



- Уникальная текстура, нежный вкус и аромат
- Простота применения и стабильность качества
- Разнообразие использования
 - прослойка
 - начинка
 - самостоятельное изделие
 - декор для изделий большой влажности
- Сохраняет объем и форму в течение всего срока хранения готового изделия
- Подходит для упакованных изделий

МЕЛЛОУ

Полуфабрикат для приготовления марשמеллоу

Рецептура и технология приготовления:

Меллоу	1000 гр
Вода (80-90°C)	200 гр

Подогреть "Меллоу" до 60°C для получения жидкой консистенции. Смешать "Меллоу" с водой при помощи венчика на низкой скорости. Как только масса начнет пениться, увеличить скорость взбивания до максимальной и продолжить взбивать еще 5-15 минут (в зависимости от миксера). Плотность взбитой массы должна составить 270-300 г/л.

Для легкого извлечения "Меллоу" из ведра рекомендуется перед использованием выдержать в теплом месте при температуре около 40°C в течение суток.

Стабилизировать в условиях цеха/холодильнике в течение 60 минут.

Состав:

сахар, сироп глюкозный, вода, сироп инвертный, желатин, ароматизатор пищевой Ванильно-сливочный, стабилизатор E452i.

Условия хранения:

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать крышкой после использования.

Упаковка:

5 кг

Срок хранения:

12 месяцев