



Стабилизатор-загуститель для кондитерских начинок и варенья **«Компледэн -Т»**

Применение: рекомендуется для приготовления широкого спектра начинок в изделиях холодного приготовления, а так же подвергающихся термообработке: творожных, сметанных, мясных, рыбных, фруктовых желе в качестве загущающей добавки.

Преимущества для использования:

- легко распределяется в массе начинки, прекрасно сгущая её;
- низкая дозировка, которую можно варьировать в зависимости от консистенции массы;
- холодный способ и быстрота приготовления начинок;
- широкий спектр исходного сырья для приготовления начинок: различные фрукты и ягоды, варенье, творог, сыр, сметана, мак, мясо, рыба и т.д.;
- сохраняется внешний вид фруктов и их натуральный вкус;
- начинки устойчивы к заморозке.

Технологические рекомендации по применению:

Дозировка стабилизатора зависит от вида начинки, количества содержащейся влаги и желаемого конечного результата, и составляет **0,5-3,0%** на 1 кг начинки или 1,0-3,0% к количеству влаги в начинке.

При приготовлении начинок обычно используют следующую схему смешивания компонентов:

- стабилизатор в сухом виде смешивать с сахаром;
- смесь сахара со стабилизатором добавить к используемой начинке или фруктам и тщательно перемешивать;
- полученную массу оставить для набухания в течение 15-20 минут, после чего использовать в производстве.

Стабилизатор срабатывает «на холодную», т.е. развивает вязкость и формирует текстуру сразу после контакта с холодной (или горячей) водой.

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

Срок хранения: 6 месяцев от даты производства.

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