



ЗЕФИР ВАНИЛЬНЫЙ

На агар-агаре 1000 (Вьетнам)

РЕЦЕПТУРА			
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг	
		В натуре	В сухих веществах
Агар-агар 1000 Вьетнам	90	8,0	7,2
Вода на Агар	-	260	-
Белок яичный сухой HW (альбумин)	93	8,5	7,9
Вода на восстановление белка	-	52	-
Лимонная кислота (сухая)	91,2	2,8	2,6
Сахар на сироп	99,85	455	454,3
Сахар на яблочное пюре	99,85	140	139,8
Патока	78	240	187,2
Пюре яблочное	12	130	15,6
Ароматизатор Ваниль сливочная	-	1	-
Итого:		1297,3	814,6
Выход:		1000	80,0

Срок годности: 3 месяца



Агар-агар 1000
Ссылка на продукт

[Ссылку надо поменять](#)



АГАР-АГАР 1000



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА: АГАР-АГАР 1000 (Agar-agar 1000)
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: VIET XO VEGETABLE AND FRUIT JSC, Вьетнам
СОСТАВ: Агар (E 406)

- 1 Агар отлично зарекомендовал себя при приготовлении сбивных масс периодическим способом и с использованием аэрационных сбивных установок (аэраторы) на поточно-механизированных линиях.
- 2 Использование агара 1000 Вьетнам позволяет сократить закладку агара в рецептуре до 0,8 % с сохранением качества готового продукта.
- 3 Агар 1000 Вьетнам отличается лучшей влагоудерживающей способностью, идеально подходит для производства зефира.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по приготовлению зефира на агаре

1 НАЧАЛО РАБОТЫ

Перед началом работы необходимо проверить все сырье по количеству и качеству, оно должно соответствовать требованиям НТД

2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ САХАРО-АГАРО-ПАТОЧНОГО СИРОПА

Агар при перемешивании всыпать в холодную воду, перед нагревом дать набухнуть в течение 30 мин. После закипания проварить раствор агара в течении 2-3 минут. Это улучшит его растворимость и характеристики геля. Затем добавить рецептурное количество сахара и уварить сироп до содержания сухих веществ 80%. Внести рецептурное количество патоки. Сироп на сбивание подается с температурой 90-94°C.

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕФИРНОЙ МАССЫ

В сбивальную машину загружается предварительно замоченный белок, взбивается до образования пышной пены, далее вносится яблочное пюре, смешанное с сахаром. Смесь сбивается в течении 5 -15 мин до полного растворения сахара и получения пышной пенообразной массы. Затем к сбитой массе добавляют сахаро-агаро-патоchnый сироп с температурой 90-94°C и продолжают сбивание 5 минут. Затем вносят раствор лимонной кислоты, ванилин массу перемешивают и направляют на формование

4 ФОРМОВАНИЕ И СУШКА ЗЕФИРА

Отформованные изделия в виде полушаров с рифленой поверхностью на лотках направляются на выстойку при температуре воздуха 20-25°C в течение 3-4 часов, а затем – при температуре 40°C в течение 5-6 часов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ:

📍 Москва, пр-т Вернадского, 41,
стр.1, офис 539
✉ tech@sell-service.ru
☎ +7 (499) 495-46-15, доп. 149

ОТДЕЛ ПРОДАЖ:

📍 Новосибирск,
ул. Писарева, 38/2
✉ info@sell-service.ru
☎ +7 (383) 227-84-15
🌐 sell-service.ru