



# Жевательные конфеты

## Фрукты - Цветы



EXPRESSIONS AROMATIQUES

*yours flavourly*

Z.I. de l'Argile – 460/112 A, avenue de la Quiéra - 06370 MOUANS-SARTOUX – France

Tél : 33 (0)4 92 28 26 26 – Fax : 33 (0)4 92 28 26 27

Email : [expressions.aromatiques@expressions-aromatiques.com](mailto:expressions.aromatiques@expressions-aromatiques.com)

Web : [www.expressions-aromatiques.com](http://www.expressions-aromatiques.com)



# Жевательные конфеты

## Ингредиенты и поставщики:

Желатин 250 bloom  
Глюкоза 385  
Камедь АВ 7713

Laboratoire d'herboristerie générale  
Au Pérou  
Stéarinerie Dubois

### Рецепт:

#### Микс 1:

880940	Желатин	70.0 г
	Вода	130.0 г

#### Микс 2:

882478	Сахар	320.0 г
	Глюкоза	285.0 г
	Вода	195.0 г

330288	Ароматизатор	QS
	Лимонная кислота	QS
	Краситель	QS
880950	Неприлипающий агент для яркости	QS

## Инструкции:

1°) В стакане нагреть воду из Микс-1 до 70°C. Постепенно влить желатин. Перемешать до полного растворения желатина; поддерживать нагрев до 70°C, перемешивать на водяной бане.

2°) Смешать сахар, глюкозу и воду из Микс-2. Нагреть до 110°C, до полного растворения сахара.

3°) Соединить Микс-1 и Микс-2 и хорошо перемешать.

4°) Добавить ароматизатор, лимонную кислоту и краситель. Хорошо перемешать и держать на водяной бане 20 мин перед формовкой.

5°) Дать конфетам высохнуть в течение 24 ч, покрыть неприлипающим агентом (АВ 7713), это предотвратит прилипание и усилит блеск.



EXPRESSIONS AROMATIQUES

*your flavour*

[www.expressions-aromatiques.com](http://www.expressions-aromatiques.com)



# ЛИМОН - ЖИМОЛОСТЬ



## Ароматизатор:

Лимон - Жимолость : LA 08357

Рекомендуемая дозировка: 3г/кг

## Рецепт:

### Микс 1:

880940	Желатин (250 bloom)	70.0 г
	Вода	130.0 г

### Микс 2:

	Сахар	320.0 г
882478	Глюкоза	285.0 г
	Вода	195.0 г

	Ароматизатор LA 08357	3.0 г
330288	Лимонная кислота	15.0 г
550318	Синий патентованный E131 (1%)	0.2 г
550546	Хинолиновый желтый E104 (1%)	3.0 г



EXPRESSIONS AROMATIQUES

*your flavourly*

# Виноград - Лаванда



## Ароматизатор:

Виноград - Лаванда : LA 08358/1

Рекомендуемая дозировка: 3г/кг

## Рецепт:

### Микс 1:

880940	Желатин (250 bloom)	70.0 г
	Вода	130.0 г

### Микс 2:

	Сахар	320.0 г
882478	Спрей глюкозы	285.0 г
	Вода	195.0 г

	Ароматизатор LA 08358/1	3.0 г
330288	Лимонная кислота	12.0 г
550297	Кармуазин E122 (1%)	2.0 г
550718	Синий блестящий E133 (1%)	0.1 г



# Клубника - Роза



## Ароматизатор:

Клубника - Роза : **LA 08359**

Рекомендуемая дозировка: 3г/кг

## Рецепт:

### Микс 1:

880940	Желатин (250 bloom)	70.0 г
	Вода	130.0 г

### Микс 2:

	Сахар	320.0 г
882478	Глюкоза	285.0 г
	Вода	195.0 г

	Ароматизатор <b>LA 08359</b>	3.0 г
330288	Лимонная кислота	12.0 г
550297	Кармуазин E122 (1%)	1.0 г
550298	Тонсо 4R E124 (1%)	1.0 г
551110	Аллюра красный E129 (1%)	2.0 г
550150	Колер карамельный E150b	0.5 г



EXPRESSIONS AROMATIQUES

*your flavourty*

# Малина - Фиалка



## Ароматизатор:

Малина - Фиалка: **LA 08362**

Рекомендуемая дозировка: 3г/кг

## Рецепт:

### Микс 1:

880940	Желатин (250 bloom)	70.0 г
	Вода	130.0 г

### Микс 2:

	Сахар	320.0 г
882478	Глюкоза	285.0 г
	Вода	195.0 г

	Ароматизатор <b>LA 08362</b>	3.0 г
330288	Лимонная кислота	12.0 г
550297	Кармуазин E122 (1%)	3.0 г



# Персик – Цветок апельсина



## Ароматизатор:

Персик - Цветок апельсина: **LA 08363**

Рекомендуемая дозировка: 3г/кг

## Рецепт:

### Микс 1:

880940	Желатин (250 bloom)	70.0 г
	Вода	130.0 г

### Микс 2:

	Сахар	320.0 г
882478	Глюкоза	285.0 г
	Вода	195.0 г

	Ароматизатор <b>LA 08363</b>	3.0 г
330288	Лимонная кислота	12.0 г
550152	Желтый солнечный закат E110 (1%)	0.2 г
550151	Тартразин E102 (1%)	2.0 г



# Дыня - Жасмин



## Ароматизатор:

Дыня - Жасмин : LA 08365

Рекомендуемая дозировка: 3г/кг

## Рецепт:

### Микс 1:

880940	Желатин (250 bloom)	70.0 г
	Вода	130.0 г

### Микс 2:

	Сахар	320.0 г
882478	Глюкоза	285.0 г
	Вода	195.0 г

	Ароматизатор LA 08365	3.0 г
330288	Лимонная кислота	12.0 г
550152	Желтый солнечный закат E110 (1%)	2.0 г
550546	Хинолиновый желтый E104 (1%)	1.5 г

