Balt-Hellin

www.balthellin.eu

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

Recinātāji, biezinātāji, želejošas, stabilizējošas, saldinošas un konservējošas vielas un piedevas profesionāļiem.

Profesionālās piedevas

CMC, 1 kg
Aukstumā škistošs biezinātājs, paciešs ekstremālas temperatūras. Neļauj saldējumā veidotieskristāliem, palielina gaisīgumu un mīkstumu. Piena produktos novērš olbaltumvielu sabrukšanu. Konditorejas izstrādājumiem pagarina uzglabāšanas laiku. Dozēšana: 1-10 g/kg

Liquid sunflower lecithin, 1 kg
Saulespuķu lecitīns sīrupa veidā. Piemērots šokolādes pagatavošanā. Dozēšana: 3-5g/kg.

Glycerine jerrican, 2,5 kg
Glicerīns, emulgators saldējuma un konfekšu pagatavošanai. Dozēšana: 1-10g/kg.

Acide citrique poudre, 1 kg
Citronskābes pulveris.

Gomme Xanthane, 1 kg
Ksantanas sveķi. Pulverveida stabilizators un biezinātājs, iegūts organiskas fermentizācijas veidā. Labi šķīst aukstā ūdenī. Piemērots lietošanai procesos kuros ir sasaldēšana un atkausēšana, kā arī lietošanai skābā vidē. Piešķir produktam spīdumu. Piemērots kūkām, virtuves produktos, maizītēs, mērcēs, dzērienos utml. Dozēšana: 2-5g/kg.

Maltodextrin DE16, 5 kg
Cepumu, konfekšu un dzērienu garšas, smaržas, viskozitādes un uzglabāšanas uzlabotājs

Calcium chloride, 1 kg
E509 Neaizstājams palīgs karameļu pagatavošanā, sasaista visu lieko mitrumu, lielisks nostiprinātājs sieru un ievārījumu pagatavošanai, piemērots želejas pērlīšu pagatavošanā.

Galliasorb Sorbitol liquide jerrican, 2,5 kg
Sorbitola sīrups. mīkstumu piešķiroš un kristalizāciju aizkavējošs stabilizators lietošanai kūkās, tortēs, maizītēs, desertos, šokolādē utml. Dozēšana: 30-50g/kg.

Gum arabic, 1 kg
E414. Glažejošā viela mandeļu pastas un saldumu pārklāšanai, biezinātājs recinātājs. Uztur augļu un ogu mīkstumu dzērienos neizkusušu. Šķīdina siltā ūdenī. Dozēšana: sīrupā 20g/l

Pektīni

Pectine jaune, 1 kg
Želejoša viela, uzkarsēta skābā vai saldā šķidrumā, dod blīvu želeju. Dozēšana: 10-12 g/kg

Pectine NH Nappage, 1 kg
NH pektīns, želejoša viela, piešķir karstumizturīgumu želejām. Piemērots augļu, ogu pildījumu pagatavošanai. Dozēšana: 10g/kg

Pectine X58, 1 kg
Želejoša viela, kopā ar kalciju veido karstumizturīgu želeju. Dabīgām, uz ūdens bāzes veidotām, pārklājuma želejām kūkām un tortēm. Ideāla pārklājumiem ar mazu cukura saturu.

Pectine 325NH95, 1 kg
Želejoša viela, uzkarsēta ar piena produktiem, dod karstumizturīgu želeju. Piemērota marmelāžu pagatavošanai - būs viegli sagriežama, deserta mērču, augļu un ogu biezeņu, želejvieda piena deseru, viegli saželejošu pildījumu, karameļu mērces, kā arī dietisko produku pagatavošanai. Dozēšana: 0,3-0,5 g : 1 kg / 4-5 g : 1 l piena

Želatīni

Gelatine de poisson, 200 Bloom, 1 kg
Želatīns (zivs)

Agar agar, 1 kg
Želatīna aizvietotājs konditorejas izstrādājumos, desertos un citos saldumos. lai izšķīdinātu Agar-agar, tas vispirms jāuzvāra, tad želeja ir gatava lietošanai atdzesēta. Dozēšana: 5-40 g/kg

Gelatine feuilles or, 200 Bloom, 1 kg
Premium kvalitātes želatīns lapās.

Recinātāji un biezinātāji

Iota carrageenan, 1 kg
Biezinātājs, reaģē ar kalciju. Dod škidru gēlu. Dozēšana 1-3 gr/kg

Galligum guar, 1 kg
Guāras sveķi. Aukstā ūdenī šķīstošs biezinātājs, karstumizturīgs. Lietošanai mērcēs, pildījumos, saldējumā, sorbetos un citur virtuvē. Dozēšana: 2-10g/kg.

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

Bāzes maisījumi / stabilizatori saldējumam

Stab 2000, 1 kg
Stabilizators, kas īpaši piemērots saldējuma ražošanai. Emulgē taukus saturošās izejvielas, stabilizē ūdens konsistenci masā, aizkavē kristalizēšanos, padara masu krēmīgāku, atvieglo sadalīšanu porcijās, aizkavē ledussulas veidošanos. Dozēšana: 3-5 g/l

Super neutrose Gallia, 1 kg
Stabilizators, galvenokārt izmanto sorbertu pagatavošanai.
- *Pasargā no kristālu veidošanās, saglabā mīkstu, krēmīgāku struktūru.*
- *Palielina apjomu, padarot poduktu gaisīgāku.*
- *Emulgē masas sastāvdaļas un uzlabo viskozitāti.*
- *Paaugstina ledus kušanas temperatūru.*
- *Dozēšana: 3-5 g/l.*

Olbaltuma pulveri

Blanc Gallia, 10 kg
Pasterizēta olbaltuma pulveris. Piemērots bezē, krēmu un glazūru pagatavošanai. Labi putojas ar stabilu konsistenci.

Cukurs un speciālie cukuri

Maltitol, 5 kg
Poliols. Ar stipru saldu garšu, cukura aizvietotājs.

Fructose powder, 1 kg
Fruktozes pulveris. Pateicoties saldumam un fizioloģiskajām īpašībām lieliski piemērots mazkaloriju un diētiskajos produktos. Saldāks kā cukurs. Maigi saldina un izceļ pārējo sastāvdaļu aromātu. Šķidina alkoholu asinīs.

Sirop de glucose D.E.60 seau, 10 kg
Glikozes sīrups. Piemērots konditorejas izstrādājumos vārītā cukura sīrupa vietā. Lietošana kā aromatizētājiem, pārtikas krāsām, cukuram utml.

Sorbitol poudre boite, 1 kg
Sorbitola sīrups. mīkstumu piešķiroš un kristalizāciju aizkavējošs stabilizators lietošanai kūkās, tortēs, maizītēs, desertos, šokolādē utml. Dozēšana: 30-50 g/kg

Dextrose, 1 kg
Dextrose. Vienkāršotā cukura pulveris ar ne pārāk saldu garšu. Saldējumos pazemina sasalšanas punktu un novērš cukura kristalizēšanos. Saldajos rauga mīklas iztrādājumos veicina rūgšanas procesus.Pastiprina aromatizētujus un to sasaistes spējas. Piešķir produktam viegli bēžu toni. Dozēšana: 2-5g/kg.

Glucose deshydrate, 1 kg
Sausais glikozes pulveris. Ne pārāk saldu garšu, lieliski piemērots saldējuma pagatavošanā, pagarina uzglabāšanas laiku, kristāli kļust ļoti mazi (var aizvietot stabilizatoru, pateicoties īpašibām kas bremzē kristalizāciju), mutē izkūstot rada patīkamu garšu. Dozēšana: 30-50g/kg.

Isomalt Gallia, 1 kg
Saldinātājs, ne tik salds kā cukurs, hidroskopisks. Dozēšana: 1kg : 100-200 g

Piena pulveri

Coconut milk powder, 1 kg
Kokosa piena pulveris