



ПРИМАФИКС

СТАБИЛИЗАТОР НАЧИНОК

НИВА-ХЛЕБ

2023



Стабилизатор ПРИМАФИКС предназначен для связывания влаги при приготовлении термостабильных начинок для:

- булочек, пирожков;
- слоеных дрожжевых и бездрожжевых изделий;
- фруктовых прослоек для тортов, и пирожных;
- быстрозамороженных изделий



Вид начинки	Дозировка стабилизатора
Фруктовые: - из размороженных фруктов и ягод с большим содержанием жидкости (вишня, крыжовник, персик, малина, клубника, яблоко, груша, черная смородина, клюква, брусника и т.д.) и добавлением сахара; - из плодово-ягодного сырья (соки, пюре, варенье) с добавлением сахара.	5-15%
Творожно - ванильная начинка (творог, яйцо, сахар, ванилин)	5-15%
Маковая начинка (готовая маковая начинка, сливки)	3-10%
Маковая начинка из натурального мака (уваренный, охлажденный мак, сахар)	3-10%
Сырная начинка для хачапури (сыр, яйца)	5-12%
Овощная начинка: - шпинатовая (размороженный шпинат, сыр); - картофельная (основа-картофельное пюре из сухого или сырого продукта).	5-15%
Мясная начинка	2-5%
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, сахар, вода или сок фруктовый)	5-10%



Дозировки стабилизатора являются рекомендованными и окончательно устанавливаются опытным путем на предприятии. Рецептуры и рекомендации по применению предоставляются.

ПРЕИМУЩЕСТВА стабилизатора ПРИМАФИКС



- придает начинкам термостабильные свойства;
- позволяет расширить ассортимент с различными начинками, смешивать несколько видов начинок;
- улучшает внешний вид изделия, исключает вытекание начинок;
- универсален в применении.



- безграничная фантазия разработки нового ассортимента и корректировка рецептуры существующего ассортимента;
- дозировка стабилизатора может меняться от рекомендуемой, устанавливается в зависимости от качества сырья, технологического режима и вырабатываемого ассортимента;
- применение возможно на малых и крупных предприятиях, в цехах общественного питания.