

Ароматизаторы в производстве пряников и печенья

Ваниль	Пряная ваниль	Дозировка: 1,5-2,5 г/кг При повышенных температурах выпечки (более 260 С) рекомендуется корректировка, возможно увеличение до 3,0-3,5 г/кг
Ваниль	Яркая холодная ваниль	
Ирис сливочный	Яркий аромат с нотой жженого сахара, с красителем	
Йогурт	Чистый кисломолочный аромат с небольшой ноткой сладости	
Карамель	Аромат мягкой карамели	
Карамель-Крем-брюле	Классический аромат европейской карамели	
Кленовый сироп	Сочетание сливочного вкуса и карамели с нотками ириса	
Крем-брюле	Топленый сливочный спокойный аромат	
Масло-Сливки	Жирный масляный с ярким сладким вкусом	
Масло Лейбниц	Аромат одноименного брендового печенья	
Мёд	Аромат цветочного меда	
Молоко	Сладкий молочно-сливочный насыщенный	
Печенье	Аромат свежей выпечки (ванильно-сливочный)	
Пломбир	Чистый аромат мороженого «Пломбир»	
Сливки-ваниль	Мягкий сливочный ванильный	
Свежее молоко	Традиционный молочный аромат	
Сгущенное вареное молоко	Вареная сгущенка с ярким выразительным вкусом	
Сгущенное молоко	Нежная сгущенка с легкими нотами термической обработки	
Сладкий творожный сырок	Сладкий творожный вкус с легкой кисломолочной нотой	
Сливочное масло	Яркий аромат деревенского масла	
Сыр зрелый	Яркий сырный насыщенный, высокая термостабильность	
Творог	Яркий вкус и аромат свежего домашнего творога	
Топленое молоко	Яркий вкус и аромат чистого топленого молока с выраженным сливочным оттенком	

Топленое молоко	Молоко с яркой топленой пряной нотой	Дозировка: 1,5-2,5 г/кг
Тоффи	Яркие томленные тона в сочетании с карамельно-сливочно-шоколадной нотой	
Чизкейк	Сливочно-кремовый вкус и аромат с лёгким творожно-сырным оттенком	
Мята	Вкус мятный умеренно охлаждающий	
Охлаждающий эффект	Охлаждающий с мятными нотами	

Арахис	Аромат одноименного ореха	Дозировка: без использования орехов 1,5-2,5 г/кг При повышенных температурах выпечки (более 260 С) рекомендуется корректировка, возможно увеличение до 3,0-3,5 г/кг	
Кешью	Аромат одноименного жареного ореха		
Кокос	Аромат мякоти кокосового ореха с ярко-выраженной ореховой нотой		
Кокос	Мякоть кокосового ореха с выраженной сливочной нотой («Рафаэлло»)		
Кунжут	Легкий аромат семечек кунжута		
Лесной орех	Чистый ореховый, профиль Пьемонт		
Орех	Мягкий ореховый бисквитный		
Горький миндаль	Яркий терпкий насыщенный		
Сладкий миндаль	Мягкий миндальный аромат		
Фисташка	Аромат без миндальной ноты		
Макадамия	Яркий маслянистый аромат	0,8-1,5 г/кг	
Миндаль(амаретто)	Яркий аромат миндальной косточки		
Джандуйя	Аромат шоколадно-ореховой пасты Нутелла		Без использования какао 1,5-2,5 г/кг
Туррон	Нуга с орехами –профиль испанской сладости		
Сникерс	Карамель-арахис-масло, аромат одноименного батончика		
Имбирь	Пряный аромат (смесь специй)		Без использования специй 1,5-2,0 г/кг
Глинтвейн	Смесь специй: имбирь, кориандр, корица		
Корица	Пряный аромат корицы		

Кофе	Яркий кофейный	Дозировка: 1,5-2,5 г/кг
Кофе Мокко	Яркий характерный аромат свежемолотого кофе с выраженной нотой шоколада	
Тирамису	Кофейные, винные, ванильные и сливочные ноты	
Бельгийский шоколад	Яркий аромат одноименного шоколада	Без использования какао 1,5-3,0 г/кг
Шоколад (порошок)	Ярко выраженный аромат шоколада	
Шоколад	Яркий аромат шоколада	
Шоколад	Чистый профиль какао (с красителем)	
Шарлотка	Сочетание бисквитных нот с яблоком	Дозировка: 1,5-2,5 г/кг

Виноград Изабелла	Виноград сорта "Изабелла", с характерным оттенком	Дозировка: 1,0-2,0 г/кг
Вишня	Яркий аромат мякоти с ноткой косточки, высококонцентрированный аромат	
Абрикос	Яркий спелый абрикос с легкой ноткой кураги	Дозировка: 1,5-2,5 г/кг При повышенных температурах выпечки (более 260 С) рекомендует ся корректировка, возможно увеличение до 3,0-3,5 г/кг
Ананас	Имеет аромат свежерезанного ананаса	
Апельсин	Яркий аромат сладкого плода	
Банан	Спелый насыщенный банан	
Вишня	Спелая вишня, мякоть	
Дыня	Профиль Дыни Канталупа (мускусной дыни)	
Дюшес	Аромат груши сорта "Дюшес"	
Йошта	Ярки аромат одноименной ягоды (смесь черной смородины с крыжовником)	
Земляника	Аромат дачной земляники	
Клубника	Ярко выраженный аромат спелой клубники	
Клюква	Аромат свежей протертой клюквы	
Красная смородина	Чистый аромат красной смородины	
Лесные ягоды	Ягодный букет: брусника, черника, малина, земляника	

Малина	Свежий интенсивный ягодный	Дозировка: 1,5-2,5 г/кг При повышенных температурах выпечки (более 260 С) рекомендует ся корректиров ка, возможно увеличение до 3,0-3,5 г/кг
Малина	Яркий сочный аромат спелых ягод	
Облепиха	Яркий аромат протертой ягоды	
Черная смородина	Яркий аромат смородины с древесными нотками	
Черная смородина	Насыщенный аромат смородины	
Черника	Мягкий аромат спелой ягоды	
Черника	Насыщенный аромат ягоды	
Яблоко	Спелое сочное яблоко	
Яблоко печеное	Аромат печеного яблока	

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 пряников и печенья