



04.10.2024

## Мармелад «Клубничный» на агар-агаре 900 Вьетнам

РЕЦЕПТУРА			
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг	
		В натуре	В сухих веществах
Агар-агар 900 Вьетнам	90	12,2	10,9
Вода на Агар	-	360	-
Лимонная кислота (сухая)	91,2	3,0	2,73
Сахар на сироп	99,85	537,0	536,2
Патока	78	211,5	164,97
Концентрированный клубничный сок	72	40	28,8
Ароматизатор Клубника натуральный 50400818	-	1,0	-
Глазирователь Нейтральный	-	4	3,4
<b>Итого:</b>		<b>1168,7</b>	<b>74,7</b>
<b>Выход:</b>		<b>1000</b>	<b>79,0</b>

### Агар-агар 900 Вьетнам

Агар отлично зарекомендовал себя при приготовлении мармеладный и сбивных масс периодическим и непрерывным способом на поточно-механизированных линиях.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по приготовлению мармелада на агаре

### 1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ АГАРО-САХАРО-ПАТОЧНОГО СИРОПА

Для этого агар замачивают на 30-40 минут в воде комнатной температуры (1:7-10). В варочный котел добавляют раствор агара, вносят воду до получения 2,5-3%-ного раствора агара, доводят до кипения, кипятят 1,5-5,0 минут, обеспечивая полное растворение агара. Засыпают сахар-песок, уваривают до содержания сухих веществ 70-71% и добавляют подогретую патоку и концентрированный клубничный сок.

### 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРМЕЛАДНОЙ МАССЫ

После достижения сухих веществ 73-74% сливают с варочного котла в приемную емкость, охлаждают до 70-60°C, вводят 50% раствор лимонной кислоты и ароматизатор.

### 3 ФОРМОВАНИЕ, СТРУКТУРООБРАЗОВАНИЕ

Отливают мармелад в формы. После образования структуры мармелад вынимают из форм, обрабатывают глазирователем нейтральным или обсыпают сахарным песком. Далее осуществляют выстойку и сушку продукта до сухих веществ 78-79%.



ООО «СЕЛЛ-Сервис»  
630005, Новосибирск,  
ул. Писарева, 38/2

+7 (383) 227-84-15  
info@sell-service.ru  
sell-service.ru