

Фонды

- Идеально подходят для производства кремов, суфле, муссов и пудингов на основе растительных сливок
- Применение фондов «Арабелла» обеспечивает прочность конечного продукта, стойкость пены и отличные формоудерживающие свойства
- Возможность дополнительного введения воды позволяет снизить себестоимость конечного продукта
- Высокое сопротивление к трещинообразованию при замораживании-размораживании и транспортировке
- Увеличение срока хранения изделия
- При декорировании поверхности тортов и пирожных кремом на основе фондов «Арабелла» достигается чёткий и правильный рисунок
- Широкая гамма вкусов и цветов (молочная, фруктовая, ягодная и фруктовая группы)
- Удобство использования и упрощение технологического процесса



Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию фонда



Состав продукта:

Пудра сахарная, стабилизационная основа, молоко сухое, фруктовые или молочные порошки (йогуртовый, сырный, творожный), регулятор кислотности, натуральные ароматизаторы и красители

Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

Условия хранения:

Фонды должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%

Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

Рекомендации по использованию:

Фруктовые, ягодные, кофейные, кондитерские, алкогольные, ореховые. Соотношение сырья: 200г фонда, 280г воды, 1000г растительных сливок.

Молочные (творожные, йогуртовые, йогуртовые с фруктами и т.п.). Соотношение сырья: 400-500г фонда, 1000г воды, 1000г растительных сливок

Используемый фонд смешивают с водой комнатной температуры и оставляют на 1-2 минуты. В предварительно взбитые растительные сливки добавляют подготовленный фонд и перемешивают до однородной консистенции

