



Откройте мир сдобной выпечки «от Я до Я»



Погрузитесь в мир изысканной сдобной выпечки вместе с нами!

Сдоба — продукция вне времени, она не теряет своей актуальности и остается одинаково востребованной у представителей разных поколений. Благодаря сырью «ИРЕКС ТРИЭР» вы легко сможете выпускать выпечку в соответствии с модными тенденциями (например, рустикальный стиль, изделия-гибриды, модные панеттоне без Е-компонентов), но также и создать атмосферу ностальгии, воспроизводя вкус знакомых с детства лакомств (типа плюшки «Московской» или ароматной сдобы из булочной по соседству).

Как производители хлебопекарных и кондитерских ингредиентов мы учитываем требования и ожидания покупателей при выборе того или иного изделия, а также интересы производителей.

Для предприятий важную роль играет фактор универсальности сырья, чтобы на основе одного продукта можно было создавать разнообразный ассортимент выпечки, удовлетворяя тем самым потребности разных потребителей. Поэтому наши специалисты разрабатывают разнообразные ингредиенты, а также создают многообразие рецептур на их основе.

Откройте мир сдобной выпечки «От А до Я» — от классических московских плюшек до изысканного итальянского панеттоне. С нами ваше производство станет источником вдохновения и удовольствия для всех, кто ценит высокое качество и непревзойденный вкус!



Смеси для приготовления сдобных изделий

▶ БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ

Для производства сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурных изделий и куличей, с выраженным ароматом сливочного масла.

▶ БРИОШЬ МИКС

Для сдобных хлебобулочных изделий и куличей с желтоватым оттенком, тонким ароматом ванили и сливочного масла.

▶ МЕЛЛА ВАНИЛЛА

Для сдобных изделий с ярким вкусом и ароматом ванили.

Смеси для приготовления изделий, жаренных во фритюре

Для дрожжевой выпечки

▶ АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ*

Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержит сухой яичный меланж.

▶ АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА*

Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

▶ МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ*

Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержит сухой яичный меланж.

▶ МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА*

Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

*Продукция имеет сертификат соответствия «Халяль»



Улучшители для сдобы

▶ **ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА** — улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом ванили и желтоватым цветом мякиша.

▶ **ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН** — улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона.

Преимущества использования нашей продукции:

- ▶ Быстрое и простое приготовление теста.
- ▶ Высококачественное сырье стабильного качества.
- ▶ Длительное сохранение мягкости и свежести.
- ▶ Универсальность сырья

Варианты ассортимента



Сдобные
булочки



Плетенки
и бриоши



Краффины



Плаффины



Куличи /
Панеттоне



Пончики
и берлинеры



Пироги



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

Дозировка: до 10 %.

Изделия «Райская сдоба»

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,10 кг
Сахар	15,00 кг
Маргарин, 82 %	12,00 кг
Вода, около	41,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,45 кг
Форма изделий	Подовая, округлая
Продолжительность окончательной расстойки	45–50 мин
Температура выпечки	220–190 °С
Продолжительность выпечки	30 мин

Примечания:

1. Количество воды может корректироваться в зависимости от качества сырья.
2. На основе данной рецептуры можно разрабатывать ассортимент других рецептур с использованием яиц куриных, сухого молока, винограда сушеного и т.д.
3. Изделиям можно придавать разнообразную форму: округлую, овальную, продолговато-овальную, фигурную, в виде витых и плетеных изделий, рулетов, рогаликов, округлую с 2–4 слипами и пр.
4. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.



Панеттоне «Розетто»


Мука пшеничная высшего сорта	88,00 кг
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	12,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	0,80 кг
Сахар	22,00 кг
Яйца	35,00 кг
Масло растительное	16,00 кг
Вода, около	17,00 л
Цукаты (в конце замеса)	25,00 кг
Виноград сушеный	50,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	12 + 18 + 2 мин
	медленно + быстро + медленно
Температура теста после замеса	не менее 31–32 °С
Продолжительность брожения теста	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
Температура выпечки, ротационная печь	220–170 °С
Пар	1,6 л (в начале выпечки)
Продолжительность 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.
9. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.



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

микс Бриошь

БРИОШЬ МИКС — смесь для сдобных хлебобулочных изделий и куличей с желтоватым оттенком, тонким ароматом ванили и сливочного масла.

Дозировка: до 10 %.

Изделия «Бриоши парижские»

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг
БРИОШЬ МИКС	8,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,10 кг
Сахар	10,00 кг
Маргарин	10,00 кг
Яйца	10,00 кг
Молоко сухое цельное	2,00 кг
Вода, около	36,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	29–30 °С
Продолжительность отлежки теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,60 кг
Продолжительность окончательной расстойки	70–80 мин
Температура выпечки	210–185 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания:

1. Допускается выработать изделия с начинками. Масса начинки должна быть не менее 20 % к массе изделия.
2. Допускается различная отделка поверхности.



Изделия «Бриоши руанские»

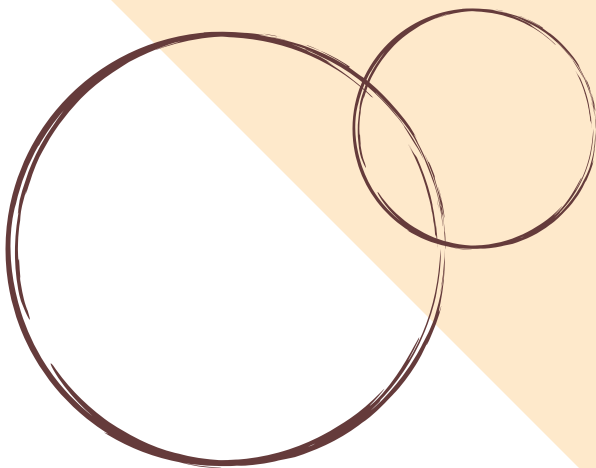
Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг
БРИОШЬ МИКС	8,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,10 кг
Сахар	15,00 кг
Маргарин	12,00 кг
Яйца	10,00 кг
Молоко сухое цельное	2,00 кг
Вода, около	35,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	29–30 °С
Продолжительность отлежки теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,60 кг
Продолжительность окончательной расстойки	70–80 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания:

1. Допускается выработать изделия с начинками. Масса начинки должна быть не менее 20 % к массе изделия.
2. Допускается различная отделка поверхности.
3. Возможно увеличение воды на 5–10 % к массе муки в зависимости от ее качества и жирности маргарина или масла.



микс Бриошь

Кулич «Майский»

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг
БРИОШЬ МИКС	8,00 кг
Маргарин	26,00 кг
Сахар	30,00 кг
Яйца	18,00 кг
Виноград сушеный (изюм)	25,00 кг
Ванилин	0,03 кг
Соль	1,00 кг
Дрожжи прессованные	8,00 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 отлежки 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

Кулич «Покровский»

Мука пшеничная высшего сорта	93,00 кг
БРИОШЬ МИКС	7,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Сахар	25,00 кг
Яйца	10,00 кг
Виноград сушеный (изюм)	25,00 кг
Ванилин	0,03 кг
Соль	1,00 кг
Дрожжи прессованные	8,00 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 отлежки 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





МЕЛЛА ВАНИЛЛА — смесь для сдобных изделий с ярким вкусом и ароматом ванили.

Дозировка: до 5 %.

Сдобные изделия «Ностальгия»

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	20,00 кг
Маргарин	15,00 кг
Яйца	10,00 кг
Яйца (отделка)	0,60 кг
Вода, около	29,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 9 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность отпежки теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,12–0,30 кг
Форма изделий	Подовые, плетеные
Продолжительность окончательной расстойки	90–100 мин
Температура выпечки	180–170 °С
Продолжительность выпечки	16–25 мин

Сдобное изделие «Чайное лакомство»

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	10,00 кг
Маргарин	10,00 кг
Яйца (отделка)	0,60 кг
Вода, около	42,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность отпежки теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,30 кг
Форма изделий	Подовые, плетеные
Продолжительность окончательной расстойки	80–90 мин
Температура выпечки	180–170 °С
Продолжительность выпечки	25 мин





Плаффины / краффины

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,50 кг
Соль	1,60 кг
Сахар	10,00 кг
Маргарин	10,00 кг
Яйца	13,00 кг
Маргарин на слоение	50,00 кг
Лед	24,00 кг
Вода, около	6,00 л
Наполнитель от массы готового изделия	30,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста	18-20 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после замеса	10 мин
Слоение	3 раза по 3 слоя
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после слоения	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,035 кг
Продолжительность окончательной расстойки	40-45 мин
Температура выпечки	
- ротационная печь	210-200-190 °С
Пар	2,0 л
Продолжительность выпечки	18 мин
Масса начинки на одно изделие	30 %

Рекомендации по приготовлению

1. Установить ширину между валками 2-2,5 мм, раскатать пласт теста. После чего нарезать на квадраты размером 10x10 см, сложить углы к центру, прижать и уложить в форму.
2. После выпечки дать изделиям остыть и начинить наполнителем (30 % от массы готового слоеного изделия).



Сдобное изделие «Сладкая штучка»

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,10 кг
Сахар	15,00 кг
Маргарин	12,00 кг
Яйца	10,00 кг
Молоко сухое цельное	2,00 кг
Яйца (отделка)	0,70 кг
Вода, около	36,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность отпежки теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Форма изделий	Подовые, плетеные / округлые
Продолжительность окончательной расстойки	80–90 мин
Температура выпечки	190–175 °С
Пар*	1,4 л
Продолжительность выпечки	25–27 мин

Примечание:

Выпечка с паром, если в изделиях не используют отделку яйцом.

Кулич «Краффин»

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 % жирн.	2,00 кг
Клюква сушеная	15,00 кг
Виноград сушеный (изюм)	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	28 °С
Продолжительность отлежки теста	20 мин
Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120–150 мин
Температура выпечки	200–170 °С
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Примечание:

высота формы 9 см, диаметр 13 см.



МЕЛЛА ВАНИЛЛА

Кулич «Слоеный»

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	1,2 л
Продолжительность выпечки	30–35 мин



Кулич «Миндальный»

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

Миндальная начинка

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

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	27-30 °С
Продолжительность отлежки теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,65-0,70 кг
	(форма h=9 см, d=13 см)
Продолжительность окончательной расстойки	120 мин
Температура выпечки	210-170 °С, пар 1,2 л
Продолжительность выпечки	35-40 мин

Рекомендации по приготовлению

Тестовую заготовку массой 0,65-0,70 кг раскатать в пласт толщиной 1,5 см и длиной 40-42 см. Равномерно нанести заранее приготовленную начинку, сверху посыпать клюквой. Закрутить рулет. Нарезать рулет на шесть заготовок длиной 7 см. Уложить заготовки в форму разрезом вверх и отправить на расстойку.

Примечания:

Продолжительность набухания миндальной начинки 15 мин.





Кулич «Маковый»

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,50 кг
Соль	1,20 кг
Сахар	20,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Яйца	10,00 кг
Виноград сушеный (изюм)	25,00 кг
Вода, около	25,00-30,00 л
Маковая начинка	41,34 кг

Миндальная начинка

АСТРИ МАК	20,67 кг
Вода	16,54 л
Яйца	4,13 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	27-30 °С
Продолжительность отлежки теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,45-0,48 кг (форма h=9 см, d=13 см)
Продолжительность окончательной расстойки	120 мин
Температура выпечки	210-170 °С, пар 1,2 л
Продолжительность выпечки	35-40 мин

Рекомендации по приготовлению

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Равномерно нанести заранее приготовленную начинку, сверху посыпать виноградом сушеным. Дисковым ножом нарезать тесто на полоски шириной 6-7 см. Скрутить рулет из одной полоски, наложить его на другую полоску и накрутить сверху. При необходимости продолжить накручивание третьей полоски для выхода на массу 0,45-0,48 кг. Тестовую заготовку уложить в форму и отправить на расстойку.

Примечания:

1. Продолжительность набухания маковой начинки 15 мин.
2. Виноград сушеный перед использованием промыть водой и замочить в соотношении 1:2.



Кулич «Богородский»

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 (изюм)	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 отлежки 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





Пирог «Сдобный»

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	3,50 кг
Маргарин	12,00 кг
Сахар	12,00 кг
Соль	1,50 кг
Яйца куриные (отделка)	0,60 кг
Вода, около	40,00–45,00 кг
Начинка (200 % от массы теста)	340,00–350,00 кг

Начинка

Творог 9,0 % зерненный	173,50 кг
АСТРИ® КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	34,70 кг
Вода	69,40 кг
Курага	20,80 кг
Вишня сушеная	20,80 кг
Виноград сушеный (изюм)	20,80 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность отлежки теста	10–25 мин
Масса тестовой заготовки	

- верх	0,065 кг
- низ	0,145 кг
- начинка	0,420 кг

Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	20–30 мин

Рекомендации по приготовлению

Перемешать АСТРИ® КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и воду (на средней скорости) и оставить для набухания в условиях цеха на 10–15 мин.



АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ



Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, **содержит сухой яичный меланж.**

Дозировка: до 21 %.

	Пончики «Аппетитные»	Пончики «Классические»	Пончики «Особые»
Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг	79,00 кг	79,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг	21,00 кг	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг	6,00 кг	6,00 кг
Сахар	3,00 кг		3,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг	7,50 кг	9,00 кг
Повидло (начинка)		40,00 кг	
Вода, около	40,00–45,00 л	40,00–45,00 л	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг	17,00 кг	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–28 °С
Продолжительность отлежки теста	5–10 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжение заветривания поверхности	20–25 мин
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)



АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ

без яичного порошка



Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка: до 20 %.

	Пончики «Аппетитные»	Пончики «Классические»	Пончики «Особые»
Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг	83,00 кг	83,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг	17,00 кг	17,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг	6,00 кг	6,00 кг
Сахар	3,00 кг	3,00 кг	3,00 кг
Яйца	18,00 кг	18,00 кг	18,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг	7,50 кг	9,00 кг
Повидло (начинка)		40,00 кг	
Вода, около	25,00–28,00 л	25,00–28,00 л	25,00–28,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг	17,00 кг	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–28 °С
Продолжительность отлежки теста	5–10 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжение заветривания поверхности	20–25 мин
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)



МЕЛЛА ХефеПрофи



Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, **содержит сухой яичный меланж.**

Дозировка: до 21 % от массы муки.

	Пончики «Аппетитные»	Пончики «Классические»	Пончики «Особые»
Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг	79,00 кг	79,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг	21,00 кг	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг	6,00 кг	6,00 кг
Сахар	3,00 кг		3,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг	7,50 кг	9,00 кг
Повидло (начинка)		40,00 кг	
Вода, около	40,00–45,00 л	40,00–45,00 л	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг	17,00 кг	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 7 мин
Температура теста после замеса	25–27 °С
Продолжительность отлежки теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)

Примечания:

После расстойки рекомендуется выдержать тестовые заготовки в условиях цеха для заветривания поверхности (около 10 мин) и для уменьшения абсорбирования фритюрного жира во время жарки.



МЕЛЛА Хефепрофи

Кулич «Воскресный»

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

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность отлежки 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



Пирог «Сахарный»

Наименование сырья

Кол-во, г на одно изделие, 60x40 см

Кол-во, г на 1 кг изделия

Тесто:

МЕЛЛА-ХЕФПРОФИ

Мука пшеничная высшего сорта

Маргарин, 82 %

Дрожжи прессованные

Вода

Яйца куриные (меланж)

Начинка:

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК

Масло сливочное, 82,5 %

Отделка:

Ядро миндаля жареного резаного

Сахар

Сливки, 33 %

Итого

Выход

135,00

675,00

80,00

40,00

317,50

35,00

190,00

450,00

175,00

150,00

150,00

2397,50

2100,00

64,29

321,43

38,10

19,05

151,19

16,67

90,48

214,29

83,33

71,43

71,43

1141,69

1000,00

Рекомендации по приготовлению

Начинка:

Масло сливочное и МЕЛЛА ПЕРСИКВИК сбить на максимальной скорости до образования пышной массы.

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу. Замесить тесто на первой скорости в течение 3 мин и на второй скорости в течение 7 мин до образования однородной массы. Тесто оставить для отлежки в условиях цеха на 15 мин.

После отлежки раскатать тесто в пласт размером 60x40 см и выложить в противень, предварительно

смазанный маслом. Поверхность наколоть.

Поместить форму с тестом в расстойный шкаф на 40–60 мин при $t = 35-37\text{ }^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70–75 %.

После расстойки на поверхность заготовки с помощью кондитерского мешка равномерно отсадить начинку.

Допускается отсаживать начинку внутрь тестовой заготовки. Поверхность заготовки равномерно посыпать смесью сахара и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать с парувлажнением при $t = 180-190\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 25–30 мин (для подовой печи).

Сразу после выпечки поверхность пирога смазать сливками.



Пирог «Сахарный»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60x40 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	1757,01	449,56
Крем-начинка	2127,70	558,44
Итого	3884,71	1008,00
Выход	3853,87	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Охлажденный выпеченный полуфабрикат разрезать вдоль на 2 равные части и прослоить кремом-начинкой.

Выпеченный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60x40 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>		
МЕЛЛА-ХЕФПРОФИ	135,00	76,86
Мука пшеничная высшего сорта	675,00	384,27
Дрожжи прессованные	40,00	22,77
Яйца куриные (меланж)	35,00	19,93
Вода	318,00	180,75
Маргарин, 82 %	80,00	45,55
<i>Отделка:</i>		
Сахар	300,00	170,79
Ядро миндаля жареного резаного	300,00	170,79
Итого	1883,00	1071,71
Выход	1757,01	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу. Замесить тесто на первой скорости в течение 3 мин и на второй скорости в течение 7 мин до образования однородной массы. Тесто оставить для отлежки в условиях цеха на 15 минут. После отлежки раскатать тесто в пласт размером 60x40 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом. Поверхность наколоть.

Поместить форму с тестом в расстойный шкаф на 40–60 мин при $t = 35-37^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70–75 %.

После расстойки поверхность заготовки равномерно посыпать смесью сахара и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать с парувлажнением при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 25–30 мин (для подовой печи).

Крем-начинка

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60x40 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
ФРИО	337,00	158,40
ВИП ДРИМ	800,00	375,99
Вода	963,00	452,59
Сахар	50,00	23,50
Итого	2150,00	1010,48
Выход	2127,70	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу ФРИО, сахар, воду и перемешать до образования однородной массы. Внести сбитый крем ВИП ДРИМ и перемешать до образования однородной массы.

MEKKA
Kedai Negeri



МЕЛЛА ХефеПрофи

без яичного порошка



Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка: до 20 %.

	Пончики «Аппетитные»	Пончики «Классические»	Пончики «Особые»
Мука пшеничная высшего сорта	83,70 кг	83,70 кг	83,70 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	16,30 кг	16,30 кг	16,30 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг	6,00 кг	6,00 кг
Сахар	3,00 кг		3,00 кг
Яйца	17,00 кг	17,00 кг	17,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг	7,50 кг	9,00 кг
Повидло (начинка)		40,00 кг	
Вода, около	25,00 л	25,00 л	25,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг	17,00 кг	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 7 мин
Температура теста после замеса	25–27 °С
Продолжительность отлежки теста	10 + 10 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)

Примечания:

После расстойки рекомендуется выдержать тестовые заготовки в условиях цеха для заветривания поверхности (около 10 мин) и для уменьшения абсорбирования фритюрного жира во время жарки.



Изделия «Манкибрэд» (куличики)

Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Сахар	8,00 кг
Яйца	25,00 кг
Масло сливочное 82 % жирности	21,00 кг
Вода, около	14,00–12,00 л

Разделка изделия

Сахар	45,00 кг
Масло сливочное 82 % жирности	20,00 кг
Корица молотая	0,30 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста после замеса	28 °С
Продолжительность отлежки теста	20 мин
Масса тестовой заготовки	0,065–0,055 кг
Форма изделия	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	60–70 мин
Температура выпечки	
- ротационная печь	200–170 °С
Пар	0,5–0,7 л
Продолжительность выпечки	18–30 мин

Примечания:

После отлежки тесто раскатать до толщины 9–10 мм, нарезать на полоски шириной 2,0 см. Тестовые полоски окунуть в растопленное сливочное масло, после чего обвалить в смеси сахара и корицы, затем нарезать на кусочки около 2,0 см и выложить в формы для выпечки.



ИРЕКСОЛ

СОФТ СДОБА

ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА — улучшитель для **сдобных** хлебобулочных изделий, в том числе **высокорецептурной выпечки и куличей**, с выраженным **ароматом ванили** и **желтоватым цветом** мякиша.

Дозировка: до 5 % к массе муки.

Кулич «Творожный с белым шоколадом»

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
Маргарин	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 для куличей

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



Кулич «Творожный с молочным шоколадом»

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
Маргарин	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 для куличей

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



Кулич «Волховский» с шоколадом и клюквой

Заварка (2-3 часа):

Мука пшеничная высшего сорта	5,50 кг
Вода (кипяток)	27,00 л

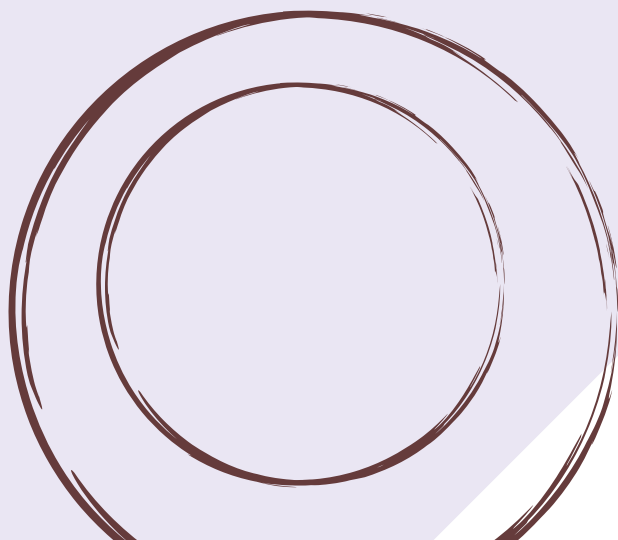
Заварить муку в воде, остудить до комнатной температуры

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



ИРЕКСОЛ®

СОФТ СДОБА

ЛИМОН

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 %.

Сдоба «Сладкое изобилие»

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

Для крестов:

Мука пшеничная высшего сорта	25,00 кг
Вода	20,00 кг

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

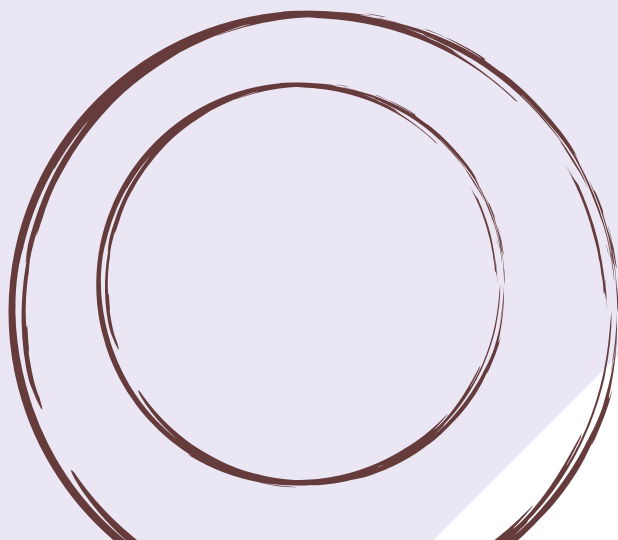


Кулич лимонный

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН	5,00 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

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность отлежки теста	25-30 мин
Масса тестовой заготовки	0,38-0,40 кг, (форма h=9 см, d=13 см)
Продолжительность окончательной расстойки	120-150 мин
Температура выпечки	220-170 °С
Пар	1,5 л
Продолжительность выпечки	35-40 мин



Кулич «Волховский» с цукатами

Заварка (2-3 часа):

Мука пшеничная высшего сорта	5,50 кг
Вода (кипяток)	27,00 л

Заварить муку в воде, остудить до комнатной температуры

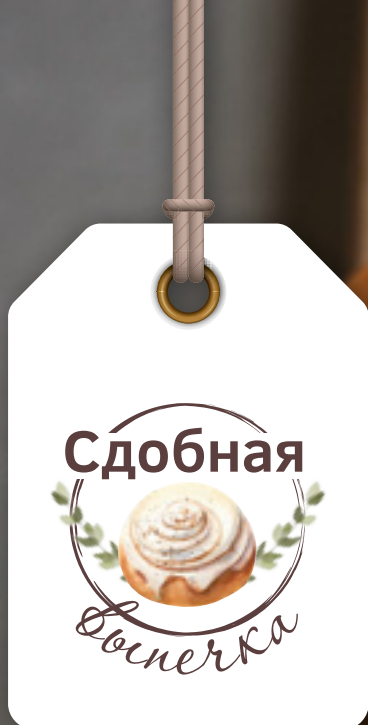
Тесто

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 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





ООО «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

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