



Крем на растительных маслах «Экселанте»



Основные характеристики

Экселанте - жидкий невзбиваемый продукт, произведенный по УНТ технологии

- Содержание какао-порошка 9%
- Содержание жира 11%
- В рецептурный состав входит сухое обезжиренное молоко
- Шоколадный соус имеет приятный вкус и цвет молочного шоколада



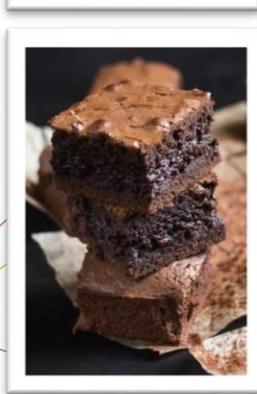
Преимущества продукта

- **Экселанте - УНТ- продукт, который исключает проблему микробиологии, гарантирует пищевую безопасность продукта (как при использовании какао порошка)**
- **Стабильность качества (вкус, цвет, структура, консистенция)**
- **Не содержит красителей**
- **Не содержит трансизомеров жирных кислот**
- **Не содержит консервантов**
- **Хранение продукта 6 месяцев при температуре до +20**
- **Удобная упаковка – Tetra Pak 1 л (возможна фасовка в промышленную упаковку от 10л до 1 тонны)**



Применение

- Шоколадные сливки - прекрасно сочетается со сливками (1:1), при сохранении технологичности (придает вкус и цвет молочного шоколада), готовый крем гладкий и пластичный, не растрескивается в процессе хранения
- Соус, поливка – для мороженого, десерта, сдобы (синнабон)
- Напитки – горячий шоколад, шоколадные коктейли, какао
- Веррины – десерт в стакане, мусс, прослойка, пропитка
- Тесто КИ– кексы/маффины, брауни, блины, пончики
- Тесто ХБИ – слоеные изделия, сдобное тесто, десертный хлеб
- Десерт – суфле, чизкейк, лукум
- Ганаш



А зачем Экселанте? Есть же какао, глазурь, шоколад....



Шоколадный крем

Экселанте – прекрасный компонент для шоколадных кремовых кондитерских изделий.

Какао-порошок	Экселанте
<ul style="list-style-type: none">• При низкой дозировке не дает цвета и вкуса• При высокой дозировке осаждают крем, уменьшает его объем, дает эффект «створаживания», придает горечь, цвет не стабилен• Неоднородная структура крема	<ul style="list-style-type: none">• Сохраняет высокий объем (готовое изделие выглядит больше, чем весит) и придает вкус и аромат молочного шоколада• Готовый крем гладкий, пластичный
<ul style="list-style-type: none">• Часто бывает микробиологически «грязный», что приводит к преждевременной порчи готового продукта	<ul style="list-style-type: none">• Продукт УНТ технологии, оказывает положительные свойства на сроки годности в сравнении с какао-порошком
<ul style="list-style-type: none">• Пылит, при влажной уборке образует грязные разводы. «Сразу не уберешь»	<ul style="list-style-type: none">• Продукт легко дозируется и не загрязняет помещение



Мучные кондитерские изделия

Какао-порошок	Экселанте
<ul style="list-style-type: none">• Приводит к затягиванию теста, что способствует получению более плотного мякиша после выпечки	<ul style="list-style-type: none">• Способствует сохранению мягкости готового изделия
<ul style="list-style-type: none">• Осаждает эмульсию при замесе теста, как итог уменьшение объема готовой продукции	<ul style="list-style-type: none">• Способствует сохранению объема готового продукта
<ul style="list-style-type: none">• Для равномерного распределения необходимо заваривать	<ul style="list-style-type: none">• Готов к использованию
<ul style="list-style-type: none">• Нестабильность партий какао-порошка приводит к колебаниям в цвете готовой продукции	<ul style="list-style-type: none">• Мы гарантируем качество и стабильность характеристик



Слоеные и сдобные изделия

По-настоящему шоколадная слойка и сдоба может быть только с Экселанте!

Какао-порошок	Экселанте
<ul style="list-style-type: none">• Делает слоеное тесто более упругим и менее эластичным, что затрудняет его раскатку	<ul style="list-style-type: none">• Тесто становится эластичным и легко раскатывается
<ul style="list-style-type: none">• Чтобы получить яркий цвет необходимо закладывать в очень больших количествах, что удорожает продукт и приводит к технологическим сложностям	<ul style="list-style-type: none">• Дает яркий цвет и насыщенный вкус шоколада



Напитки

Экселанте – оптимальное решение для напитков, как по цене, так и по качеству!

Какао-порошок	Экселанте	Шоколад
<ul style="list-style-type: none">Необходимо заваривать	<ul style="list-style-type: none">Готов к применению: открыл и используешь	<ul style="list-style-type: none">Необходимо растапливать, чтобы не произошло сворачивания молочных продуктов (в молочном и белом шоколаде)
<ul style="list-style-type: none">Даже при больших дозировках не дает яркий вкус шоколада и не создает «тело» напитка – он остается жидким	<ul style="list-style-type: none">Дает яркий вкус и позволяет сделать напиток более густым без дополнительных компонентов.	
<ul style="list-style-type: none">Высокая вероятность оседания частичек какао на дно	<ul style="list-style-type: none">Сохраняет равномерную структуру	<ul style="list-style-type: none">Есть вероятность расслоения напитка и оседания некоторых какао-продуктов на дно



Соус

Экселанте – уже готовый соус для сдобных и мучных кондитерских изделий, а так же десертов и мороженого!

Экселанте

1. Готовый к применению соус - открыл упаковку и используешь
2. Может стать основой или компонентом для приготовления соуса на базе крема на растительных маслах: в отличии от какао легко с ним смешивается с получением однородной структуры
3. Создает «тело» соуса, что усиливает передачу вкуса шоколада.



Кондитерское направление (десерты)



«Карамель-
ный
апельсин»



«Малиновая
Панакотта»



«Мятный
бриз»



«Черный Лес»



«Нежный
банан»

Кондитерское направление (напитки)



«Пряная
малина»



«Кориандро»



«Теплый
вечер»



«Горная
лаванда»

Кондитерское направление (торты, пироги, пирожные)



Чизкейк
«Эстет»



«Натти -
пай»



«Бруснич-
ный пай»



Торт
«Пражечка»



Торт
«Шоколеон»

Кондитерское направление (торты, пироги, пирожные и др.)



Лукум
«Рождествен-
ский»

«Шоколадный
блинный»

Пирожное
«Баттен»

Эклер «Флер
Д'Оранж»

«Брауни»

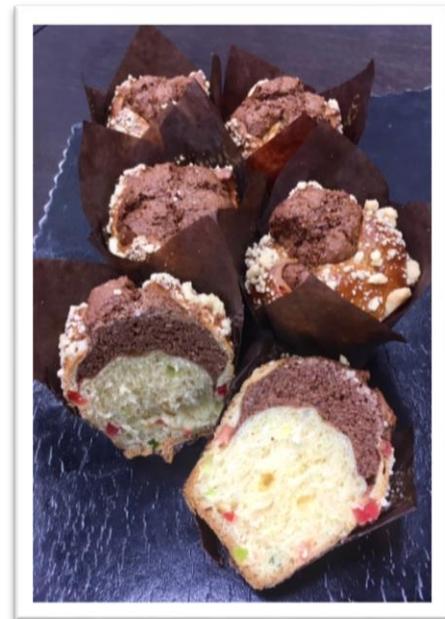
Хлебопекарное направление



Браффин шоколадный
(с соусом)



Чиабатта
шоколадная



Флаффин
«Альмандо»

Хлебопекарное направление



Шоколадная
булочка «Гречаник»



Булочка
«Джеккил»



Круассан
«Марципани»

Спасибо за внимание!

