

РЕЦЕПТУРА

Десерт сладкий «Малина» жирностью 18% термизированный;

Наименование сырья	Количество сырья, кг на 1000 кг	Цена за 1 кг сырья
Творожный продукт (ж=23-26%), влага=60%	725	
Сахар-песок	200	
Комплек пищ доб «ТТС Mix Cream-Cheese»	5	
Ароматизатор «Малина»	0,1	
Краситель пищевой	0,1	
Вода	70	
Итого:	1000	

Сладкая творожная масса ванильная жирностью 18%:

Наименование сырья	Количество сырья, кг на 1000 кг	Цена за 1 кг сырья
Творожный продукт (ж=23-26%)	750	
Сахар-песок	230	
Комплек пищ доб «ТТС Mix QRS2»	20	
Ароматизатор «Ванилин»	0,05	
Итого:	1000	

Технологический процесс:

1. Предварительно отвешиваем все компоненты по рецептуре.
2. В емкость вносим творожный продукт, комплексную пищевую добавку «ТТС Mix QRS2», сахар и диспергируем при включенной мешалке от 300 до 1500 об/мин (в зависимости от вида используемого оборудования).
Рекомендуется для десерта использовать измельчитель-смеситель. Для творожной сладкой ваты подойдет фарш-мешалка.
3. После смешивания ингредиентов вносим краситель и ароматизатор. Далее проводим процесс диспергирования в течении 5 минут при скорости 3000



ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220020, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Тимирязева, д. 85А, оф. 7
tel.: +375257348040, e-mail: newfoodpro@gmail.com
www.newfoodpro.com

-
- об/мин (для десерта) до равномерного распределения вкусо-ароматических компонентов. Для сладкой массы до полного распределения вкусо-ароматических добавок и сахара. Далее массу отправляем на фасовку.
4. Проверка и регулировка уровня рН для десерта.
 5. Перемешивание и нагрев до температуры термизации 68-72°C для десерта.
 6. Визуально определяем состояние продукта, который должен быть однородным и пастообразным.
 7. Полученный продукт фасуем в тару.
 8. Расфасованный продукт направляем на охлаждение в холодильную камеру, при температуре (4±2)°C и охлаждаем не более 24ч.