

**ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ СМАКО-АРОМАТИЧНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Butter Buds
ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА**

Відповідно до Директиви 1334/2008 та висновків Міністерства охорони здоров'я України продукти Butter Buds зареєстровані як «натуральні ароматизатори».

ЗАСТОСУВАННЯ BUTTER BUDS ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА ДОЗВОЛЯЄ:

- Створити відчуття присутності в продукті натурального вершкового масла, молока, вершків;
- Створити новий оригінальний смак - карамельний, пломбірний, сирний, йогуртовий і т.д.;
- Підвищити органолептичне відчуття здобності продукту і наповненості його смаку;
- Надати тісту більш здобну, повітряну структуру;
- Замаскувати негативні смакові відтінки.

ОСНОВНІ ПРОДУКТИ BUTTER BUDS ДЛЯ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА:

СМАК	ІНГРЕДІЄНТ Butter Buds	ЗАГАЛЬНЕ ДОЗУВАННЯ, % ДО МАСИ ПРОДУКТУ
Смак та післясмак натурального вершкового масла	Висококонцентроване Масло (High Concentrate)	0,5-1,0
Смак натуральних вершків	Екстракт Сухих Вершків (Dried Cream Extract)	0,5-1,0
Солодковершковий смак	Вершки Плюс (Cream Plus)	0,5-1,0
Смаковий профіль какао-масла, шоколадний післясмак	Какао (Cocoa Butter Buds)	0,7-1,5
Смак вершкового масла з солонуватим відтінком, підвищене відчуття жирності і наповненості смаку	Масло 32X (Butter Buds 32X)	0,7-1,5
Приємна дріжджова свіжість, легкий солодовий смак	Екстракт Сухого Пива (Dried Beer Extract)	0,7-1,5
Смаковий профіль вершкового масла з яскравою карамельною нотою	Масло Соте (Butter Buds Sauteed)	0,5-1,0
Смак сметани з довгим вершковим післясмаком	Сметана (Sour Cream Buds Concentrate)	0,5-1,0
Смак зрілого сиру з характерними гострими і пряними нотами	Сир Чеддер (Cheese Buds Cheddar)	0,7-1,2
Яскравий, наповнений смак зрілого сиру з характерними пряними і солонуватими нотами	Сир Пармезан (Cheese Buds Parmesan)	0,7-1,2
Ніжний смак сиру з вершковою, горіховою, пряною та солодкою нотами	Сир Гауда (Cheese Buds Gouda)	0,7-1,2

ОСОБЛИВОСТІ ВНЕСЕННЯ:

Обов'язкові умови для повного розкриття смаку Butter Buds - це наявність у технологічному процесі водної фази, температури не менше 50 ° C і ретельного перемішування.

Внесення інгредієнтів Butter Buds рекомендується здійснювати в сухому вигляді на стадії змішування маргарину з цукром у збивальній машині.