



## Вкусно и полезно - низкокалорийный мармелад на пектине без кислоты.

### ИДЕЯ ПРОДУКТА

Предлагается рецептура производства мармелада на пектине, желирующем без введения кислоты, в отличие от традиционных пектинов, используемых в кондитерском производстве. Применение сорбитового сиропа позволяет снизить калорийность готовых изделий и замедлить высыхание в процессе хранения. Мармелад получается с необычной затяжистой структурой и нежным вкусом молочной карамели.

### ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	На 1 т корпуса, кг	
		3	4
Рецептура корпуса	2	3	4
Приготовление пектинового раствора			
<b>Пектин Унипектин PG 335 CS</b>	<b>92,0</b>	<b>25</b>	<b>23</b>
Сахар		50	49,93
Вода		500	-
Сахар-песок	99,85	368,43	367,88
Патока	78,0	400	312
<b>Сорбитовый сироп (Индия)</b>	<b>70,0</b>	<b>50</b>	<b>35</b>
<b>Краситель Диоксид титана Esco E 171 (порошок вододисперсный) Краситель</b>	-	<b>6,0</b>	-
<b>Ароматизатор Молоко (Карамелизованное) De'Ar 11.01.230 K</b>		<b>1,5</b>	
Соль	100	2,0	2,0
ИТОГО	-	902,93	789,81
ВЫХОД	78,0	1000	780

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Пектин Унипектин PG 335 CS

1. В отличие от высокоэтерифицированных пектинов, пектин Унипектин PG 335 CS позволяет выпускать мармеладные изделия с разнообразным вкусоароматическим профилем. Его можно использовать с нейтральной группой ароматизаторов (ваниль, кофе, алкогольная серия, шоколад фондю, сливки, карамелизованное молоко и т.д).
2. Придает изделию интересную и необычную структуру.
3. Прекрасно работает в присутствии молочных продуктов, какао порошков, какао волокон.
4. Даёт возможность создавать новые инновационные изделия.
5. Желирует без добавления кислоты, технологичен и прост в использовании.
6. Отлично зарекомендовал себя при использовании на современных линиях с методом отливки «Ван Шот».

#### Сорбитовый сироп (Индия)

Применение в составе рецептуры сорбитового сиропа позволяет:

- предотвратить кристаллизацию сахарозы в процессе хранения изделий;
- замедлить высыхание изделия в процессе хранения;
- снизить калорийность изделий с высоким содержанием сахарозы.

#### Краситель Диоксид титана Esco E 171 (порошок вододисперсный)



Краситель используется с целью:

- расширения ассортимента вырабатываемой продукции (мармелад, карамель со сливочным вкусом в ассортименте);
- окрашивания бесцветных продуктов для придания им привлекательного вида (сливочные начинки);
- улучшения товарного вида и цвета готового продукта.

### Преимущества использования

- Стабилен по качеству в течение всего срока своего хранения.
- Натуральный минеральный краситель, не токсичен.
- Хорошо диспергируется в воде.

**Ароматизатор Молоко (Карамелизованное) Del'Ar 11.01.230 K** идентичен натуральному ароматизатору, придает готовому продукту запах и вкус молока с карамельной нотой.

## ТЕХНОЛОГИЯ

1. Приготовить раствор пектина (1 часть пектина + 5 частей сахара + 20 частей воды), оставить раствор для набухания.
2. В варочный котел влить 1/3 часть воды от массы сахара, добавить сахар, проварить до полного растворения сахара, добавить пектиновый раствор, соль, патоку, сорбитовый сироп. Уварить до влажности 20-22%.
3. В готовый уваренный сироп добавить раствор красителя Диоксид титана Esco (1 часть красителя + 3 части воды) проварить его в течение 1-2 минут, внести ароматизатор.
4. Массу разлить в крахмальные формы. Температура желевой массы на отливке должна быть не ниже 87-90 °С.
5. Готовую желейную конфету завернуть в этикет.

## ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Предложенная рецептура может быть рекомендована предприятиям, выпускающим желейные кондитерские изделия.

## КОНТАКТЫ

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «СОЮЗСНАБ»;
- обратившись в Центр технологической поддержки по телефону: **+7 (495) 937-87-72.**