



představuje

# **Tepelně odolnou imitaci sýra**

# Sýrový základ 15 H.S.\*

Inovativní funkční společně zpracované  
potravinářské ingredience, jejichž složení  
umožňuje vyrobit

**SÝR ODOLNÝ VŮČI VYSOKOTEPLTNÍMU  
ZPRACOVÁNÍ PŘI NÍZKÝCH NÁKLADECH**



\* H.S. = Tepelně odolný

# Sýrový základ 15 H.S.



- Fyzicky upravená potravinářská želatina, aromata a rostlinné extrakty na mikronizované rostlinné vláknině.
- Pouze přírodní ingredience
- Bez chemických aditiv

# Sýrový základ 15 H.S.

**II: olej nebo i máslo**



**III: sýrový  
základ 15 HS**



**IV: teplá voda,  
ideálně kolem 50-  
60 ° C**

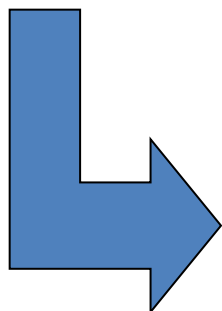
**I – skutečný sýr**



# Sýrový základ 15 H.S.

V: Napustíte výrobek do vhodné potravinářské nádoby

VI: Výrobek ponechte v klidu několik hodin v chladné místnosti při teplotě  $+2^{\circ}\text{C}$ ,  $+6^{\circ}\text{C}$



**Výrobek  
nezamrazujte,  
dokud gel nezíská  
požadovanou  
strukturu!**

**Sýrový základ H.S. ve formě gelu a připravený ke zpracování:  
na kostičky, plátky, nasekaný, rozemletý atd.**

# Sýrový základ 15 H.S.

Receptura pro výrobu stabilizovaného mléčného základu:

Skutečný sýr*	20%
Voda	48%
Oleje (nebo i máslo)	17%
Prášek – sýrový základ 15 H.S.	15%



\* Strukturovat a stabilizovat lze každý druh sýra, např. mozzarellu, eidam, goutu, sýr s modrou plísní, ementál, parmazán atd.

# Sýrový základ 15 H.S.

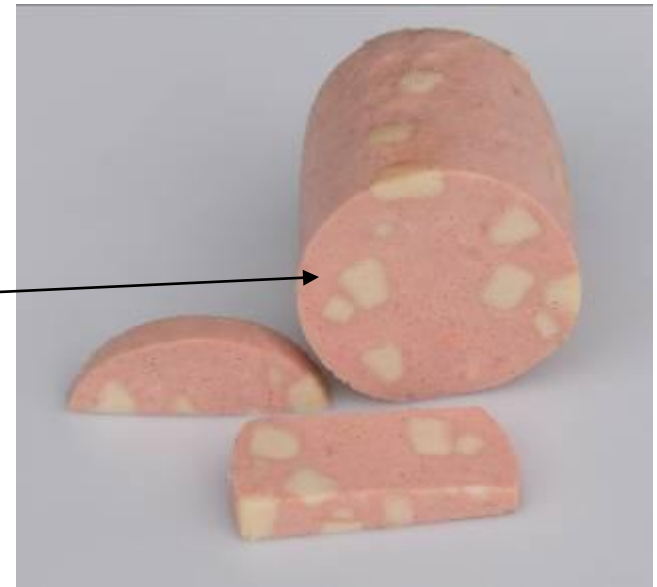
## Výhody a specifické vlastnosti

- Přípravek *není citlivý na sůl*
- Rychlá výroba a okamžité použití
  - Úspora nákladů
- Vysoce strukturovaný studený výrobek
- Chuť a barvu lze přizpůsobit vašim potřebám
- Odolný vůči vysokým teplotám (70 – 80 ° C)
  - Bez zásahu do označení výrobku

# Sýrový základ 15 H.S.

## Příklad použití v pařížském salámu

**Součást finálního výrobku**



**Lze jej pasterizovat či sterilizovat, aniž  
byl došlo ke změknutí nebo ztrátě  
vlastností**

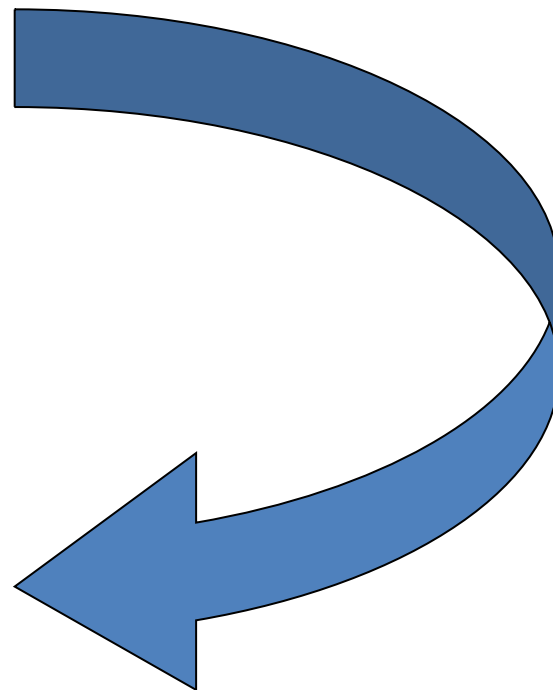


# Sýrový základ 15 H.S.

## Odolnost vůči tepelnému zpracování



Obvyklý sýr (vlevo) a  
sýrový základ 15 H.S.  
(vpravo)



# Mléčný základ plus H.S.\*

Inovativní funkční společně zpracované  
potravinářské ingredience, jejichž složení  
umožňuje vyrobit  
MLÉČNÝ ZÁKLAD PODOBNÝ SÝRU, ODOLNÝ VŮČI  
VYSOKOTEPELNÉMU ZPRACOVÁNÍ A PŘI NÍZKÝCH  
NÁKLADECH



\* H.S. = tepelně odolný



# Mléčný základ plus H.S.



- Mléčné proteiny, přírodní aroma a rostlinné extrakty na mikronizované rostlinné vláknině.

# Mléčný základ plus H.S.

Samovýroba pomocí obvyklé vysokorychlostního kutru: rychle a jednoduše

1. Do kutru nalijte olej/tuk a vodu (při pokojové teplotě).
2. Olej s vodou řádně promíchejte.
3. Přidejte mléčný základ plus H.S.
4. Míchejte, dokud nevznikne čistá bílá emulze.
5. Načerpejte výrobek do příslušných potravinářských nádob.
6. Výrobek ponechte několik hodin v klidu v chlazené místnosti při teplotě  $+2^{\circ}\text{C}$ ,  $+6^{\circ}\text{C}$ .



**Sýr nezamrazujte,  
dokud se  
nevytvoří gel!**

**Během fáze výroby nepřidávejte  
žádné ingredience s obsahem soli,  
fosfátů nebo jiných oddělovačů!**

# Mléčný základ plus H.S.

**Receptura pro výrobu stabilizovaného mléčného základu:**

Voda	52%
Oleje nebo i máslo	30%
Prášek – mléčný základ plus HS	18%

# Mléčný základ plus H.S.

## Výhody a specifické vlastnosti

- Rychlá výroba a okamžité použití
  - Úspora nákladů
- Vysoce strukturovaný výrobek při zpracování za studena
  - Chuť a barvu lze přizpůsobit vašim potřebám
  - Odolnost vůči vysokým teplotám (100 – 130 ° C)
    - Bez zásahu do označení výrobku