



ВКУС КРЕМ-БРЮЛЕ ОТ BUTTER BUDS

Мороженое крем-брюле — одно из самых популярных на российском рынке. В 2016 г, по данным NeoAnalytics, вкус крем-брюле входил в тройку лидеров по популярности среди других видов мороженого с наполнителями, уступая первое место только шоколадному. И, конечно же, сложно найти производителя мороженого, у которого в ассортименте не было бы этого вкуснейшего сорта.

Марина ОСАДЬКО, к.т.н., главный технолог ООО «Маком РУС»

Если вы производите мороженое крем-брюле, то знаете, какие затраты и сложности связаны с приготовлением одного из важнейших компонентов рецептуры — сиропа крем-брюле. Классическая технология производства этого сиропа предусматривает варку при температуре от 100 до 125°C в течение 10-12 часов. Другими словами, его приготовление требует длительного времени и существенных затрат на электроэнергию, которая используется для нагревания сиропа. Проведение такого трудоемкого процесса не всегда выгодно производителю, и многие технологи ищут пути решения.

Какие аспекты нужно учитывать при решении этой задачи? В первую очередь нужно иметь в виду, что невозможно полностью исключить из рецептуры мороженого сироп крем-брюле, поскольку такой продукт по существующему законодательству уже нельзя будет называть «Крем-брюле». Можно, конечно, сократить содержание сиропа в рецептуре до минимального количества. Однако, надо учитывать, что это приведет к потере характерного для

Таблица 1. Модельная рецептура мороженого 8%-ной жирности

Сырье	Вариант 1. Количество, %	Вариант 2. Количество, %
Молоко 3,2% жирности	32,9	32,9
Сахар-песок	15	15
Сливочное масло	8,5	8,5
СОМ	7,2	7,2
Стабилизатор	0,5	0,5
Масло Соте (Butter Buds Sauteed)	0,15	-
Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,15	-
Топленое масло (Butter Buds Ghee)	-	0,2
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	-	0,1
Вода	35,9	35,9
Итого:	100	100

данного сорта мороженого вкуса, и в рецептуру придется вносить ароматизаторы, которые не всегда позволяют добиться натурального вкуса.

А существует ли способ производить мороженое, используя сироп крем-брюле в минимальном количестве без потери характерного вкуса и не повышая себестоимость рецептуры за счет дополнительного внесения ароматизаторов? Компания «Маком РУС» нашла решение этой задачи. В качестве инструмента для получения требуемого вкуса мы использовали не привычные ароматизаторы, а уникальные инновационные ингредиенты — концентраты

вкуса Butter Buds.

Применение Butter Buds при производстве мороженого обеспечивает получение совсем другого результата по сравнению с обычными ароматизаторами, которые мы привыкли использовать. Вы наверняка сталкивались с тем, что большинство ароматизаторов не справляется с задачей придания мороженому насыщенного вкуса. Они придают ему только аромат и легкую сливочную топноту, в то время как тело вкуса мороженого остается ненасыщенным, а послевкусие — коротким. Действие концентратов вкуса Butter Buds, наоборот, направлено на формирование насыщенного тела вкуса, долгого послевкусия и естественного, натурального аромата. При этом мороженое с Butter Buds по ощущениям становится более жирным и таким вкусным, как будто при его производстве использовался натуральный сироп крем-брюле.

Главные преимущества использования Butter Buds при производстве мороженого можно охарактеризовать так:

- мороженое приобретает вкус, характерный для сорта «Крем-брюле», даже при снижении содержания сиропа крем-брюле в рецептуре до 1,5%;
- органолептическое ощущение жирности продукта повышается, при этом содержание жира в рецептуре остается низким;



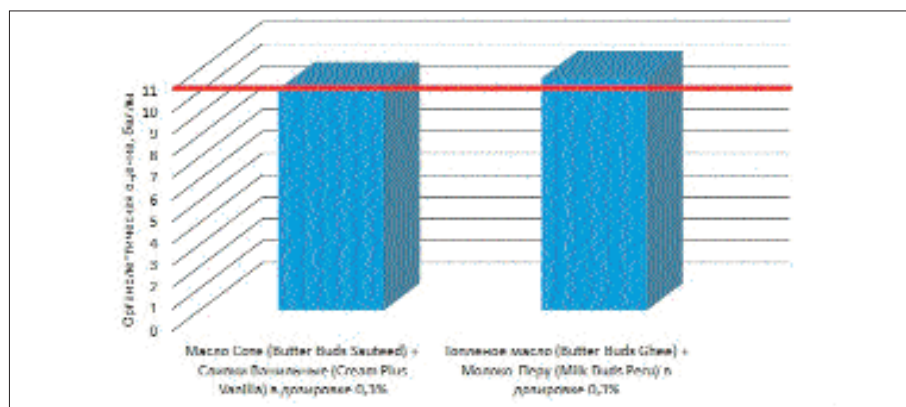
ИНГРЕДИЕНТЫ


Рис. 1. Органолептическая оценка мороженого со вкусом крем-брюле с Butter Buds

Табл. 2. Концентраты вкуса Butter Buds для производства мороженого со вкусом крем-брюле

Наименование ингредиента	Общая дозировка ингредиентов Butter Buds, % к массе смеси	Вкус
Масло Соте (Butter Buds Sauteed) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla) в соотношении 1:1	0,2 - 0,3	Мороженого «Крем-брюле»
Топленое масло (Butter Buds Ghee) + Молоко Перу (Milk Buds Peru) в соотношении 2:1	0,21- 0,3	Мороженого «Крем-брюле» с приятной нотой топленого молока

- нежелательные вкусовые оттенки (кормовой, растительных жиров, сырья нестандартного качества) полностью маскируются;

- резкие вкусовые ноты сглаживаются, вкус мороженого становится более гармоничным и сбалансированным;

- при уменьшении содержания в рецептуре сиропа крем-брюле до 1,5% себестоимость продукта снижается примерно на 25%.

Эти преимущества мы подтвердили результатами серии лабораторных экспериментов по приготовлению мороженого со вкусом крем-брюле. В процессе испытаний мы использовали модельную рецептуру сливочного мороженого 8%-ной жирности без сиропа крем-брюле (табл. 1).

В процессе эксперимента мы подобрали две композиции Butter Buds,

обеспечивающие получение насыщенного вкуса, максимально приближенного к тому, который дает использование натурального сиропа крем-брюле: Масло Соте (Butter Buds Sauteed) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla) в соотношении 1:1 и общей дозировке 0,3% и Топленое масло (Butter Buds Ghee) + Молоко Перу (Milk Buds Peru) в соотношении 2:1 и общей дозировке 0,3%.

Органолептическую оценку мороженого со вкусом крем-брюле, приготовленного с концентратами вкуса Butter Buds, проводили с использованием 11-ти бальной шкалы (рис. 1). Дегустаторы очень высоко оценили мороженое с Butter Buds: образцы получили органолептическую оценку, приближенную к максимальной. Обе композиции концентратов вкуса Butter

Buds придали мороженому приятный, выразительный вкус крем-брюле со сливочными, ванильными и карамельными нотами.

Результаты лабораторных экспериментов мы успешно апробировали в промышленных условиях на рецептурах, содержащих всего 1,5% сиропа крем-брюле. При этом следует особо отметить, что использование Butter Buds позволило не только снизить содержание в рецептуре сиропа крем-брюле без потери вкуса, но и сократить расходы на сырье примерно на 25%. Опираясь на успешные результаты испытаний, мы сегодня можем с уверенностью предложить производителям мороженого две композиции Butter Buds (табл. 2).

Еще одним доводом в пользу использования ингредиентов Butter Buds для производства мороженого со вкусом крем-брюле является удобство использования. Их применение не требует существенных изменений в технологическом процессе: внесение рекомендуется осуществлять в момент внесения сахара в смесь при тщательном перемешивании до пастеризации смеси.

Кроме вкуса крем-брюле, в ассортименте Butter Buds имеется еще целая палитра вкусов — сливочный, пломбир, карамельный, ванильный (табл. 3).

Если Вы производите мороженое со вкусом крем-брюле и ищите ингредиенты, которые позволят сократить содержание в рецептуре сиропа крем-брюле, — обязательно протестируйте на своем производстве концентраты вкуса Butter Buds. Свяжитесь с нами, и мы поможем выбрать вкус, подобрать дозировку и создать новые сорта мороженого!



MacomRUS

000 «Маком РУС»
официальный представитель
Virginia Dare, Butter Buds,
Blue Mountain Flavors и
International Bakers Services в РФ
и странах Таможенного союза
+7 (495) 989-52-20
info@macomrus.ru
www.macomrus.ru

Таблица 3. Ассортимент классических вкусов Butter Buds

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Пломбира	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,2
Пломбира с выраженной ванильной нотой	Высококонцентрированное масло (High Concentrate) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,3
Сливочный	Сливки Плюс (Cream Plus)	0,2
Сливочно-ванильный	Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,15
Сливочно-карамельный	Масло Соте (Sauteed Butter Buds)	0,25
Топленого молока	Топленое масло (Butter Buds Ghee)	0,25