

## • KRÉMOVÝ PRAŠEK

- syphý a bez příměsí

## • OVOCNÉ VÝROBKÝ A OVOCE

- dozralé bez nečistot a jakostních závad
- při používání ovo. prodláku musí být dodržen předepsaný min. obsah ovo. složky (15,5%)

## • JÁDROVINY

- všechny druhy jaderovin
- lze použít jádrové pasty

## • KAKAO

- kakaó přemážíme a posíť lze přidat do rmr. rozdahn
- kóma, kakaové škrabky, černý fermentovaný čaj

## • ALKOHOL

## • CHUŤ. PŘÍSAKY

- vanilka, šafrán

## • TOPPINGY A OMAČKY

- ke rovinnému chuti - šl. pokrby

## • KYSELINA CIÍRONOVA

- bílý prášek kyselí chuti
- rozpustná ve vodě a skladuje se v dobře uzavřených obalech

## • EMULGÁTORÝ

- povrchně aktivní látky které napomáhají rozptížit pevné nebo kapalné látky v prostředí kapaliny, ne které by se normálně nerozpustily

## • LECITIN

- pro výrobu emulzí

## • STABILIZÁTORÝ (ZAHUŠŤOVADLA)

- ve vodě silně bobtnají, zvyšují nosnost rmr. směsi, snižují rozpustění rmr., zlepšují jejich stabilitu

### 1, ULTRAMYLO PEKTIN

- používá se do ml. rmr. nejvýše do 60%, v ovo. rmr. 10% - 15 g vody / mléka

### 2, TRAGOVI

- používá se do ml. rmr.
- smícha se s 1/3 celhového množství cukru

### 3, ALGINÁT SODNÝ

- při výrobě ovo. rmr.

### 4, PEKTIN

- při výrobě ovo. rmr.

### 5, ŽELATINA

- dobře rozpustitelná želatina se smíší s horkou rmr. směsí

### 6, KUKU. A PŠEN. ŠKROB

- smícha se s ostatními surovinami

### 7, MONOGLYKERIDY

- vliv na šlehatelnost