

Лучшее сырье и идеи



для успешной Пасхи!

ПАСХАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Пасхальное предложение

Праздник Светлого Христова Воскресения, или Пасха, — одно из главных весенних событий года для многих людей. Для предприятий традиционно куличная кампания — один из самых напряженных периодов работы, поскольку именно в период подготовки к Пасхе, а особенно во время последней постной недели, практически все потребители приобретают куличи.

Поэтому подготовка к выпуску пасхального ассортимента, как правило, начинается за несколько месяцев до начала пасхальной программы: закупается сырье, составляется график выпуска продукции, заключаются контракты на реализацию. В такой сложной производственной цепочке необходимо максимально исключить возможности каких-либо сбоев, в частности и при производстве продукции.

Практически все предприятия при проведении куличной кампании используют в производстве широкий спектр хлебопекарных смесей и улучшителей, глазурей и помадов, а также другого вспомогательного сырья. Это позволяет не только обеспечить технологичность процесса производства, но и гарантирует стабильно высокое качество готовой продукции, которая длительное время сохраняет свои потребительские свойства.

Мы предлагаем для куличной кампании широкий ассортимент сырья, позволяющего также повысить экономическую эффективность производства куличей и пасхальной выпечки.

Каждый производитель сможет подобрать необходимое решение именно под свои производственные задачи.

В нашем ассортименте представлены:

Хлебопекарные смеси, улучшители, разрыхлители и солодовые продукты

Для дрожжевых куличей

- БРИОШЬ МИКС
- БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ
- МЕЛЛА ВАНИЛЛА
- АСТРИ ХЕФЕПРОФИ
- АСТРИ ХЕФЕПРОФИ БЕЗ Я/П
- МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ
- МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ БЕЗ Я/П

Для бездрожжевых изделий

- АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ
- ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ
- ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН
- МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ
- МЕЛЛА БРАУНИС
- ПРОМА ЗАНД МИКС
- ФРУТЗАНД

Для изделий, не содержащих глютен

- МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Улучшители и разрыхлители

- АНТИШИМ
- Е-ФРИМАТ
- ИРЕКС 771
- ИРЕКСОЛ СОФТ
- ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА
- ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН
- ЛИНДЕНЕР
- МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ
- ПАНИФАРИН
- ПРИМАТ РУС

Солодовые продукты

- ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ

• Гарантируют стабильность течения технологического процесса производства высокорецептурных изделий — куличей.

• Нивелируют влияние колебания качества сырья на процесс производства и качество готовых изделий.

• Позволяют получить куличи с равномерно развитой структурой пористости, характерным сдобным вкусом и ароматом, хорошим товарным видом.

• Гарантируют отсутствие крошковатости мякиша при нарезке и длительном хранении готовых куличей.

• Дают возможность внесения в тесто различных наполнителей: изюма, орехов, цукатов, сухофруктов, которые не оседают на дно.

• Благодаря использованию технологической добавки АНТИШИМ, предотвращающей микробиологическую порчу, прогоркание и плесневение, обеспечиваются максимальные сроки хранения куличей, что позволяет сформировать увеличенные складские запасы при подготовке к пасхальному сезону.

Топовые покрытия для декорирования пасхальной выпечки!

Смеси для приготовления глазури

АСТРИ ГЛАЗУРИ

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- С КАКАО

Дозировка:

1000 г смеси на 167–200 г воды (t = 85–90 °C).

АСТРИ ФОНДАНТЫ

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ
- С КАКАО

Дозировка:

1000 г смеси на 125–135 г воды (t = 35–50 °C).

• Смеси для приготовления сахарной глазури АСТРИ ГЛАЗУРИ и сахарные гляцевые глазури АСТРИ ФОНДАНТЫ — идеальное решение для производителей куличей!

• Глазури быстро застывают и не текут, легко подкрашиваются и ароматизируются.

• Глазури отлично держатся на поверхности куличей, не отслаиваются и не крошатся во время хранения.

• Глазури на основе смесей имеют однородную консистенцию, сохраняют свою структуру в течение длительного срока, что удобно при работе.

Линейка АСТРИ ЛЮКС

АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРИ

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- С КАКАО

АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТЫ

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ
- С КАКАО

Сухие смеси для приготовления помадов АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРИ И АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТЫ удивят даже самых искушенных!

• Помадки на основе смесей отличаются невероятно нежной, однородной консистенцией.

• Помадки очень технологичны, сохраняют свою стабильность в течение всего срока хранения.

• Покрытие на основе АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ имеет выраженный глянец, что позволяет создавать куличи с особым привлекательным внешним видом.

АСТРИ ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ

Сухая смесь для приготовления помадки с зефирной структурой

- Процесс приготовления достаточно прост и не займет много времени.
- Помадка на основе АСТРИ ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ имеет особую воздушную, зефирную структуру, сохраняющую стабильность в течение длительного срока.
- Покрытие на основе АСТРИ ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ имеет большой объем, что позволяет с минимальным расходом нивелировать дефекты и неровности поверхности изделий.
- После застывания помадка хорошо держится на изделиях, не осыпается и не крошится при нарезке.

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА

Готовая сахарная помадка для покрытия и отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Помадка готова к использованию, имеет однородную пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность, не течет, быстро застывает. Заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долгое время сохраняют свежесть; поверхность изделий не трескается при хранении. Перед применением необходимо лишь разогреть помадку до 45 °С и нанести на поверхность охлажденного готового изделия с помощью кондитерской кисти, лопатки, палетки или кондитерского мешка.

ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ АСТРИ

Готовый продукт для декоративной отделки куличей и пасхальной выпечки.

ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ АСТРИ обладает низкой гигроскопичностью, что позволяет достигать эффекта «нетающей пудры» на поверхности изделий, а также продолжительное время сохраняет свои декоративные свойства.

Пудра при нанесении на поверхность готовых изделий и дальнейшей упаковке не впитывает влагу и не осыпается, что особенно важно при производстве куличей.

АЙБУМИН

Смесь на основе сухого яичного белка для производства сбивных масс для беже и меренги.

АЙБУМИН — идеальное решение для предприятий, не использующих в производстве сырое яйцо. Прекрасно подходит для производства сбивных масс типа суфле, беже и меренги. Полученные полуфабрикаты имеют хороший объем и высокую стабильность, хорошо держат пики.

Использование АЙБУМИНА в производстве облегчает и ускоряет технологический процесс, снижает энергозатраты и обеспечивает стабильность качества готовых кондитерских изделий.

Дозировка: 100 г смеси на 925 г воды и 1850 г сахара.

Ароматизаторы

- АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ
- АРОМАПАСТА ЛИМОН
- АРОМАПАСТА МАНГО
- АРОМАПАСТА МОККА
- АРОМАПАСТА ФИСТАШКА
- АРОМАТИЗАТОР БУТТЕРЗАНЭ
- АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ
- АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ
- Применение при производстве куличей ароматизаторов с экономичной дозировкой позволяет получить пасхальную выпечку с необходимым вкусом и деликатным ароматом.
- Все ароматизаторы термостабильны, что особенно важно при производстве выпечки.
- Применение ароматизаторов и ароматических эссенций позволяет значительно расширить ассортимент пасхальной выпечки и предлагать потребителям изделия на любой вкус.
- Экономичная дозировка в сочетании с яркими вкусоароматическими характеристиками делают данные продукты незаменимыми при производстве пасхальной выпечки.

Начинки

- АСТРИ МАК
- МЕЛЛА ПЕРСИКВИК
- Использование смесей АСТРИ МАК и МЕЛЛА ПЕРСИКВИК позволяет быстро и просто произвести технологические начинки.
- В составе АСТРИ МАК содержится высококачественный чешский мак, который обеспечивает насыщенный вкус и аромат готовой начинки.
- Использование смеси МЕЛЛА ПЕРСИКВИК обеспечивает получение готовой начинки с ярким вкусом и ароматом миндаля.
- Готовые начинки равномерно распределяются внутри изделий, что минимизирует образование пустот и особенно важно при производстве куличей.
- Использование начинок АСТРИ МАК и МЕЛЛА ПЕРСИКВИК позволяет разнообразить ассортимент выпускаемых изделий, особенно в период куличной кампании.

ПОСИП СТАНДАРТ

Основные компоненты:
хлопья овсяные, семена льна
масличного, кунжут, ядра
подсолнечника.

Сырье для Пасхи «Три шоколада»

АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Высококачественный белый шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит минимум 30,7 % какао-масла. Имеет сбалансированный молочно-сливочный вкус с тонкими нотками ванили, универсален в использовании.

АСТРИ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Высококачественный молочный шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит 36 % какао, 30,9 % какао-масла. Имеет гармоничный сбалансированный вкус, в котором прекрасно сочетаются какао, молоко и ваниль, универсален в использовании.

АСТРИ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Высококачественный горький шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит минимум 54 % какао, 32,3 % какао-масла. Имеет нежный хорошо сбалансированный вкус темного шоколада с легкими нотками ванили. Универсален в использовании.

ГЛАЗУРЬ ЧИПС

Глазурь на основе растительных жиров, отлично режется, имеет красивый блеск и шоколадный вкус, технологична в работе.

ВИП ДРИМ, ВИП КРЕМ, ВИП КРЕМ УАЙТ

Растительные сливки с нежным ванильным ароматом и сливочным вкусом. Отлично всбиваются и хорошо держат форму.

АСТРИ ФОНД 888

Стабилизатор взбитых сливок с нейтральным вкусом на говяжьем желатине. Имеет высокую стабилизирующую способность и может быть использован для стабилизации различных масс.

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО

Смесь для производства бисквитных полуфабрикатов с ярким вкусом и ароматом какао. Комплекс эмульгаторов и разрыхлителей, входящих в состав смеси, обеспечивает хороший объем полуфабриката и мелкую структуру пористости.

Декоры

ВОЗДУШНЫЙ РИС В БЕЛОМ / МОЛОЧНОМ / ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ АСТРИ

Маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 4-5 мм. Полуфабрикат, полученный методом экструзии рисовой муки, покрытый шоколадом.

Посыпки, цукаты, куличные формы, пакеты для куличей.



Кулич «Покровский»
стр. 6



Кулич «Майский»
стр. 6



Панеттоне
«Розетто» стр. 7



Кулич «Богородский»
стр. 8



Кулич «Маковый»
стр. 8



Кулич «Миндальный»
стр. 9



Кулич «Краффин»
стр. 9



Кулич «Слоеный»
стр. 10



Кулич «Воскресный»
стр. 10



Панеттоне «Фисташковый»
стр. 11



Кулич «Лимонный»
стр. 11



Кулич «Творожный с
белым шоколадом»
стр. 12



Кулич «Творожный
с молочным шоколадом»
стр. 12



Кулич «Волховский»
с шоколадом и
клюквой стр. 13



Сдоба «Сладкое
изобилие» стр. 14



Кулич «Волховский»
с цукатами стр. 15



Кулич «Пасхальный»
стр. 16



Кулич «Праздничный»
стр. 16



Кулич «Вознесенский»
стр. 17



Кулич «Боярский»
стр. 17



Кулич «Спасский»
стр. 18



Кулич «Митровский»
стр. 18



Изделия «Морковно-апельсиновые» стр. 19



Изделия бездрожжевые
«Верона с творогом»
стр. 20



Изделия бездрожжевые
«Верона» стр. 20



Изделия бездрожжевые
«Марсельские»
стр. 21



Изделия бездрожжевые
«Цельнозерновые»
стр. 21



Изделия бездрожжевые
«Успенские»
стр. 22



Изделия
бездрожжевые
«Мраморные» стр. 22



Изделия бездрожжевые
«Мультизерновые»
стр. 23



Изделия
бездрожжевые с
арахисом стр. 23



Изделия бездрожжевые
«Лимонно-маковые»
стр. 24



Изделия бездрожжевые
«Красный бархат» стр. 24



Изделия со вкусом манго
и овсяными хлопьям
стр. 25



Изделия
бездрожжевые
«Брауни» стр. 26



Изделия бездрожжевые
«Трапезные с изюмом»
стр. 26



Изделия
бездрожжевые
«Трапезные» стр. 27



Пасха «Три шоколада»
стр. 28

Кулич

«Покровский»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	93,00 кг
БРИОШЬ МИКС	7,00 кг
Дрожжи прессованные	8,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	25,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Яйца	10,00 кг
Виноград сушеный	25,00 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	38,00–40,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,35–0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	90–120 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.

БРИОШЬ МИКС

Смесь с дозировкой до 10 % для производства воздушных куличей и сдобной выпечки.

Благодаря использованию смеси БРИОШЬ МИКС можно производить куличи с нежной мелкопористой структурой мякиша с приятным желтоватым оттенком и насыщенным сливочно-ванильным ароматом.

Комплекс ферментных препаратов обеспечивает стабильность течения технологического процесса.

Готовые изделия длительное время сохраняют свежесть, а внесение различных наполнителей — цукатов, орехов и сухофруктов — дает возможность значительно расширить ассортимент.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг
БРИОШЬ МИКС	8,00 кг
Дрожжи прессованные	8,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	30,00 кг
Маргарин	26,00 кг
Яйца	18,00 кг
Виноград сушеный	25,00 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	38,00–40,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	25–30 мин
Масса тестовой заготовки	0,35–0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	90–120 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания

1. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности.
2. Допускается различная отделка поверхности изделия.

Кулич

«Майский»



Панеттоне

«Розетто»

Особенностью итальянских панеттоне с мелодичным названием «Розетто» является полость в центре мякиша ближе к нижней поверхности готового изделия, которую часто заполняют начинкой.



БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ

БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ — смесь для производства сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорцеатурных изделий и куличей, с выраженным ароматом сливочного масла.

Дозировка: до 10 % от массы муки.

«Чистая этикетка»; улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает умеренный объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить хлебобулочные изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения; специально подобранные ароматизаторы и краситель обеспечивают насыщенный аромат сливочного масла, желтый цвет мякиша в готовых изделиях.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ
Дрожжи прессованные
Соль
Сахар
Яйца
Масло растительное
Вода, около
Цукаты (в конце замеса)
Виноград сушеный

88,00 кг
12,00 кг
4,00 кг
0,80 кг
22,00 кг
35,00 кг
16,00 кг
17,00 л
25,00 кг
50,00 кг

Температура выпечки, ротационная печь
Пар
Продолжительность выпечки

220-170 °C
1,6 л (в начале выпечки)
26-30 мин

Примечания

1. Дрожжи прессованные активированные вносят на 3-ей минуте от начала замеса на медленной скорости. Для активации дрожжей используется вода из общего количества (5 л на активацию и 12 л для замеса теста).
2. Брожение осуществляется в емкости для брожения, смазанной растительным маслом.
3. За время брожения тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Если этого не происходит, то возможно тесто крепкое или холодное.
4. Разделка осуществляется с небольшим количеством растительного масла или муки.
5. Тестовые заготовки округляют и укладывают в бумажные формы по центру.
6. Расстойка считается неполной, когда тестовые заготовки увеличиваются в объеме на $\frac{3}{4}$ формы или не доходит до верха формы на 2,5 см при высоте формы 10 см.
7. Подъем тестовых заготовок в печи, после подачи пара, происходит в течение 8-10 мин.
8. При соблюдении технологии и рекомендаций, эталонным будет считаться изделие с пустотой/пустотами в центре мякиша ближе к основанию готового изделия. С учетом внешнего и внутреннего вида изделия отсюда и название панеттоне «Розетто».
9. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста 12 мин + 18 мин + 2 мин
медленно + быстро + медленно
Температура теста после замеса не менее 31-32 °C
Продолжительность брожения 120 мин
Масса тестовой заготовки 0,25 кг
(для бумажных форм Ø 11 см и h=8,5 см);
0,45 кг
(для бумажных форм Ø 13 см и h=10 см);
Продолжительность неполной расстойки 110-120 мин
Заветривание в условиях цеха 10 мин
Надрез крестообразный, ножницами

Кулич

«Богородский»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	25,00 кг
Масло сливочное	25,00 кг
Яйца	15,00 кг
Молоко пастеризованное	15,00 кг
Виноград сушеный	30,00 кг
Вода, около	30,00–35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	30–40 мин
Масса тестовой заготовки	0,32–0,33 кг
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура выпечки	200–175 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания

1. Допускается замена сливочного масла на маргарин столовый в соотношении 1:1 с увеличением количества воды в замес.
2. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, шоколадной или сахарной глазурью, помадой, кондитерской глазурью, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
3. При выпечке куличей в печи без паровлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
4. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.

МЕЛЛА ВАНИЛЛА

Смесь с дозировкой до 5% для производства сдобных, слоеных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с ярким вкусом и ароматом ванили.

Куличи на основе смеси имеют **ярко выраженный ванильный аромат** и нежный вкус настоящей сдобы.

Экономичная дозировка продукта в сочетании с привлекательной стоимостью делают данный продукт интересным как для крупных производителей, так и для небольших пекарен и цехов.

Кроме того, **данный продукт положительно влияет на реологию теста, что обеспечивает возможность разделки как вручную, так и на автоматизированных линиях.**

Комплекс современных ферментов, входящих в состав смеси, дает возможность производить высокорецептурные изделия с большим количеством сахара и жировых продуктов, а также использовать различные наполнители, при этом структура изделий остается пышной и пористой.

Кулич

«Маковый»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг	Маковая начинка	
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг	АСТРИ МАК	20,67 кг
Дрожжи прессованные	5,50 кг	Вода	16,54 л
Соль	1,20 кг	Яйца	4,13 кг
Сахар	20,00 кг		
Маргарин	20,00 кг	Белковое покрытие	
Яйца	10,00 кг	АЙБУМИН	0,03 кг
Виноград сушеный	25,00 кг	Вода (t = 90 °С)	0,30 л
Вода, около	25,00–30,00 л	Сахар	0,60 кг
Маковая начинка	41,34 кг		

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	27–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,45–0,48 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120 мин
Температура выпечки	210–170 °С
Пар (ротационная печь)	1,2 л
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Примечания

1. Продолжительность набухания маковой начинки 15 минут.
2. Виноград сушеный перед использованием промыть водой и замочить в соотношении 1:2.
3. Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Способ приготовления белкового покрытия

Сахар растворить в воде при постоянном перемешивании на минимальной скорости в течение 4–5 минут. Затем внести **АЙБУМИН** и всбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой пышной пены. Полученную массу отсадить на поверхность куличей в виде спирали, посыпать маком.

Кулич

«Миндальный»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,20 кг
Сахар	20,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Яйца	10,00 кг
Клюква сушеная	25,00 кг
Вода, около	30,00–35,00 л
Миндальная начинка	211,20 кг

Маковая начинка

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК	136,07 кг
Вода	61,37 л
Яйца	13,83 кг

Белковое покрытие со вкусом миндаля

АЙБУМИН	0,03 кг
Вода (t = 90 °C)	0,30 л
Сахар	0,60 кг
АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ	0,04 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	27–30 °C
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,65–0,7 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120 мин
Температура выпечки	210–170 °C
Пар (ротационная печь)	1,2 л
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Примечания

1. Продолжительность набухания миндальной начинки 15 минут.
2. Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Способ приготовления белкового покрытия

Сахар растворить в воде при постоянном перемешивании на минимальной скорости в течение 4–5 минут. Затем внести **АЙБУМИН** и всбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой пышной пены, в конце всбивания добавить **АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ** и перемешать. Полученную массу нанести на поверхность куличей в виде волн, посыпать миндалем и цукатами.



Кулич

«Краффин»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,20 кг
Сахар	20,00 кг
Маргарин	18,00 кг
Масло растительное	3,00 кг
Яйца	10,00 кг
Молоко сухое 3,2 %	2,00 кг
Клюква сушеная	15,00 кг
Виноград сушеный	10,00 кг
Курага	10,00 кг
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	10,00 кг
Вода, около	30,00–35,00 л
Маргарин на разделку	5,00 кг
АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ	7,50 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	26–28 °C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120–150 мин
Температура выпечки	200–170 °C
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Примечание

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Кулич

«Слоеный»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ	3,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	2,00 кг
Молоко сухое	5,00 кг
Вода, около	50,00 л
Маргарин на слоение	50,00 кг
Сахар на слоение	25,00 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	18–20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	2х4 слоя
Масса тестовой заготовки	0,250 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120 мин
Температура выпечки	210–175 °С,
Пар (ротационная печь)	1,2 л
Продолжительность выпечки	30–35 мин

Примечания

1. Допускается выработать кулич с начинкой на основе **МЕЛЛА ПЕРСИКВИК** с добавлением **АРОМАПАСТЫ МОККА**.
2. Допускается выработать кулич с начинкой на основе корицы.
3. Высота формы 8 см, диаметр 9 см.



Кулич

«Воскресный»

МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

Смесь с дозировкой до 21% для производства традиционных пасхальных куличей.

Использование смеси МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ позволяет добиться структуры пористости, характерной для традиционных куличей.

Экономичная дозировка в сочетании с выгодной сырьевой себестоимостью готовых изделий подойдет для крупных и средних предприятий, планирующих повышение производительности в период подготовки и проведения куличной кампании.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	5,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	0,25 кг
Сахар	27,00 кг
Маргарин	22,00 кг
Яйца	16,00 кг
Виноград сушеный	20,00 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	37,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,35–0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120–150 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С КАКАО / АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ С КАКАО** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100% к массе муки.

Кулич

«Фисташковый»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
ЛИНДЕНЕР	0,50 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	28,00 кг
Маргарин	30,00 кг
Яйца	10,00 кг
Молоко сухое 3,2 %	2,00 кг
Вишня вяленая /сушеная	30,00 кг
Вода, около	40,00 л
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	15,00 кг

Зефирное покрытие

АЙБУМИН	0,01-0,02 кг
Вода (t = 90 °C)	0,05 л
Сахарная пудра	0,25 кг
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	0,01 кг
Краситель зеленый	*
*не рекомендуется превышать дозировки, указанные производителем.	

Изделия а-ля «Зефир»

АЙБУМИН	0,03 кг
АСТРИ ФОНД 888	0,05 кг
Вода (t = 70-80 °C)	0,12 л
Сахарный сироп	0,69 кг

Сахарный сироп

Сахар	0,60 кг
Вода	0,20 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120-150 мин
Температура выпечки	200-180 °C
Продолжительность выпечки	45-50 мин

Примечание

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Способ приготовления зефирного покрытия

Сахарную пудру растворить в воде при постоянном перемешивании на минимальной скорости в течение 4-5 минут. Затем ввести **АЙБУМИН** и сбить на средней скорости до получения массы необходимой консистенции и внешнего вида. На последней минуте сбивания добавить **АРОМАПАСТА ФИСТАШКА** и зеленый краситель. Полученную массу тщательно перемешать. Нанести на поверхность куличей.

Способ приготовления изделия а-ля «Зефир»

АЙБУМИН и **АСТРИ ФОНД 888** перемешать с горячей водой (t = 70-80 °C) и сбить в течение 3 минут на максимальной скорости. Затем на пониженных оборотах венчика тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t = 115 °C). Продолжить процесс сбивания в течение 10 минут. В конце внести краситель. Массу отсадить из кондитерского мешка на листы, застланные пергаментом. После стабилизации поверхность изделий обсыпать смесью крахмала и сахарной пудры (1:1). Излишки смеси крахмала и пудры удалить.

ИРЕКС 771

Улучшитель для слоеных и сдобных изделий. Дозировка: 3,5-6,0 %.

ЛИНДЕНЕР

Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и прочего. Дозировка: 2,5-3,0 %.

ИРЕКСОЛ СОФТ

Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебулочных изделий. Дозировка: 0,5-1,5 %.

Использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение в готовых изделиях; данный улучшитель ускоряет технологический процесс и положительно влияет на его течение; готовые изделия отличаются хорошей пористостью, эластичным мякишем и хорошим объемом. В составе улучшителя есть только один компонент с индексом E (аскорбиновая кислота).

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ	1,50 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,20 кг
Сахар	30,00 кг
Маргарин	25,00 кг
Яйца	15,00 кг
Цукаты апельсиновые	30,00 кг
Вода, около	30,00-35,00 л
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	3,50 кг

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1,00 кг
Вода (t = 35-50 °C)	0,13-0,14 л

Изделия а-ля «Зефир»

АЙБУМИН	0,03 кг
АСТРИ ФОНД 888	0,05 кг
Вода (t = 70-80 °C)	0,12 л
Сахарный сироп	0,69 кг

Сахарный сироп

Сахар	0,60 кг
Вода	0,20 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °C
Продолжительность брожения теста	25-30 мин
Масса тестовой заготовки	0,38-0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120-150 мин
Температура выпечки	220-170 °C
Продолжительность выпечки	35-40 мин

Примечание

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Способ приготовления глазури

Смешать **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** с водой до однородной консистенции, для придания желтого цвета глазури добавить несколько капель желтого красителя. Нанести глазури на поверхность остывшего кулича. Отделать изделиями а-ля «Зефир» и мармеладом.

Способ приготовления изделия а-ля «Зефир»

АЙБУМИН и **АСТРИ ФОНД 888** перемешать с горячей водой (t = 70 - 80 °C) и сбить в течение 3 минут на максимальной скорости. Затем на пониженных оборотах венчика тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t = 115 °C). Продолжить процесс сбивания в течение 10 минут. В конце внести краситель. Массу отсадить из кондитерского мешка на листы, застланные пергаментом. После стабилизации поверхность изделий обсыпать смесью крахмала и сахарной пудры (1:1). Излишки смеси крахмала и пудры удалить.

Кулич

«Лимонный»



Кулич

«Творожный
с белым шоколадом»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,20 кг
Яйца	10,00 кг
Сахар	20,00 кг
Мargarин	20,00 кг
Творог, 5% жирности	15,00 кг
АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	20,00 кг
Вода, около	35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 + 3 мин
Температура теста	26–28 °С
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура выпечки	210–175 °С
Продолжительность выпечки	25–30 мин

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1,00 кг
Вода (t = 35 – 50 °С)	0,13–0,14 л

Способ приготовления

Смешать **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** с водой до однородной консистенции. Нанести глазурь на поверхность остывшего кулича.

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорцецентурной выпечки и куличей с выраженным ароматом ванили и желтоватым цветом мякиша.

Дозировка: до 5 % к массе муки.

Продукт обеспечивает яркий насыщенный аромат ванили и естественный желтый цвет мякиша в готовых изделиях.

Придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, которая сохраняется на протяжении длительного времени. Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет его крошливость, замедляет процесс черствения.

Кулич

«Творожный
с молочным шоколадом»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,20 кг
Яйца	10,00 кг
Сахар	20,00 кг
Мargarин	20,00 кг
Творог, 5% жирности	15,00 кг
АСТРИ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД	20,00 кг
Вода, около	35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 + 3 мин
Температура теста	26–28 °С
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура выпечки	210–175 °С
Продолжительность выпечки	25–30 мин

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1,00 кг
Вода (t = 35 – 50 °С)	0,13–0,14 л

Способ приготовления

Смешать **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** с водой до однородной консистенции. Нанести глазурь на поверхность остывшего кулича.

Кулинария

«Волховский»
с шоколадом и клюквой



РЕЦЕПТУРА

Заварка (2-3 часа):

Мука пшеничная высшего сорта 5,50 кг
Вода (кипяток) 27,00 кг
Заварить муку в воде, остудить до комнатной температуры

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта 94,50 кг
Молоко сухое обезжиренное 1,50 кг
Сахар 20,00 кг
Соль 1,50 кг
Яйца 8,00 кг
Дрожжи прессованные 6,00 кг
Масло сливочное 82,5% 20,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА 5,00 кг
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ 15,00 кг
КЛЮКВА СУШЕНАЯ 15,00 кг
РУМБАРУМ 1,50 кг
Молоко 3,2% 22,50 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4+6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность отлежки	15-20 мин
Продолжительность расстойки	70-90 мин
Температура выпечки	210-180 °С
Продолжительность выпечки (с паром)	30-35 мин



Вариант отделки кулича «Волховский» с шоколадом и клюквой



Сладкое
изобилие

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона. Дозировка: 3,0–5,0 %.

Продукт улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок. Обеспечивает хороший объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения; обеспечивает яркий насыщенный аромат лимона и выраженный цвет мякиша в готовых изделиях.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН	5,00 кг
АСТРИ СУХИЕ ДУХИ	0,50 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	10,00 кг
Маргарин	10,00 кг
Яйца	10,00 кг
Молоко сухое	5,00 кг
Изюм	30,00 кг
Вода + лед	35,00–45,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность отлежки теста	20–25 мин
Масса тестовой заготовки	0,08–0,09 кг
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	240–220 °С
Продолжительность выпечки	16–18 мин

Кулич

«Волховский»
с цукатами



РЕЦЕПТУРА

Заварка (2-3 часа):

Мука пшеничная высшего сорта 5,50 кг
Вода (кипяток) 27,00 кг
Заварить муку в воде, охладить до комнатной температуры

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта 94,50 кг
Молоко сухое обезжиренное 1,50 кг
Сахар 20,00 кг
Соль 1,50 кг
Яйца 8,00 кг
Дрожжи прессованные 6,00 кг
Масло сливочное 82,5% 20,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН 5,00 кг
АПЕЛЬСИНОВЫЕ ЦУКАТЫ 15,00 кг
РУМБАРУМ 1,50 кг
Молоко 3,2% 22,50 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4+6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность отлежки	15-20 мин
Продолжительность расстойки	70-90 мин
Температура выпечки	210-180 °С
Продолжительность выпечки (с паром)	30-35 мин



Кулич

«Пасхальный»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	0,60 кг
Сахар	29,00 кг
Маргарин	24,00 кг
Яйца	20,00 кг
Виноград сушеный	20,00 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	35,00–37,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,35–0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120–150 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ

Улучшитель для производства сдобных, в том числе высокорецептурных изделий, куличей.

Дозировка: 0,5–1,0 %.

Улучшитель МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ – один из лидеров для производства пасхальной выпечки.

Экономичная дозировка, варьируемая в зависимости от технологических задач предприятия, в сочетании с **комплексом современных ферментов**, позволяющих достичь стабильности производственного процесса и высокого качества готовых изделий, делают данный улучшитель **незаменимым для предприятий средней и большой мощности**, планирующих большие объемы производства куличей в период пасхальной программы.



Кулич

«Праздничный»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	0,80 кг
Сахар	30,00 кг
Маргарин	28,00 кг
Яйца	25,00 кг
Молоко пастеризованное	15,00 кг
Виноград сушеный	32,00 кг
Ванилин	0,04 кг
Вода, около	20,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,35–0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120–150 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.



Кulich

«Вознесенский»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ	1,00 кг
АРОМАТИЗАТОР БУТТЕРЗАНЭ	1,15 кг
Дрожжи прессованные	7,00 кг
Соль	1,30 кг
Сахар	30,00 кг
Маргарин	35,00 кг
Яйца	25,00 кг
Виноград сушеный	25,00 кг
Цукаты	25,00 кг
Вода, около	30,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28-30 °С
Продолжительность брожения теста	30-40 мин
Масса тестовой заготовки	0,35-0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120-150 мин
Температура выпечки	210-180 °С
Продолжительность выпечки	40-45 мин

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть водой, а затем замочить в воде в соотношении 1:2.
2. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
3. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
4. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075-0,100 % к массе муки.



Кulich

«Боярский»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ПАНИФАРИН	2,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ	1,00 кг
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	0,40 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	25,00 кг
Маргарин	25,00 кг
Яйца	10,00 кг
Виноград сушеный	20,00 кг
Цукаты	20,00 кг
Ванилин	0,20 кг
Куркума	0,01 кг
Вода, около	40,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28-30 °С
Продолжительность брожения теста	30-40 мин
Масса тестовой заготовки	0,35-0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	100-120 мин
Температура выпечки	210-175 °С
Продолжительность выпечки	40-45 мин

Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075-0,100 % к массе муки.

Кулич

«Спасский»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
Е-ФРИМАТ	1,00 кг
ПРИМАТ РУС	0,50 кг
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	25,00 кг
Маргарин	25,00 кг
Яйца	15,00 кг
Виноград сушеный	20,00 кг
Яблоки сушеные	15,00 кг
Ванилин	0,50 кг
Корица	0,20 кг
Вода, около (включая воду на замочку)	40,00-45,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28-30 °С
Продолжительность брожения теста	30-40 мин
Масса тестовой заготовки	0,35-0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	90-120 мин
Температура выпечки	190-170-180°С
Продолжительность выпечки	40-45 мин

Примечания

1. Замочить сушеные яблоки с корицей в теплой воде в соотношении 1:1 на 1 ч.
2. Виноград сушеный перед использованием промыть водой, а затем замочить в воде в соотношении 2:1, добавить **АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ**.
3. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С КАКАО / АСТРИ ЛЮКС ФОНДАНТ С КАКАО** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
4. При выпечке куличей в печи без парувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
5. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075-0,100 % к массе муки.

ПРИМАТ РУС, Е-ФРИМАТ

Улучшители для производства куличей с нежной волокнистой структурой. Дозировка: **ПРИМАТ РУС 0,2-2,0 %**, **Е-ФРИМАТ 0,7-1,5 %**. Благодаря комплексному применению улучшителей обеспечивается мелкопористая мягкая структура мякиша изделий. Использование данного комплекса улучшителей обеспечивает стабильный технологический процесс на высокопроизводительных линиях. Куличи с использованием **ПРИМАТ РУС** и **Е-ФРИМАТ** имеют развитую тонкостенную структуру пористости мякиша, который не крошится при нарезке даже при длительном хранении.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
Е-ФРИМАТ	1,00 кг
ПРИМАТ РУС	0,50 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	26,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Яйца	16,00 кг
Виноград сушеный	13,00 кг
Ванилин	0,50 кг
Цукаты апельсиновые	20,00 кг
Вода, около	40,00-45,00 л
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	7,50 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28-30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,35-0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	90-120 мин
Температура выпечки	210-180-190 °С
Продолжительность выпечки	40-45 мин

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть водой и замочить в воде в соотношении 1:2.
2. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
3. При выпечке куличей в печи без парувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
4. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075-0,100 % к массе муки.

Кулич

«Митровский»



Изделия

«Морковно-апельсиновые»



АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Быстрое и простое приготовление теста, приятный вкус и аромат, изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту, благодаря этому различные добавки (орехи, сухофрукты) равномерно распределяются по всему изделию и создают неповторимый вкус и структуру, долгое время сохраняют свежесть, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

РЕЦЕПТУРА

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ

Сахар	492,75 г
Яйца куриные (меланж)	374,49 г
Масло подсолнечное	413,92 г
Вода	275,94 г
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА	49,28 г
Морковь свежая	9,85 г
Цукаты апельсиновые	295,66 г
Ядро грецкого ореха	68,98 г
	59,13 г

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	45-50 мин

Примечания

1. Загрузить в дежу яйца, сахар, воду, масло подсолнечное, **АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА** и перемешать до полного растворения сахара. Затем внести **АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ**, натертую на крупной терке морковь, цукаты, измельченное ядро грецкого ореха и перемешать до образования однородной массы.
2. Разлить тесто в формы по 400 г.
3. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Верона с творогом»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,15 кг
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	0,43 кг
Сахар	0,33 кг
Масло растительное	0,24 кг
Яйца	0,36 кг
Виноград сушеный	0,35 кг
Творог	0,30 кг
Вода	0,07 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	4-5 мин
Продолжительность набухания теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,38 кг
Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	60-70 мин

Примечание

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, шоколадной или сахарной глазурью, помадой, кондитерской глазурью, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

Смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и пасхальной выпечки. Изделия на основе смеси **ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ** отличаются мелкопористым сочным мякишем и нежной структурой. Благодаря составу смеси полученные изделия длительное время сохраняют свежесть, а внесение различных наполнителей позволит разнообразить ассортимент выпускаемой пасхальной выпечки. Смесь **ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ** — идеальное решение для производителей, стремящихся расширить ассортимент пасхальной выпечки оригинальными предложениями!

Изделия Бездрожжевые

«Верона»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,25 кг
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	0,75 кг
Сахар	0,60 кг
Масло растительное	0,41 кг
Яйца	0,66 кг
Виноград сушеный	0,25 кг
Вода	0,13 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	4-5 мин
Продолжительность набухания теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,37-0,38 кг
Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	60-70 мин

Примечание

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Марсельские»



РЕЦЕПТУРА

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Масло растительное

Яйца

Виноград сушеный

Вода

0,95 кг

0,33 кг

0,48 кг

0,19 кг

0,15 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста

4–5 мин

Масса тестовой заготовки

0,37 кг

Температура выпечки

160–170 °С

Продолжительность выпечки

70–80 мин

Примечание

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Цельнозерновые»



МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

100 %-я смесь для производства кондитерских изделий, не содержащих глютен.

Выпечка на основе смеси отличается особенной влажностью и сочностью мякиша с мелкопористой структурой, а также отсутствием в составе пшеничной муки, что является востребованным трендом.

Готовые изделия долгое время сохраняют свежесть, их производство технологично, выпечка отлично держит начинку и различные наполнители.

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для производства пасхальной выпечки с влажным сочным мякишем, присущим маффинам.

Экономичная дозировка в сочетании с привлекательной стоимостью, а также технологичность продукта делают его интересным для различных производителей.

Приятный ванильный вкус и аромат, а также стабильная структура дают возможность выработать пасхальные изделия с различными начинками и наполнителями, а также придавать всевозможные вкусы за счет использования ароматических паст.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Сахар

Масло растительное

Яйца

Виноград сушеный

Вода

0,19 кг

0,55 кг

0,08 кг

0,26 кг

0,35 кг

0,27 кг

0,29 кг

0,24 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста

3–4 мин

Масса тестовой заготовки

0,43 кг

Температура выпечки

160–170 °С

Продолжительность выпечки

60–70 мин

Примечания

1. Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, **ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН**, муку, виноград сушеный и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Успенские»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,36 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,25 кг
Сахар	0,40 кг
Масло растительное	0,26 кг
Яйца	0,31 кг
Цукаты	0,18 кг
Вода	0,34 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	4-5 мин
Масса тестовой заготовки	0,37-0,38 кг
Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	60-70 мин

Примечание

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.



Изделия Бездрожжевые

«Мраморные»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,35 кг	Белковое покрытие со вкусом кофе	
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,25 кг	АЙБУМИН	0,03 кг
АРОМАПАСТА МОККА	0,05 кг	Вода (t = 90 °С)	0,30 л
Сахар	0,40 кг	Сахар	0,60 кг
Масло растительное	0,25 кг	АРОМАПАСТА МОККА	0,04 кг
Яйца	0,30 кг		
Вода	0,35 л		

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	3-5 мин
Продолжительность набухания теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,36 кг
Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	60-70 мин

Примечание

В ½ часть замешанного теста внести **АРОМАПАСТА МОККА**, перемешать. Соединить две части теста между собой так, чтобы получить «эффект мрамора». Разлить тесто по формам.

Способ приготовления белкового покрытия

Сахар растворить в воде при постоянном перемешивании на минимальной скорости в течение 4-5 минут. Затем внести **АЙБУМИН** и сбить на максимальной скорости в течение 7-8 минут. Полученную массу нанести на поверхность изделий в виде волн, разводы сделать с помощью **АРОМАПАСТА МОККА**, по желанию добавить декор.

Изделия Бездрожжевые

«Мультизерновые»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,28 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,20 кг
ПОСИП СТАНДАРТ	0,35 кг
Сахар	0,33 кг
Масло растительное	0,21 кг
Яйца	0,24 кг
Виноград сушеный	0,25 кг
Вода	0,31 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	3–4 мин
Масса тестовой заготовки	0,42 кг
Температура выпечки	160–170 °С
Продолжительность выпечки	60–70 мин

Примечания

1. **ПОСИП СТАНДАРТ** замочить в воде. Яйца, сахар и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, виноград сушеный, замоченный пошип стандарт и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.



Изделия Бездрожжевые

с арахисом

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,32 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,23 кг
Сахар	0,36 кг
Масло растительное	0,24 кг
Яйца	0,27 кг
Ядро арахиса жареного дробленого	0,43 кг
Вода	0,31 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

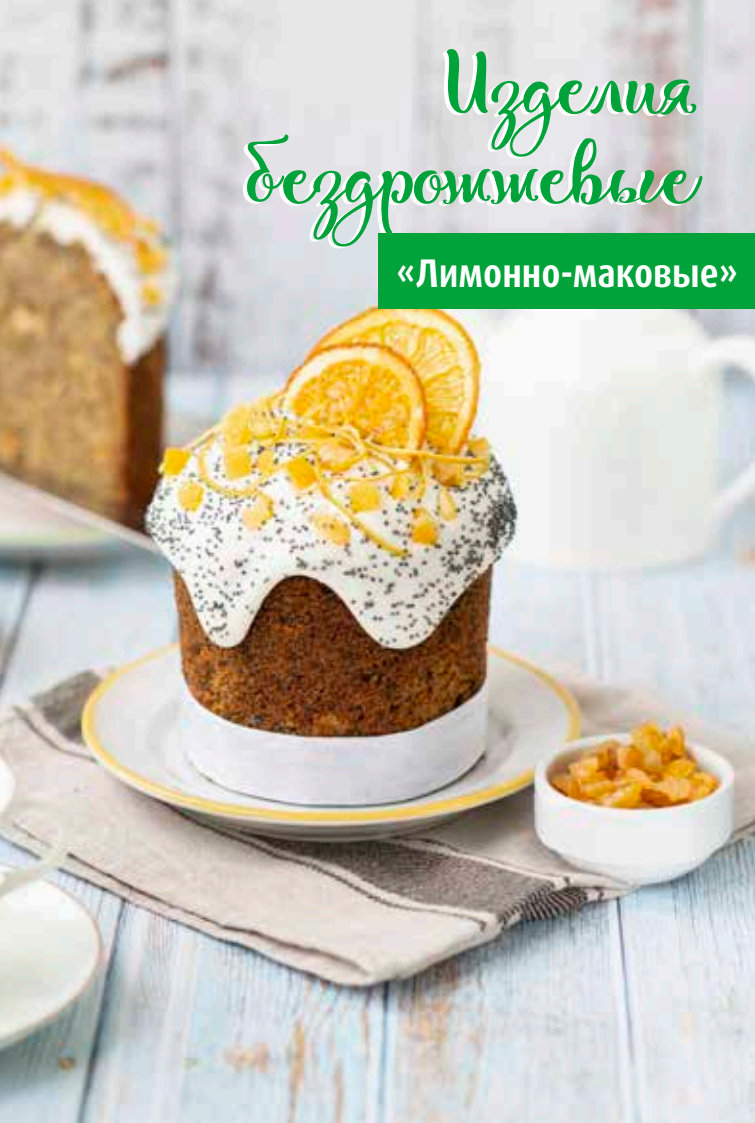
Продолжительность перемешивания теста	3–4 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Температура выпечки	160–170 °С
Продолжительность выпечки	60–70 мин

Примечания

1. Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, ядро арахиса жареного дробленого и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Лимонно-маковые»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,32 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,23 кг
Сахар	0,37 кг
Масло растительное	0,24 кг
Яйца	0,28 кг
Цукаты	0,25 кг
МАК СТАБИЛ	0,20 кг
АРОМАПАСТА ЛИМОН	0,04 кг
Вода	0,32 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	3-4 мин
Масса тестовой заготовки	0,43 кг
Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	60-70 мин

Примечания

1. Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3-4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, **АРОМАПАСТА ЛИМОН**, **МАК СТАБИЛ**, цукаты и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Красный бархат»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,35 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,25 кг
Сахар	0,40 кг
Масло растительное	0,25 кг
Яйца	0,30 кг
Клюква вяленая	0,09 кг
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	0,09 кг
Краситель красный гелевый	0,01 кг
Вода	0,34 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	3-4 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	60-70 мин

Примечания

1. Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3-4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, **ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ**, клюкву вяленую, краситель красный гелевый и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия со вкусом манго

И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ



РЕЦЕПТУРА

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	242,00 г
Сахар	388,00 г
Мука пшеничная высшего сорта	339,00 г
Вода	339,00 г
Яйца куриные (меланж)	291,00 г
Масло подсолнечное	242,00 г
Овсяные хлопья	100,00 г
Соль	5,00 г
ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД АСТРИ	75,00 г
АРОМАПАСТА МАНГО	37,00 г
Краситель желтый	2,00 г

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Температура выпечки	160-170 °С
Продолжительность выпечки	45-50 мин

Примечания

1. Загрузить в дежу яйца, сахар, воду, соль, масло подсолнечное, **АРОМАПАСТА МАНГО**, краситель желтый и перемешать до полного растворения сахара. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку пшеничную, овсяные хлопья, **ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД АСТРИ** и перемешать до образования однородной массы.
2. Разлить тесто в формы по 400 г.
3. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Брауни»



РЕЦЕПТУРА

МЕЛЛА БРАУНИС	0,59 кг
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	0,28 кг
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	0,01 кг
Сахар	0,40 кг
Масло растительное	0,18 кг
Яйца	0,53 кг
Вода	0,32 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	3–4 мин
Масса тестовой заготовки	0,44 кг
Температура выпечки	160–170 °С
Продолжительность выпечки	60–70 мин

Примечания

1. Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МЕЛЛА БРАУНИС**, **ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ**, **АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ** и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ КАКАО** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ КАКАО** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

МЕЛЛА БРАУНИС

Смесь для производства изделий с насыщенным темным цветом и ярким шоколадным вкусом.

Пасхальная выпечка на основе смеси имеет ярко выраженный вкус и аромат горького шоколада.

Высококачественные какао-продукты, входящие в состав смеси, придают изделиям яркий шоколадный вкус и аромат, а также темно-коричневый цвет масляного бисквитного полуфабриката. Выпечка на основе смеси длительное время сохраняет свежесть.

Вкусные сочные изделия – для истинных ценителей шоколада!

ПРОМА ЗАНД МИКС

100 %-я смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и различной пасхальной выпечки.

Мелкопористая структура и нежный вкус получаемых изделий идеально подходят для использования различных наполнителей.

Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимого для производства изделий, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.

Смесь не только позволяет произвести сочные изделия, но и расширить ассортимент пасхальной выпечки тематическими капкейками, пасхальными кексами, кейк-попсами и печеньем.

РЕЦЕПТУРА

ПРОМА ЗАНД МИКС	1,00 кг
Масло растительное	0,40 кг
Яйца	0,30 кг
Виноград сушеный	0,30 кг
Вода	0,13 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	4–5 мин
Масса тестовой заготовки	0,38 кг
Температура выпечки	160–170 °С
Продолжительность выпечки	60–70 мин

Примечание

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** / **АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия Бездрожжевые

«Трапезные» с изюмом



Изделия Бездрожжевые

«Трапезные»



РЕЦЕПТУРА

ФРУТЗАНД

Масло растительное
Яйца
Виноград сушеный
Вода

1,04 кг
0,41 кг
0,31 кг
0,19 кг
0,13 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста
Масса тестовой заготовки
Температура выпечки
Продолжительность выпечки

4-5 мин
0,38 кг
160-170 °С
60-70 мин

Примечание

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

ФРУТЗАНД

100 %-я смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и пасхальной выпечки с цитрусовым вкусом.

Комплекс ароматических компонентов, входящих в состав продукта, позволяет получать изделия с ярким цитрусовым вкусом и ароматом, который не улетучивается при хранении.

Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимого для производства изделий, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.

Смесь позволяет произвести различную пасхальную выпечку, в том числе тематические капкейки, пасхальные кексы, кейк-попсы и печенье.



Пасха

«Три шоколада»



РЕЦЕПТУРА

Соотношение полуфабрикатов на шесть изделий

Рулетный полуфабрикат с какао	35,00 г
Крем	744,00 г
ГЛАЗУРЬ ЧИПС	8,00 г
Итого	787,00 г
Выход	755,00 г

В форму SF052 поочередно отсадить и уплотнить крем белый, молочный, черный шоколад (по 40г), сверху выложить заготовки рулетного полуфабриката с какао. Полученные заготовки заморозить до -30 °С, освободить от формы и перевернуть. Затем на поверхность всех заготовок выложить декор из **ГЛАЗУРЬ ЧИПС**. Разморозить изделия.

Маковая

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО	21,00 г
Яйца	14,70 г
Вода	6,30 мл
Итого	42,00 г
Выход	35,00 г

Все ингредиенты загрузить в дежу и всбить на максимальной скорости в течение 10 минут. Тесто выложить на противень. Выпекать при температуре 210-230 °С в течение 5-7 минут. После охлаждения из рулетного полуфабриката с какао с помощью специальной вырубki вырезать круглые заготовки диаметром 7 см.

Крем

Творог (гомогенный)	500,00 г
Молоко цельное сгущенное с сахаром	100,00 г
Вода (t = 90 °С)	70,00 г
АСТРИ ФОНД 888	35,00 г
ВИП ДРИМ	100,00 г
Ганаш белый шоколад	15,00 г
Ганаш молочный шоколад	15,00 г
Ганаш черный шоколад	15,00 г

Итого	850,00 г
Выход	744,00 г

Творог соединить с молоком сгущенным, добавить **АСТРИ ФОНД 888**, разведенный в горячей воде и перемешать. В полученную массу добавить сбитый крем **ВИП ДРИМ**, перемешать и разделить на три равные части. В каждую часть добавить ганаш (белый, молочный или черный шоколад соответственно) и перемешать.

Ганаш белый / молочный / черный шоколад

Сливки	5,00 г
АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД / АСТРИ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД / АСТРИ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД	10,00 г

Итого	15,00 г
Выход	12,00 г

Сливки довести до кипения, снять с плиты, добавить шоколад и перемешать до образования однородной массы.



000 «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

000 «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
000 «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
000 «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
000 «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
000 «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
000 «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
000 «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

