



04.10.2024

## Мармелад «Абрикосовый» 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              | -                              | 300              | -                 |
| Лимонная кислота (сухая)  | 91,2                           | 3,0              | 2,73              |
| Сахар на сироп            | 99,85                          | 555,8            | 554,97            |
| Патока                    | 78                             | 211,5            | 164,97            |
| Пюре абрикосовое          | 10                             | 100              | 10                |
| Глазирователь Нейтральный | -                              | 4                | 3,4               |
| <b>Итого:</b>             |                                | <b>1186,5</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 71-72% и добавляют подогретую патоку и абрикосовое пюре.

### 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.

### 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