

Компания «Дукат» расширяет ассортимент кремовых начинок

Современное производство кондитерских изделий и выпечки имеет тенденцию к сокращению технологического процесса, т.е. его упрощению. Покупка готового продукта, такого, как начинки для кондитерских изделий, обладающих термостабильностью и высоким качеством, значительно ускоряет процесс производства, делая его удобным и более дешевым.

К тому же заказывая начинки у его производителя, кондитеры избавляются от необходимости готовить их самостоятельно, налаживая собственное производство, и значительно расширяют ассортимент выпускаемых кондитерских изделий, выпечки и т.д. Безусловно, именно за этим кроется причина резко возросшего спроса на готовые фруктовые и кремообразные начинки. Компания «Дукат» уже долгое время занимается производством вкусных, качественных фруктовых и кремообразных термостабильных начинок.

Кремообразные (кремовые) термостабильные начинки используются в качестве сырья для выпечки (булочек, круассанов, пирожков и т.д.), в кондитерской промышленности (тор-

тов, пирожных, рулетов), а также в молочной продукции, например, для наполнения глазированных сырков. **Термостабильность начинок** позволяет их использовать в самых разнообразных видах: в качестве наполнения изделий, подверженных термообработке, разнообразной выпечки, а также для наполнения продукции, подверженной заморозке, например, глазированных сырков или мороженого.

Преимущества кремообразных начинок:

- кремообразные начинки термостабильны;
- могут использоваться как при ручной, так и при машинной дозировке;



и различными вкусом и ароматом. Консистенция начинок в меру густая, мажущаяся. Для придания пышности начинку перед использованием рекомендуется взбить миксером. Кремовую начинку для круассанов также можно использовать в готовых изделиях после выпечки в заварных пирожных, пончиках (берлинерах), тортах, рулетах.

■ Кремовые начинки со вкусом шоколада и со вкусом банана с содержанием массовой доли сухих веществ 60% и более.

Срок хранения начинок 6 месяцев. Все эти перечисленные начинки применяются как до выпекания изделий, так и после.

– термостабильные начинки сохраняют свою форму после выпечки;

– при использовании термостабильных начинок в изделиях Вы можете быть уверены, что влага из начинки не мигрирует в тесто (исключает присутствие «закала» в готовых изделиях).

С 1 июля 2013 года вступил в силу технический регламент Таможенного союза (ТР ТС) №024–2011 «На масложировую продукцию», в котором установлены новые требования к масложировой продукции. Согласно техническому регламенту, крем на растительных маслах, изготовленный на основе растительных масел или модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных или растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов, должен содержать не менее 10% жира.

В связи с этим наши технологи разработали новые виды продукции:

- Кремовые начинки для круассанов с содержанием жира 10%

440034, г. Пенза,
ул. Металлистов, д. 7
+7(8412) 20-67-20, 20-63-20,
20-62-20
dykat@dykat.com
www.dykat.com



КОМПАНИЯ
Дукат

сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

*Предлагаем широкий выбор начинок:
фруктовые
кремовые
термостабильные*

Вместе к успеху!

Опыт - Качество - Спрос

www.dykat.com

+7 (8412) 206 - 320

