

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
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
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Суміш суха для приготування крему заварного

ФОРТУНА

термостабільний

Натуральний крем високої якості холодного приготування у вигляді порошку для швидкого приготування ванільних кремів, який зберігає свої властивості при випіканні та заморожуванні. Крем має широкий спектр застосування окрім класичного, в поєднанні з маргарином або маслом, вершками, та іншими молокозмісткими продуктами

Рецептура на крем для випікання:

Спосіб приготування:

Суміш крем ФОРТУНА

Цукор-пудра
Яйця
Маргарин 82%

400г Маргарин збити з цукром-пудрою,
375г поступово додати яйця. В набиту однорідну
375г структуру додати крем та збити до
480г однорідної структури. Випічка при
температурі 180-200°C.

Рецептура на крем масляний:

Спосіб приготування:

Суміш крем ФОРТУНА

Вода
Цукор-пудра (за смаком)
Маргарин для кремів/масло
Ароматизатор
Ваніль/Коньяк

350-400г Крем готується за класичною рецептурою. В
700-1000г окремій ємкості збити маргарин з цукром-
50-200г пудрою, а потім поступово додати готовий
500-600г крем і разом збити протягом 3-4 хв. До
3г утворення однорідної маси

Рецептура на крем для начинювання:

Спосіб приготування:

Суміш крем ФОРТУНА

Вода
Молоко згущене уварене
Вершки рослинні
Фруктове пюре

350-400г Молоко згущене уварене розмішати з водою,
700-1000г додати крем та збити за класичною
200-500г рецептурою. В готовий крем поступово
1100-1400г додати набиті вершки, фруктове пюре та
350-400г перемішати на малих обертах

Склад: пудра-цукрова, крохмаль модифікований E1414, **молоко незбиране сухе, сироватка молочна демінералізована**, стабілізаційна система ((альгінат натрію (E-401), комплексотворюючі солі (E450, E339, E 516)), барвник β -каротин, ароматизатор ванільний.

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

Поживна цінність на 100 г(г) продукту:

енергетична цінність: 1532,1 kJ(кДж) / 366,5 kcal (ккал)

жири – 3,8 g(г), з них насичені жирні кислоти – 2,2 g(г); вуглеводи – 84,4 g(г), з них цукри – 50,3 g(г), крохмаль – 22,3 g(г); білки – 2,7 g(г); сіль – 0,0 g(г); молочний жир – 3,6 g(г); молочний білок – 2,6 g(г).

Маса нетто: 10 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 ФОРТУНА 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)202 02