

Линейка смесей
для производства

кремов



Термины и определения

Заварной крем — в процессе приготовления происходит нагревание продукта и его заваривание.

Кремы холодного способа приготовления (типа заварных) — приготовление крема возможно при комнатной температуре, без заваривания. Загустевание массы происходит за счет набухания крахмалов (как правило), прошедших специальную обработку.

Ассортимент смесей для производства кремов

Кремы холодного способа приготовления



АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ



АСТРИ КРЕМ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ



АСТРИ КРЕМ АТЛАНТА



ФРИО



АСТРИ КОЛД КРЕМ



АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА



АСТРИ КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ

Заварные кремы



КРЕМ СТАНДАРТ

Преимущества использования сухих смесей и кремов на их основе



* кроме КРЕМ СТАНДАРТ

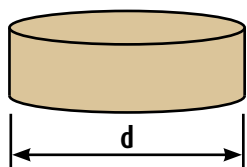
Термостабильность крема — способность сохранять свои свойства (объем, структуру) при выпечке.

- Показатель «термостабильность крема» не стандартизован.
- Каждый изготовитель и потребитель имеет свое представление о данном показателе.
- На показатель термостабильности влияет не только состав смеси для приготовления крема, но и рецептура его приготовления, температура и продолжительность выпечки, вид изделия.

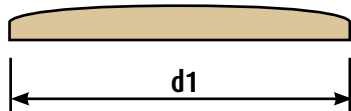
Условно, за показатель термостабильности принимаем отношение диаметра заготовки до выпечки к диаметру выпеченной заготовки (в мм), выраженное в процентах.

- Для термостабильных продуктов показатель должен быть выше 75 %.

до выпечки

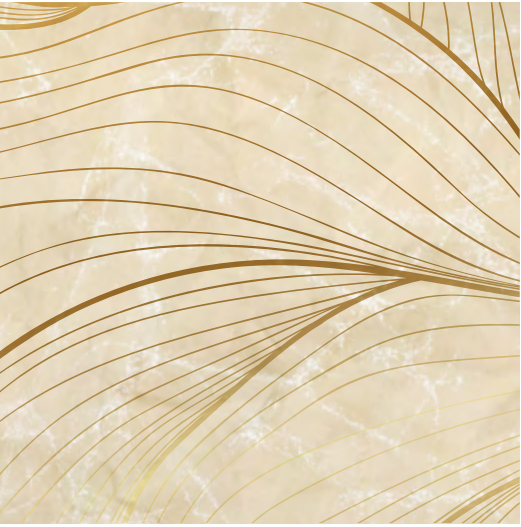


после выпечки



$$T = \frac{d}{d1} \times 100$$





АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ

Преимущества: легко растворяется в холодной жидкости, может быть использован как основа для масляного крема, имеет приятный сбалансированный вкус, стабилен при хранении, устойчив при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

Срок годности: 10 месяцев.

Рецептура приготовления: 300–350 г смеси на 1000 г воды.

Применение:

- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами;
- приготовление творожных начинок;
- приготовление выпеченных полуфабрикатов.



АСТРИ КРЕМ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ

Преимущества: легко растворяется в холодной жидкости, может быть использован как основа для масляного крема, имеет приятный сбалансированный вкус, стабилен при хранении, устойчив при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

Срок годности: 12 месяцев.

Рецептура приготовления: 300–350 г смеси на 1000 г воды.

Применение:

- как самостоятельный крем при приготовлении тортов и пирожных, выпеченных изделий;
- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами;
- приготовление творожных начинок;
- приготовление выпеченных полуфабрикатов;
- начинка для пончиков.



АСТРИ КРЕМ АТЛАНТА

Преимущества: смесь легко растворяется в холодной жидкости; продукт можно использовать в качестве стабилизатора для приготовления творожной начинки; полуфабрикат на основе смеси может быть использован как основа для масляного крема; полуфабрикат на основе смеси стабилен при хранении, устойчив при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

Срок годности: 10 месяцев.

Рецептура приготовления: 300–350 г смеси на 1000 г воды.

Применение:

- как стабилизационная основа при приготовлении творожных начинок;
- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами.



ФРИО

Преимущества: легко растворяется в холодной жидкости; готовый крем стабилен при нарезке, выпечке и замораживании изделий, может быть использован как основа для масляного крема, а также в качестве прослойки тортов, пирожных и начинок для изделий из заварного, слоеного, дрожжевого теста.

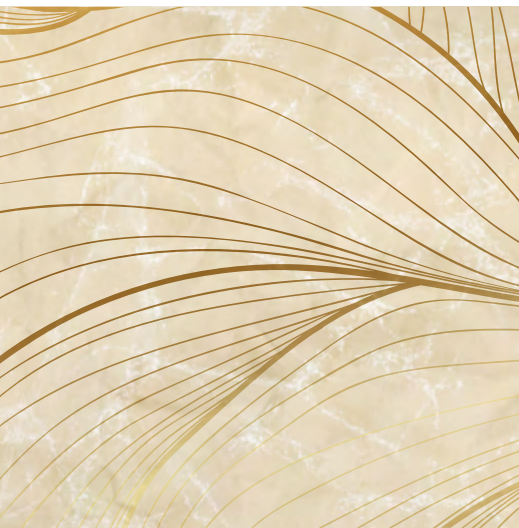
Срок годности: 12 месяцев.

Рецептура приготовления: 350–400 г смеси на 1000 г воды или молока.

Применение:

- как самостоятельный крем при приготовлении тортов и пирожных, выпеченных изделий;
- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами;
- приготовление творожных начинок;
- приготовление выпеченных полуфабрикатов;
- начинка для пончиков.





КРЕМ СТАНДАРТ

Преимущества: высокая связующая способность компонентов, экономичная дозировка, универсальность использования; может использоваться как основа для масляного крема; возможно использование в качестве загустителя фруктовых соков; приятный ванильный вкус и нежная консистенция, близок к традиционному заварному крему; возможно внесение сахара.

Срок годности: 12 месяцев.

Рецептура приготовления: 80–100 г смеси, 1000 г воды или молока, 100–400 г сахара.

Применение:

- как самостоятельный крем при приготовлении тортов и пирожных;
- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами;
- как основа для приготовления пудингов и молочно-фруктовых десертов/кремов;
- приготовление выпеченных полуфабрикатов.



АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА

Преимущества: готовый крем обладает однородной структурой и приятным насыщенным йогуртно-творожным вкусом, устойчив при нарезке и выпечке; рекомендуется в качестве прослойки при приготовлении тортов, пирожных и начинки для изделий из песочного, слоеного и дрожжевого теста.

Срок годности: 9 месяцев.

Рецептура приготовления: 350–400 г смеси на 1000 г воды.

Применение:

- как самостоятельный крем при приготовлении тортов и пирожных, выпеченных изделий;
- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами;
- приготовление творожных начинок;
- приготовление выпеченных полуфабрикатов.



АСТРИ КОЛД КРЕМ

Преимущества: смесь легко растворяется в холодной жидкости; полуфабрикат на основе смеси может быть использован как основа для масляного крема; готовый крем имеет сбалансированный и нежный вкус, ванильный аромат и приятный белый цвет, отлично подкрашивается и ароматизируется ароматами; возможно использовать в качестве основы для кремов с использованием творога, сливок и молока; готовый крем устойчив при нарезке, термостабилен и отлично ведет себя при заморозке.

Срок годности: 12 месяцев.

Рецептура приготовления: 350 г смеси на 1000 г воды.

Применение:

- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами;
- приготовление творожных начинок.



АСТРИ КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ

Преимущества: готовый крем обладает однородной консистенцией и приятным насыщенным йогуртовым вкусом, устойчив при нарезке и выпекании; рекомендуется в качестве прослойки при приготовлении тортов, пирожных и начинки для изделий из песочного, слоеного и дрожжевого теста.

Срок годности: 9 месяцев.

Рецептура приготовления: 350–400 г смеси на 1000 г воды.

Применение:

- как самостоятельный крем при приготовлении тортов и пирожных, выпеченных изделий;
- как основа для приготовления масляных кремов и кремов с растительными маслами;
- приготовление творожных начинок;
- приготовление выпеченных полуфабрикатов.



Возможности использования холодных кремов

	Базовая рецептура	Молочный крем	Сливочный крем (возможно замена сливок кремом на растительных маслах)	Сметанный крем	Масляный крем (возможна замена масла маргарином)	Крем со сгущенным молоком с сахаром	Крем с вареным сгущенным молоком	Шоколадный крем	Творожная начинка (рецептура для выпечки)
АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	✓	✓
АСТРИ КРЕМ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	✓	✓	✓	–	✓	–	–	✓	✓
АСТРИ КРЕМ АТЛАНТА	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	✓	✓
ФРИО	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
АСТРИ КОЛД КРЕМ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	✓	✓
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	✓	✓	✓	–	✓	–	–	✓	✓
АСТРИ КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ	✓	✓	✓	–	✓	–	–	✓	✓
Ингредиенты для приготовления	0,350 кг смеси 1,000 кг воды	0,350 кг смеси 1,000 кг молока	0,350 кг смеси 1,000 кг молока 0,650 кг сливок 33 % (жидких) 0,020 ^g кг АРОМАПАСТЫ DREIDOPPEL	0,350 кг смеси 0,900 кг молока 0,350 кг сливок 33 % (взбитых) 0,525 кг сметаны	0,300 кг смеси 1,000 кг воды 1,000 кг масла сливочного 0,200 кг молока цельного сгущенного с сахаром	0,350 кг смеси 1,000 кг молока 0,400 кг молока цельного сгущенного с сахаром	0,400 кг смеси 1,000 кг молока 0,600 кг вареного сгущенного молока	0,315 кг смеси 0,500 кг воды 0,500 кг сливок 33 % (жидких) 0,125 кг шоколада (белый, молочный, темный)	0,300 кг смеси 0,300 кг воды 0,300 кг яиц 3,000 кг творога 9 % 0,750 кг сахара

* при дозировке АРОМАПАСТЫ DREIDOPPEL необходимо руководствоваться рекомендациями на упаковке.

