

*Ароматизаторы в производстве
глазурей и шоколада*

| | | |
|----------------------|---|----------------------------|
| Апельсин | Аромат мякоти с нотками цедры | Дозировка: 1,0-1,5 г/кг |
| Апельсин | Яркий, с кислинкой | |
| Банан | Спелый насыщенный банан | |
| Бубльгум | Аромат детской сладости | |
| Вишня | Яркий аромат мякоти с ноткой косточки, высококонцентрированный аромат | |
| Земляника | Аромат дачной земляники | |
| Клубника | Ярко выраженный аромат спелой клубники | |
| Облепиха | Яркий аромат протертой ягоды | |
| Танжерин с базиликом | Аромат мандарина с пряной нотой базилика | |
| Черника | Мягкий аромат спелой ягоды | |
| Яблоко | Спелое сочное яблоко | |
| Мята | Вкус мятный умеренно охлаждающий | Дозировка: 0,8-2,5 г/кг |
| Ваниль | Разнообразие профилей удивит вас | |
| Карамель | Аромат мягкой карамели (вкус «соленой карамели») | |
| Крем-брюле | Топленый сливочный | |
| Масло-Сливки | Жирный масляный с ярким сладким вкусом | |
| Пломбир | Чистый аромат мороженого «Пломбир» | |
| Тоффи | Яркие томленные тона в сочетании с карамельно-сливочно-шоколадной нотой | |
| Капучино | Мягкий кофейный | |
| Кофе | Яркий кофейный | |
| Кокос | Мякоть кокосового ореха с выраженной сливочной нотой («Рафаэлло») | |
| Кешью | Яркий аромат жареного ореха кешью | |
| Лесной орех | Чистый ореховый, профиль Пьемонт | Дозировка 0,8-2,5 г/кг |
| Попкорн | Аромат жареной кукурузы с пряными нотками | |
| Сладкий миндаль | Мягкий миндальный аромат | |
| Тирамису | Кофейные, винные, ванильные и сливочные ноты | |
| Туррон | Нуга с орехами – профиль испанской сладости | |

| | | |
|---------------------|--|---------------------------|
| | | |
| Тирамису | Кофейные, винные, ванильные и сливочные ноты | Дозировка 0,8-2,5 г/кг |
| Туррон | Нуга с орехами – профиль испанской сладости | |
| Фисташка | Аромат без миндальной ноты | |
| Бельгийский шоколад | Яркий аромат одноименного шоколада | |
| Шоколад | Чистый профиль какао с ореховым послевкусием | |

Дозировки являются ориентировочными. В каждом конкретном случае выбор ароматизатора и определение оптимальных дозировок должны устанавливаться с учетом особенностей рецептуры, качества сырья, технологии производства, желаемой насыщенности в готовом продукте.

Кроме позиций, представленных в таблице, можем предложить другие варианты, применяемые в производстве глазурей и шоколада