

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



«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

ТУ У 10.6-39862886-001:2017

Суміш суха для приготування крему заварного

ЕКСТРА

термостабільна

характеризується приємним молочно-ванільним смаком і ароматом, ніжним кольором жовтого відтінку. Застосовується для приготування вишуканих кремів, наповнення еклерів, перемашування різних видів тістових заготовок тортів, десертів, а також в якості наповнювача для пампушків.

Крем ЕКСТРА стабільний в процесі випічки та заморозки.

Рецептура на крем

класична:

Суміш крем ЕКСТРА	350г
Вода	1000г

Спосіб приготування:

Крем вимішати з водою і збити протягом 3 хв. на середній швидкості, потім застосувати за призначенням

Рецептура на крем класична

на молоці:

Суміш крем ЕКСТРА	325г
Молоко	1000г
Цукор-пудра	150г

Спосіб приготування:

Крем вимішати з молоком, збивати протягом 4 хв. на середній швидкості, дати відпочити 5 хв., потім застосувати за призначенням

Рецептура на крем

масляний:

Суміш крем ЕКСТРА	350г
Цукор-пудра	300г
Вода	1000г
Маргарин для кремів/масло	400г

Спосіб приготування:

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

Рецептура на крем для

начинювання:

Суміш крем ЕКСТРА	350г
Вода	1000г
Вершки рослинні	1000г
Суміш крем ЕКСТРА	350г
Вода (або молоко)	1000г
Сир (творог) 9%	1000г
Цукор-пудра	200г
Вершки рослинні	1200г

Спосіб приготування:

Крем вимішати з водою, вершки збивати протягом 2хв. і поєднати з кремом.

По класичній рецептурі готуємо крем та, з'єднавши з сиром та цукор-пудрою, ретельно вимісити до однорідної структури. В готовий крем поступово вимішуючи на малих обертах додати збиті вершки

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

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

Поживна цінність на 100 г(г) продукту:

енергетична цінність: 1516,1 кДж(кДж)/362,7 ккал (ккал)

жири - 3,3 г(г), з них насичені жирні кислоти - 2,18 г(г); вуглеводи - 88,2 г(г), з них цукри- 55,0 г(г); білки - 2,7 г(г); сіль < 0,1 %.

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.