СОУСИ ТА МАЙОНЕЗ

Майонези та соуси

Рекомендації щодо застосування молочних концентратів First Choice Ingredients у майонезах високої, середньої та низької жирності, вершкових і сирних соусах, масляних соусах і заправках.

ПРОДУКТИ	ДОЗУВАННЯ	ОДИНИЦЯ	ВНЕСЕННЯ
5 варіантів застосування	**0,05–0,4 %**	**% до маси продукту**	**розчин 1 : 4, 50–60 °C**

1 РЕКОМЕНДОВАНІ ПРОДУКТИ ТА ДОЗУВАННЯ

ПРОДУКТ / КОМПОЗИЦІЯ	СМАКОВИЙ ПРОФІЛЬ	ДОЗУВАННЯ, %
Natural Cream Flavor 100	Майонези високої, середньої та низької жирності — вершкова нота, відчуття жирності	**0,05–0,2**
Natural Butter Flavor 100	Майонез з вираженим масляним смаком	**до 0,15**
Natural Cream Flavor 100	Вершкові та сирні соуси	**0,1–0,4**
Sauteed Butter Flavor 10604	Масляні соуси — нота топленого масла	**0,2–0,4**
Sauteed Butter Flavor 10604	Заправки	**0,1–0,3**

Дозування — рекомендаційні. Ви можете змінювати їх на свій лад: шукайте власний смаковий стиль вашого продукту.

2 РЕЗУЛЬТАТ ЗАСТОСУВАННЯ

- ✓ Відчуття жирності в майонезах і соусах зі зниженою жирністю
- ✓ Пом'якшення гостроти оцту
- ✓ Маскування присмаку яєчного порошку
- ✓ Вершковий і масляний смак без вершків і масла в рецептурі
- ✓ Без змін у технологічному процесі

3 ПРИКЛАД РОЗРАХУНКУ

Майонез, 1000 кг
Natural Cream Flavor 100 — 0,1 % = 1 кг + 4 л води

Соус вершковий, 100 кг
Natural Cream Flavor 100 — 0,2 % = 200 г + 800 мл води

4 СПОСІБ ВНЕСЕННЯ

Загальне правило: напряму в жирах продукт не розчиняється, тому спершу розчинити його в частині рецептурної води при 50–60 °C (1 : 4) до повного розчинення.

Майонез	розчин — у водну фазу разом із сухими компонентами, до емульгування
Соуси, заправки	розчин — у водну фазу до емульгування і до пастеризації, якщо вона є

5 ВАЖЛИВО

- ! Напряму в олії не розчиняється — у жирову фазу вносити вже розведеним. Найкраще розчиняти у воді від 50 °C: мальтодекстрин розчиняється швидко.
- ! Natural Butter Flavor 100 у майонезі — не більше 0,15 %: далі з'являється маргариновий присмак.
- ! Перевіряти в технологічному процесі: обов'язкова наявність водної фази і ретельне перемішування.

Підберемо продукт і дозування під вашу рецептуру
Зразки для пробних виробок і технічні карти продуктів — за запитом.

+38 097 840 13 58
komgrains@ukr.net

Рекомендації мають довідковий характер і не замінюють випробувань у конкретній рецептурі. Дозування орієнтовні; остаточне встановлюють за результатами пробних виробок на вашому обладнанні.