

ПОНЧИКИ. БЕРЛИНЕРЫ. ДОНАТСЫ



Восхитительный мир пончиков

Пончики, берлинеры, донатсы, пожалуй, одно из самых любимых лакомств у российских потребителей. Сочные, воздушные, ароматные, с мелкопористой структурой, они пользуются популярностью у людей любого поколения.

Изделия, жаренные во фритюре, — неотъемлемая часть ассортимента каждой пекарни, кондитерской, сетевой розницы, гастро-маркетов. При этом спрос на подобную выпечку есть всегда, в том числе и благодаря социальным сетям, где фотографии ярко оформленных пончиков гарантированно набирают лайки. Конечно, любовь к пончикам — это не только дань моде и современному стилю жизни, она заложена в нас исторически на протяжении уже нескольких поколений.

Благодаря нашим ингредиентам вы сможете выпускать широкий ассортимент пончиков, берлинеров, донатсов стабильного качества по привлекательной себестоимости!

Преимущества использования наших смесей

- Нивелирование колебания качества сырья и стабилизация технологического процесса.
- Быстрое и простое приготовление теста однофазным способом.
- Минимизация впитывания фритюрного жира.
- Получение высококачественных изделий с хорошим объемом и стабильной формой.
- Выпечка на основе смесей обладает равномерной структурой пористости, привлекательным внешним видом, приятным вкусом и ароматом, красивой и ровной поверхностью.
- Смеси придают изделиям свойства устойчивости к глубокому замораживанию.
- Готовые изделия длительное время сохраняют свои потребительские характеристики и свежесть.



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 БЕРЛИНЕР*

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

▶ МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ*

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

▶ ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10 %*

Концентрат для дрожжевых донатсов.

▶ МЕЛЛА ДОНАТС

Смесь для дрожжевых донатсов.

Для бездрожжевой выпечки

▶ МЕЛЛА ПОНЧИК*

Смесь для бездрожжевых пончиков, подходит для использования в автоматических дозаторах.



*Продукция имеет сертификат соответствия «Халяль»

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

Дозировка: до 21 % от массы муки.

Пончики «Аппетитные»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Классические»

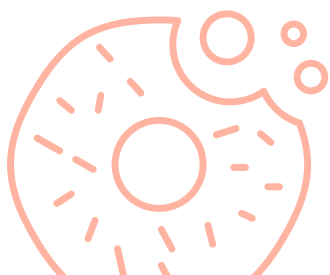
Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Маргарин, 82 %	7,50 кг
Повидло (начинка)	40,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Особые»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–28 °C
Продолжительность отлежки теста	5–10
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 °C
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)



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

Дозировка: до 20 % от массы муки.

Пончики «Аппетитные»

Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Яйца куриные	18,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг
Вода, около	25,00–28,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Классические»

Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Яйца куриные	18,00 кг
Маргарин, 82 %	7,50 кг
Повидло (начинка)	40,00 кг
Вода, около	25,00–28,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Особые»

Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Яйца куриные	18,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Вода, около	25,00–28,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–28 °C
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 °C
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)





БЕРЛИНЕРЫ



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

Дозировка: 10 %.

Пончики — товар импульсного спроса, который одинаково любим взрослыми и детьми! Ароматные, пышные, покрытые глазурью — выпечка, востребованная в любое время года. Наши ингредиенты помогут получить нежные, тающие во рту сдобные пончики стабильного качества и правильной формы.

Пончики «Колор блок»

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг
МЕЛЛА БЕРЛИНЕР	10,00 кг
Дрожжи прессованные	5,50 кг
Соль	1,30 кг
Сахар	9,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Яйца куриные	23,00 кг
Вода, около (t=0–5 °C)	21,00 л
Масло растительное (на жарку)	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3 + 8 мин
Температура теста после замеса	26–28 °C
Продолжительность отлежки теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	50–60 мин
Температура масла для жарки	170–175 °C
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)

Примечания:

- За 10–15 мин до окончания расстойки заготовки подвергают заветриванию в условиях цеха.
- Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, сахарной пудры, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья, также допускается использование начинки не менее 20 % к массе изделия.



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

Дозировка: до 21 %.

Пончики «Аппетитные»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Классические»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Маргарин, 82 %	7,50 кг
Повидло (начинка)	40,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Особые»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 7 мин
Температура теста после замеса	25–27 °C
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 °C
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)

Примечание:

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





ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для дрожжевых донатсов.

Дозировка: до 20 %.

Изделия «Воздушные фантазии»

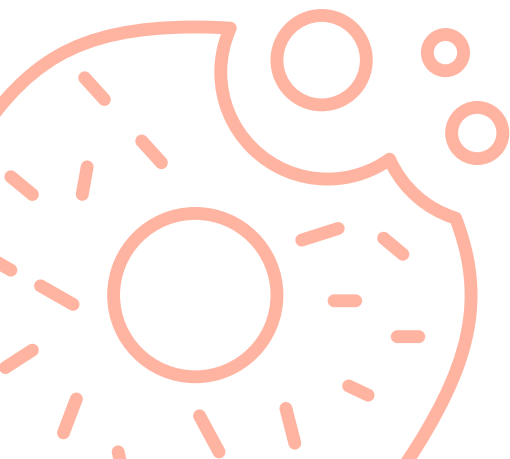
Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг
ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10 %	10,00 кг
Дрожжи прессованные	4,50 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	5,00 кг
Яйца куриные	6,50 кг
Маргарин, 82,0 %	12,00 кг
Вода, около (1/4 лед)	40,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	25–26 °C
Продолжительность отлежки теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,045 кг
Продолжительность расстойки	50 мин
Заветривание	15–20 мин
Температура жарки	180–185 °C
Продолжительность жарки	3 + 3 мин



Продукт отлично подходит для изделий, проходящих стадию замораживания.





Смесь для дрожжевых донатсов.

Дозировка: 50 %.

Изделия «Мелла Донатс»

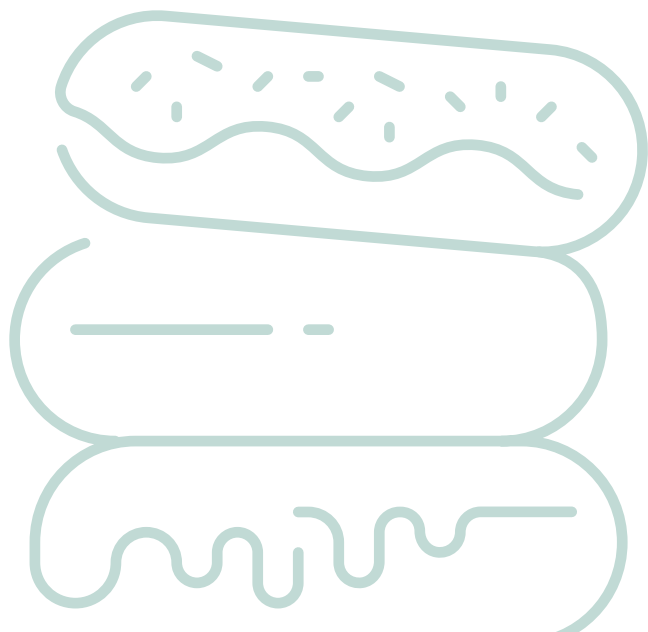
Мука пшеничная высшего сорта	50,00 кг
МЕЛЛА ДОНАТС	50,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Масло растительное (на жарку)	17,00 кг
Вода, около	50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–27 °С
Продолжительность отлежки теста	35 мин
Продолжительность расстойки	20 мин
Температура масла для жарки	165–175 °С
Продолжительность жарки	5 (2 + 3) мин

Примечания:

- После расстойки заготовки заветрить в течение 20 минут и жарить каждую сторону два раза.
- Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, сахарной пудры, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья.





МЕЛЛА ПОНЧИК

Смесь для бездрожжевых пончиков, подходит для использования в автоматических дозаторах.

Дозировка: 100 %.

Изделия «Мелла пончик»

МЕЛЛА ПОНЧИК	100,00 кг
Вода, около (t=18–20 °C)	60,00 л
Масло растительное (на жарку)	46,70 кг
Пудра сахарная	10,12 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста	4–5 мин
Продолжительность отлежки теста	20–30 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Температура масла для жарки	180–185 °C
Продолжительность жарки	2–2,5 мин



Распространенные ошибки при изготовлении дрожжевых пончиков / берлинеров

Дефекты	Причины	Способы исправления
Округленные тестовые заготовки имеют «рваную» поверхность	• Высокая температура теста; • продолжительная отлежка теста.	• Температура теста 26–28 °С, не более; • продолжительность отлежки 10–15 мин
Пузыри на поверхности изделий, отслоение корки	• Слабое тесто; • высокая влажность воздуха в расстойном шкафу.	• Скорректировать количество воды на замес теста; • отрегулировать параметры воздуха в расстойном шкафу.
Изделия оседают по «ободку»	• Слабое тесто; • недостаточная продолжительность жарки; • первая фаза жарки проводилась при открытой крышке фритюрницы.	• Снизить количество воды на замес теста; • увеличить продолжительность жарки; • первую фазу жарки проводить при закрытой крышке фритюрницы.
Чрезмерное впитывание жира изделиями	• Слабое тесто; • низкая температура фритюра; • тестовые заготовки перед жаркой недостаточно заветрены.	• Скорректировать количество воды на замес теста; • фритюр разогреть до 170–180 °С; • заготовки перед жаркой выдержать в условиях цеха в течение 10–15 мин.





ПОНЧИКИ. БЕРЛИНЕРЫ. ДОНАТСЫ

