

# ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,  
с. Сокільники, Пустомитівський район,  
Львівська область, 81130, Україна  
тел.: +38 032 245-84-21  
факс: +38 032 245-84-29  
моб. тел.: +38 050 377-94-84  
e-mail: [olimpium@olimpium.com.ua](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)  
[www.olimpium.com.ua](http://www.olimpium.com.ua)



*Добре разом!*

# «OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,  
Sokilnyky village, Pustomyty district  
Lviv region, 81130, Ukraine  
tel.: +38 032 245-84-21  
fax: +38 032 245-84-29  
моб. тел.: +38 050 377-94-84  
e-mail: [olimpium@olimpium.com.ua](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)  
[www.olimpium.com.ua](http://www.olimpium.com.ua)

ТУ У 10.6-39862886-001:2017

## Суміш суха для приготування крему заварного **ЕКСТРА +**

термостабільна

Десертний крем з витонченим смаком ванілі та вершковою ноткою, ніжно-жовтого кольору. Ідеально підходить для наповнення та декорування кондитерських виробів: тортів, рулетів, листкових виробів, трубочок, еклерів, профітролів, тістечок Шу.

Має стабільну консистенцію, що забезпечує високу якість готової продукції.

Дуже добре поводить під час заморожування та розморожування без втрати об'єму та смаку.

Суміш крем **ЕКСТРА +** чудово поєднується з маргарином, маслом і алкоголем.

Рецептура на крем  
класична:

Спосіб приготування:

<b>Суміш крем ЕКСТРА +</b>	350г	Крем вимішати з водою і збити протягом 3 хв. на середній швидкості, потім застосувати за призначенням
Вода	1000г	

Рецептура на крем класична  
на молоці:

Спосіб приготування:

<b>Суміш крем ЕКСТРА +</b>	350г	Крем вимішати з молоком, збивати протягом 4 хв. на середній швидкості, дати відпочити 5 хв., потім застосувати за призначенням
Молоко	1000г	
Цукор-пудра	150г	

Рецептура на крем  
масляний:

Спосіб приготування:

<b>Суміш крем ЕКСТРА +</b>	350 г	Крем готується за класичною рецептурою. В окремій ємності збити маргарин з цукром-пудрою, а потім поступово додати готовий крем і разом збити протягом 3-4 хв. до утворення однорідної маси
Цукор-пудра	300г	
Вода	1000г	
Маргарин для кремів/масло	400г	

Рецептура на крем для  
начинювання:

Спосіб приготування:

<b>Суміш крем ЕКСТРА +</b>	350 г	Крем вимішати з водою, вершки збивати протягом 2хв. і поєднати з кремом.
Вода	1000г	

<b>Суміш крем ЕКСТРА +</b>	350 г	Крем вимішати з водою, вершки збивати протягом 2хв. і поєднати з кремом. Додати шоколадну пасту і збити до утворення однорідної маси.
Вода	1000г	
Вершки рослинні	1000г	
Шоколадна паста	200 г	

**Склад:** пудра цукрова, крохмаль модифікований (E1414), **молоко незбиране сухе, сироватка молочна демінералізована**, жир гідрогенізований рослинний, сироп глюкози, емульгатори (E471, E472a), **протеїни молочні**, стабілізаційна система ((альгінат натрію (E-401), комплексують солі (E516, E450i, E450iii, E263)), барвники β-каротин, рибофлавін, ароматизатор ванільно-вершковий.

**Продукт може містити сліди алергенів:** глютену, соєвих продуктів, насіння сезаму.

**Поживна цінність на 100 г(г) продукту:**

**енергетична цінність:** 1608,5 кJ(кДж)/379,5 kcal (ккал);

жири - 3,5 g(г), з них насичені жирні кислоти - 2,2 g(г); вуглеводи - 84,1 g(г), з них цукри - 49,3 g(г); білки - 2,9 g(г), сіль - 0,0 g(г).

**Маса нетто:** 10,0 кг е. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб

**Вид упаковки:** паперові багатошарові мішки

**Строк придатності:** 12 місяців

**Умови зберігання:** температура не вище 25°C; відносна вологість повітря не вище 75%

Розроблено ТУ на «Торти, тістечка та вироби кулінарні борошняні» із даним кремом

Згідно МБТ №5061-89 від 01.08.89р. рекомендовано внесення 2,0 г сорбінової кислоти або її солей на 1,0 кг готового крему. Термін зберігання виробів із суміші крем ЕКСТРА + з додаванням сорбінової кислоти або її солей згідно ТУУ 10.6-39862886-001:2017 складає 7 діб.

**Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:** 81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл. **тел.(03261)2 02 02**