

Търговско писмо № 151
До клиентите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ

София 24.6.2015г.

Тема : КРЕМОВЕ „ЖИЛК“

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с нашите консултанти, съветници и доставчици от чужбина, продължаваме да представяме различни консистенции на кремове пълнежи , с различна плътност и различна структура. Дъската на различните рецепти/ консистенции на кремове е безкрайна и АЛМА ЛИБРЕ непрекъснато ще продължи да предлага иноваторски кремове приложения с цел задоволяване на съвременни нужди на сладкари.

Новите кремове „ЖИЛК“ са семейство от нови, изключително пухкави кремове със стабилна структура, за да обслужват конкретни иноваторски сладкарски нужди. Крайните кремове пълнежи „ЖИЛК“, имат много здрава структура, изненадващ обем, много добър вкус и много ниска себестойност.

Добавяте само 0,5-1% „ЖИЛК“ върху вашата сладкарска основа крем при разбиване в миксера, удължавате времето на разбиване за около 4-5 минути и в зависимост от съставките на кремове и присъстващите суровини получавате по-стабилни и по-гладки кремове структури с ПОВЕЧЕ ОБЕМ от 10% до 70%.



Код 180606 ЖИЛК-ароматик

само 0,5-0,8%

Продуктът ЖИЛК е комбинация от специално разработени захари от семейството на сорбитолите с цел овлажняване и набухване при разбиване на кремове, в комбинация с моно-и диглицериди с цел стабилизиране, структурообразуване и подобряване на емулгиращи и хомогенни структури между съставките на сладкарските кремове.

Много малко количество от присъстващите етаноли, подпомагат решително за отличен синтез между останалите съставки.

10-70%

ПОВЕЧЕ ОБЕМ

ГЛАДКА

СТРУКТУРА

СТАБИЛНА

КОНСИСТЕНЦИЯ

Малкото количество (0,5-0,8%) добавяно върху разбиващи се сладкарски кремове, и ниската цена на продукта „ЖИЛК“ (7,48 лв/к. без ДДС) оформят отлична суровина за производство на обемни сладкарски кремове с много гладка структура и стабилна консистенция с ниска себестойност.

НЯКОЛКО РЕЦЕПТИ / АПЛИКАЦИИ

РЕЦЕПТА 1 : СЛАДКАРСКИ КРЕМ „ФЛУ-ЖИЛК“

ТРАДИЦИОНЕН СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПО СТУДЕН МЕТОД	СЛАДКАРСКИ КРЕМ „ФЛУ-ЖИЛК“
РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : студена вода 1200гр. 180802 сладкарски инстантен крем флу 480гр.	РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : студена вода 1200гр. 180802 сладкарски инстантен крем флу 480гр. 180606 ЖИЛК-ароматик 0,8% 10гр.
НАЧИН НА РАБОТА : Разбърквате крем Флу и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.	НАЧИН НА РАБОТА : Разбърквате крем Флу , водата и ЖИЛК на трета скорост за 6-8 минути и имате един готов сладкарски крем.
РЕЗУЛТАТ : Много вкусен плътен сладкарски крем. От общо 1680гр. получихме крем 1680мл.	РЕЗУЛТАТ : Много вкусен плътен сладкарски крем. От общо 1690гр. получихме крем 2520мл. (50% повече обем от обикновен сладкарски крем)

РЕЦЕПТА 2 : КРЕМ САНТИГИ „ХОПЛА-ЖИЛК“

ТРАДИЦИОНЕН САНТИГИ "ХОПЛА"	САНТИГИ ХОПЛА „ХОПЛА-ЖИЛК“
РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : 010101 растителна сметана ХОПЛА 1680гр.	РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : 010101 растителна сметана ХОПЛА 1680гр. 180606 ЖИЛК-ароматик 0,8% 10гр.
НАЧИН НА РАБОТА : В много студен басан поставяме охладена ХОПЛА на 5оС и разбиваме на бърза скорост за 5мин.	НАЧИН НА РАБОТА : В много студен басан поставяме охладена ХОПЛА на 5оС, ЖИЛК и разбиваме на бърза скорост за 8мин.
РЕЗУЛТАТ : Много вкусен пухкав крем САНТИГИ. От общо 1680гр. получихме крем 2860мл.	РЕЗУЛТАТ : Много вкусен плътен крем САНТИГИ. От общо 1690гр. получихме крем 3700мл. (30% повече обем от крем сантиги ХОПЛА) ЗАБЕЛЕЖКА : млечните и растителните сметани обикновено дават обем 2,3 пъти при разбиване в миксера (5оС). С добавяне на 0,8-1% ЖИЛК, получават максимума от възможния обем 3-3,2 пъти.

РЕЦЕПТА 3 : КРЕМ „ДИПЛОМАТ-ЖИЛК“

ТРАДИЦИОНЕН „КРЕМ ДИПЛОМАТ“	КРЕМ „ДИПЛОМАТ-ЖИЛК“
РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : студена вода 1000гр. 180802 сладкарски инстантен крем флу 340гр. 010101 растителна сметана ХОПЛА 340гр.	РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : студена вода 1000гр. 180802 сладкарски инстантен крем флу 340гр. 010101 растителна сметана ХОПЛА 340гр. 180606 ЖИЛК-ароматик 0,8% 10гр.
НАЧИН НА РАБОТА : Разбивате студената водата с крем флу, заедно с охладената растителна сметана ХОПЛА (5оС) в студен басан за 3-4мин. и имате един готов крем дипломат.	НАЧИН НА РАБОТА : Разбивате студената водата с крем флу и ЖИЛК за 3-4 мин. на бърза скорост в студен басан . Добавяме охладената растителна сметана ХОПЛА (5оС) и продължаваме разбиването за още 4-5мин. и имаме готов крем дипломат.
ЗАБЕЛЕЖКА : Може да опитате различни дозировки. Може част от сметаната ХОПЛА да е млечна ЕЛЕВИР.	ЗАБЕЛЕЖКА : Може да опитате различни дозировки. Може част от сметаната ХОПЛА да е млечна ЕЛЕВИР.
РЕЗУЛТАТ : Много вкусен плътен крем ДИПЛОМАТ. От общо 1680гр. получихме крем 1900мл.	РЕЗУЛТАТ : Много вкусен плътен крем ДИПЛОМАТ. От общо 1690гр. получихме крем 2500мл. (30% повече обем от обикновен крем ДИПЛОМАТ)

РЕЦЕПТА 4 : КРЕМ „ДИПЛОМАТ-ЖИЛК-2“

ТРАДИЦИОНЕН ПУХКАВ „КРЕМ ДИПЛОМАТ“	ПУХКАВ КРЕМ „ДИПЛОМАТ-ЖИЛК“
РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : студена вода 1000гр. 180802 сладкарски инстантен крем флу 340гр.	РЕЦЕПТА-ДОЗИРОВКА : студена вода 1000гр. 180802 сладкарски инстантен крем флу 340гр. 180606 ЖИЛК-ароматик 0,8% 10гр.
НАЧИН НА РАБОТА : Разбъркват крем Флу и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем. (получаваме обем : 1340мл). 010101 растителна сметана ХОПЛА 340гр.	НАЧИН НА РАБОТА : Разбъркват крем Флу , водата и ЖИЛК на трета скорост за 6-8 минути и имате един готов сладкарски крем. (получаваме обем : 2010мл). 010101 растителна сметана ХОПЛА 340гр. 180606 ЖИЛК-ароматик 0,8% 3гр.
В много студен басан поставяме охладена ХОПЛА на 5оС и разбиваме на бърза скорост за 5мин. (получаваме обем : 780мл). Хомогенизираме ръчно двата крема (1680гр.) и получаваме пухкав крем ДИПЛОМАТ (2120мл.) ЗАБЕЛЕЖКА : Може да опитате различни дозировки. Може част от сметаната ХОПЛА да е млечна ЕЛЕВИР.	НАЧИН НА РАБОТА : В много студен басан поставяме охладена ХОПЛА на 5оС и ЖИЛК и разбиваме на бърза скорост за 8мин. (получаваме обем : 1020мл). Хомогенизираме ръчно двата крема. ЗАБЕЛЕЖКА : Може да опитате различни дозировки. Може част от сметаната ХОПЛА да е млечна ЕЛЕВИР.
РЕЗУЛТАТ : Много вкусен пухкав крем ДИПЛОМАТ . От общо 1680гр. получихме крем 2120мл.	РЕЗУЛТАТ : Много вкусен пухкав крем ДИПЛОМАТ. От общо 1690гр. получихме крем 3030мл. (43% повече обем от обикновен крем ДИПЛОМАТ)

В зависимост от консистенцията, плътността и структурата която желае всеки сладкар избира и разработва дозировките и технологиите. Продуктът ЖИЛК осигурява обем от 30 до 50% повече, само с добавяне на 0,5-0,8% към съответния крем, по време на разбиване в миксера.

АЛМА ЛИБРЕ ще продължи да дава приложения и рецепти за използване на новия продукт ЖИЛК, с цел обслужване на нуждите на съвременните сладкари.

Желаем ви успех.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180606

ЖИЛК

JILK

Стабилизатор – емулгатор за поризводство на сладолед.

Стабилизатор – набухвтел на сладкарски кремове.

СЪСТАВ: вода, сорбитол E420, моно-и диглицериди E471, полиглицеролни естери E475, етилов алкохол, натурален портокалов аромат.

Опаковка : 5кг. или 10кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	400KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ	24гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	18гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	28гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	27гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5гр.

Производител : BAKELS - Aromatic AB Stockholm Sweden

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София,
кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Жилк е емулгатор, за производство на сладолед (0,5-3%) което придава гладка и кремова структура без кристализация. Ползвате след пастъоризация.

Жилк е емулгатор което придава обем (0,5-1%) на сладкарски кремове със стабилна структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност:

виж опаковката - 1година след датата на производство

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

От 10oC до 18oC.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

