



Whip Deelite BASE Products (Concentrate 2:1) Handling Instructions

1. Keep all product frozen (-10°F - 0°F) for the entire shipping and storage process.
2. Two (2) to three (3) days before whipping, move product from freezer to refrigerator. Make sure product container is spaced to thaw properly. **Product must thaw under refrigeration. Never thaw in microwave or in hot water.**
3. Shake container and pour product into mixing bowl. Product should be 40°F - 50°F degrees before whipping.
4. Product should look liquidy and creamy. Thick or lumpy is an indication of product damage.
5. Mix two (2) parts Base with one (1) part cold water or suitable liquid (juice, liqueurs, coffee, etc) .
6. Do not add more to bowl than 1/3 total as volume will increase.
7. Sugar and/or flavors should be added at the beginning of the whipping process.
8. Whip to desired decorating consistency.
9. One gallon of product should take 15-20 minutes to whip in a 20-Quart bowl.
10. Place un-used, un-whipped product back in the refrigerator. Do not re-freeze thawed product.
11. Product is complete when soft peaks form, yet is firm enough to hold edges and rosettes. Begin decorating.
12. Place all remaining whipped product back into the refrigerator.
13. All finished product can be frozen after whipping.

Troubleshooting

- If product is too soft ---> Whip for more time
- If product is too firm ---> Whip for less time
- Confectionery sugar can be added for additional firmness and/or sweetness
- If product is falling down within 3-5 days---> Product is too soft, whip for more time
- If product is weeping water within 3-5 days ---> Slight weeping is normal. If excess weeping is seen, product is too soft, whip for more time
- If product is hard or cracking within 3-5 days--->Product is too stiff, whip for less time
- Product will not whip if not a proper whipping temperature 40°F - 50°F
- See individual specification sheets on our website for more information.

Hanan Products Co., Inc.

196 Miller Place, Hicksville, NY 11801 USA

www.hananproducts.com 516-938-1000



Productos Whip Deelite BASE (Concentrado 2:1) Instrucciones De Manejo

1. Mantenga todo el producto congelado (-10°F - 0°F) durante todo el proceso de envío y almacenamiento.
2. Dos (2) a tres (3) días antes de batir, mueva el producto del congelador al refrigerador. Asegúrese de que el producto en el empaque esté espaciado para descongelarse correctamente. **El producto debe descongelarse bajo refrigeración. Nunca descongelar en el microondas o en agua caliente.**
3. Agite bien el producto antes de abrir el empaque y vierta el producto en un tazón de mezcla. El producto debe estar 40°F - 50°F grados antes de batir.
4. El producto debe verse líquido y cremoso. Muy espeso o grumoso es una indicación de daño al producto.
5. Mezclar dos (2) partes Base con una (1) parte de agua fría o líquido apropiado (jugo, licores, café, etc.)
6. No agregue más al tazón que 1/3 en total, ya que el volumen aumentará.
7. Azúcar y / o sabores deben añadirse al comienzo del proceso de batir.
8. Batir a la consistencia de decoración deseada.
9. Un galón de producto debe tomar 15-20 minutos para batir en un tazón de 20 cuartos.
10. Vuelva a colocar el producto sin usar y sin batir en el refrigerador. No vuelva a congelar el producto descongelado.
11. El producto está completo cuando se forma punto de nieve, y está lo suficientemente firme como para sostener bordes y rosetas. Empieza a decorar.
12. Vuelva a colocar todo el producto batido restante en el refrigerador.
13. Todo el producto terminado se puede congelar después de batir.

Solución De Problemas

- Si el producto es demasiado suave ---> Batir más
- Si el producto es demasiado firme ---> Batir menos
- Se puede añadir azúcar para mayor firmeza y/o dulzura
- Si el producto comienza a caerse dentro de 3-5 días ---> El producto está demasiado suave, batir por más tiempo
- Si el producto está escurriendo agua dentro de 3-5 días ---> Escurriendo un poco es normal. Si está escurriendo en exceso, el producto está demasiado suave, batir por más tiempo
- Si el producto está duro o tiene agrietamiento dentro de 3-5 días ---> El producto está demasiado rígido, batir por menos tiempo
- El producto no se va a batir sin la temperatura adecuada 40°F - 50°F
- Ver hojas de especificaciones individuales en nuestro sitio web para obtener más información.

Hanan Products Co., Inc.

196 Miller Place, Hicksville, NY 11801 USA

www.hananproducts.com 516-938-1000