



пи-продакшн

НОВИНКА

Смесь сухая «Профи-Суфле Кокос»

**Быстрая стабилизация, нежная консистенция,
вкус и аромат кокоса**



Сухая смесь «Профи-Суфле Кокос» предназначена для приготовления нежных муссов и суфле с приятным кокосовым вкусом, которые можно использовать при производстве тортов, пирожных, разнообразных десертов и зефира.

Обладает высокой стабилизирующей способностью

При смешивании с горячей водой (t 60 °С) смесь стабилизируется в течение 10 минут.

Упрощает и ускоряет процесс изготовления суфле и муссов

После разведения смеси водой и стабилизации добавляются взбитые сливки, и масса перемешивается на медленной скорости до однородного состояния. На 1000 г смеси «Профи-Суфле» берется 1000 г воды и 1000-2000 растительных или молочных сливок.

Имеет приятный вкус и аромат кокоса

Позволит пополнить ассортимент кондитерских изделий десертами с популярным кокосовым вкусом.

Готовое суфле имеет нежную, однородную консистенцию

Кондитерские изделия, содержащие суфле или мусс на основе «Профи-Суфле Кокос», отличаются привлекательным внешним видом.

Характеризуется устойчивостью к замораживанию и дефростации

Такая способность позволяет создать экономически выгодную линейку замороженных десертов с длительным сроком годности.

Не трескается при хранении

Формоустойчивость гарантирует сохранение товарного вида готового продукта на протяжении всего срока годности.

