

PŘÍPRAVKY PRO VÝROBU ZMRZLINY

• FREDOKRÉM PERFEKTA MS - smetanové

a MM - mléčné

= náhlavní vejčnatá směs na zmrzliny, vyrábí se ze směsi mléka a smetany, cukru, vajčného obsahu

→ žlutobílavá barva, stejnorodá hladká konzistence, chuť a vůně příjemná - vejčnatá (15°C skladující se při teplotě 70% M)

• MIXAR

= sušený mléčný krém a) s namíl. příchutí - různý > 20°C
b) neutrální - bílý sklad

- slouží jako polotovár k výrobě zmrzliny, seplou cestou i na studena

• FREDOMIX

= sušená zmrzlinová směs

- práškovitý, syplný (20°C)

DRUHY: neutrální a další druhy s různou příchutí

- je to směs mléka, cukru, karamelového a och. látek

PŘEDPISY PRO VÝROBU ZMRZLIN

• PODMÍNKY:

a) Všechny suroviny a přísady se musí během 1h po smíchání úplně zpracovat (převrátit)

- vyjímka: ovo. složky a aroma látky
- teplota nesmí klesnout pod 10°C (10min)

b) Suroviny, které nesnesou převrácení, musí být tekutá zmrz. udržována na stálém míchání při teplotě 72°C - 15min

c) tekuté zmrzliny vyrobené na studena nemí dovoleno přepravovat a vyrábět se v místě zmrazování - max 1h po výrobě

d) Pro výrobu tekuté zmrzliny používáme pravidelné suro. a dodržujeme TP.

EVIDENCE O VÝROBĚ ZMRZLINY

OBSAHUJE

• Název výrobce zmrzliny a sídlo výroby

• Přesný název druhu zmrzliny

• Datum a hodina výroby zmrzliny

• Vyrobení množství zmrzliny

• Jméno pracovníka, který vyrobil zmrz.