



Компания «ТАИС» предлагает высококачественные натуральные пастообразные пищевые ароматизаторы «Стабикрим»

Преимущества ароматизаторов:

- Придает пищевым продуктам не только аромат, но и полноценный сливочный натуральный вкус.
- Маскирует пороки, связанные с качеством используемого сырья.
- Ароматизаторы изготовлены на основе масла коровьего сладкосливочного (не менее 40% в рецептуре).
- Длительно сохраняет профиль вкуса.
- Горячий разлив и бактериостатичность обеспечивают высокую степень чистоты продукта.

Наименование	Описание продукта
«Сливки»(S)	Вкус пастеризованных сливок
«Сладкосливочное масло» (W)	концентрир.вкус сладко-сливочного масла
«Кислосливочное масло» (U)	концентрир.вкус кисло-сливочного масла (сметаны)
«Вологодское масло» (L)	концентрир.вкус вологодского масла
«Топленое молоко» (Т)	концентрир.вкус топленых сливок
«Крестьянское масло» (А)	концентрир.вкус крестьянского масла
«Масло-сливки» (В)	вкус жирных, пастеризованных сливок
«Нежные сливки» (D)	ванильный аромат с легкой карамельной нотой
«Пломбир» (SM)	вкус пломбира с легкой карамельной нотой
«Деревенское масло» (E)	традиционный вкус деревенского масла
«Сливки премиум»	вкус пастеризованных сливок
«Сладкосливочное масло»	концентрир.вкус сладко-сливочного масла

Примечание: ароматизаторы «Стабикрим» являются высоко-концентрированными, поэтому имеют резкий запах и вкус.

Способы применения:

- **Спреды, маргарины.** Растворить ароматизатор в небольшом количестве горячей эмульсии или жира (1:3), внести после диспергирования, в начале постановки эмульсии во всю эмульсию и тщательно перемешать.
- **Молочные напитки.** Ароматизатор растворить (1:5) в горячей воде, внести в танк с молоком до пастеризации
- **Сыры плавленые.** Можно вносить вместе со всем сырьем в куттер. Лучшие результаты получаются при внесении ароматизатора, растворенной (1:3) в горячей воде, в конце плавки. После внесения добавки продолжать смешивать не менее 1-2 минут.
- **Мороженое.** Ароматизатор, растворить 1:5 в теплой кипяченой воде (40-45 град), внести в готовую смесь перед фризированием и тщательно перемешать.
 - **Сгущенное молоко по ТУ.** Растворить ароматизатор в горячей сгущенке (1:3). При приготовлении сгущенки в вакуум-аппаратах внести растворенную добавку в



кристаллизатор вместе с лактозой. При приготовлении сгущенки в котле добавку внести в готовую сгущенку и тщательно перемешать.

- **Вареное сгущенное молоко по ТУ.** Ароматизатор растворить 1:1 в горячей сгущенке или воде и внести в котел в начале или в конце варки (нюансы вкуса разные). При внесении в начале варки время варки сокращается на 10-15%.
- **Кондитерские кремы.** Ароматизатор растворить 1:1 в горячей воде и внести в начале смешивания равномерно на сырье.

Нормы внесения:

Продукт	Дозировка кг/т
Спреды сливочно-растительные	0,6-1,0
Спреды растительно-сливочные	0,8-1,2
Спреды растительно-жировые	1,0-1,4
Молочные напитки («Сливки», «Сладкосливочное масло»)	0,1-0,20
Сыры плавленые	0,4-0,8
Мороженое («Сливки», «Нежные сливки»)	0,4-0,8
Мороженое с заменой молочного жира растительными жирами и низкожирное мороженое	0,7-1,2
Шоколадные молочно-растительные и растительно-молочные спреды с заменой 50-85% молочных жиров на растительные жиры	0,8-1,5
Шоколадные растительно-жировые спреды, кондитерские сливочные маргарины для взбивания и сладкой выпечки	0,6-1,2
Сыры плавленые сладкие	0,4-0,8
Сгущенка ТУ (белая)	0,8-1,1
Вареная сгущенка/ карамель	0,8-1,5
Кондитерские кремы	0,5-0,9

Сочетания вкусов:

Ароматизаторы «Стабикрим» можно применять как самостоятельно, так и сочетая между собой:

Наименование	Пропорции	Дозировка кг/т	Результат
«Вологодское масло» + «Сладкосливочное масло»	2:1/1:1	1,0-1,4	Спред наиболее приближенный по вкусу к сливочному маслу по ГОСТ
«Вологодское масло» + 5-15% «Топленое молоко»	10:01	1,0-1,4	Появление выраженных тонов пастеризации
«Сливки» + «Сладкосливочное масло»	2:1/1:1	1,0-1,4	Менее сладкие тона сливок, отсутствие кондитерской ноты
«Сливки» + «Кислосливочное масло»	2:1/1:1	0,8-1,2	Менее сладкие тона сливок, пикантный акцент
«Сладкосливочное масло» + «Кислосливочное масло»	2:1/1:1	1,0-1,4	Вкус традиционного крестьянского масла