Balt-Hellin

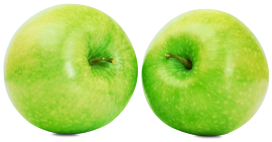
www.balthellin.eu

Alaska-express

Alaska-express pulbrid on vahukoorestabilisaatorid, mida kasutatakse lõikamis- ja külmutamiskindlate vahukoore-tortide, vahukoore-plaadikookide, väikeste kookide ning magustoitude valmistamiseks. Sobivad ka beseede maitsestamiseks.

Puuvilja-marja-vahukoorestabilisaatorid

Õun
(14% kuivatatud õunu)



***Pakend** 1 kg*

Pirn
(7% kuivatatud pirnitükke)

***Pakend** 1 kg*

Veriapelsin
(7,5% veriapelsinimahlapulbrit)

***Pakend** 1 kg*

Sidrun
(3,5% sidrunimahlapulbrit)

***Pakend** 1 kg*

Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Mango
(4,5% mangopüreepulbrit)

***Pakend** 1 kg*

Maasikas
(6,5% kuivatatud maasikaid)

***Pakend** 1 kg*

Vaarikas
(8% kuivatatud vaarikaid)

***Pakend** 1 kg*

Põhiretsept

200 g	**Alaska-express** vahukoorestabilisaator
250 g	vesi, ~25 °C
1000 g	suhkruta vahukoor

➢ Segada **Alaska-express** veega ja lisada õrnalt segades vahustatud koor.

Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Neutraalsed vahukoorestabilisaatorid

BRAUN

Alaska-express Neutral

Põhiretsept:

150 g **Alaska-express Neutral** vahukoorestabilisaator
200 g vesi, ~20-25 °C
1000 g suhkruta vahukoor

- Segada **Alaska-express Neutral** veega ja lisada õrnalt segades vahustatud koor.

***Pakend** 1 kg ja 20 kg*

Alaska 666

naturaalne, soojas vedelikus lahustuv želatiin

Põhiretsept:

50 g **Alaska 666**
200 g vesi/mahl 40 °C
1000 g suhkruta vahukoor

- **Alaska 666** lahustada vedelikus ja kasutada nagu tavalist želatiini.

***Pakend** 20 kg*

Fond Helvetia

vahukoorestabilisaator kõikide piimatoodete vahustamiseks all in one-meetodil

Põhiretsept:

300 g rõõsk koor
300 g **Fond Helvetia**
700 g jogurt, hapukoor, keefir vms.

- Vahustada kõik ained koos kiirel käigul.

***Pakend** 25 kg*

Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Jogurti/kohupiimasisaldusega vahukoorestabilisaatorid

BRAUN

NY Cheesecake
(8% lahja kohupiimapulbrit)

Pakend 1 kg

Kohupiim
(12% kohupiimapulbrit)

Pakend 10 kg

Jogurt
(15% jogurtipulbrit)

Pakend 1 kg

Kreeka jogurt
(25% koorejogurtipulbrit, 3,5% mett)

Pakend 1 kg

Jogurt-mustikas
(12% jogurtipulbrit, 3,5% kuivatatud mustikaid ja mahlapulbrit)

Pakend 1 kg

Jogurt-laim
(12% jogurtipulbrit, 4% laimimahlapulbrit)

Pakend 1 kg

Põhiretsept:

500 g **Alaska-express** vahukoorestabilisaator
1000 g vesi, ~20 °C
1000 g suhkruta vahukoor

➢ Segada **Alaska-express** veega ja lisada õrnalt segades vahustatud koor.

Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Spetsiaal-vahukoorestabilisaatorid

Cappuccino
(7% röstitud kohvi, 10% šokolaadihelbeid)

***Pakend** 1 kg*

Karamell
(38% piimakaramellipulbrit, 19% lõssipulbrit)

***Pakend** 1 kg*

Šokolaad
(30% vähendatud rasvasisaldusega kakaod)

***Pakend** 1 kg*

Põhiretsept:

200 g	**Alaska-express** vahukoorestabilisaator
250 g	vesi, ~25 °C
1000 g	suhkruta vahukoor

➢ Segada **Alaska-express** veega ja lisada õrnalt segades vahustatud koor.

Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Puuviljavahukoore põhiretseptid Alaska-express Neutraliga

Ravifruit' püree nimi	Püree kogus	Alaska-express Neutral	Vahukoor	Puuviljahape
Fruit Puree Cassis Mustsõstar	1000 g	400 g	1200 g	0 g
Fruit Puree Morello Cherry Kirss				
Fruit Puree Myrtille Mustikas				
Fruit Puree Apricot Aprikoos				
Fruit Puree Fraise Maasikas	1000 g	350 g	1200 g	3 g
Frozen William Pear Puree Williami pirn				
Frozen White Peach Puree Valge virsik				
Frozen Green Apple Puree Roheline õun				
Fruit Puree Ananas Ananass				
Fruit Puree Framboise Vaarikas	1000 g	350 g	1200 g	0 g
Fruit Puree Passion Granadill	800 g	400 g	1200 g	0 g
Fruit Puree Citron Sidrun				
Fruit Puree Mangue Mango	1000 g	400 g	1200 g	3

Valmistamine

Püree soojendada temperatuurini 20-25 °C,
seejärel segada Alaska Expressiga.
Järkjärgult lisada vahustatud koor (Debic Stand & Overrun).

Vihje: 100-200 g vahukoort võib asendada jogurtiga!