

Опыт использование ароматизаторов «Свитфил» в кондитерских изделиях

Член совета директоров ООО «Вкусаром»,
К.т.н., Бутаков К.А.

Произвести качественные и недорогие кондитерские изделия в настоящее время невозможно без использования пищевых ароматизаторов. Кондитерские производства потребляют в настоящее время большую часть «сладких» ароматизаторов. Компания «Вкусаром» разрабатывает и внедряет качественные и недорогие пищевые ароматизаторы «Свитфил». Преимуществами их применения являются великолепный вкус получаемого лакомства при относительно невысокой цене. Мы решили систематизировать успешный опыт наших потребителей по применению ароматизаторов «Свитфил» в кондитерских производствах и передать его Вам - нашим потребителям.

Применение ароматизаторов для различных видах карамели обобщено в Таблицах 1-4. Ароматизатор вносится на стадии охлаждения и обработки карамельной массы.

Рекомендуемые ароматизаторы «Свитфил» для леденцовой карамели

Таблица 1

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Абрикос» 10.08.074	2-2,3	«Лимонный» 10.08.011	2-2,3
«Апельсиновый» 10.08.012	2-2,3	«Малина» 10.08.002	2-2,3
«Вишня» 10.08.003	2-2,3	«Мятный» 10.12.002	2-2,3
«Вишня» 10.08.026	2-2,3	«Черная смородина» 10.08.022	2-2,3
«Земляника» 10.08.025	2-2,3	«Яблоко зеленое» 10.08.015	2-2,3
«Клубника» 10.08.001	2-2,3	«Вареная сгущенка» 10.10.07	2-2,3
«Клубника» 10.08.020	2-2,3	«Карамель» 10.10.02	2-2,3
«Клюква» 10.08.023	2-2,3	«Крем карамель» 10.10.04	2-2,3
«Красные ягоды» 10.08.072	2-2,3	«Крем карамель» 10.10.10	2-2,3
«Лимон» 10.08.065	0,5-0,7	«Тоффи» 10.10.06	2-2,3

Рекомендуемые ароматизаторы «Свитфил»: для карамели леденцовой с начинкой и желейной

Таблица 2

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Абрикос» 10.08.016	0,6-1,2	«Красные ягоды» 10.08.072	0,6-1,2
«Апельсиновый» 10.08.012	0,6-1,2	«Клюква» 10.08.023	0,6-1,2
«Вишня» 10.08.003	0,6-1,2	«Лимон» 10.08.065	0,3-0,6
«Вишня» 10.08.026	0,6-1,2	«Лимонный» 10.08.011	0,6-1,2
«Груша» 10.08.004	0,6-1,2	«Малина» 10.08.002	0,6-1,2
«Земляника» 10.08.025	0,6-1,2	«Мята» 10.12.014	0,6-1,2
«Клубника» 10.08.001	0,6-1,2	«Мятный» 10.12.002	0,6-1,2
«Клубника» 10.08.013	0,6-1,2	«Черная смородина» 10.08.022	0,6-1,2
«Клубника» 10.08.020	0,6-1,2	«Яблоко зеленое» 10.08.015	0,6-1,2

Рекомендуемые ароматизаторы «Свитфил»: для карамели медовой, молочной, кремово – сбивной и сбивной

Таблица 3

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Мед» 10.12.012	0,3-0,8	«Сливки» 10.07.025	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.03	0,6-1,2	«Молоко-сливки» 10.07.034	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.04	0,6-1,2	«Вареная сгущенка» 10.10.07	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.08	0,6-1,2	«Сгущенка» 10.10.08	0,6-1,2
«Ванильно-сливочный» 10.09.06	0,6-1,2	«Пломбир» 10.07.013	0,6-1,2
«Сливки» 10.07.020	0,6-1,2	«Крем-брюле» 10.10.01	0,6-1,2
«Сливки» 10.07.024	0,6-1,2	«Тоффи» 10.10.06	0,6-1,2

Рекомендуемые ароматизаторы «Свитфил»: для карамели ореховой, шоколадной. Ароматизатор вносится на стадии охлаждения при тщательном перемешивании

Таблица 4

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Миндаль» 10.11.007	0,6-1,2	«Горький шоколад» 10.11.002	0,6-1,2
«Грецкий орех» 10.11.022	0,6-1,2	«Шоколад белый» 10.11.013	0,6-1,2
«Фисташка» 10.11.008	0,6-1,2	«Шоколад» 10.11.010	0,6-1,2
«Кокос» 10.11.009	0,6-1,2	«Кленовый сироп» 10.12.003	0,6-1,2

Широкое распространение получили ароматизаторы «Свитфил» в производстве **шоколада, шоколадных глазурей и сладких плиток** (Таблица 5). В этих рецептурах наряду с жирорастворимыми формами ароматизаторов успешно применяются сухие порошковые версии ароматизаторов «Свитфил». Ароматизатор вносится вместе с основным сырьем.

Таблица 5

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Ваниль» 10.09.03	0,6-1,2	«Миндаль» 10.11.007	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.04	0,6-1,2	«Фисташка» 10.11.008	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.08	0,6-1,2	«Горький шоколад» 10.11.002	0,6-1,2
«Ванильно-сливочный» 10.09.06	0,6-1,2	«Шоколад белый» 10.11.013	0,6-1,2
«Грецкий орех» 10.11.022	0,6-1,2	«Шоколад» 10.11.010	0,6-1,2

Ароматизаторы «Свитфил» способны придать прекрасные незабываемые вкусы любимым конфетам на основе конфетных масс. Они применяются в: **помадных, фруктово-желейных, пралиновых, сбивных, кремовых, грильяжных, шоколадных и молочных конфетных массах** (Таблица 6). Ароматизатор вносится на стадии охлаждения при тщательном перемешивании перед процессом темперирования

Таблица 6

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Абрикос» 10.08.016	0,6-1,2	«Вареная сгущенка» 10.10.07	0,6-1,2
«Апельсиновый» 10.08.012	0,6-1,2	«Крем-брюле» 10.10.01	0,6-1,2
«Вишня» 10.08.003	0,6-1,2	«Карамель» 10.10.02	0,6-1,2
«Вишня» 10.08.026	0,6-1,2	«Крем карамель» 10.10.04	0,6-1,2
«Земляника» 10.08.025	0,6-1,2	«Крем карамель» 10.10.10	0,6-1,2
«Клубника» 10.08.001	0,6-1,2	«Мед» 10.12.012	0,6-1,2
«Клубника» 10.08.020	0,6-1,2	«Молоко-сливки» 10.07.034	0,6-1,2
«Клюква» 10.08.023	0,6-1,2	«Пломбир» 10.07.013	0,6-1,2
«Лимон» 10.08.065	0,3-0,6	«Сгущенка» 10.10.08	0,6-1,2
«Лимонный» 10.08.011	0,6-1,2	«Сливки» 10.07.020	0,6-1,2
«Малина» 10.08.002	0,6-1,2	«Сливки» 10.07.024	0,6-1,2
«Мята» 10.12.014	0,6-1,2	«Сливки» 10.07.025	0,6-1,2
«Мятный» 10.12.002	0,6-1,2	«Тоффи» 10.10.06	0,6-1,2
«Черная смородина» 10.08.022	0,6-1,2	«Миндаль» 10.11.007	0,6-1,2
«Яблоко зеленое» 10.08.015	0,6-1,2	«Грецкий орех» 10.11.022	0,6-1,2
«Яблоко корица» 10.08.054	0,6-1,2	«Фисташка» 10.11.008	0,6-1,2
«Красные ягоды» 10.08.072	0,6-1,2	«Кокос» 10.11.009	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.03	0,6-1,2	«Горький шоколад» 10.11.002	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.04	0,6-1,2	«Шоколад белый» 10.11.013	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.08	0,6-1,2	«Шоколад» 10.11.010	0,6-1,2
«Ванильно-сливочный» 10.09.06	0,6-1,2		

Всеми любимые **приски** способны заиграть новыми красками и порадовать самых изысканных сладкоежек с добавленными ароматизаторами «Свитфил» (Таблица 7). Ароматизатор вносится на стадии охлаждения при тщательном перемешивании

Таблица 7

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
----------------------------	-----------------	----------------------------	-----------------

«Ваниль» 10.09.03	0,6-1,2	«Пломбир» 10.07.013	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.04	0,6-1,2	«Крем-брюле» 10.10.01	0,6-1,2
«Ваниль» 10.09.08	0,6-1,2	«Тоффи» 10.10.06	0,6-1,2
«Ванильно-сливочный» 10.09.06	0,6-1,2	«Карамель» 10.10.02	0,6-1,2
«Сливки» 10.07.020	0,6-1,2	«Крем карамель» 10.10.04	0,6-1,2
«Сливки» 10.07.024	0,6-1,2	«Крем карамель» 10.10.10	0,6-1,2
«Сливки» 10.07.025	0,6-1,2	«Молочный шоколад» 10.11.001	0,6-1,2
«Молоко-сливки» 10.07.034	0,6-1,2	«Горький шоколад» 10.11.002	0,6-1,2
«Вареная сгущенка» 10.10.07	0,6-1,2	«Шоколад» 10.11.010	0,6-1,2
«Сгущенка» 10.10.08	0,6-1,2	«Какао» 10.11.023	0,6-1,2

Без ароматизаторов невозможно приготовление **желейного и фруктово-ягодного мармелада и начинок**. Ароматизаторы «Свитфил» позволяют получить широкую гамму натуральных вкусов мармелада (Таблица 8). Ароматизатор вносится на последнем этапе приготовления сиропа

Таблица 8

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Абрикос» 10.08.016	0,8-1,5	«Клубника» 10.08.020	0,8-1,5
«Апельсиновый» 10.08.012	0,8-1,5	«Клюква» 10.08.023	0,8-1,5
«Вишня» 10.08.003	0,8-1,5	«Лимон» 10.08.065	0,8-1,5
«Вишня» 10.08.026	0,8-1,5	«Лимонный» 10.08.011	0,8-1,5
«Земляника» 10.08.025	0,8-1,5	«Малина» 10.08.002	0,8-1,5
«Клубника» 10.08.001	0,8-1,5	«Черная смородина» 10.08.022	0,8-1,5
«Клубника» 10.08.013	0,8-1,5	«Яблоко зеленое» 10.08.015	0,8-1,5

Ароматизаторы «Свитфил» дают возможность получить великолепные мягкие и натуральные вкусы **зефира и пастилы** (Таблица 9) Ароматизатор вносится в белковую часть перед внесением сиропа

Таблица 9

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Вишня» 10.08.003	0,7-1,5	«Ваниль» 10.09.04	0,7-1,5
«Вишня» 10.08.019	0,7-1,5	«Ваниль» 10.09.08	0,7-1,5
«Земляника» 10.08.025	0,7-1,5	«Ванильно-сливочный» 10.09.06	0,7-1,5
«Клубника» 10.08.001	0,7-1,5	«Вареная сгущенка» 10.10.07	0,7-1,5
«Клубника» 10.08.013	0,7-1,5	«Сгущенка» 10.10.08	0,7-1,5
«Клубника» 10.08.020	0,7-1,5	«Пломбир» 10.07.013	0,7-1,5
«Клюква» 10.08.023	0,7-1,5	«Крем-брюле» 10.10.01	0,7-1,5
«Малина» 10.08.002	0,7-2,0	«Тоффи» 10.10.06	0,7-1,5
«Лимонный» 10.08.011	0,7-1,5	«Карамель» 10.10.02	0,7-1,5
«Яблоко зеленое» 10.08.015	0,7-1,5	«Крем карамель» 10.10.04	0,7-1,5
«Ваниль» 10.09.03	0,7-1,5	«Крем карамель» 10.10.10	0,7-1,5

Мы разработали линейку недорогих термостойких ароматизаторов для **сахарного и затяжного печенья, крекеров и пряников** (Таблица 10). Они производятся в жидкой и порошковой форме и вносятся с мукой вначале замеса. Их применение позволяет не только существенно улучшить вкус, но и сделать его менее зависимым от качества сырья.

Таблица 10

Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т	Наименование ароматизатора	Дозировка, кг/т
«Ваниль» 10.09.05	1,0-2,5	«Мед» 10.12.0012	1,0-2,5
«Вареная сгущенка» 10.10.07	1,0-2,5	«Ржаной хлеб» 10.12.011	1,0-2,5
«Грецкий орех» 10.11.22	1,0-2,5	«Сахарное печенье» 10.10.013	1,0-2,5
«Карамель» 10.10.02	1,0-2,5	«Сгущенка» 10.10.08	1,0-2,5
«Кленовый сироп» 10.12.003	1,0-2,5	«Сливки» 10.07.24	1,0-2,5
«Крем карамель» 10.10.04	1,0-2,5	«Сливки» 10.07.23	1,0-2,5
«Крем карамель» 10.10.10	1,0-2,5	«Сыр» 10.07. 017	1,0-2,5
«Кокос» 10.11.009	1,0-2,5	«Чеддер» 10.07.026	1,0-2,5

«Лимон» 10.08.049	1,0-2,5	«Чизкейк» 10.07.022	1,0-2,5
«Лимонный» 10.08.011	1,0-2,5	«Топленое Молоко» 10.07.012	1,0-2,5

Ароматизаторы «Свитфил» безопасны, поскольку разработаны и изготавливаются в соответствии с требованиями НАССР. Они позволяют улучшить вкус кондитерских изделий. Сделать его ярким, запоминающимся, неповторимым. Создать великолепное лакомство, любимое взрослыми и детьми. Мы всегда рады предоставить Вам бесплатные образцы ароматизаторов и технологическую поддержку.

**ЗАКРОЙТЕ ГЛАЗА...
ОТКРОЙТЕ РОТ...**



**SWEET®
FEEL**

www.sweetfeel.ru

РАДУГА ВКУСОВ И АРОМАТОВ

Адрес производства: 141009, Московская область, г. Мытищи,
ул. Бояринова, д. 26. info@sweetfeel.ru, sweet-feel@mail.ru

Тел. +7 (495) 645-00-65, +7 (495) 663-72-81