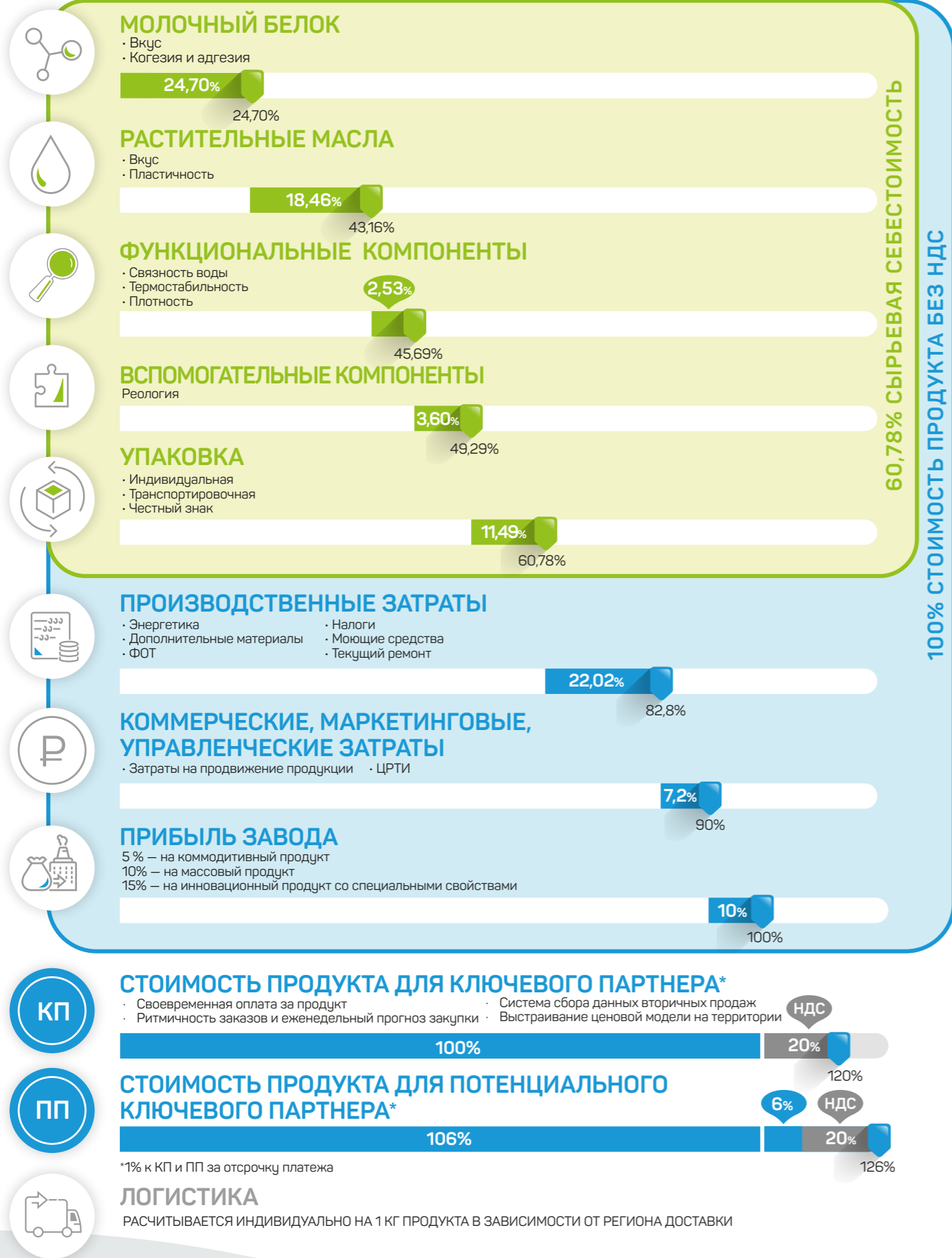


# РАСЧЕТ СТОИМОСТИ КРЕМА КУЛИНАРНОГО «ПАРИЖ»



# Паспорт

## КРЕМ КУЛИНАРНЫЙ ПАРИЖ



Изготовлен на основе обезжиренного молока и растительных масел

Технологичный продукт, созданный специально для кондитерских шедевров





# О ПРОДУКТЕ:

## Рекомендуем использовать:

- Крем для декорирования и прослойки тортов
- Крем для наполнения пирожных
- Чизкейки холодные и горячие
- Основа для мусса

## Возможно использовать:

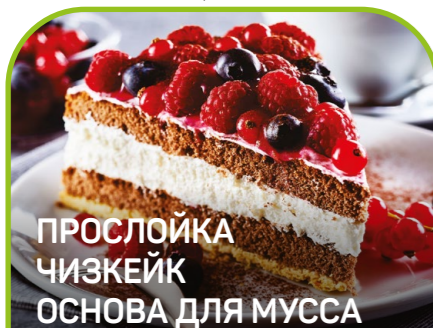
- Пирожки
- Начинка для национальной выпечки

\*В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

## Не рекомендуем использовать:

- Наполнитель в тесто
- Роллы

\*В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии



**ПРОСЛОЙКА ЧИЗКЕЙК ОСНОВА ДЛЯ МУССА**

- Равномерно окрашивается пищевыми красителями
- Крем не выдавливается под весом коржей
- Гармонично сочетается по вкусу со свежими ягодами, фруктами
- Стабилен при заморозке и дефростации



**ОСОБЕННОСТИ ЧИЗКЕЙКАХ**

- Сохранение исходного цвета после термообработки
- Плотная слегка творожистая структура
- После термообработки не образует трещин на поверхности изделия и не стягивается от краев к центру
- Отсутствует миграция влаги в корж
- Стабилен при заморозке и дефростации
- При нарезке не пачкает нож



**ОСОБЕННОСТИ ОСНОВЫ ДЛЯ МУССОВ**

- Легко взбивается с сахарным песком до 40%
- Подходит для работы с фигурными насадками
- Хорошо держит форму и сохраняет четкие грани

С легкой сырной нотой, немного солоноватый, с приятной кислинкой

**ВКУС**

От белого до белого с кремовым оттенком

**ЦВЕТ**

**ПАРИЖ**

**КОНСИСТЕНЦИЯ**

Плотная, пластичная, присутствует легкая слоистость

**СРОК ГОДНОСТИ**

Срок годности: 90 суток

**ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ**

4±2°C

### Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1073 кДж  
Калорийность – 256 ккал

### Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	5,6 г
жир	(на 100 г)	24 г
углеводы	(на 100 г)	4,5 г
% влаги		63-35
pH		4,7-5,0

**Состав:** молоко обезжиренное, масло пальмовое, молочный белок, стабилизатор — дикрахмалфосфат оксипропилированный, мальтодекстрин, соль, регулятор кислотности - цитрат натрия, загустители: пектин, карбоксиметилцеллюлоза; консервант - сорбат калия; эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, соевый лецитин; ароматизатор, закваска молочнокислых культур

БЕЗ СОИ

БЕЗ СОМ

БЕЗ ЗМЖ

# МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ КРЕМ КУЛИНАРНЫЙ ПАРИЖ

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
Термостабильность	70-75%	сохраняет первоначальную форму на 70-75% после термообработки
Образование колера	Равномерное	образует равномерный колер по всей поверхности изделия при термообработке, без локальных потемнений
Когезия	Высокая	сохраняет форму (не деформируется после отсадки)
Адгезия	Низкая	без налипания на оборудование/руки/нож/струну
Формование изделий	Автоматическое/ручное	придание изделию необходимой формы, как вручную, так и с помощью автоматического оборудования
Структура продукта при фигурной отсадке	Короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной и автоматической отсадке
Связность воды	Высокая	влага не мигрирует в изделие
Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Пиковая нагрузка	2700-4500 г	плотная структура, пластичная консистенция
Выдерживание механического воздействия	67%	сохраняет структуру при перемешивании на 65-75% относительно исходного продукта
Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Не предназначен	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части, изменяет технологические свойства
Взбиваемость		увеличивается в объеме
Окрашивание	Предназначен	окрашивается равномерно
Окисление жиров	Отсутствует	При соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

**Термостабильность** — способность сыра выдерживать высокие температуры (255-265 °C) и сохранять заданную форму.

### Сыр считается:

• **термостабильным**, если после выпекания розочки сохранили форму, на поверхности изделия отсутствуют следы влаги или жира. После удара розочки стабильно сохранили форму, не осели

• **ограниченно термостабильным** — розочки незначительно изменили свою форму, на поверхности изделия имеется легкий блеск. После удара розочки сохранили форму, но слегка осели

• **нетермостабильным** — розочки потеряли свою форму и объем после выпекания

**Колерование** (образование блистеров) — прием кулинарной обработки, целью которого является придание блюду приятного внешнего вида, улучшение вкусовых свойств, получение на блюде румяной корочки.

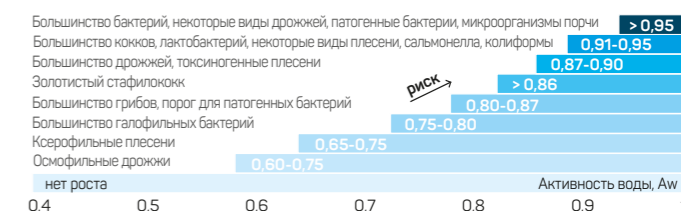
**Когезия** (формуемость продукта) — это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

**Адгезия** — показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например, налипаемость на оборудование.

**Пиковая нагрузка (ПН)** — косвенный показатель реологических свойств продуктов (плотность, текучесть, упругость и др.) с различной структурой, который измеряется на пенетрометре.

**Выдерживание механического воздействия** — соотношение между пиковыми нагрузками (ПН) до и после перемешивания на миксере при 45 об/мин на протяжении 3 минут. Чем выше данный показатель, тем стабильнее ведет себя продукт после механического воздействия.

**Активность воды** — параметр, который позволяет оценить степень подверженности продукта микробиологической порче, что сказывается на сроке хранения.



### Пороговые уровни Aw для значимых патогенных бактерий

Патоген	Пороговое значение Aw
Campylobacter	0.99
Shigella spp.	0.96
Yersinia enterocolitica	0.96
Clostridium perfringens	0.95
Escherichia coli	0.94
Salmonella spp.	0.94
Clostridium botulinum	0.94
Listeria monocytogenes	0.92
Staphylococcus aureus	0.86

**Связность воды** — способность рецептурных компонентов удерживать воду в исходном продукте. Препятствует миграции влаги в тесто.

**Окисление и гидролиз жиров** — процесс порчи жира в результате несоблюдения режимов обработки и хранения сырья (высокая температура хранения, наличие кислорода, света, воды, наличие тяжелых металлов, липолитических ферментов). Эти процессы ведут к ухудшению вкусовых качеств продукта.

**Миграция жира** — процесс высвобождения в продукте открытого жира в результате термообработки или механического воздействия. Такие жиры больше других подвержены окислению и гидролизу.