Zeelandia

Стік Мікс

Надійна фіксація декору. Менше втрат.
Привабливий вигляд виробів.

Стік Мікс - суха адгезивна суміш для **фіксації посипок і декору** на поверхні хлібобулочних, здобних, кондитерських виробів та снеків.

Сфери використання

Хліб

Булочки

Здобні вироби

Пироги

Пиріжки

Печиво

Гріссіні

Листкові вироби

Еклери

Крекери та снеки

Переваги Стік Міксу

Надійна фіксація декору

Допомагає утримувати насіння, пластівці, горіхи, декоративний цукор і сіль, шоколадні дропси та інші посипки на поверхні виробів. Менше осипання декору — менші втрати сировини під час виробництва. Декор залишається на поверхні виробу, зберігаючи його привабливий вигляд під час пакування та реалізації.

Універсальність застосування

Підходить для різних видів хлібобулочних, здобних виробів і снеків, зокрема продукції, що проходить заморожування.

Привабливий вигляд

Не залишає розводів на поверхні. Залежно від способу приготування забезпечує ледь виражений або інтенсивніший блиск покриття. Не прилипає до упаковки.

Нейтральний смак

Не впливає на смак готового виробу.

Зручність у роботі

Легко готується та утворює стабільну робочу рідину. Наноситься розпиленням, валиком або пензлем. Підходить для ремісничого й промислового виробництва.

Спосіб застосування

✓ Оберіть спосіб приготування Стік Міксу залежно від бажаного ефекту.

1 Фіксація декору з мінімальним глянцем

Розведення водою

Пропорція суміші та води: **1:8–1:10.**

! Підходить для фіксації декору, коли не потрібен виражений блиск поверхні.

2 Фіксація декору та блиск поверхні

Розведення водою з меланжем

Пропорція суміші, води та меланжу: **1:5:5.**

! Допомагає зафіксувати декор і надати поверхні виробу блиску.

3 Фіксація декору та виражений блиск

Розведення меланжем

Пропорція суміші та меланжу: **1:10.**

! Для отримання блискучої, насичено забарвленої скоринки з ефектом яєчного покриття.

Приготування та нанесення

1. Поступово додавайте Стік Мікс до рідини, постійно перемішуючи вінчиком або міксером.

2. Для приготування можна використовувати холодну або теплу воду.

3. Якщо утворилися грудочки, залиште суміш на 10 хвилин, потім перемішайте повторно.

4. Рівномірно нанесіть готову суміш на поверхню виробу.

5. Одразу після цього нанесіть декор. **Для надійної фіксації спочатку наносьте Стік Мікс, а потім посипку. Не навпаки.**

Рекомендації

Суміш можна наносити **до** або **після** вистоювання тіста.

Для нанесення використовуйте **автоматичне чи напівавтоматичне розпилення, валик або пензель.** Розпилення допомагає рівномірно наносити робочу рідину і може зменшити її витрату.

Готову суміш можна зберігати в холодильнику для подальшого використання **не більше 24 годин.**

Фасування продукту

Мішки по 10 кг

Zeelandia

T +38 044 592 28 83
E info@zeelandia.ua

W /zeelandia.ua
f /zeelandiashop
/zeelandiaukraine