



**Стабилизаторы-загустители «Компледэн-ТТ1»,  
«Компледэн-ТТ2», «Компледэн-ТТ3»**

**Применение:** стабилизатор-загуститель рекомендуется для производства фруктовых наполнителей, начинок для тортов, десертов, булочек.

**Преимущества для использования:**

- улучшает консистенцию и текстуру начинки;
- предотвращает синерезис и повышает стойкость продукта при хранении;
- легко распределяется в массе продукта, прекрасно загущая его;
- холодный способ и быстрота приготовления;
- продукты устойчивы к термообработке и заморозке.

**Рекомендуемые дозировки и область применения:**

Дозировка стабилизатора зависит от вида продукта, количества содержащейся влаги и желаемого конечного результата:

**«КОМПЛЕДЭН-ТТ1»:**

- |   |            |
|---|------------|
| - термизированные сырки, творожные массы, десерты | 2,5...4,0% |
| - термизированные творожные кремы                 | 1,5...3,5% |
| - начинки для полуфабрикатов                      | 2,5...5,0% |

**«КОМПЛЕДЭН-ТТ2»:**

- |  |            |
|--|------------|
| - термизированные фруктовые начинки      | 2,5...4,5% |
| - начинки для тортов, десертов и булочек | 2,5...4,5% |

**«КОМПЛЕДЭН-ТТ3»:**

- |   |            |
|---|------------|
| - для приготовления широкого спектра начинок и кремов кондитерской промышленности | 2,0...4,0% |
|---|------------|

**Технологические рекомендации по применению:**

При производстве продуктов обычно используют следующую схему смешивания компонентов:

- стабилизатор в сухом виде смешивают с сахаром;
- смесь сахара со стабилизатором добавить к массе начинки и тщательно перемешивать;
- полученную массу оставить для набухания в течение 10-15 минут, после чего использовать в производстве.

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

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

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

ООО «ВНПП «ПЛАНЕТА»  
ул. Красноармейская 64,  
пгт. Великий Бурлук,  
Харьковская обл.,  
62602, Украина  
e-mail: tovplaneta@gmail.com

Тел/факс: +38 (057)738-38-53  
Тел.: +38 (057)738-16-43  
Моб.: +38 (095)567-36-54  
+38 (097)703-32-72