



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

Ассортимент: «Сливочная», «Пломбир», «Клубника», «Шоколад», «Ваниль»

Предназначены 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 расчетную воду (или молоко, сок) желательнее охладить. Так-же полученную смесь можно взбить в миксере или блендере.

Полученную смесь в количестве 60-100 гр. выгрузить на охлаждающую поверхность (сковороду) фризера. Выгруженную смесь можно использовать с замороженными ягодами, фруктами, вареньем, фруктовым пюре, шоколадом и т.п. в любом сочетании, постоянно помешивая при помощи шпателей.

При достаточной заморозке мороженое равномерно распределить по охлаждающей поверхности, скатать в роллы при помощи шпателей и подавать в таком виде в креманках.

Подготовленная смесь может храниться перед использованием 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)

Жирность готового мороженого:

В зависимости от вида мороженого при разведении сухой смеси водой жирность готового мороженого составляет 6,7 – 4,0%

В зависимости от вида мороженого при разведении сухой смеси молоком 1,8%-ой жирности – 7,9 – 5,3%,

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.