



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

Предназначены для приготовления йогуртового мороженого на предприятиях общественного питания.

Способ применения:

В воду питьевого качества (или йогурт, 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 йогурт, молоко, сок и т.д.) желательнее охладить.

Полученную смесь загрузить во фризер.

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

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

Подготовленная смесь может храниться перед загрузкой во фризер 12 часов с момента разведения, в холодильном шкафу при температуре не выше 6°C; избегать 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 йогурта, молока, сока и т.д.)

Жирность готового мороженого:

При разведении сухой смеси водой жирность готового йогуртового мороженого составляет 2,0 – 1,9%

При разведении сухой смеси молоком 1,8%-ой жирности – «Йогурт» - 3,2 – 3,1%

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»- «Йогурт»
для приготовления коктейлей

Предназначены для приготовления йогуртовых коктейлей на предприятиях общественного питания.

Способ применения:

В воду питьевого качества (или йогурт, 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 йогурт, молоко, сок и т.д.) желательнее охладить.

Полученную смесь загрузить во фризер.

Коктейли также можно приготовить с использованием миксера

Для приготовления коктейлей с использованием миксера полученную смесь взбивать 1 - 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 желательнее хорошо охладить. Также, для охлаждения можно добавить лёд.

Взбивание производится непосредственно перед употреблением.

Желательно выдержать разведённую смесь перед использованием в течение 10-15 минут

Подготовленная смесь может храниться перед загрузкой во фризер 12 часов с момента разведения, в холодильном шкафу при температуре не выше 6°C; избегать 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 (нежирного молока, йогурта, сока или их комбинации), данная пропорция позволит получить, в зависимости от среды разведения и степени взбивания, 6,0-9,0л 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.