

Классические ароматы в производстве мороженого

По статистике самый популярный вкус мороженого — **ванильный**

Аромат ванили приобрел популярность из-за изумительного вкуса и разнообразия оттенков:

Ваниль	Яркая холодная ваниль	Дозировка ароматов составляет: от 0,2 до 0,3 г/кг жирность до 7% от 0,3 до 0,6 г/кг жирность до 12% от 0,6 до 1,0 г/кг жирность свыше 12 %, а также зависит от желаемой насыщенности в конечном продукте
Ваниль	Классический чистый аромат, без кондитерских нот ("вкус детства")	
Ваниль (порошок)	Классический ванильный аромат	

Второе место неизменно занимает **сливочный вкус**

Свежее молоко	Чистый молочный аромат	Применение этих ароматов в соотношении 1:1 дает классический аромат натурального мороженого. Нивелирует вкус растительного жира (при его использовании), подчеркивает натуральность вкуса
Пломбир-ваниль (Сливки)	Сливочный аромат с небольшой ноткой ванили	
Сливки (порошок)	Чистый сливочный аромат	
Сливочное масло (порошок)	Яркий сливочный сладкий аромат	Выполняют роль корректора сырья, а также придают соответствующий вкус и аромат и «тело» продукту. Дозировка от 0,2 до 1,0 г/кг
Молочные сливки	Сладкий молочно-сливочный аромат	Дозировка от 0,3 до 0,5 г/кг
Пломбир	Яркий аромат ванильного мороженого с выраженной сливочной нотой	Дозировка от 0,3 до 0,5 г/кг
Крем-брюле	Топленый сливочный	Дозировка от 0,5 до 1,0 г/кг
Крем-брюле	Яркий насыщенный с карамельной нотой	Дозировка от 0,5 до 1,0 г/кг
Сгущенное вареное молоко (порошок)	Яркий сладкий аромат с сильной нотой пастеризации	Используется для усиления аромата сиропа крем-брюле или при полной его замене. Дозировка от 0,5 до 2 г/кг

Затем следуют **шоколадный и клубничный**

Разнообразие ароматизаторов шоколада – от мягкого аромата какао до темного горького шоколада позволяет придать мороженому нужный оттенок, а сочетания с другими ароматами создать неповторимый вкус

Шоколад (порошок)	Ярко выраженный аромат шоколада	Применение ароматов Шоколад + Ваниль (порошок) в соотношении 3:1, позволит сократить количество какао в рецептуре без потери качества, усилить аромат шоколада и придать приятные нотки. Сочетание данных ароматов с ароматами Коньяк или Ром усилит эффект от их применения и создаст неповторимые нотки в продукте
Шоколад	Яркий аромат шоколада	
Шоколад	Яркий аромат с профилем какао	
Черный шоколад	Выраженный горький шоколад	

Свежесть плодов клубничное мороженое делает еще более восхитительным! Но не всегда есть возможность добавлять натуральные фрукты, и к тому же, ягода в замороженном виде не дает того незабываемого аромата!

В нашей библиотеке большое количество оттенков клубники и земляники от «спелых», до «проваренных с сахаром». Вот некоторые из них:

Клубника	Аромат свежей клубники	Дозировка на молочную основу 0,8-1,2 г/кг, на фруктовую основу 0,3-0,6 г/кг
Земляника	Аромат дачной земляники	

Наши специалисты могут предложить отработанные комбинации и отдельные позиции, применяя которые, можно добиться желаемого аромата в продукте, нивелировать посторонние привкусы и подчеркнуть достоинства используемого сырья.

Кроме классических вариантов, представленных на складе, мы сможем предложить более 150 других ароматизаторов, применяемых в мороженом.

За более подробной информацией необходимо обратиться к нашим специалистам, которые с удовольствием ответят на Ваши вопросы и раскроют некоторые тайны, ведущие к вашему успеху