



Рабочая технологическая карта

Сливочная крем пена для кофе

Наименование продукта	на 100 грамм	на 1 кг
Сливки CREMART 20%	50	770
Молоко сгущеное	10	155
Апельсиновый сироп	5	75
Выход:		1000

Описание технологического процесса:

Сливки налить в кремер, добавить молоко сгущеное, сироп и перемещать. Закрывать баллон и заполнить газом, стабилизировать в холодильнике 10 минут.