



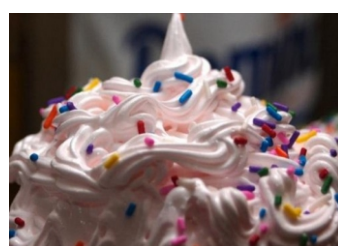
пи-продакшн

НОВИНКА

Смесь сухая для приготовления безе, суфле, белкового крема

Профи-Безе

Удобная и выгодная альтернатива свежему яичному белку в производстве классических кондитерских изделий



Универсальность применения

- Позволяет приготовить большой спектр продуктов: безе, белковый крем, суфле, белковый и белково-ореховый полуфабрикаты.

Легкость приготовления

- Избавляет от необходимости трудоемкого процесса отделения яичных белков.
- Для получения белковой массы достаточно лишь развести смесь водой.
- Не требует предварительного обезжиривания посуды: продукт отлично взбивается при попадании жира.
- Существенно облегчает процесс приготовления. Уменьшает время взбивания.

Безопасность по микробиологическим показателям

- Полностью заменяет яичный белок. Исключает заражение сальмонеллезом.

Гарантированность получения вкусных и красивых продуктов

- Обеспечивает нежный вкус и воздушную консистенцию безе, суфле и крему.
- Способствует формоустойчивости изделий: суфле и крем не опадают в процессе приготовления и хранения.
- Легко подкрашивается в любой цвет при помощи водорастворимых красителей.
- Подходит для декорирования тортов, пирожных, капкейков.

Экономичность

- Снижение себестоимости готового продукта.
- Снижение экономических затрат на производство кондитерских изделий.
- Увеличение выхода готового изделия.
- Низкая дозировка: 5-15% к общей массе закладываемого по рецептуре сырья.
- Длительный срок хранения – 12 месяцев – при t +5 - +20 °С.

