



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

Полученную смесь загрузить во фризёр. (желательно выдержать разведённую смесь перед заливкой во фризёр 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 фризёр 18 часов с момента разведения, в холодильном шкафу при температуре не выше 6°С, 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°С и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 6 месяцев со дня выработки.

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

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

Предназначены 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 фризера 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 желателно хорошо охладить. Также, для охлаждения можно добавить лёд.

Взбивание производится непосредственно перед употреблением.

Подготовленная смесь может храниться перед загрузкой во фризера 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.