BAKITO

Україна, Львів-Зубра,
вул. Лісна, 82
тел./факс: (032) 227 53 20
тел.: (032) 227 53 30
тел.: (032) 227 53 40
моб.: (050) 371 17 78
technolog@bakito.com

Україна, Київ, Харків
моб.: (050) 338 78 55
моб.: (050) 418 29 33
baker@bakito.com
prosseman@bakito.com

www.bakito.com

BAKITO

ПОКРАЩУВАЧІ НАЧИНКИ КРЕМА

www.bakito.com

Хліб

Євро

Універсальний комплексний поліпшувач
для виробництва хлібобулочних і листкових виробів.
Використання цього поліпшувача дає можливість
збільшити свіжість, отримати хороший об'єм
і рум'яну скоринку.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Євро – 0,050 кг
Сіль – 0,160 кг
Цукор – 0,400 кг
Маргарин – 0,600 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Вода – 5,200 кг

Дозування: 0,3-0,5%

Час замісу: 3 + 6хв
Температура тіста: 26-28°C
Часбродіння тіста: 15 хв

Rietmann, Німеччина
Євро
Арт №0023015

Волумін

Низько дозувальний хлібопекарський поліпшувач,
окислювальної дії для широкого асортименту
хлібобулочних виробів. Продовжує свіжість і забирає
крошковатість хліба. Використовуеться для
виготовлення масових сортів хліба ,
а також сухарних виробів.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Волумін – 0,300 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Сіль – 0,160 кг
Маргарин – 0,400 кг
Вода – 5,000 кг

Дозування: 0,1-0,5%

Заміс тіста: 3 + 5 хв
Температура тіста: 28°C
Час бродіння: 30 хв

Rietmann, Німеччина
Волумін
Арт №0060175

Бротфікс

Хлібопекарський поліпшувач на основі
сухої клейковини окислювальної дії для широкого
асортименту хлібобулочних виробів. Підвищує вміст
сирої клейковини в борошні.

Рецептура №1:
Борошно пшеничне в/г – 8,000 кг
Борошно житнє – 2,000 кг
Бротфікс – 0,200 кг
Сіль – 0,200 кг
Цукор – 0,100 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Вода – 5,500 кг

Час замісу: 3 + 5 хв.
Час бродіння: 15 – 20 хв.
Вистійка: 40 – 50 хв.

Рецептура №2:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Бротфікс – 0,050 кг
Сіль – 0,150 кг
Дріжджі – 0,240 кг
Олія – 0,200 кг
Вода – 5,000 кг

Заміс тіста: 6 + 3 хв
Температура тіста: 27°C
Час бродіння: 40 хв

Rietmann, Німеччина
Бротфікс
Арт №0064772

Стабіл Ф

Хлібопекарський поліпшувач для виробництва
пшеничних і житньо-пшеничних сортів хлібобулочних
виробів, а також для здобних виробів.
В технологічному процесі формування та
вистоювання виробів підтримує формостійкість
тістових заготовок, дозволяє знизити втрати борошна
на обробку тіста, збільшує вихід готових виробів,
забезпечує об'ємний вихід хліба.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Стабіл Ф – 0,050 кг
Сіль – 0,200 кг
Цукор – 0,100 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Вода – 5,500 кг

Дозування: 2%

Час замісу: 3 + 5 хв
Бродіння: 15-20 хв
Вистійка: 40-50 хв

Rietmann, Німеччина
Стабіл Ф
Арт №0063635

Софтіно СА

Покращувач для виробництва молочних і здобних булок, панетонів, кулічів, кексів, короваїв і паски. Надає виробам приємного молочно-ванильного аромату і смаку, м'якиш набуває легкого жовтуватого відтінку.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Софтіно СА – 0,200 кг
Сіль – 0,160 кг
Цукор – 0,800 кг
Маргарин – 1,000 кг
Сухе молоко – 0,400 кг
Яйце – 0,300 кг
Дріжджі – 0,450 кг
Вода – 4,700 кг

Дозування: 2%

Заміс тіста: 4 + 6 хв
Час бродіння: 20 хв

Rietmann, Німеччина
Софтіно СА
Арт №0042503

Бакіто Голд

Хлібопекарський поліпшувач з низьким дозуванням для виробництва хлібобулочних виробів та здоби. Рекомендований для використання в здобних та булочних виробах з високим вмістом цукру та жиру. Збільшує та утримує газоутворюючу здатність тіста, покращує його реологічні властивості. Даний покращувач дозволяє переробити борошно з низькими хлібопекарськими властивостями, а також борошно зі свіжо-змеленого зерна.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Бакіто Голд – 0,030 кг
Сіль – 0,200 кг
Цукор – 0,100 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Вода – 5,500 кг

Час замісу: 3+5 хв
Бродіння: 15-20 хв
Вистійка: 40-50 хв

Rietmann, Німеччина
Бакіто Голд
Арт №0063636

Рогенмакс Світлий

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 9,000 кг
Рогенмакс Світлий – 1,000 кг
Дріжджі – 0,260 кг
Вода – 5,200 кг

Час замісу: 4+4 хв
Бродіння: 10 хв
Температура тіста: 26-28°С

Rietmann, Німеччина
Рогенмакс Світлий
Арт №0022131

Рогенмакс

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 5,000 кг
Борошно житнє – 5,000 кг
Рогенмакс – 1,000 кг
Дріжджі – 0,350 кг
Вода – 6,800 кг

Час замісу: 4+4 хв
Бродіння: 10 хв
Температура тіста: 26-28°С

Rietmann, Німеччина
Рогенмакс
Арт №0022130

Софт Ізі 1%-1.5%

Спеціальний хлібопекарський поліпшувач для виробництва тостового хліба, гамбургерів, хотдогів.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Софт Ізі – 0,100 кг
Цукор – 0,300 кг
Сіль – 0,200 кг
Маргарин – 0,400 кг
Дріжджі – 0,350 кг
Вода – 5,300 кг

Час замісу: 2 + 4 хв
Температура тіста: 26-28°С
Без відлежування
Вага заготовки тіста: 0,580-0,600 кг

Ділимо методом 4 частин і кладемо в форми без кришки.

Вистійка: 55-60 хв
Температура випічки: 220°С-200°С (без пари)
Час випічки: 28-30 хв

Rietmann, Німеччина
Софт Ізі
Арт №0014420

Фокаччо

Суміш для виробництва традиційної італійської паляниці Фокаччо та інших виробів на основі паляниці з добавлянням різних начинок – сир, овочі, спеції.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Фокаччо – 0,800 кг
Олія – 0,500 кг
Дріжджі пресовані – 0,400 кг
Вода – 7,000 кг

Дозування: 8%

Час замісу: 6+3 хв
Температура тіста: 26°С
Час бродіння тіста: 50 хв
Вагат тістової заготовки: 0,800 кг
Час вистійки: 40 хв
Температура печі: 220-190°С
Час випічки: 22-25 хв

Rietmann, Німеччина
Фокаччо
Арт №0060631

Тостбакміттел

Спеціальний хлібопекарський поліпшувач для виробництва тостового хліба.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Тостбакміттел – 0,100 кг
Цукор – 0,300 кг
Сіль – 0,200 кг
Маргарин – 0,400 кг
Дріжджі – 0,350 кг
Вода – 5,300 кг

Час замісу: 2 + 4 хв
Температура тіста: 26 - 28°С
Без відлежування
Вага заготовки тіста: 0,580 – 0,600 кг

Дозування: 1%
Ділимо методом 4 частин і кладемо в форми без кришки.

Вистійка: 55-60 хв
Температура випічки: 220°С - 200°С (без пари)
Час випічки: 28 - 30 хв

Rietmann, Німеччина
Тостбакміттел
Арт №0014420

Чіабатта 9%

Спеціальний хлібопекарський поліпшувач для виробництва тостового хліба.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 9,100 кг
Чіабатта 9% – 0,900 кг
Олія – 0,110 кг
Сіль – 0,200 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Вода – 8,500 кг

Час замісу: 25хв
Вологість тіста: 80-85%
Температура тіста: 28°С
Час бродіння тіста: 2-2,5 год

Rietmann, Німеччина
Чіабатта 9%
Арт №0014420

ЗЕРНОВІ СУМІШІ

Аренмікс Екстра

Добре збалансована зернова суміш рекомендована для виробництва багетів, булочок та житньо-пшеничних хлібобулочних виробів.

Рецептура:
Аренмікс Екстра – 1,000 кг
Вода – 1,000 кг
Разом – 2,000 кг (замочити на 2 години)

Борошно пшеничне в/г – 3,000 кг
Приготована суміш «Аренмікс Екстра» – 2,000 кг
Дріжджі – 0,160 кг
Сіль – 0,090 кг
Вода – 1,500 кг

Час замісу: 3 + 7 хв
Температура тіста: 28°C

Rietmann, Німеччина
Аренмікс Екстра
Арт №0060013

Корн Хелл

Продукт може використовуватись як декоративний посип.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Корн Хелл – 0,500 кг
Дріжджі – 0,220 кг
Сіль – 0,160 кг
Олія – 0,150 кг

Заміс тіста: 4 + 6 хв
Температура тіста: 28°C

Rietmann, Німеччина
Корн Хелл
Арт №0060005

Вікінг Мікс

Зернова суміш для виробництва зернового хліба, із вмістом насіння соняшника, пшона, льону, пшеничних висівок, кунжуту.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 3,000 кг
Вікінг Мікс – 5,000 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Олія – 0,200 кг
Вода – 5,000 кг

Час замісу: 3 + 4 хв
Температура тіста: 27°C
Час бродіння: 40 хв

Rietmann, Німеччина
Вікінг Мікс
Арт №0062007

Шведен Мікс

Суміш для виробництва світлих зернових хлібобулочних виробів.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Шведен Мікс – 2,000 кг
Дріжджі – 0,400 кг
Сіль – 0,140 кг
Маргарин – 0,200 кг
Вода – 6,000 кг

Час замісу: 3 + 4 хв
Температура тіста: 27°C
Час бродіння: 40 хв

Rietmann, Німеччина
Шведен Мікс
Арт №0062005

ЕКСКЛЮЗИВ

Преміум Сирні Кульки

Унікальна суміш для приготування Південно-Американських традиційних популярних виробів. Сирні кульки чи сирні палички дуже легкі та зручні у виробництві. Базова рецептура може бути індивідуальною в комбінації з іншими інградієнтами, такими як шпинат, шинка, часник і т.д.

Рецептура:
Преміум Сирні Кульки – 1,000 кг
Яйце – 0,400 кг
Рослинні вершки – 0,150 кг
Сир тертий – 0,600 кг
Вода холодна – 0,400 кг
Вихід тіста – 2,550 кг

Час замісу: 5+1 хв
В кінці замісу додати натертий сир і акуратно перемішайте його з тістом.
Час бродіння тіста: 5 хв
Розділіть тісто по 0,030-0,040 кг і сформуйте з ньогокруглі шарики.
Випікайте вироби в печі при температурі 210-240°C з середньою подачею пару.
Час випічки: 16-18 хв
Альтернативний варіант: випічка у фритюрі.
Темпаратура жиру 170°C, час: 8-12 хв

Білковий Хліб

Сенсація на шляху до схуднення і здорового харчування з низьким вмістом вуглеводів!

Геніальних - 28% білків, всього лиш - 6% вуглеводів.

Вечірній білковий хліб вирізняється вишуканим смаком і неймовірною свіжістю. Тому білковий хліб є вищою лігою фізіологічних продуктів харчування для здорового і стрункого стилю життя!

Рецептура:
Білковий Хліб – 10,000 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Вода – 11,500 кг

Час замісу: 4 + 6 хв
Температура тіста: 26-28°C

Rietmann, Німеччина
Білковий Хліб
Арт №0039120

Бріош 6%

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Бріош 6% – 0,600 кг
Цукор – 0,800 кг
Сіль – 0,150 кг
Масло – 1,500 кг
Дріжджі – 0,800 кг
Яйце – 1,000 кг
Яєчний жовток – 2,000 кг
Вода – 3,000 кг
Разом – 19,85 кг

Час замісу: 3+7 хв
Температура тіста: 27-28°C
Бродіння:10 хв
Випічка: 180-190°C

Rietmann, Німеччина
Бріош 6%
Арт №0040480

Коноленброт 25%

Хлібопекарський поліпшувач для виробництва спеціальних сортів хліба з картопляним смаком.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Коноленброт 25% – 2,500 кг
Сіль – 0,150 кг
Дріжджі – 0,150 кг
Вода – 8,000 кг

Час замісу: 4 + 5 хв
Температура тіста: 26 - 28°C
Відлежування тіста: 20 - 30 хв
Кінцева вистійка: 60 хв

Rietmann, Німеччина
Коноленброт 25%
Арт №0061045

Бородіно-Мікс

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 1,800 кг
Борошно житнє – 3,300 кг
Бородіно – 0,500 кг
Сіль – 0,112 кг
Цукор – 0,140 кг
Коріандр – 0,025
Дріжджі – 0,140 кг
Вода – 4,200 кг

Час замісу: 6+4 хв
Температура тіста: 30°C
Час бродіння тіста: 20 хв

Rietmann, Німеччина
Бородіно-Мікс
Арт №0060185

Рогіна

Солод обсмажений з ячмінного борошназ інтенсивним забарвленням.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 9,000 кг
Борошно житнє – 1,000 кг
Рогіна – 0,030 кг
Дріжджі – 0,260 кг
Сіль – 0,180 кг
Олія – 0,300 кг
Вода – 4,800 кг

Час замісу: 4 + 6 хв
Температура тіста: 26°C
Час бродіння: 20 хв

Rietmann, Німеччина
Рогіна
Арт №0007831

ТСМ

Окисник тіста для виробництва житніх і житньо-пшеничних сортів хліба.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 4,000 кг
Борошно житнє – 6,000 кг
ТСМ – 0,100 кг
Дріжджі – 0,300 кг
Сіль – 0,180 кг
Олія – 0,300 кг
Вода – 5,800 кг

Час замісу: 4 + 6 хв
Температура тіста: 26°C
Час бродіння: 45 хв

Rietmann, Німеччина
ТСМ
Арт №0064776

Екстракт з темного житнього солоду«Rye»

Рідкий екстракт солоду виготовлений з ячменю. Цей продукт забезпечує гарний колір виробу. Смачна скоринка і сильний аромат солоду досягається навіть при більш низькому дозуванні.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Екстракт з темного житнього солоду«Rye» – 0,200 кг
Дріжджі – 0,260 кг
Сіль – 0,160 кг
Цукор – 0,200 кг
Маргарин – 0,600 кг
Вода – 5,200 кг

Час замісу: 4+6 хв
Температура тіста: 26°C
Час бродіння: 45 хв

Солодощі

Круасан 9

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Круасан 9 – 0,900 кг
Сіль – 0,180 кг
Цукор – 0,600 кг
Дріжджі – 0,400 кг
Яйце цільне – 1,250 кг
Вода – 4,500 кг

Час замісу: 3 + 5 хв
Температура тіста: 12-16°C
Відлежування: 20 хв. (в прохолодному місці)

Дозування: 9%

Після ламінації тісто залишають
на 20 хвилин в камері охолодження.

Rietmann, Німеччина
Круасан 9
Арт №0042442

Бісквіт-Концентрат

Універсальна суміш для приготування бісквіту.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 0,200 кг
Бісквіт-Концентрат – 0,500 кг
Цукор – 0,300 кг
Яйце цільне – 0,600 кг
Вода – 0,200 кг

Час замісу: 2-га швидкість - 3 хв.; 3-тя швидкість - 3 хв.
Вага заготовки: 600 г / Ø 26 см / висота 5 см
Температура випічки: 190°C
Час випічки: 30 - 35 хв.

Rietmann, Німеччина
Бісквіт-Концентрат
Арт №0034025

Маффін-Мікс 30

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 2,400 кг
Маффін-Мікс 30 – 3,000 кг
Цукор – 4,600 кг
Яйце цільне – 4,200 кг
Олія рослинна – 4,400 кг
Вода – 1,800 кг
Загальна вага тіста – 20,400 кг

Інгредієнти добре змішати вінчиком на повільній швидкості.

Час замісу: 2 хв
Вага заготовки:
90 гр / великий маффін
50 гр / маленький маффін
Температура випічки: 180°C
Час випічки: до 25 хв

Rietmann, Німеччина
Маффін-Мікс 30
Арт №0046043

Світ Снов

Термостабільна цукрова пудра. Для оздоблення кондитерських виробів.

НАЧИНКИ

Ванільний крем

Сухий крем (холодного приготування)
для приготування заварного крему.
• придатний до випікання
• придатний до заморожування
• придатний до розморожування
• придатний до нарізання

Рецептура:
Ванільний крем – 0,350-0,400 кг
Вода холодна – 1,000 кг

Інгредієнти інтенсивно збивають протягом 3 хвилин.

Rietmann, Німеччина
Ванільний крем
Арт №0040134

Кокосова начинка

Рецептура:
Кокосова начинка – 1,000 кг
Вода – 0,300-0,400 кг

До сухої «Кокосової начинки» додаємо воду температурою 50°С, і залишаємо для набухання на 10-15 хв

Eurocas
Кокосова начинка

Суха розчинна макова суміш «МАК»

Рецептура:
Суха розчинна макова суміш «МАК» – 1,000 кг
Вода – 0,500-0,600 кг

До сухої розчинної макової суміші «МАК» додаємо воду температурою 50°С, і залишаємо для набухання на 10-15 хвилин.

Semix, Чехія
«МАК»
Арт №0064772

Суха начинка з горіховим смаком

Готова суміш для виробництва начинки з горіховим смаком.

Рецептура:
Суха начинка з горіховим смаком – 1,000 кг
Вода – 0,500 кг

До сухої начинки з горіховим смаком додаємо воду температурою 50°С, і залишаємо для набухання на 10-15 хвилин.

Rietmann, Німеччина
Суха начинка з горіховим смаком
Арт №0040203

Яблуко 60%

Термостабільна начинка з шматочками яблука, що використовується для виробництва хлібобулочних, листкових та кондитерських виробів.
• стабільна до випікання заморожування/розморожування
• для начинки і нанесення зверху

Яблуко 88%

Готова термостабільна начинка.

Топстабіль

Стабілізатор для сирних начинок, що запобігає виділенню води і зберігає об'єм під час випікання.

Рецептура:
Сир – 1,000 кг
Топстабіль – 0,300 кг
Яйця – 0,200 кг
Олія – 0,090 кг

Rietmann, Німеччина
Топстабіль
Арт №0040155

Касекухенмікс

Суміш для чізкейка.

Рецептура №1:
Касекухенмікс – 1,000 кг
Сир – 2,400 кг
Вода / Молоко – 1,300 кг
Яйце цільне – 0,500 кг

Рецептура №2:
Касекухенмікс – 1,000 кг
Сир – 2,400 кг
Молоко – 0,700 кг
Вершки тваринні – 0,750 кг
Яйце цільне – 0,500 кг

Час збивання: 7-8 хв
Температура випічки: 180-190°C
Час випічки: 55-60 хв

Rietmann, Німеччина
Касеблітц
Арт №0043200

Рапсодія Ванільна

Ванільнийкрем«Рапсодія Ванільна»
• готовий до використання кондитерський крем
• стабільний до випікання і заморожування / розморожування
• широкий спектр застосування: від ручного виробництва з застосуванням кондитерського мішку до промислового виробництва на автоматичних лініях
• гладкаструктура і вишуканий смак
• також доступний в найбільш популярних смаках: ванільний, шоколадний, лісовий горіх, карамель, кава, кокос, кисла вишня

Картопляні снеки

100% суміш для виробництва картопляних шариків.

Рецептура:
Суміш картопляні снеки – 10,000 кг
Вода 26°C – 14,000 кг

Час збивання у міксері: 5-7 хв
Формуємо і випікаємо у фритюрі
Темпаратура масла: 175°C
Час: 6-8 хв

Rietmann, Німеччина
Кваркболхенконцентрат
Арт №0041330

Донат 8%

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Донат 8% – 1,000 кг
Цукор – 1,300 кг
Дріжджі – 0,400 кг
Сіль – 0,180 кг
Маргарин – 0,600 кг
Вода – 5,700 кг

Час замісу: 3+5 хв
Температура тіста: 24-26°C

Rietmann, Німеччина
Донат 8%
Арт №0041552

Крапфенконцентрат 15%

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 10,000 кг
Крапфенконцентрат 15% – 1,500 кг
Яйце – 3,500 кг
Маргарин – 0,700 кг
Дріжджі – 0,700 кг
Вода – 1,900 кг

Час замісу: 3+8 хв
Температура тіста: 28°C
Час бродіння: 10-15 хв
Вага тістової заготовки: 0,040 кг
Час вистійки: 40 хв
Випічка у фритюрі: 6 хв
Температура жиру у фритюрі 170-180°C

Rietmann, Німеччина
Крапфенконцентрат 15%
Арт №0042470

Кваркболхенконцентрат

Кондитерська суміш для виготовлення пампушків зі смаком сиру.

Рецептура:
Борошно пшеничне в/г – 5,000 кг
Кваркболхенконцентрат – 3,500 кг
Цукор – 1,500 кг
Сир (з знежиреного молока) – 5,000 кг
Вода (холодна) – 6,000 кг

Час замісу: 3 хв (повільна швидкість)
Час релаксації: 10 хв
Температура обжарювання: 180°C
Час обжарювання: 10 хв

Rietmann, Німеччина
Кваркболхенконцентрат
Арт №0040625

Рітман Гель

Для зв'язування фруктів.
Рекомендовано для виготовлення фруктових начинок.

Рецептура:
Рітман Гель – 1,000 кг
Цукор – 0,250-0,500 кг
Сік / Вода – 1,000 кг

Змішайте разом всі сухі інгредієнти, і швидко перемішайте вінчиком. Можливість зробити до 1500 кг фруктів використовуючи цей рецепт.

Rietmann, Німеччина
Рітман Гель
Арт №96810

Кнуспер Екстра

Порошкоподібна суміш для карамелізації горіхів.

Рецептура:
Горіхи – 0,300 кг
Кнуспер Екстра – 0,400 кг

До горіхів додається суміш «Кнуспер Екстра»
і випікається при температурі 180°C протягом 5-7 хв

Rietmann, Німеччина
Кнуспер Екстра
Арт №0043050

Холодні глазурі

• готові до використання глазурі, для покриття або нанесення на поверхню кондитерських продуктів
• ефект дзеркального відблискування на всіх вкритих поверхнях тортів
• створює однорідну гладкуповерхню глазурі на поверхні і вертикальній частинах тортів
• поверхня глазурі прилипає до стінок тортів, без сповзання вниз
• гомогенна структура, легко розподіляється на тонких або товстих коржах, для покриття торта і декорувальних цілей
• привабливий смак іінтенсивний колір холодних глазурей, надає високу якість кінцевим кондитерським продуктам
• також доступні в наступному асортименті:
- нейтральний
- карамель
- какао

Ароматизатори

Стабільні до випічки ароматизатори:
• в зручній пластиковій пляшці по 1 літру
• низький процент використання (0,3 – 0,5%)
• доступні в найбільш популярних ароматах:
- ром
- ваніль
- лимон

КРЕМ-ВЕРШКИ

Пронталузо

Рослинні без молочні крем-вершки.

Рецептура:
Вершки – 1,000 кг
Цукор-пудра – 0,200 кг
Згущене молоко – 0,200 кг

Жирність 27%

Охолоджені вершки загружаємо в міксер, додаємо цукор і згущене молоко і взбиваємо 3+3 хв

Eurocas, Румунія
Пронталузо

Дольче Грін

Рослинні без молочні крем-вершки.

Рецептура:
Вершки – 1,000 кг
Цукор-пудра – 0,200 кг
Згущене молоко – 0,200 кг

Жирність 27%

Охолоджені вершки загружаємо в міксер, додаємо цукор і згущене молоко і взбиваємо 3+3 хв

Eurocas, Румунія
Дольче Грін

Пронталузо без цукру

Рослинні без молочні крем-вершки. Використовується замість сметани, для перемащування та декору кондитерських виробів, фруктових салатів, морозива та інших продуктів.

Жирність 29%
Охолоджені вершки загружаємо в міксер і взбиваємо 3+3 хв

Eurocas, Румунія
Пронталузо без цукру

Крем Адвентейдж

Рослинні без молочні крем-вершки.

Рецептура:
Вершки – 1,000 кг
Цукор-пудра – 0,200 кг
Згущене молоко – 0,200 кг

Жирність 25%

Охолоджені вершки загружаємо в міксер, додаємо цукор і згущене молоко і взбиваємо 3+3 хв

Eurocas, Румунія
Крем Адвентейдж

Віденський крупно-гранульований цукор

Цукор крупно-гранульований термостабільний
• для оздоблення кондитерських виробів

Сіль

Сількрупно-гранульована термостабільна
• для оздоблення хлібобулочних
та кондитерських виробів