



**Рекомендации по применению сухих смесей
КПИ «Премиум Сливочная»
для приготовления мороженого**

Предназначена для приготовления мороженого на предприятиях общественного питания.

Способ применения:

В воду питьевого качества (или молоко, сок и т.д.) внести необходимое количество сухой смеси, перемешать до полного растворения с помощью ложки или венчика. Для облегчения работы фризера расчётную воду (или молоко, сок) желательнее охладить.

Полученную смесь загрузить во фризер. (желательно выдержать разведённую смесь перед заливкой во фризер в течение 10-15 минут).

В зависимости от марки используемого фризера через 15 – 30 минут мягкое мороженое будет готово.

Если предполагается изготовление закалённого мороженого, предпочтительно подвергнуть готовое мягкое мороженое шоковой заморозке.

Подготовленная смесь может храниться перед загрузкой во фризер до 18 часов с момента разведения, в холодильном шкафу при температуре не выше 6°C, избегая контакта с продуктами с резкими и специфическими запахами в герметично закрытой ёмкости.

Расход сухой смеси для приготовления мороженого:

1кг сухой смеси растворить в 2,3-2.5 л воды (или молока, сока)

Пищевая ценность готового мороженого, г на 100г продукта:

при разведении сухой смеси водой (1кг смеси на 2,5л) : Б – 3,7; Ж – 6,3; Угл – 17,0.
Энергетическая ценность – 140ккал

при разведении сухой смеси молоком 1,5%-ой жирности (1кг смеси на 2,5л): Б – 5,9;
Ж – 7,4; Угл – 20,5. Энергетическая ценность – 170ккал

при разведении сухой смеси сухим молоком 3,2%-ой жирности (1кг смеси на 2,5л) : Б – 5,9; Ж – 8,6; Угл – 20,5. Энергетическая ценность – 180ккал

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в сухих прохладных помещениях при температуре до 25°C и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 6 месяцев со дня выработки.

Рекомендации по применению сухих смесей
КПИ «Премиум Сливочная»
для приготовления коктейлей

Предназначена для приготовления молочных коктейлей на предприятиях общественного питания

Способ применения:

В охлажденную воду питьевого качества (или молоко, сок, нектар и т.д.) внести необходимое количество сухой смеси, перемешивать до полного растворения с помощью ложки или венчик.

Полученную смесь залить во фризер и далее приготавливать в соответствии с инструкциями к фризеру.

Коктейли также можно приготовить с использованием только миксера/ шейкера.

Для приготовления коктейлей с использованием миксера/ шейкера полученную смесь взбивать 2 - 5 минуты.

Коктейль увеличивается в объёме в 1,5-2 раза (в зависимости от мощности миксера, от среды разведения).

Для улучшения вкуса готового продукта разведённую смесь желательно хорошо охладить. Также, для охлаждения можно добавить лёд.

Взбивание производится непосредственно перед употреблением.

Подготовленная смесь может храниться перед загрузкой во фризер 18 часов с момента разведения, в холодильном шкафу при температуре не выше 6°C, избегая контакта с продуктами с резкими и специфическими запахами в герметично закрытой ёмкости.

Не рекомендуется взбивать смесь в закрытой ёмкости.

Расход сухой смеси:

1кг сухой смеси растворить в 4,0 л воды (или молока, сока, нектара и т.д.), данная пропорция позволит получить (в зависимости от среды разведения и используемого оборудования) 7,0 – 11,0л готового коктейля.

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в сухих прохладных помещениях при температуре до 25°C и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 6 месяцев со дня выработки.