



Смесь сухая «Комплемикс-2»
для заварного ванильного крема холодного приготовления

Применение: рекомендуется для приготовления крема аналогичного заварному. Используется для начинки и прослойки кондитерских изделий. Может использоваться в составе различных кремов, муссов и т.д.

Преимущества для использования:

- простота в использовании – достаточно добавить лишь воду;
- обеспечивает великолепный вкус и устойчивую текстуру готового крема;
- «Комплемикс-2» – низкокалорийный продукт, незаменим в изделиях пониженной калорийности;
- может использоваться для приготовления кремов с использованием сливок, масла, сгущенного молока.

Рекомендуемая рецептура:

Смесь «Комплемикс-2»	350 г;
Холодная вода	1000 г.

Технологические рекомендации по применению:

Для приготовления крема необходимо взбить указанное количество смеси с водой в течение 2-5 минут на высокой скорости до получения нежного однородного крема. Дать отстояться в течение 5-10 минут и использовать в дальнейшем процессе приготовления кондитерских изделий самостоятельно, либо комбинируя, по желанию, с другими рецептурными компонентами (сливки, масло, наполнители и т.д.). Густоту крема можно регулировать водой или молоком.

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

Срок хранения: 6 месяцев от даты производства.

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