

НИВА-ХЛЕБ

СТАБИЛИЗАТОР ПРИМАФИКС



Применение

Комплексная пищевая добавка «Стабилизатор Примафикс» используется в качестве стабилизатора, загустителя, агента желирующего, агента влагоудерживающего для фруктово-ягодных, овощных, творожных, мясных начинок при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, замороженных полуфабрикатов в тесте, блинов, а также для взбивания сливок и сметаны, загущения готовых фруктовых начинок или молочных продуктов (сметаны, творога).

Преимущества:

- придает начинкам термостабильные свойства;
- улучшает внешний вид изделия, исключает вытекание начинок;
- позволяет расширить ассортимент с различными начинками, смешивать несколько видов начинок;
- загущение «холодным способом» различных начинок (фруктовых, творожных, мясных, соков и др.);
- приготовление начинок по собственным рецептам из свежемороженых, консервированных фруктов и ягод;
- универсальность применения: начинки с добавкой легко разделяются на поточно-автоматизированных линиях.



Начинки для хлебобулочных изделий: пирожков, пирогов, сдобы с начинкой, слоеных изделий

Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» 3 - 15% к массе начинки.

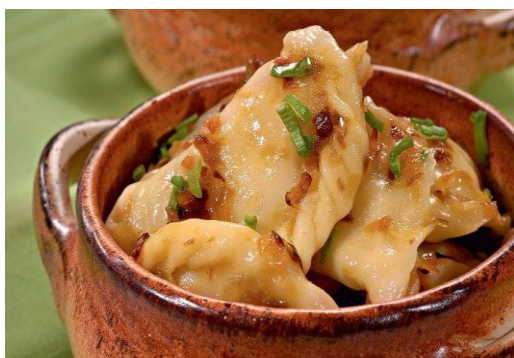
Вид начинки	Дозировка стабилизатора, %
Фруктовые: - из свежих и размороженных фруктов и ягод (вишня, крыжовник, персик, малина, клубника, яблоко, груша, черная смородина, клюква, брусника и т.д.); - из плодово-ягодного сырья (соки, пюре, варенье)	5 - 15
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм и т.д.)	5 - 10
Творожная начинка (творог, яйцо, сахар, ванилин)	5 - 10
Маковая начинка	3 - 10
Овощная начинка: - шпинатовая (размороженный шпинат, сыр); - картофельная (основа - картофельное пюре из сухого или сырого продукта); - с капустой (яйцом, луком или грибами и др.)	5 - 10
Мясная начинка	5 - 8

Начинки для быстрозамороженных полуфабрикатов (вареников, пельменей, беляшей, блинов и т.д.)

Преимущества:

- исключается вытекание начинки и растрескивание тестовой оболочки;
- устойчивость к замораживанию и последующей дефростации;
- термостабильность при тепловой обработке на высоких температурах;
- удобство применения.

Стабилизатор «Примафикс» для вареников



Вид начинки



Дозировка стабилизатора, %

«Творожная»

к массе сырья
2,0 - 7,0 в зависимости от качества
творога

«С картошкой и луком»

3,0

«С капустой, луком и морковью»

2,0

«С ягодами (вишней, смородиной, черникой и др.)»

7,0

«С яблоком и корицей»

7,0

«С сулугуни и зеленью»

5,0

«С печенью и луком»

2,0

«С маком»

8,0

«С картошкой и грибами»

3,0

«Со шпинатом и сыром»

5,0

Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» для вареников 2 – 10 % к массе сырья.

Стабилизатор «Примафикс» для пельменей и беляшей

Преимущества:

- используется любая мясная начинка из молотой или рубленой говядины, свинины, курицы или баранины, из смеси разных видов мяса;
- добавка стабилизирует фарш и улучшает его консистенцию, увеличивает выход продукта, выгодна для производства.



Рекомендуемая дозировка загустителя «Примафикс» 2 – 8 % к массе сырья.

Стабилизатор «Примафикс» для блинов

Преимущества:

- начинки для блинов со стабилизатором отлично держат форму, не растекаются, а блины получаются объемными, аккуратными и аппетитными;
- в процессе хранения и замораживания стабилизатор хорошо удерживает влагу в начинках.



Вид начинки

Дозировка стабилизатора, %

Фруктовые:

- из свежих и размороженных фруктов и ягод (вишня, крыжовник, персик, малина, клубника, яблоко, груша, черная смородина, клюква, брусника и т.д.);
- из плодово-ягодного сырья (джем, варенье)

5 - 15

Сухофрукты (курага, чернослив, изюм)

5 - 10

Творожная начинка

5 - 10

Маковая начинка

3 - 8

Овощная начинка:

- шпинатовая;
- картофельная;
- с капустой.

5 - 10

Мясная начинка

5 - 8

Рекомендуемая дозировка загустителя «Примафикс» 3 - 15% к массе начинки.

Блины с начинками «МОСКОВСКИЕ» на пост

Соблюдая пост, вы не лишаете себя удовольствия полакомиться любимыми блинчиками. В основу приготовления теста вошли постные продукты. А начинка самая разнообразная и тоже постная: ягодная, овощная, грибная, крупяная, из свежих фруктов и т.д.

Стабилизатор «Примафикс» добавит определенный «шарм» изделиям:

- не оставляет послекусия;
- отличается высокой эффективностью, делает начинку густой, плотной;
- блинчики держат форму;
- начинка не вытекает, не пачкает упаковку;
- структура блинной основы не изменяется, нежнее получается и сама выпечка.



Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» 3 – 15 % к массе сырья.

Предоставляются рецептуры и технологические рекомендации на блины для различного технологического оборудования с применением пищевых добавок ООО «Нива-Хлеб».

Стабилизатор «Примафикс» для сырников

Преимущества:

- стабилизация консистенции и сохранение формы;
- улучшение вкусовых и потребительских свойств (сочности изделий, получение румяной хрустящей корочки);
- исключение производственного брака.



Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» для сырников 2 – 7 % к массе сырья.

ООО «Нива-Хлеб» предлагает рецептуры сырников (с сыром, зеленью, сухофруктами и т.д.).



Стабилизатор «Примафикс» для кондитерских изделий

Кондитерские изделия долго сохраняют свой превосходный вид со взбитыми сливками, приготовленными с загустителем, стабилизатором «Примафикс».

Преимущества:

- применение добавки позволяет добиться более устойчивых пиков при взбивании сливок и пышного однородного крема;
- с добавкой крем становится более плотным, лучше держит форму, им гораздо удобнее выполнять узоры;
- с помощью добавки можно взбить сливки с низкой жирностью;
- используются сливки жирностью от 10%;
- взбитые сливки на протяжении довольно длительного времени способны отлично сохранять свою форму на кондитерских изделиях.



Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» для взбивания сливок 10 – 15 % к массе сырья.

Сметанный крем

Прелесть сметанного крема для торта в его свежем, легком, с кислинкой вкусе. В сочетании со стабилизатором «Примафикс» сохраняются эти свойства, кроме того, крем становится более стабильным.

Очень популярен крем из сметаны, известный под названием «Пломбир».

Благодаря добавлению загустителя «Примафикс» крем отлично держит форму, поэтому его используют не только для соединения коржей, но и для выравнивания и отделки торта, украшения капкейков.



Стабилизатор «Примафикс» - прекрасный загуститель для ягодной прослойки, получается очень вкусной, стабильной, не вытекающей из торта. А ещё она отлично смотрится в разрезе!

Стабилизатор также рекомендуется для загущения готовой фруктовой начинки, вареной сгущенки, творога или сметаны.

Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» 2 - 5 % к массе сырь.



Стабилизатор «Примафикс» для соусов

Используется при производстве:

- майонезов с различным содержанием жира;
- кетчупов;
- соусов;
- молочных и кисломолочных продуктов (творог, творожные массы, сгущённое молоко, шоколадное молоко, соусы и т.д.).

Преимущества:

- позволяет получить однородную консистенцию готового продукта;
- повышает вязкость;
- стабилизирует структуру массы;
- сохраняет продукт стабильным после фасовки и при хранении.



Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» 3 – 10 % к массе сырь.

Стабилизатор «Примафикс» для овощных полуфабрикатов (котлет, зраз и т.д.)

Стабилизатор «Примафикс» является связующим компонентом в овощных полуфабрикатах, не дает готовым изделиям «расплываться», «рассыпаться», снижает калорийность, в то же время придает насыщение организму.

Преимущества:

- улучшается внешний вид и вкусовые качества изделий;
- сохраняется сочность после разогрева замороженных полуфабрикатов;
- легко вырабатываются на поточно – автоматизированных линиях.



Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» 10 – 15 % к массе сырь.

Стабилизатор «Примафикс» можно использовать в рецептурах, разработанных предприятием-изготовителем.

ООО «Нива-Хлеб» предлагает рецепты на котлеты картофельные, капустные, крупяные (рисовые, гречневые), из фасоли, чечевицы и т.д.

