

НАЧИНКИ Нетермостабильные однородные 1.1.3.1

Начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий применяется для производства изделий, прошедших термообработку - круассаны, пончики, миникексы, песочные, бисквитные рулеты и пирожные. Перед использованием начинки она может предварительно перемешиваться до однородного состояния, но это снижает ее вязкость и упругость. Данная начинка рассчитана на механические воздействия средней мощности. Она может подаваться на линию насосом, либо наноситься на изделия вручную. Начинка не предназначена для интенсивного и продолжительного механического воздействия.

Содержание фруктов: 15% ; Массовая доля сухих веществ: 71,0 +/- 1%

Срок годности: 9 месяцев; Условия хранения: хранить при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%; Упаковка: ведра из полимерных материалов 20 кг.



НАЧИНКИ Нетермостабильные с кусочками ягод и фруктов 1.2.5.2.

Начинки предназначены для хлебобулочных и кондитерских изделий, в основном, технология производства которых предусматривает сначала выпечку теста, а затем нанесение (внесение) начинки, но также может использоваться в замес теста. Основное применение этих начинок — промазывание коржей для тортов и пирогов открытого типа, в суфле, в тесто и любые крема. Хорошо сочетается со взбитыми сливками, дозировка начинки 30-40% к массе сливок.

Содержание фруктов: 40% ; Массовая доля сухих веществ: 70,0 +/- 1%

Срок годности: 9 месяцев; Условия хранения: хранить при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%; Упаковка: ведра из полимерных материалов 20 и 5 кг.

