



МОРОЖЕНОЕ СО ВКУСОМ КРЕМ-БРЮЛЕ ОТ BUTTER BUDS

МасотRUS

Среди мороженого с наполнителями второе место по популярности у россиян занимает крем-брюле. Чем объясняется такая всенародная любовь? В первую очередь ни на что не похожим вкусом этого сорта мороженого. Этот вкус был позаимствован у изысканного десерта крем-брюле и характерен приятными нотами сливок, ванили и карамели.

Для того чтобы придать мороженому крем-брюле его неповторимый вкус, в его рецептуру необходимо добавлять сироп крем-брюле. Одними из сложностей его приготовления являются длительное время и высокая температура варки. Они необходимы для того, чтобы сироп приобрел свои характерные вкус и цвет. По классической технологии на варку сиропа уходит до 10–12 ч, а температуру необходимо поддерживать на уровне от 100 до 125 °С. Поэтому многие предприятия ищут пути исключения из технологии трудоемкого и дорогостоящего процесса варки сиропа крем-брюле.

Конечно, полностью исключить из рецептуры сироп крем-брюле невозможно, ведь тогда согласно действующим законам продукт уже нельзя будет назвать «Крем-брюле». Но можно сократить содержание сиропа крем-брюле в рецептуре до минимального количества, а требуемого вкуса добиться применением ароматизаторов.

Однако использование ароматизаторов часто не позволяет добиться требуемого эффекта – вкус мороженого с ними получается

недостаточно естественным и насыщенным, а послевкусие коротким. Получается замкнутый круг: мы экономим, снижая содержание сиропа крем-брюле в рецептуре, а потребитель, несмотря на низкую цену, не хочет покупать мороженое, поскольку остается неудовлетворенным его вкусом.

Специалисты компании «Маском РУС» использовали для получения вкуса крем-брюле инновационные вкусоароматические ингредиенты – концентраты вкуса Butter Buds.

Эти уникальные ингредиенты работают при производстве мороженого совсем не так, как обычные ароматизаторы, которые мы привыкли использовать. Эффект концентратов вкуса Butter Buds при создании вкуса мороженого кардинально отличается от эффекта действия ароматизаторов. Он направлен на формирование насыщенного тела вкуса, долгого послевкусия и естественного, натурального аромата. При этом мороженое с Butter Buds по ощущениям становится более жирным и таким вкусным, как будто при его производстве использовался натуральный сироп крем-брюле.

На основании наших лабораторных и промышленных испытаний мы сформировали перечень преимуществ Butter Buds для производителей мороженого крем-брюле:

- мороженое приобретает вкус, характерный для сорта «Крем-брюле» даже при снижении содержания сиропа крем-брюле в рецептуре до 1,5%;
- органолептическое ощущение жирности продукта повышается,



при этом содержание жира в рецептуре остается низким;

- нежелательные вкусовые оттенки (кормовой, растительных жиров, нестандартного сырья) полностью маскируются;
- резкие вкусовые ноты сглаживаются, вкус мороженого становится более гармоничным и сбалансированным;
- при уменьшении содержания в рецептуре сиропа крем-брюле до 1,5% себестоимость продукта снижается примерно на 25%.

В лабораторных условиях мы провели серию экспериментов по приготовлению мороженого со вкусом крем-брюле, используя модельную рецептуру сливочного мороженого 8%-ной жирности без сиропа крем-брюле (табл. 1).

В процессе эксперимента нашими дегустаторами были отобраны две композиции Butter Buds, которые обеспечивали получение вкуса, максимально приближенного к тому, который дает натуральный сироп крем-брюле: Масло Cote (Butter Buds Sauteed) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla) в соотношении 1:1 и общей дозировке 0,3% и Топленое масло (Butter Buds Ghee) + Молоко Перу

(Milk Buds Peru) в соотношении 2:1 и общей дозировке 0,3%.

Органолептическую оценку мороженого со вкусом крем-брюле, приготовленного с концентратами вкуса Butter Buds, проводили с использованием 11-балльной шкалы (см. рисунок). Обе отобранные нами композиции вкусоароматических ингредиентов Butter Buds придали мороженому ярко выраженный вкус крем-брюле со сливочными, ванильными и карамельными нотами. Следует особо отметить, что образцы мороженого с Butter Buds получили органолептическую оценку, максимально приближенную к наивысшей.

Результаты лабораторных экспериментов были успешно апробированы в промышленных условиях. Рецептуры, используемые нами в промышленных испытаниях, содержали всего 1,5% сиропа крем-брюле. При этом нам удалось не только снизить содержание в рецептуре сиропа крем-брюле без потери вкуса за счет использования Butter Buds, но и сократить расходы на сырье примерно на 25%. Опираясь на успешные результаты испытаний, сегодня можем с уверенностью предложить производителям мороженого две композиции Butter Buds (табл. 2).

Важно отметить удобство использования вкусоароматических ингредиентов Butter Buds при производстве мороженого: их применение не требует существенных изменений в технологическом процессе. Вносить Butter Buds рекомендуется при приготовлении смеси до ее пастеризации вместе с сахаром.

Компания «Маком РУС» уже более 10 лет занимается разработкой самых разнообразных вкусов мороженого – от традиционных сортов сливочного мороженого и пломбира, до самых необычных и оригинальных вкусовых решений, воплощающих в себе самые смелые фантазии потребителей. Мы внимательно следим за новыми

Таблица 1
Модельная рецептура мороженого 8%-ной жирности

Сырье	Вариант 1	Вариант 2
	Количество, %	
Молоко 3,2% жирности	32,9	32,9
Сахар-песок	15	15
Сливочное масло	8,5	8,5
СОМ	7,2	7,2
Стабилизатор	0,5	0,5
Масло Cote (Butter Buds Sauteed)	0,15	–
Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,15	–
Топленое масло (Butter Buds Ghee)	–	0,2
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	–	0,1
Вода	35,9	35,9
Итого	100	100

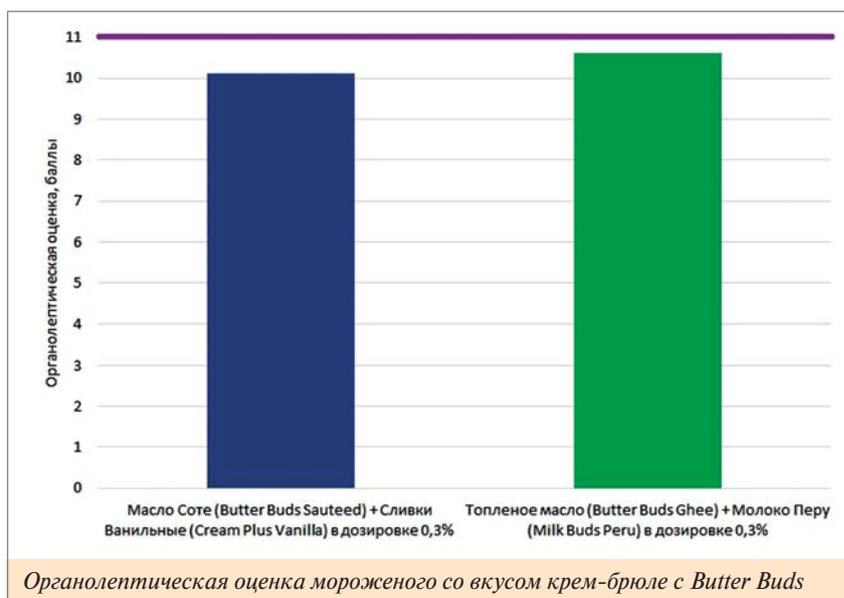


Таблица 2
Концентраты вкуса Butter Buds для производства мороженого со вкусом крем-брюле

№	Ингредиент	Общая дозировка ингредиентов Butter Buds, % к массе смеси	Вкус
1	Масло Cote (Butter Buds Sauteed) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla) в соотношении 1:1	0,2–0,3	Мороженого «Крем-брюле»
2	Топленое масло (Butter Buds Ghee) + Молоко Перу (Milk Buds Peru) в соотношении 2:1	0,21–0,3	Мороженого «Крем-брюле» с приятной нотой топленого молока

Таблица 3
Ассортимент классических вкусов Butter Buds

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Пломбир	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,2
Пломбир с выраженной ванильной нотой	Высококонцентрированное масло (High Concentrate) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,3
Сливочный	Сливки Плюс (Cream Plus)	0,2
Сливочно-ванильный	Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,15
Сливочно-карамельный	Масло Cote (Sauteed Butter Buds)	0,25
Топленое молоко	Топленое масло (Butter Buds Ghee)	0,25

тенденциями, опираемся на опыт множества наших клиентов в России и передовой опыт зарубежных партнеров. Объединив эти три составляющих, мы получаем вкусы, которые помогут вывести ваш продукт на совершенно новый уровень, а значит, продавать его в больших объемах и в более высокой ценовой категории.

В нашем ассортименте кроме вкуса крем-брюле имеется еще целая палитра вкусов – сливочный, пломбир, карамельный, ванильный от Butter Buds (табл. 3) и несколько необычных и запоминающихся вкусов от других наших поставщиков – компаний International Bakers Services и Virginia Dare, которые позволят погрузиться в приятные мысли об Италии (Тирамису, Маскарпоне, Кофе), Франции (Куантро, Сыр, Сыр Блю), Германии (Шварцвальдская вишня), Японии (Лимон-Имбирь), США (Бабл Гам, Морковный пирог и Тыквенный пирог) (табл. 4).

Если вы производите мороженое со вкусом крем-брюле и ищите ингредиенты, которые позволят сократить содержание в рецептуре сиропа крем-брюле, обязательно

Таблица 4
Иновационные вкусы для эксклюзивных сортов мороженого

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Маскарпоне	Сыр Моцарелла (Cheese Buds Mozzarella) + Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,8
Тирамису	Тирамису (Tiramisu DA62)	0,7
Шварцвальдская вишня	Шоколад (Chocolate) DA74 + Сладкая вишня (Sweet Cherry) LA81	0,3 0,1
Кофе	Свежесваренный кофе (Fresh Brewed Coffee DA53)	0,2
Бабл Гам	Бабл гам (MN95 SUPERFREEZE ART BUBBLE GUM FL #10655)	0,1
Куантро	Ямайский ром (Jamaican Rum L844) + Апельсин (Natural Orange Flavor L915)	0,15 0,25
Лимон-имбирь	Лимон (Nat. Lemon Flavor L901) + Имбирь (NAT. GINGER FLAVOR L471)	0,25 0,05
Морковный пирог	Морковный пирог (Carrot Cake Type NFI D670)	0,35
Тыквенный пирог	Специи для тыквенного пирога (Pumpkin Pie Spice Type NFI LA30)	0,3
Сыр	Шарп Чеддер (Sharp Cheddar) DA83	1,0
Сыр Блю	Сыр Блю (Cheese Buds Bleu)	2,0
Чизкейк	Чизкейк (N&A Cheesecake Flavor) D540	0,3–0,4
Чизкейк с насыщенной сливочной нотой	Чизкейк (N&A Cheesecake Flavor) D540 + Сливки Плюс (Cream Plus)	0,3 + 0,2
Чизкейк с насыщенной нотой сливочного сыра, долгое сливочное послевкусие	Чизкейк (N&A Cheesecake Flavor) D540 + Сыр Моцарелла (Cheese Buds Mozzarella)	0,3 + 0,4

протестируйте на своем производстве концентраты вкуса Butter Buds. Свяжитесь с нами, и мы поможем выбрать вкус, подобрать дозировку и создать новые сорта мороженого!

ООО «Маком РУС»,
официальный представитель
Butter Buds, Blue Mountain Flavors,
International Bakers Services, Virginia
Dare в РФ и странах Таможенного союза

Канд. техн. наук Марина ОСАДЬКО

MacomRUS

Мы делаем мир вкуснее!

+7 495 989 52 20

info@macomrus.ru, www.macomrus.ru

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РОССИИ И СТРАНАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА



НАТУРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ВКУСА МАСЛА, МОЛОКА, СЛИВОК, СЫРА
получаемые из натурального молочного сырья



НАТУРАЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ И АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности



НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
гастрономического профиля приготовленной пищи



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности