



Сливки (крем на растительных маслах) для взбивания *Decor Up (Декор Ап)*

Производитель: Master Martini, Италия

«ДЕКОР АП» - это сладкие растительные сливки, итальянского производства, высокого качества. Растительный аналог традиционных кондитерских сливок.

Описание: Качественный заменитель сливок на основе растительных жиров. Используется для производства отделочных полуфабрикатов. После взбивания очень стабилен и не даёт усадку. Устойчив к замораживанию и размораживанию. Содержит 27% растительных жиров.

Крем на растительных маслах **DECOR UP** изготовлен на основе растительных жиров с тонким сливочным вкусом и ароматом ванили. Предназначен, прежде всего, для прослойки (наполнения) тортов, пирожных и других кондитерских изделий, а также для их декорирования. Взбитый крем по объёму составляет до 350% от исходного. Он прекрасно сочетается с фруктовыми топпингами и наполнителями. Взбивается за несколько минут, масса получается пышной, пластичной и стабильной. Готовые изделия отлично замораживаются и размораживаются, сохраняя форму, и не теряя вкусовых свойств.

Что такое растительные сливки? – Это эмульсия, где содержание водной фазы (около 70%) и жировой фазы (около 30%) отражает содержание этих фракций в сливках молочных с единственной лишь разницей, что растительные сливки вместо жира молока содержат растительные масла и жиры (таким образом, сливки растительные абсолютно не содержат холестерина). По этой причине мы можем сказать, что растительные сливки являются идеальным заменителем сливок животных; полностью их заменяют, имея важные преимущества:

- Растительные сливки «Декор Ап» высокоэкономичные, при взбивании увеличиваются в объеме в 4 раза.
- В изделиях не теряют вкусовых качеств, сохраняют форму, и объем в течение длительного времени.



сливок).

- В силу растительного происхождения жиров, входящих в состав сливок «Декор Ап» последние отличаются большим сроком реализации по сравнению со сливками животного происхождения (120 часов вместо 6 часов у животных

- Практичность в использовании и легкость в приготовлении. Взбиваются за несколько минут и имеют исключительную способность набирать во время взбивания воздух и потом держать набранный объем. Могут быть взбиты еще раз через какой-то промежуток времени для придания объема и пышности массе.

- Сливки «Декор Ап» долго хранятся (12 месяцев), не прокисают и таким образом, можно иметь большой запас на складе.

- Разносторонность – сливки «Декор Ап» уже содержат сахар, и могут быть использованы как в чистом, так и в смешанном виде. Смешивать можно, до или после взбивания, с различными кондитерскими кремами, какао-порошком, ореховой или другими пастами и прочими наполнителями, а также превосходно сочетаются с различными фруктами.

Сливки «Декор Ап» используются в пищевой промышленности в производстве кондитерских изделий, мороженого в качестве крема типа «взбитые сливки». Готовый крем используется как для начинки тортов и пирожных, так и для их декорирования в кондитерском производстве, а также для приготовления всевозможных десертов. Для усиления вкусовых качеств и улучшения внешнего вида десертов рекомендуется использовать сливки «Декор Ап» в сочетании с фруктовыми топингами и наполнителями. Получаемый крем механически стабилен, при разрезании дает ровный срез, устойчив при замораживании, размораживании, обладает ярко выраженным вкусом.



Как правильно взбивать растительные сливки «Декор Ап»?

- Охладить сливки в течение 12 часов, оптимальна температура +2-6 С. Перед взбиванием сливки можно положить на несколько (5-7 минут) в морозильную камеру. Чем лучше будут охлаждены сливки, тем больше они увеличатся в объеме. Ни в коем случае сливки нельзя замораживать или превышать температуру +20С. Объем сливок также зависит от миксера и от скорости оборотов. С помощью планетарного миксера (не менее 180 об./мин.) вы добьетесь, увеличения сливок в объеме в 4 раза, если вы будете использовать миксер ручного плана, то объем сливок будет не больше, чем в 3 раза.

- Посуда для взбивания должна быть сухой и холодной.

- Налить сливки «Декор Ап» в чашу взбивальной машины таким образом, чтобы сливки покрывали до половины длины венчика машины – не больше.

Сначала сливки взбить 2 минуты на средней скорости, далее 4 мин. на большой (самой высокой) скорости, до получения пышной, устойчивой массы. Время взбивания можете регулировать сами, в зависимости от необходимой вам консистенции крема. Для того чтобы крем давал ровный след при отсаживании из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой, на изделиях, крем необходимо предварительно перемешать вручную.

С чем можно смешивать сливки «Декор Ап»?

При необходимости получения более нежного продукта (наиболее подходящего для начинок) можно добавлять перед взбиванием 150-200 гр. цельного молока на 1 л. сливок. Для усиления сладости в сливки перед взбиванием можно добавить сахар или сахарную пудру, по вкусу.

Также можно добавить сгущенное цельное молоко до 200 гр. во взбитые сливки. С помощью уваренного сгущенного молока (200 гр.) можно получить карамельный вкус и цвет. Хорошее сочетание сливок (1 л.) с коньяком (50 гр.) и шоколадной крошкой (100 гр.), во взбитые сливки ввести коньяк и шоколадную крошку и все равномерно перемешать.

Использование сливок с наполнителями: фруктовыми, шоколадными, ореховыми. Во взбитые сливки добавить наполнитель от 30 до 150 гр. на 1 л. и быстро перемешать до однородной массы.

Сливки «Декор Ап» прекрасно стабилизируются, с помощью желатина, фондов и фруктовых паст. Благодаря фруктовым пастам и фундам (стабилизаторам) можно получить замечательные по вкусовым качествам разновидности сливочного крема. Фонды и фруктовые пасты позволяют наиболее рационально придать сливкам нежный вкус и содержат все необходимое для получения крема – сладость, желирующий компонент, фруктовый или иной натуральный аромат. С помощью желатина можно получить великолепные заливные изделия (муссы, десерты, замороженные торты, пирожные и тд.)



«Декор Ап» можно смешивать с белковыми кремами, заварными, с масляными, кремами, приготовленными на маргарине, с животными сливками, творожными массами, йогуртами и т.д.

Также можете использовать «Декор Ап» для приготовления мороженого (для улучшения вкусовых качеств) мягкого мороженого, которое остается мягким даже при -18С. Для этого, вам необходимо взбить 1 л. сливок. Отдельно нагреть до температуры примерно 70С белки (250 гр.) с сахаром (500 гр.) и инвертным сиропом (10 гр.). Взбить все до устойчивого пенообразного состояния. Охладить массу и ввести взбитые сливки, все осторожно перемешать, обращая внимания, чтобы масса не потеряла объем.



Все выше перечисленное создает для кондитеров практически неисчерпаемые возможности в разработке рецептур новых изделий.

Отделочные растительные кондитерские сливки для взбивания. Отличаются высокой эластичностью, не растрескиваются при заморозке и длительном хранении.

Преимущества:

- сливки обладают прекрасной эластичностью, не пористые
- имеют приятное пломбирное послевкусие
- белоснежный цвет
- не растрескиваются при заморозке и длительном хранении.
- увеличивают объем при взбивании до 3,5 раз

Перед взбиванием охладить в течение 12 часов до температуры + 5 - + 10°C. Взбивать на средней скорости вплоть до образования желаемой консистенции. Идеально подходит для отделки тортов и декорирования – изготовления цветов, фигур, надписей. Отличается высокой эластичностью, не растрескивается при заморозке и длительном хранении. Не содержит молочный белок.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +20 град. С. В открытом виде хранить в холодильнике, использовать в течение 3-4 дней.

Состав: вода, полностью гидрогенизированные растительные масла и жиры (26,5%), сахар, стабилизаторы (E420ii, E463), молочный белок, эмульгаторы (E472e, E322 - подсолнечный лецитин), соль, ароматизаторы, краситель (E160a - β-каротин)