

Formulation IC 12-2 ru

Мягкая смесь для мороженого

Основные характеристики мягкой смеси мороженого: свежие вкусовые ощущения, кремовидность, хорошее сохранение формы, сухость при экструзии, хорошая взбитость, сопротивление таянию.

Состав (%)	8% Молочный жир	5% Молочный жир	Растительный жир
Сливки, 36% жира	22.30	13.90	-
Растительный жир, ТП * 27-32°C	-	-	8.00
Обезжиренное молоко	57.65	63.65	-
Сухое обезжиренное молоко	2.00	2.00	8.70
Сыворотка	2.40	2.40	2.40
Сахар	11.00	12.00	11.00
Глюкозный сироп, 42 DE, 75% TS	4.00	5.30	4.00
CREMODAN® SI 320 E/S System **	0.65	0.75	0.65
Ароматизатор	+	+	+
Краситель	+	+	+
Вода	-	-	65.25
Всего	100.00	100.00	100.00

* Точка плавления

** Рекомендуемые дозировки CREMODAN® SI 320 для смеси с пастеризацией. Если используется стерилизация, дозировки должны быть понижены на 10%.

Жир (%)	8.55	5.6	8.55
СОМО(%)	10.70	10.70	10.70
Всего сухих (%)	33.30	31.60	33.30
Фактор понижения криоскопич. темп (FPDF)	13.40	15.20	13.40
Относительная сладость	12.50	14.00	12.50
Kcal/100 г	175.00	149.00	175.00

Технологический процесс

1. Смешать все жидкие ингредиенты и нагреть смесь до температуры 65°C
2. Добавить сухие ингредиенты
3. Рекомендуется используемое масло или растительный жир растопить отдельно и добавить к смеси при температуре 40°C,
4. Пастеризация при температуре 80-85°C/20-40 секунд
5. Гомогенизация при температуре 80°C **
Рецептура 1: 210 бар
Рецептура 2: 175 бар
Рецептура 3: 215 бар
6. Охладить до температуры 5°C
7. Хранить при температуре 5°C

Для стерилизованных смесей:

8. Стерилизация (прямая /непрямая) при температуре 138-142°C/2-4 секунд
9. Гомогенизация после пастеризации при температуре 75°C/190 bar (2750 psi)
10. Охладить смесь до температуры 5°C
11. Хранить

** Гомогенизация также может быть перед пастеризацией

Состав

CREMODAN® SI 320

Моно- и диглицериды жирных кислот (E471);
карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (E466); гуаровая камедь (E412); каррагинан (E407).