



روغن کره ای (اسلب)

روغن صاف مخصوص شیرینی های لایه ای



روغن کره ای «اسلب» روغن صاف مخصوص شیرینی‌های لایه‌ای

- یک شورتینگ مخصوص برای تهیه شیرینی‌های لایه‌ای مانند زبان، پاپیونی و کره ای نازک می‌باشد.
- پلاستیسیته ی بالایی دارد به گونه‌ای که در هنگام فرآیند لایه لایه شدن به خوبی باز می شود؛ به علاوه انعطاف پذیری مناسبی دارد و از هم گسسته نمی‌گردد.
- حاوی مواد بهبود دهنده‌ای است که باعث پف کردن مناسب شیرینی می‌گردد.
- به صورت ورقه‌های ۲ کیلویی عرضه می‌گردد و می‌تواند به راحتی در خمیر قرار گیرد.
- منحنی ذوب شیبی ملایم دارد و در حین کار دچار تغییر زیادی در شلی و سفتی محصول نمی‌شود و در نتیجه پلاستیسیته ی مناسبی پدید می‌آید
- افزایش قابل ملاحظه سرعت و کاهش هزینه‌های تولید شیرینی های لایه ای
- سهولت مصرف
- بافت صاف و یکنواخت
- مقاومت کششی بالا
- عدم ایجاد ماسیدگی



اطلاعات تکمیلی

ویژگی های شیمیایی	واحد اندازه گیری	دامنه
اسیدهای چرب آزاد	%	حداکثر ۰/۱
پراکسید	Meq/kg	حداکثر ۲
مقاومت (رسمت در ۱۱۰ درجه سانتیگراد)	ساعت	حداقل ۳۰
رنگ قرمز	--	۸/۵-۹/۰
نقطه ذوب لغزشی	°C	۴۵-۴۸
عدد یدی	g I ₂ /100 g	۴۸-۶۱
محتوی چربی جامد در ۱۰ درجه سانتیگراد	%	۶۰-۶۴
محتوی چربی جامد در ۲۰ درجه سانتیگراد	%	۴۲-۴۵
محتوی چربی جامد در ۳۰ درجه سانتیگراد	%	۲۵-۲۹
محتوی چربی جامد در ۳۵ درجه سانتیگراد	%	۲۰-۲۵

کاربرد: در تهیه شیرینی‌های لایه‌ای و کره‌ای مثل زبان، پاپیونی، ساق عروس، کره‌ای، نازک و...

ماندگاری محصول: ۱۸ ماه

شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، بدون بو و دور از تابش مستقیم آفتاب در دمای ۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد

بسته بندی: کارتن های ۱۰ کیلو گرمی شامل ۵ بسته ۲ کیلو گرمی