



1612 Sofia, Kavarna str. No 8, tel/fax +35929552843, e-mail: info@trivex.org

Кемките КК

Описание на изделието:

Висококачествена мазнина за сладкарски продукти, изготвена на базата на напълно рафинирано палмово ядково масло и фракции.

Приложение:

Кемките КК се употребява като абсолютен заместител на какаово масло за производство на шоколадов кувертюр при приложения на тестени изделия. Препоръчва също така за пълнежи и производство на бисквити и други сладкарски изделия, за шоколадови пръчици, карамел и тофи. Кемките КК може да замества маслото в немлечни продукти като сметана за кафе и сметанови глазури.

Кувертюрът приготвен с Кемките КК образува устойчиви кристали при много бързо охлаждане без темперирание. Съдържанието на какаово масло според рецептата може да бъде до 5% от общото съдържание. Ето защо се препоръчва само нискомаслено какао на прах.

Техническа характеристика

КК 41

Free Fatty Acid (as Lauric)	0,1% max
Iodine Value (Wijs)	4 max
Saponification Value	235-250
Melting Point (AOCS Cc 3-25)	39-42 C
Lovibond Colour (5 – 1/4" Cell)	1R+10Y

Solid Fat Content (%) by Nuclear Magnetic Resonance

20° C	73 Min
25° C	50-65
30° C	27-35
35° C	14 Max
40° C	7 Max