



**Смесь сухая на основе животных и растительных белков**  
**«Белок кондитерский № 1, № 2»**

**Применение:** рекомендуется для быстрого приготовления воздушного белкового полуфабриката (меренг), воздушно-орехового полуфабриката, белкового крема и суфле.

**Преимущества для использования:**

- повышенная взбиваемость;
- держит форму изделия после формирования заготовки;
- белок пригоден для изготовления безе, суфле, меренг, зефиром;
- при изготовлении коржей с использованием орехов, цукатов держит твердые компоненты по всему объему, компоненты не оседают на дно;
- имеет стойкие пенообразующие свойства.

**Рецептура для приготовления полуфабриката:**

Вода	800-900 г
«Белок кондитерский»	100 г
Сахар или сахарная пудра	2000 г

Соотношения компонентов могут быть изменены в зависимости от вида изделия (зефир, суфле, белковый крем и т.д.), используемого оборудования и технологических схем, применяемых на предприятии.

**Технологические рекомендации по применению:**

Растворить белок в воде и дать набухнуть в течение 5-10 минут. Добавить 100 г сахара (или сахарной пудры) и взбить до увеличения в объеме. Затем очень осторожно вводить оставшийся сахар и взбивать до максимального объема. Далее использовать взбитую смесь в производстве согласно технологическим схемам, принятым на данном предприятии. Например: для меренг и зефира – высушить в печи при температуре 90-120°C.

**Упаковка:** многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 10 кг и 25 кг.

**Срок хранения:** 6 месяцев от даты производства.

**Производство:** ООО «ВНПП «ПЛАНЕТА», г. Харьков.