

# АЛЬБУФИКС R

backaldrin®



## Базовая рецептура «Безе»:

0,120 кг - Альбуфикс R

1,000 кг - Вода

2,000 кг - Сахар

**Назначение:** Высококачественный обогащенный сухой яичный белок, обладает хорошей пенообразующей способностью. Идеально подходит для изготовления пирожного «безе», зефира, меренги, белкового крема и других кондитерских изделий и полуфабрикатов.

### Преимущества:

- Подходит для горячего и холодного способа приготовления;
- Масса стабильна в течение 5-6 часов после взбивания;
- Продукт удобен и легок в приготовлении;
- Хороший воздушный объем;
- Обеспечивает стабильное качество полуфабриката, даже при отклонениях технологического процесса;
- **Продукт импортируется из Австрии, поэтому на стоимость сырья не влияют проблемы распространения птичьего гриппа в РФ ;**
- Нежная структура;
- Правильная форма и четкий рисунок на поверхности;
- Не требует прохождения контроля в системе «Меркурий»;
- Применение «Альбуфикса» исключает опасность микробиологического обсеменения и инфицирования;
- Разнообразие рецептур;
- **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ПРИ РАЗВЕДЕНИИ ВОДОЙ!!!**
- **Дозировка:** 0,120-0,150 кг Альбуфикс R на 1.000 кг воды