

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

Brennereitechnologie
und -analytik



0791 97191-0



0791 97191-25



service@c-schliessmann.de



www.c-schliessmann.de

Stand: 02/2020

Sahnelikör-Grundstoff

**- alkoholhaltige (ca. 17 %vol.) Zubereitung für die Herstellung
von Emulsionslikören auf Sahnebasis -**

Zutaten:

Sahne, Wasser, Zucker, Alkohol, Milchprotein

Anwendungsempfehlung:

Die für die Gesamtrezeptur benötigten Mengen an Aroma, Trinkalkohol, enthärtetem Wasser, Invertzuckersirup, Glucosesirup und Karamell in dieser Reihenfolge vormischen. Den pH-Wert dieser Mischung erforderlichenfalls mit 5 %iger Natronlauge in Lebensmittelqualität auf 7,0-7,4 einstellen, um ein Ausflocken von Milcheiweiß zu vermeiden. Den Sahnelikör-Grundstoff anschließend langsam in diese Vormischung einrühren. Alkoholgehalt überprüfen und erforderlichenfalls korrigieren.