

# КРЕМ, СБИВНЫЕ И ПОМАДНЫЕ КОНФЕТЫ СО ВКУСОМ КАК В ДЕТСТВЕ!

М. И. Осадько, к. т. н., ведущий технолог ООО «Маком РУС»

**В**се мы покупаем сладости для того, чтобы получить удовольствие. Они ассоциируются с приятным временем, проведенным за чаем с друзьями, любимой книгой или фильмом. А еще с детством. И каким разочарованием может оказаться купленная коробка конфет с пустым вкусом или привкусом сырья не высокого качества! Столкнувшись с таким «сюрпризом» человек вряд ли захочет купить эти конфеты еще раз.

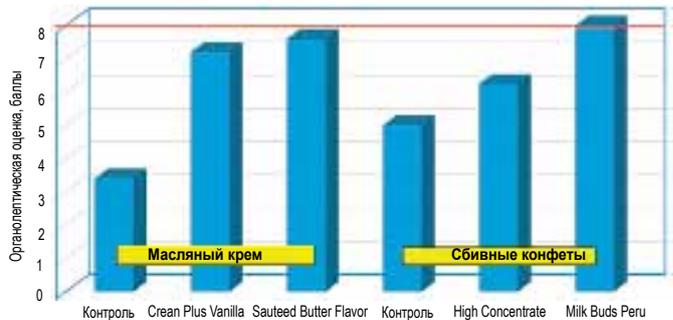
А ведь эта ситуация сегодня, к сожалению, не редкость. Из-за непростой экономической ситуации в рецептурах изделий приходится заменять натуральное молочное сырье на более дешевые аналоги. Готовая продукция при этом теряет молочный вкус, а ведь для помадных, молочно-сбивных конфет или кремов этот вкус очень важен! Зачастую даже их названия связаны с молоком, например, «Коровка», «Птичье молоко», «Сливочная помадка» и т. п.

А существует ли возможность производить кондитерские изделия с заменой молочного сырья на заменители молочного жира (ЗМЖ), но имеющие сливочный вкус, похожий на вкус тех конфет, которые мы ели в детстве? Обычно для решения этой задачи используют ароматизаторы. Но если Вы уже работали с ними, то знаете, что в большинстве случаев вкус продуктов с ароматизаторами получается недостаточно естественным и насыщенным, а послевкусие – пустым и коротким. Гораздо более эффективным инструментом для коррекции вкуса являются натуральные концентраты вкуса Butter Buds. Только они способны сделать то, чего не может ни один ароматизатор – придать продукту не только яркий аромат, но и выраженное «тело» вкуса и долгое, насыщенное послевкусие натурального молока, сливок или сливочного масла.

Приведем данные эксперимента по приготовлению масляного крема и молочно-сбивных конфет типа «Птичье молоко» с концентратами вкуса Масло Cote (Sauteed Butter Flavor), Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla), Высококонцентрированное масло (High Concentrate) и Молоко Перу (Milk Buds Peru). Как крем, так и конфеты готовили на основе спреда и сгущенки со 100%-ной заменой молочного жира на ЗМЖ. Органолептическую оценку проводили по 8-балльной шкале (см. рисунок).

Эксперимент показал, что образцы с Butter Buds имели вкус, максимально приближенный к высшей оценке, т.е. к 8 баллам. Эти результаты наглядно демонстрируют эффективность их использования.

Если описывать вкус не цифрами, а словами, то можно сказать, что с Butter Buds продукты приобретают насыщенный сливочный вкус с долгим послевкусием, на-



Органолептическая оценка масляного крема и сбивных конфет с Butter Buds

поминающий вкус крема и конфет, которые продавались во времена нашего детства.

Ассортимент Butter Buds представлен несколькими оттенками вкуса сливочного масла, молока и сливок, в том числе с нотами ванили, карамели или топления (см. таблицу).

Ассортимент Butter Buds

Вкус	Ингредиент	Дозировка, %
Сливочного масла	Высококонцентрированное масло (High Concentrate)	0,1–0,3
Сливки	Экстракт сухих сливок (Dried Cream Extract)	0,1–0,3
Пломбира	Молоко Перу (Milk Buds Peru)	0,2–0,5
Сладкосливочный	Сливки Плюс (Cream Plus)	0,15–0,4
Молока	Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,2–0,5
Сливочно-ванильный	Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,1–0,4
Сливочно-карамельный	Масло Cote (Sauteed Butter Flavor)	0,2–0,4
Топленого масла	Топленое масло (Butter Buds Ghee)	0,2–0,4

И еще один довод в пользу Butter Buds: они сглаживают нехарактерные вкусовые ноты различной природы, в том числе привкусы сухого молока не стандартного качества и т. д., заменяя их глубоким, насыщенным молочным вкусом и послевкусием.

Хотите, чтобы Ваши конфеты имели вкус, напоминающий вкус конфет нашего детства? Свяжитесь с представителем Butter Buds и мы поможем решить эту задачу! ●



ООО «Маком РУС»,  
официальный представитель  
ButterBudsInc. в РФ,  
тел.: +7 (495) 989-52-20,  
e-mail: macom@macomrus.com,  
www.macomrus.com

**степени миграции масел вы можете предложить?**

– Вопрос достаточно актуальный для многих производителей. Здесь все просто: необходимо правильно подобрать загустители и стабилизаторы, а также правильно их комбинировать с другими ингредиентами теста. Среди кондитерских смесей компании «Пурамос» есть улучшитель «Пурамаффин». При дозировке которого всего 3 %, в его составе оптимальный набор разрыхлителей, загустителей и стабилизаторов. Это позволяет производить широкий ассортимент МКИ на базе растительного масла (до 22 % жира), и полностью избавиться от проблемы миграции жира.

**– Для глазирования МКИ используют различные глазури. Какие глазури вы можете предложить для мучных кондитерских изделий?**

– В России производится широкий ассортимент шоколадных глазурей Карат. Глазури Карат обладают сбалансированным шоколадным вкусом, благодаря оптимальному содержанию высококачественного какао-порошка, нежным вкусом, гладкой и однородной структурой, имеют прекрасный блеск, благодаря жирам – заменителям масла какао лауринового типа. Глазури Карат прекрасно подходят для глазирования любых видов МКИ, придавая им привлекательный, аппетитный внешний вид и улучшая вкусовые характеристики.

**– В настоящее время во многих МКИ используют сладкие начинки. Какие ингредиенты вы можете предложить для термостабильных начинок?**

– Новинка 2017 г. от компании «Пурамос» – функциональный загуститель «Пурафикс». С помощью этого комплексного продукта можно превратить любую нетермостабильную начинку (в том числе, из свежемороженых ягод) в термостабильную. «Пурафикс» выпускается в порошкообразной форме, что облегчает его дозирование и перемешивание с основным продуктом. Дозировка около 10 % к массе начинки. Мы располагаем широким ассортиментом уже готовых кремовых и фруктовых начинок для любой области применения.



**М. И. Осадко**

к. т. н., ведущий технолог  
ООО «Маком РУС»

**– Какие новые ингредиенты есть в вашем арсенале для придания МКИ функциональной направленности?**

– В рецептурах функциональных МКИ не всегда удается использовать много молочных составляющих, особенно сливочного масла, поскольку оно имеет высокую жирность, калорийность и цену. Однако, замена сливочного масла на жиры растительного происхождения всегда сопровождается ухудшением вкуса МКИ. Одним из путей решения этой проблемы является использование натуральных концентратов вкуса Butter Buds, которые в РФ представляет компания «Маком РУС».

Концентраты вкуса работают не так, как ароматизаторы. Их действие направлено на формирование насыщенного сливочного тела вкуса и долгого послевкусия, при этом аромат продукта они лишь слегка подчеркивают. Это дает эффект присутствия в продукте натурального сливочного масла или сливок. Вкус МКИ с Butter Buds получается настолько естественным, что усомниться в наличии в составе сливочного масла практически невозможно. Также Butter Buds способны маскировать вкусовые ноты, выраженность которых в готовом продукте нежелательна: например, соды, яиц, разрыхлителей и т.п.



**В. И. Самойлов**

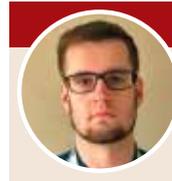
шеф технолог,  
компания «Ренна»

**– В настоящее время во многих МКИ используют сладкие начинки. Это пряничные изделия, кексы, печенье курабье и др. Для регулирования термостабильности используют различные функциональные ингредиенты. Какие ингредиенты вы можете предложить для термостабильных начинок?**

– Мы располагаем готовыми решениями в виде молочных и фрукто-

вых начинок для кондитерских изделий, которые являются абсолютно термостабильными, т. е. выдерживают нагрев до 240 °С в течение 15 мин, активность воды которых составляет АW 0,75–0,9. Начинки обладают такими преимуществами, как стабильностью при заморозке и дальнейшей дефростации, отсутствием миграции влаги в тесто, возможностью использования в автоматических линиях.

Продукт производится в соответствии со строгими стандартами международного качества HAASP, ISO 9001-2011, ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2010 и дополнительными требованиями FSSC 22000. Ассортимент таких начинок – это варенка, сливочная карамель, шоколад, гомогенные фруктовые начинки – вишня, клубника, банан, абрикос, клюква.



**Михаил Успенский**

маркетолог компании  
«Балтийская группа»

**– Основным сырьем в производстве мучных кондитерских изделий является пшеничная мука. Какие улучшители муки целесообразно использовать при приготовлении пряничных изделий, кексов, песочных полуфабрикатов?**

– «Балтийская Группа» рекомендует использовать муку специального назначения для улучшения характеристик конечной продукции. На российском рынке мы предлагаем продукцию мирового лидера в производстве зерновых ингредиентов под тм Westhove - компании Limagrain Céréales Ingrédients – и опираемся на опыт не только отечественных, но и зарубежных производителей. Различные марки муки Westhove позволяют решить разнообразные технологические задачи, возникающие при производстве хлебобулочной и кондитерской продукции.

Например, в печенье мука пшеничная Westhove 1500i (дозировка 3 %) позволяет контролировать размер готовых (идеально для упаковки в коррекс). Мука пшеничная Westhove ТМ40 (дозировка 3–4 %) применяется для создания хрустящей рассыпчатой