



**РОСКРЕМ**

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ**



# КРЕМОВЫХ ДЕЛ МАСТЕР

Соединив в себе наилучшие сенсорные и структурно-технологические свойства, растительные сливки для взбивания «РосКрем» изготавливаются по немецкой технологии и **обладают рядом важных отличительных качеств, таких как:**

- ▶ Сливки не содержат транс-изомеров жирных кислот.
- ▶ Для их производства используется высококачественное немецкое, французское и российское сырье.
- ▶ При взбивании сливки увеличиваются в 4,2-4,8 раз, что придает любым кондитерским изделиям изысканный и чарующий вид.
- ▶ Время взбивания составляет от 1,5 до 10-ти минут в зависимости от количества сливок, от нужной плотности готового крема и используемых компонентов.
- ▶ Взбитый продукт получается однородным и устойчивым.
- ▶ Во время взбивания можно добавлять сахарный сироп (до 50% от массы сливок), различные фонды, фруктово-ягодные добавки, йогурты, сгущенное молоко.

- ▶ Хорошо окрашиваются пищевыми красителями, полностью передают желаемую цветовую палитру.
- ▶ После взбивания крем можно замораживать отдельно или на готовом изделии.
- ▶ После дефростации отлично сохраняет форму на готовом изделии.



**РОСКРЕМ: ВКУСНО. ТЕХНОЛОГИЧНО. ЭСТЕТИЧНО.**



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ СО СЛИВКАМИ «РОСКРЕМ»

- ▶ Перед взбиванием сливки и все наполнители к ним должны быть охлажденными до температуры +4 – +6°C.
- ▶ Взбивание сливок производится на повышенной скорости.
- ▶ Время взбивания сливок без дополнительных ингредиентов составляет:

Масса сливок (кг)	Приблизительное время взбивания (в зависимости от оборудования)
10,0	8-10 мин.
5,0	4-8 мин.
3,0	4-6 мин.
1,0	2-4 мин.
0,5	3 мин.
0,3	2 мин.

- ▶ В связи с сильным увеличением объема при взбивании (в 4,2 – 4,8 раз) сливки, для получения оптимального объема и плотности, рекомендуется взбивать в правильном количестве. Примеры:

Объем взбивальной машины	Масса сливок
60 литров	Не более 6 кг
30 литров	Не более 3 кг
10 литров	Не более 1 кг
5 литров	Не более 0,5 кг





# СРАВНЕНИЕ РОСКРЕМ С КОНКУРЕНТАМИ

Показатель	РОСКРЕМ	БЕЛЛАРИЯ	ДУКАТ	СКИТ	СОБЛАЗН
Увеличение объема крема при взбивании	4,3-4,9 раза	В 3,4-4раза	В 4,2-4,4раза	4,3-4,9 раза	В 4-4,2раза
Удерживание сахарного сиропа (% от массы сливок)	от 40 до 70%	Не более 30%	Не более 40%	Не более 40%	Не более 40%
Смешивание сливок с кислыми фондами	60% плотная консистенция	Творожатся, нельзя смешивать	нормальное	хорошее	нормальное
Смешивание с белой сгущенкой	60% плотная консистенция	Не более 50% консистенция плотнее по сравнению с сиропом	Не более 50% не очень плотная консистенция, пригодные для начинки	Не более 50% плотная консистенция	Не более 50% не очень плотная консистенция, пригодные для начинки
Смешивание с вареной сгущенкой	60% плотная консистенция	Не более 40% мягкая консистенция	Не более 40% не очень плотная консистенция, пригодные для начинки	Не более 50% плотная консистенция	Не более 40% не очень плотная консистенция, пригодные для начинки
Смешивание с сахарной пудрой	50% плотная консистенция	Не более 40% очень мягкая консистенция	Не более 40% очень мягкая консистенция	Не более 40% нормальной плотности консистенция	Не более 30% очень мягкая консистенция
Смешивание со сметаной 50% и сахарной пудрой 30%	Плотные, гладкие, хорошо держат форму	50% очень мягкая консистенция	По сравнению с другими добавками наиболее плотный крем	Плотные, гладкие, хорошо держат форму	По сравнению с другими добавками наиболее плотный крем
Смешивание и удерживание воды (% от массы сливок)	30-40%	нет	До 20%	До 30%	До 20%
Растрескивание на поверхности изделий	отсутствует	отсутствует	есть	Есть незначительное	Есть незначительное



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ СО СЛИВКАМИ «РОСКРЕМ»

▶ В сливки можно вносить практически любые добавки, включая фруктовые наполнители, конфитюры, йогурты, заварной крем, сметана, сгущенное молоко (включая варенное), десертные пасты.

▶ Следует отметить, что сироп, сметану, йогурт, сгущенное молоко необходимо вносить непосредственно в сливки прямо ПЕРЕД взбиванием. Остальные добавки следует вносить в процессе взбивания или после взбивания.

▶ Способность сливок вбирать сахарный сироп (50% сахара/50% воды) – до 50% от массы сливок (гарантированно), а при правильных условиях взбивания - до 70% от массы сливок, а также воду - до 40%.

Работа с сиропом:

а) для отделки, декора и прослойки тортовых заготовок рекомендуется вносить до 45% сиропа;

б) для обмазки тортов - до 60%;

в) для наполнения эклеров, трубочек и т. д. - до 50% сиропа.

▶ Сливки абсолютно совместимы с любыми пищевыми красителями и полностью передают их цветовую палитру.

▶ В случае перевзбивания сливок рекомендуется добавить небольшое количество жидких сливок, после чего продолжать взбивать до нужной консистенции.

▶ Готовые изделия на основе сливок «Роскрем» отлично переносят заморозку. При размораживании сохраняют первоначальный внешний вид.

▶ Хранить сливки следует при температуре от +2°C до +6°C – в течение 100 суток (гарантированно).

▶ После вскрытия упаковки хранить сливки следует при температуре от +0° С до +8° С – 3 суток (гарантированно).

▶ Готовые изделия со сливками рекомендуется хранить при температуре от +0 до +8°C – 10 суток (гарантированно).





**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ**

📍 300024, г. Тула, Ханинский проезд, 27

☎ +7 499 444 81 89 ✉ info@armadasb.ru