

№4

21.03.2009

## Демонстрация на качествата на растителната сметана НОРЛА.

На 21.03.2009г. се проведе демонстрация на изключителните качества на растителната сметана



Дванайсет различни тестове, експерименти и сравнителни анализи доказаха, че сметаната НОРЛА по: стабилност, вкус, състав, цвят, време за избиване, структура, стареене, трайност, обем и най- много по възможността да редуцира други овкусители или кремове, Е НЕСРАВНИМА.

**РЕЗУЛТАТИ  
ОТ ТЕСТОВЕТЕ**



## КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И ПАЗАРНА ОЦЕНКА НА РАСТИТЕЛНАТА СМЕТАНА НОРЛА

Тези резултати са основани на дълго проучване, експерименти, тестове и сравнителни анализи на много качествени и технически показатели в консултанския център на АЛМА ЛИБРЕ.

От какво се интересува съвременния български сладкар при използване на раст. сметана:	Растителна сметана НОРЛА	Други растителни сметани на пазара:	Направете ТЕСТ:
<b>1</b> Стабилно качество	НОРЛА е разработена съобразно всичките климатични условия и няма разлики в партидите. <b>Качеството е винаги СТАБИЛНО.</b>	Реагират отрицателно при климатичните различия, които влияят решително в качеството на продуктите. Партидите <b>НЕ СА СТАБИЛНИ.</b>	Работете с НОРЛА през лятото и зимата, за да установите: НОРЛА-няма никакви колебания. Внимание: да се спазват правилата описани по спецификация.
<b>2</b> Вкус	НОРЛА –вкусен крем, който стои “Специално” в устата, възприема се като наслада и удоволствие от организма, <b>без остатъчна реакция.</b> (предизвиква изтичане на вродения в организма ендорфин)	Стоят като изкуствена материя, тежко и чуждо в устата. (Обикновено стои тежко залепва на небцето.)	С абсолютно същите условия на подготовка разбийте НОРЛА и след това други кремове. <b>СРАВНЕТЕ</b> външния вид и вкус. Резултат: НОРЛА-е много вкусен крем, а другият вкус е чужд и тежък.
<b>3</b> Състав	НОРЛА: А) Водо-разтворими кокосови и други МАСЛА 25,7%, Б) млечен протеин, В) естествен оцветител: В-каротин, Г) Естествени аромати, Д) Лецитин ОТ соя, сол, захар.	А)Съмнителни мазнини- Б) млечен белтък В) оцветители, Г) ароматизатор, натриев съгъстител, и др химически съставки,ванилин,захар.	НОРЛА, е съставена от естествени продукти хомогенизирани с висококачествени водоразтворими растителни мазнини. Възприема се лесно и бързо от организма, както и се разгражда <b>НАПЪЛНО</b> , другите <b>НЕ</b> .
<b>4</b> Цвят	НОРЛА: <b>Млечен естествен цвят.</b> Благодарение на присъствието на естествения оцветител каротин в състава, цветът на НОРЛА е точно като на животинска сметана, факт, който прави сладкишите привлекателни.	Снежнo бял цвят като сол. Сладкишите стоят като изкуствени.	С абсолютно същите условия на подготовка разбийте НОРЛА и след това други кремове. <b>СРАВНЕТЕ</b> външния вид при същото осветление.
<b>5</b> Време за избиване-1л.	НОРЛА-1.30мин.	Други-над 2.15мин.	Засечете времето за избиване на НОРЛА и на друг вид.
<b>6</b> Структура	<b>Гладка кремообразна, лъскав блясък, задържа влагата,гъвкава и еластична реакция в хладилник и фризер.</b> В хладилника НОРЛА запазва всичките си качества. Зафилен блат с НОРЛА запазва всичките си качества. Замразена торта се отпусна нормално и като се отпусне изглежда като прясна.	Водата се изпарява много бързо,вследствие на което се напуква след няколко часа. Изушава се в хладилника и много трудно се обработва от ново.	Наблюдавайте внимателно консистенциите на разбитата НОРЛА и на другите разбитите сметани (тест 4). Зафилете обикновени блатове с НОРЛА и с другите разбити сметани. При НОРЛА не се явяват пори и празни пространства.

<p>7 Стареене</p>	<p>HOPLA, запазва всичките си първоначални свойства, както и свежестта си за няколко дни.</p>	<p>Процеса на остаряването започва веднага като се постави сладкищът в хладилника. Сметаната започва да изсъхва и да се напуква. Сладкищът стои като стар гипсов орнамент.</p>	<p>Зафилете обикновен блат с HOPLA, декорирайте 1/2 и оставете в хл-к до следващия ден. Тортата ще изглежда абсолютно по същия начин след няколко дена. Опитайте същото с други сметани и сравнете паралелно.</p>
<p>8 Трайност</p>	<p>HOPLA-до 3-4 дни. Процеса на стареене започва след 2-ден.</p>	<p>До 2 дни, като стареенето започва в повечето случаи от същия ден.</p>	<p>Теста е като №7, но изчакайте, колкото е трайността на продукта. HOPLA има приблизително двойна трайност.</p>
<p>9 Добавяне на кремове, овкусители, оцветители и др.</p>	<p><b>HOPLA- се хомогенизира и редуцира изключително бързо и лесно с всички видове /особено добре с пасти и кремове от натурален клас, като fabbri и komplet/, като подчертава собствените си качества в комбинация с др. продукти /не ги ликвидира/.</b></p>	<p>Поемат други вкусове, но ниско качествените мазнини и съставки изискват по-голямо количество овкусител и въпреки това вкусът е тежък, т.е. други сметани убиват крайния продукт.</p>	<p>Разбийте HOPLA, други сметани и после хомогенизирайте със еднакво количество овкусител. Опитайте от смесите и сравнете. Мазнините на HOPLA изтъкват ароматите, докато при другите сметани се губят.</p> <p>Тествайте: Към, HOPLA, добавете основа баваруаз /пр.мляко и fond royale/, към която добавете delipaste-ягода на fabbri, на 2 пъти и ще усетите букет от аромат на дива ягоди около себе си, а вкусът ще е НЕПОВТОРИМ. Опитайте с друга сметана. Резултатът ще е НЕЗАДОВОЛИТЕЛЕН.</p>
<p>10 Обем</p>	<p>HOPLA-увеличава Обема си 2/3, но той се запазва изцяло, както и гладката си структура.</p>	<p>Обема е малко повече от 2/3, но водата се губи бързо и става като тебешир.</p>	
<p>11 Възможности</p>	<p>HOPLA-изключително лесно се работи, шпатулата леко зафилва и оставя следи на гладка, лъскава повърхност от млечен крем, без големи пори, без грозни белези.</p>	<p>Различни въздушни пространства, които могат да затруднят зафилването и декорацията. Цвета е неестествено бял.</p>	<p>При направата на тестс HOPLA №7, ще усетите удоволствие от работата с HOPLA, както и амбиция да направите нещо ново и различно с HOPLA, нещо специално. С другите сметани ще срещнете трудности.</p>
<p>12 Цена</p>			
<p>Класификация на продуктите</p>	<p>Отличен продукт. ЛИДЕР.</p>	<p>Неадекватни Неподходящи</p>	

София 18.03.2009

Автор:  
Технолог-сладкар  
Бойко Владимиров





