

Ассортимент стесей
для бисквитов

для приготовления бисквитов,
масляных бисквитов и кексов



Широкое разнообразие продуктов для решения любой технологической задачи!

Красивые, нарядные торты и изысканные пирожные, аппетитные кексы и воздушные маффины уже давно стали неотъемлемыми элементами любого торжества и даже простого семейного чаепития.

Для производства этих кондитерских изделий используется бисквит. Основой первых двух изделий чаще всего является классический бисквит для тортов и рулетов с мелкопористой структурой мякиша, который не утрачивает своей популярности с течением времени, а обретает новые формы, вкусы, структуры и даже внешний вид. Масляные бисквиты для кексов и маффинов незначительно отличаются от традиционного бисквитного теста. Их главная изюминка — наличие в составе масла. Именно этот ингредиент делает коржи невероятно сочными, мягкими, воздушными и ароматными, а мякиш более плотным.

В нашем ассортименте представлены смеси и концентраты для производства бисквитных полуфабрикатов с различными технологическими и качественными характеристиками и разнообразными дозировками, чтобы каждый производитель имел возможность выбрать продукт, подходящий под его задачи и удовлетворяющий его экономическим требованиям.

Смеси со 100 %-ми дозировками

Подойдут производителям, которые хотят получить полуфабрикаты гарантированного высокого качества, при этом с небольшими трудозатратами. Требуют минимального количества ингредиентов, идущих на замес, снижают влияние внешних факторов на качество готовых изделий.

Концентраты

Отличный выбор для производителей, нацеленных на оптимальное соотношение цены и качества. Идеально подходят для крупных предприятий, особенно с поточными линиями, выпускающих большие объемы продукции.

Преимущества использования

- Быстрое и простое приготовление бисквитных полуфабрикатов для тортов и рулетов, кексов и маффинов.
- Сокращенное время взбивания в сравнении с традиционной технологией.
- Стабильность массы при сбивании и выпечке.
- Обеспечение стабильности взбитой массы на продолжительное время.
- Готовые изделия длительное время сохраняют свежесть и сочность.



Смес для приготовления бисквитов



для
тортов



для
пирожных

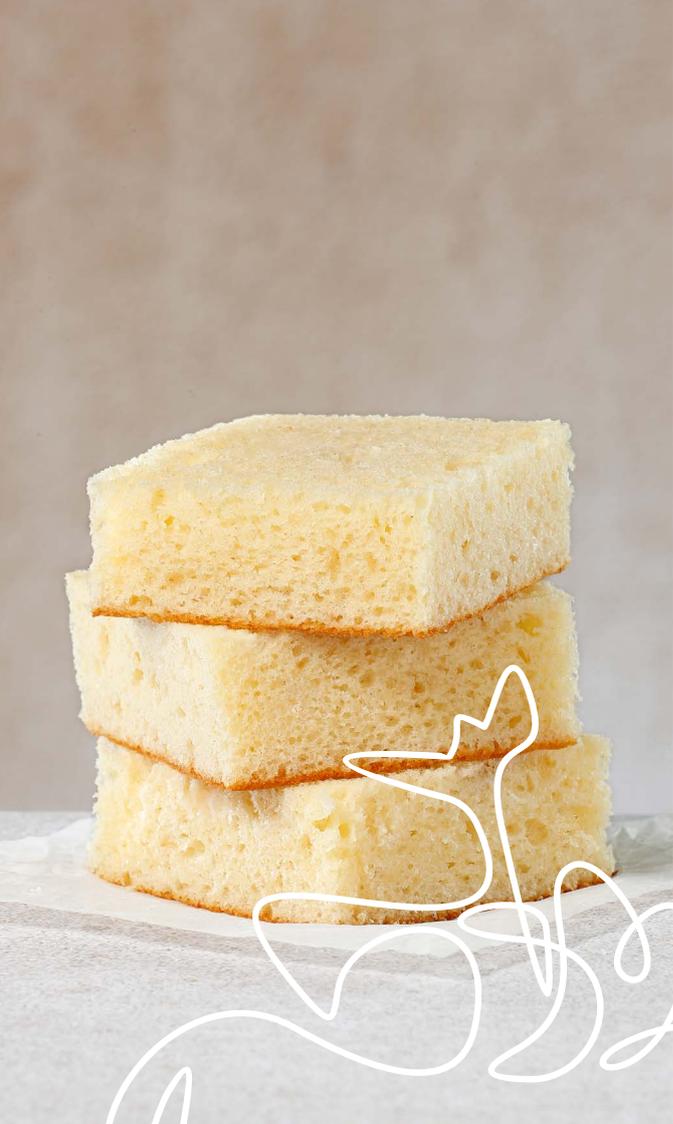


мягкий и
нежный бисквит



сохранение
свежести





Для производства светлых бисквитов

100 %-я смесь

▶ БИСКВИЗИТ

Смесь для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.

▶ БИСКВИТНАЯ

Смесь для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.

▶ МЕЛЛА БИСКВИТ

Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов, печенья с тонким вкусом и ароматом ванили.

Концентраты

▶ АСТРИ® БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ 30 %

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.

▶ БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.

Для производства бисквитов с какао

100 %-я смесь

▶ МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО

Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов с какао с насыщенным цветом и шоколадным вкусом.

▶ ШОКО-БИСКВИТ

Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов с какао с насыщенным темно-коричневым цветом и ярким шоколадным вкусом.

Концентраты

▶ АСТРИ® БИСКВИТ КАКАО КОНЦЕНТРАТ 15 %

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов с какао для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий с насыщенным вкусом и ароматом.

▶ БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов с какао для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с выраженным вкусом и ароматом.

Смес для приготовления масляных бисквитов и кексов



для маффинов



для кексов/
пирогов



для вафель



для печенья



для куличей



для тортов



для пирожных



мягкий и
нежный
бисквит



сохранение
свежести



сочный
бисквит



Для производства светлых масляных бисквитов 100 %-я смесь

▶ **ВЕРОНА МИКС**

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

▶ **ПРОМА ЗАНД МИКС**

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.

▶ **ФРУТЗАНД**

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с цитрусовым вкусом и ароматом.

Концентраты

▶ **АСТРИ® КЕКС КОНЦЕНТРАТ**

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

▶ **ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ**

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

▶ **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**

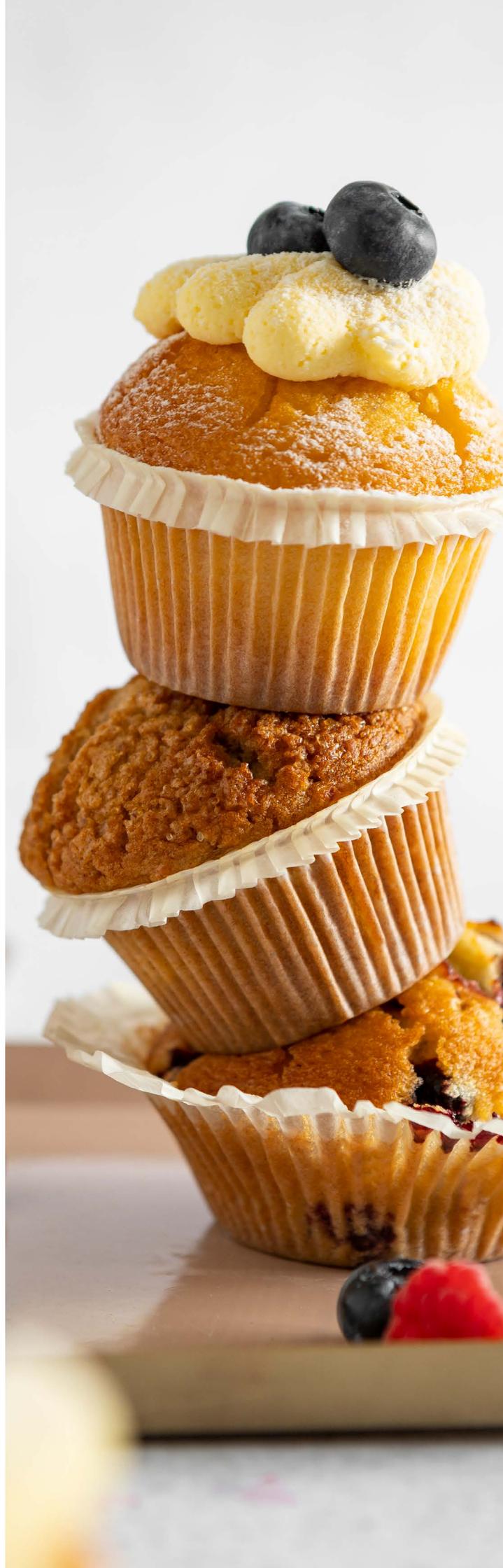
Концентрат для маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.

▶ **ПРОМА КЕКС КОНЦЕНТРАТ 15 %**

Концентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, кексов, пирожных и пирогов.

▶ **ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ**

Концентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.



Для производства масляных бисквитов с какао
100 %-я смесь

► **ШОКО-РЮР**

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с шоколадным вкусом и ароматом.

Концентраты

► **АСТРИ® БРАУНИ 60 %**

Концентрат для пирога брауни, маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным шоколадным вкусом и легким ароматом рома.

► **АСТРИ® ШОКОМАФФИН**

Смесь для кексов и маффинов с влажной, сочной структурой и насыщенным вкусом и ароматом шоколада.

► **МЕЛЛА БРАУНИС**

Концентрат для приготовления пирога брауни, маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным шоколадным вкусом.







Смеси для приготовления масляных бисквитов и кексов



Полезные ингредиенты

▶ **АСТРИ® КЕКС ПОЛБА**

Концентрат для мучных кондитерских изделий, содержащих в составе полбяную цельнозерновую муку.

▶ **АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ**

Концентрат для мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.



Сокращение потребления сахара

▶ **МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ**

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без добавления сахара.



Обогащение протеином

▶ **ПРОТЕИН МИКС**

Смесь для маффинов и других мучных кондитерских изделий, обогащенных белком, без добавленного сахара, не содержащих глютен



Безглютеновое направление

▶ **АСТРИ® МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ**

Смесь для производства выпечных изделий, не содержащих глютен.

▶ **МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ**

Смесь для широкого ассортимента выпеченных кондитерских изделий, не содержащих глютен, в т. ч. безглютеновых.

Смеси для приготовления бисквитов

Для производства светлых бисквитов

100 %-я смесь

БИСКВИЗИТ

Смесь для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: позволяет сократить время сбора рецептурных компонентов и минимизировать риск возможных ошибок; исключает риск опадания бисквитной массы в процессе взбивания или выпечки; получаемый полуфабрикат имеет мелкую равномерную структуру пористости, что позволяет сохранять стабильность при промочке; ванильный вкус полуфабриката дает возможность сочетать его с любыми видами кремов и начинок.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
БИСКВИЗИТ	1,00 кг	1,00 кг
Яйца куриные	0,70 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10-15 мин	10-15 мин
Температура выпечки	210-220 °С	170-180 °С
Продолжительность выпечки	5-10 мин	20-40 мин

Примечание: полуфабрикаты для рулетов следует выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



БИСКВИТНАЯ

Смесь для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: комплекс компонентов, входящих в состав смеси, позволяет получить полуфабрикат с равномерной мелкопористой и нежной структурой мякиша, благодаря чему бисквит хорошо сохраняет влагу внутри, что делает его более сочным и при этом стабильным при нарезке изделий; современные эмульгаторы, входящие в состав смеси, обеспечивают стабильность технологического процесса; возможность расширения ассортимента за счет внесения различных паст-наполнителей для придания всевозможных вкусов и цветов.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
БИСКВИТНАЯ	1,00 кг	1,00 кг
Яйца куриные	0,70 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10-15 мин	10-15 мин
Температура выпечки	210-220 °С	170-180 °С
Продолжительность выпечки	5-10 мин	20-40 мин

Примечание: полуфабрикаты для рулетов следует выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



МЕЛЛА БИСКВИТ

Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов, печенья с тонким вкусом и ароматом ванили.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: комплекс эмульгаторов, входящих в состав продукта, обеспечивает нежную структуру мякиша и позволяет производить изделия с небольшим количеством промочки или вовсе без нее, при этом бисквитные коржи остаются мягкими и сочными; отсутствие крошковатости мякиша обеспечивает удобную нарезку (на срезе не остаются крошки бисквитного полуфабриката, это особенно важно для порционных десертов) и дает возможность производить высококачественные изделия без запеченных краев.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
МЕЛЛА БИСКВИТ	1,00 кг	1,00 кг
Яйца куриные	0,80 кг	0,60 кг
Вода	0,10 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10–15 мин	10–15 мин
Температура выпечки	210–220 °С	170–180 °С
Продолжительность выпечки	5–10 мин	20–40 мин

Примечание:

Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.





Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Концентраты

АСТРИ® БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ 30 %

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.

Дозировка: 30 %.

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, взбитая масса длительное время сохраняет стабильность, что позволяет использовать отложенную выпечку; готовые изделия на основе смеси имеют мелкопористый нежный и влажный мякиш, а также хороший объем и форму, при нарезке полуфабрикатов отсутствует крошковатость; экономичная дозировка, оптимальное соотношение цены и качества.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
АСТРИ® БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ 30 %	0,30 кг	0,30 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,30 кг	0,30 кг
Сахар	0,40 кг	0,40 кг
Яйца куриные	0,80 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10–15 мин	10 мин
Температура выпечки	210–220 °С	170–180 °С
Продолжительность выпечки	5–10 мин	20–40 мин

БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.

Дозировка: около 11 % от общей массы сырья.

Преимущества: экономичность дозировки и высокие технологические характеристики; взбитая масса длительное время сохраняет стабильность, что позволяет не использовать весь объем теста сразу после взбивания, а выпекать бисквитные полуфабрикаты по мере необходимости; многокомпонентный состав концентрата позволяет получить бисквитный полуфабрикат с хорошим объемом.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ	0,20 кг	0,20 кг
Сахар	0,45 кг	0,45 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,35 кг	0,35 кг
Яйца куриные	0,70 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

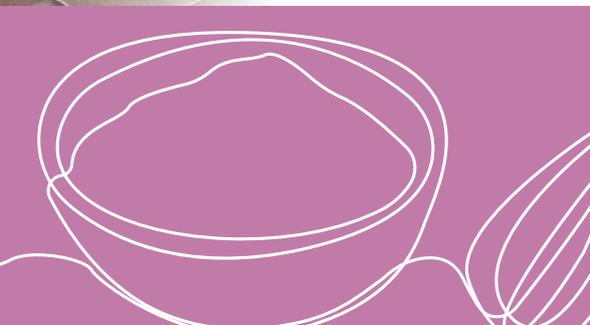
Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10–15 мин	10–15 мин
Температура выпечки	210–220 °С	170–180 °С
Продолжительность выпечки	5–10 мин	20–40 мин

Примечание: полуфабрикаты для рулетов следует выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Для производства бисквитов с какао

100 %-я смесь

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО

Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов с какао с насыщенным цветом и шоколадным вкусом.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: благодаря тщательно подобранным ингредиентам данного продукта, готовый полуфабрикат обладает нежной, сочной, мелкопористой структурой мякиша с насыщенным шоколадным вкусом и ароматом; в составе нашей смеси используется только первоклассный какао-порошок со сниженным содержанием дубильных веществ, что способствует получению более яркого вкуса, цвета и аромата выпеченных изделий.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО	1,00 кг	1,00 кг
Яйца куриные	0,70 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10–15 мин	10–15 мин
Температура выпечки	210–220 °С	170–180 °С
Продолжительность выпечки	5–10 мин	20–40 мин

Примечание: полуфабрикаты для рулетов следует выпекать с паровлажнением в начале выпечки.

ШОКО-БИСКВИТ

Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов с какао с насыщенным темно-коричневым цветом и ярким шоколадным вкусом.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: какао-порошок, входящий в состав смеси, обеспечивает яркий шоколадный вкус и аромат, а также насыщенный темно-коричневый цвет бисквитного полуфабриката; продукт технологичен и удобен в производстве — тесто остается стабильным после взбивания, хорошо держит пики; бисквит отличается великолепным внешним видом, сочным мякишем, способным длительное время сохранять свежесть; возможность использования полуфабриката в широком ассортименте изделий для решения различных технологических задач.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
ШОКО-БИСКВИТ	1,00 кг	1,00 кг
Яйца куриные	0,70 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10–15 мин	10–15 мин
Температура выпечки	210–220 °С	170–180 °С
Продолжительность выпечки	5–10 мин	20–40 мин

Примечание: полуфабрикаты для рулетов следует выпекать с паровлажнением в начале выпечки.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Концентраты

АСТРИ® БИСКВИТ КАКАО КОНЦЕНТРАТ 15 %

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов с какао для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий с насыщенным вкусом и ароматом.

Дозировка: 15 %.

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, взбитая масса длительное время сохраняет стабильность, готовые изделия на основе смеси имеют мелкопористый нежный и влажный мякиш, а также хороший объем и форму; готовые изделия на основе смеси обладают насыщенным вкусом и ароматом какао, при нарезке отсутствует крошковатость; экономичная дозировка, оптимальное соотношение цены и качества.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
АСТРИ® БИСКВИТ КАКАО КОНЦЕНТРАТ 15 %	0,15 кг	0,15 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,40 кг	0,40 кг
Сахар	0,45 кг	0,45 кг
Яйца куриные	0,70 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10–15 мин	10–15 мин
Температура выпечки	210–220 °С	170–180 °С
Продолжительность выпечки	5–10 мин	20–40 мин



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО

Концентрат для бисквитных полуфабрикатов с какао для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с выраженным вкусом и ароматом.

Дозировка: около 13% от общей массы сырья.

Преимущества: специальный вид какао-порошка, входящего в состав продукта, придает готовым полуфабрикатам насыщенный вкус и аромат; экономичное дозирование обеспечивает выгодное производство бисквита; высококачественное сырье, входящее в состав продукта, гарантирует стабильность течения технологического процесса; готовый бисквит отличается равномерной мелкопористой и нежной структурой мякиша.

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО	0,25 кг	0,25 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,35 кг	0,35 кг
Сахар	0,40 кг	0,40 кг
Яйца куриные	0,70 кг	0,60 кг
Вода	0,30 кг	0,20 кг

Параметры технологического процесса

	Для рулетов	Для тортовых заготовок
Продолжительность взбивания	10–15 мин	10–15 мин
Температура выпечки	210–220 °С	170–180 °С
Продолжительность выпечки	5–10 мин	20–40 мин

Примечание: полуфабрикаты для рулетов следует выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.





Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Смеси для приготовления масляных бисквитов и кексов

Для производства светлых масляных бисквитов

100 %-я смесь

ВЕРОНА МИКС

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

Дозировка: 100 %.

Преимущества: 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.

ВЕРОНА МИКС	1,00 кг
Масло подсолнечное	0,28 кг
Вода	0,35 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	3-5 мин
Температура выпечки	около 200 °С
Продолжительность выпечки	45 мин

Примечание:

1. Масло подсолнечное можно заменить маргарином в соответствии с рекомендациями по взаимозаменяемости сырья (1 кг маргарина = 0,85 кг растительного масла + 0,15 кг воды), а яйца куриные — яичным порошком (1 кг яиц соответствует 0,29 кг яичного порошка и 0,71 кг воды).
2. После замеса можно оставить для набухания в течение 15-20 мин.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



ПРОМА ЗАНД МИКС

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: мелкопористая структура и нежный вкус идеально подходят для использования изделий как основы для капкейков, полуфабрикатов для тортов; готовые изделия прекрасно сочетаются с различными кремовыми, а также фруктово-ягодными наполнителями, что позволяет существенно расширить ассортимент за счет использования одной смеси.

ПРОМА ЗАНД МИКС	1,50 кг
Масло подсолнечное	0,60 кг
Яйца куриные	0,45 кг
Вода	0,20 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	2-3 мин
Температура выпечки	170-190 °С
Продолжительность выпечки	30-45 мин



ФРУТЗАНД

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с цитрусовым вкусом и ароматом.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: изделия имеют мелкую пористость, за счет этого фрукты и орехи, добавляемые в тесто, не оседают на дно; готовые кексы прекрасно сочетаются с ванильными кремами, а также с изюмом или орехами, цукатами.

ФРУТЗАНД	1,50 кг
Масло подсолнечное	0,60 кг
Яйца куриные	0,45 кг
Вода	0,20 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	3-5 мин
Температура выпечки	180-190 °С
Продолжительность выпечки	30-45 мин

Концентраты

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.

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста; приятный вкус и аромат; изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту; долгое время сохраняют свежесть, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

АСТРИ® КЕКС КОНЦЕНТРАТ	0,50 кг
Сахар	0,38 кг
Яйца куриные	0,42 кг
Масло подсолнечное	0,40 кг
Вода	0,10 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	3-5 мин
Температура выпечки	около 200 °С
Продолжительность выпечки	45 мин

Примечание:

1. Масло подсолнечное можно заменить маргарином в соответствии с рекомендациями по взаимозаменяемости сырья (1 кг маргарина = 0,85 кг растительного масла + 0,15 кг воды), а яйца куриные — яичным порошком (1 кг яиц соответствует 0,29 кг яичного порошка и 0,71 кг воды).
2. После замеса можно оставить для набухания в течение 15-20 мин.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.





Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

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

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: 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.

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	0,50 кг
Сахар	0,38 кг
Яйца куриные	0,42 кг
Масло подсолнечное	0,28 кг
Вода	0,10 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	3–5 мин
Температура выпечки	180–190 °С
Продолжительность выпечки	20–40 мин

Примечание:

1. Масло подсолнечное можно заменить маргарином в соответствии с рекомендациями по взаимозаменяемости сырья (1 кг маргарина = 0,85 кг растительного масла + 0,15 кг воды), а яйца куриные — яичным порошком (1 кг яиц соответствует 0,29 кг яичного порошка и 0,71 кг воды).
2. После замеса можно оставить для набухания в течение 15–20 мин.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.

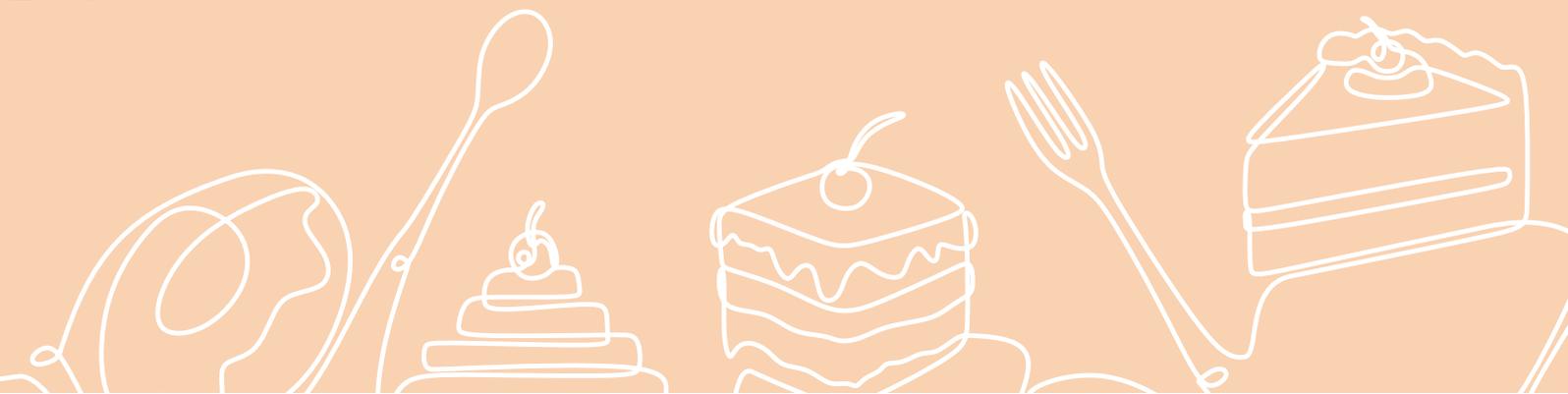
Дозировка: в соответствии с рецептурой.

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,25 кг
Сахар	0,40 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,35 кг
Яйца куриные	0,30 кг
Масло подсолнечное	0,26 кг
Вода	0,34 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	2–3 мин
Температура выпечки	180–190 °С
Продолжительность выпечки	20–40 мин

Примечание: смешать все ингредиенты до образования однородной массы. Не взбивать! Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.





ПРОМА КЕКС КОНЦЕНТРАТ 15 %

Концентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, кексов, пирожных и пирогов.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

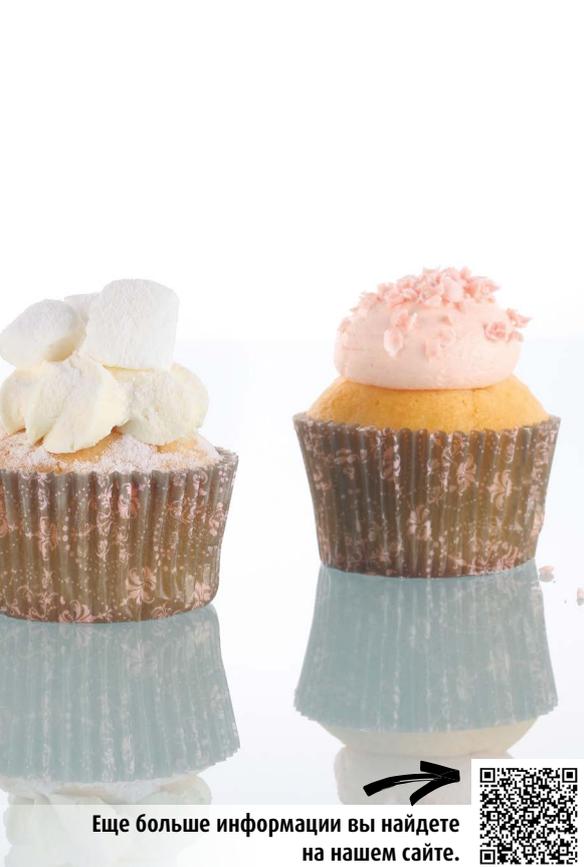
Преимущества: быстрое и простое приготовление теста; изделия имеют мелкопористый мякиш, нейтральный вкус и аромат, позволяющий широко использовать полуфабрикаты при производстве готовых изделий; экономичность в использовании.

ПРОМА КЕКС КОНЦЕНТРАТ 15 %	0,15 кг
Сахар	0,40 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,45 кг
Яйца куриные	0,30 кг
Масло подсолнечное	0,30 кг
Вода	0,26 кг

Параметры технологического процесса

	Кексы	Полуфабрикаты	Маффины
Масса тестовой заготовки	0,33 кг	0,35 кг	0,065 кг
Продолжительность перемешивания	3-5 мин	3-5 мин	3-5 мин
Температура выпечки	165-170 °С	180-175 °С	175-180 °С
Продолжительность выпечки	40-45 мин	32-35 мин	25-27 мин

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: благодаря нейтральному вкусу и тонкому ванильному аромату полуфабрикаты на основе смеси идеально сочетаются с любыми наполнителями и кремовыми топпингами, что особенно важно при производстве капкейков и основ для торта.

ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ	0,25 кг
Сахар	0,40 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,35 кг
Яйца куриные	0,30 кг
Масло подсолнечное	0,30 кг
Вода	0,34 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	2-3 мин
Температура выпечки	200-210 °С
Продолжительность выпечки	20-40 мин

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Для производства масляных бисквитов с какао

100 %-смесь

ШОКО-РЮР

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с шоколадным вкусом и ароматом.

Дозировка: 100 %.

Преимущества: нежная мелкопористая структура, насыщенный шоколадный вкус и аромат, мягкая корочка; стабильность полуфабриката дает возможность выпускать мафины, кексы и другие изделия с орехами, сухофруктами и пр.

ШОКО-РЮР	1,00 кг
Яйца куриные	0,23 кг
Масло подсолнечное	0,45 кг
Вода	0,23 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	3-5 мин
Температура выпечки	170-180 °С
Продолжительность выпечки	30-45 мин



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.

Концентраты

АСТРИ® БРАУНИ 60 %

Концентрат для пирога брауни, маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным шоколадным вкусом и легким ароматом рома.

Дозировка: до 60 %.

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста; приятный вкус и аромат; изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, насыщенный шоколадный цвет, долгое время сохраняют свежесть.

АСТРИ® БРАУНИ 60 %	0,60 кг
Сахар	0,40 кг
Яйца куриные	0,54 кг
Масло подсолнечное	0,18 кг
Вода	0,32 кг

Параметры технологического процесса

	Полуфабрикаты, основы для пирога	Мафины
Масса тестовой заготовки	0,50 кг	0,060-0,065 кг
Продолжительность перемешивания	4-6 мин	4-6 мин
Температура выпечки	180-175 °С	190-200 °С
Продолжительность выпечки	35 мин	20-22 мин



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



АСТРИ® ШОКОМАФФИН

Смесь для кексов и маффинов с влажной, сочной структурой и насыщенным вкусом и ароматом шоколада.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста; насыщенный вкус и аромат шоколада; в составе продукта содержится пищевое волокно; влажная, сочная структура без добавления шоколада; готовые изделия длительное время сохраняют свежесть; экономичность в использовании; продукт российского производства по привлекательной цене.

	Маффины	Полуфабрикаты/ Кексы
АСТРИ® ШОКОМАФФИН	0,25 кг	0,25 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,32 кг	0,32 кг
Сахар	0,43 кг	0,43 кг
Яйца куриные	0,30 кг	0,30 кг
Масло подсолнечное	0,40 кг	0,40 кг
Вода	0,35 кг	0,35 кг
Шоколадные дробсы	0,10 кг	-

Параметры технологического процесса

	Маффины	Полуфабрикаты	Кексы
Масса тестовой заготовки	0,075–0,080 кг	0,400–0,500 кг	0,400–0,425 кг
Продолжительность перемешивания	4–6 мин	4–6 мин	4–6 мин
Температура выпечки	190–195 °С	180–175 °С	170–165 °С
Продолжительность выпечки	25–27 мин	35–40 мин	45–50 мин

МЕЛЛА БРАУНИС

Концентрат для приготовления пирога «Брауни», маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным шоколадным вкусом.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: высококачественные какао-продукты, входящие в состав смеси, придают изделиям ярко выраженный вкус и аромат горького шоколада, который раскрывается при выпечке; готовое изделие длительное время сохраняет свежесть.

	Пирог «Брауни»	Маффины
МЕЛЛА БРАУНИС	0,60 кг	0,60 кг
Сахар	0,40 кг	0,40 кг
Яйца куриные	0,54 кг	0,54 кг
Масло подсолнечное	0,18 кг	0,18 кг
Грецкий орех (дробленый)	0,20 кг	-
ШОКОБЕЛЛА (на глазировку)	0,60 кг	-
Вода	0,32 кг	0,32 кг

Параметры технологического процесса

	Пирог «Брауни»	Маффины
Продолжительность перемешивания	4–6 мин	4–6 мин
Температура выпечки	180 °С	200–215 °С
Продолжительность выпечки	35–40 мин	15–20 мин



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



Смеси для приготовления масляных бисквитов и кексов



ПОЛЕЗНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



АСТРИ® КЕКС ПОЛБА

Концентрат для мучных кондитерских изделий, содержащих в составе полбяную цельнозерновую муку.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: позволяет вырабатывать широкий ассортимент мучных кондитерских изделий (маффинов, пирогов, вафель, печенья и т.д.) с продуктами переработки полбы в составе, которые можно позиционировать в рамках тренда 30Ж; смесь технологична в использовании и обеспечивает простое и быстрое изготовление готовых изделий; выпечка на основе АСТРИ® КЕКС ПОЛБА обладает характерным вкусом и ароматом с ореховыми нотами и содержит в своем составе цельнозерновую полбяную муку, являющуюся источником пищевых волокон, различных витаминов и минералов.

Маффины с полбяной мукой

АСТРИ® КЕКС ПОЛБА	0,60 кг
Сахар	0,40 кг
Яйца куриные	0,30 кг
Масло подсолнечное	0,26 кг
Вода	0,34 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	10-12 мин
Масса тестовой заготовки	0,065 кг
Температура выпечки	190-200 °С
Продолжительность выпечки	22-25 мин

АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ

Концентрат для мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: позволяет вырабатывать широкий ассортимент мучных кондитерских изделий (маффинов, пирогов, вафель, печенья и т.д.) с продуктами переработки конопли, которые можно позиционировать в рамках тренда 30Ж; смесь технологична в использовании и обеспечивает простое и быстрое изготовление готовых изделий; выпечка на основе АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ содержит в своем составе концентрат конопляного протеина и конопляную клетчатку, являющиеся источниками растительного белка, Омега-3 и Омега-6 жирных кислот и пищевых волокон.

Маффины с конопляными продуктами

АСТРИ КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ	0,40 кг
Сахар	0,40 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,20 кг
Яйца куриные	0,30 кг
Масло подсолнечное	0,30 кг
Вода	0,30 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	10-12 мин
Масса тестовой заготовки	0,065 кг
Температура выпечки	190-200 °С
Продолжительность выпечки	22-25 мин



источник
пищевых
волокон



содержат
цельнозерновую
полбяную муку



источник
витаминов
и минералов



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



источник
белка



источник
пищевых
волокон



источник
Омега-3
и Омега-6
жирных кислот



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



СОКРАЩЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ САХАРА

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без добавления сахара.

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: смесь позволяет создать широкий ассортимент мучных кондитерских изделий без добавления сахара и лактозы, что соответствует современному тренду здорового питания; обеспечивает быстрое и простое приготовление теста; готовые изделия имеют равномерную пористость, приятный вкус и аромат, длительное время сохраняют свежесть.

Маффины «ФитФри»

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ	1,00 кг
Яйца куриные	0,35 кг
Масло подсолнечное	0,32 кг
Вода	0,22 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	10 мин
Масса тестовой заготовки	0,060 кг
Температура выпечки	190–200 °С
Продолжительность выпечки	22–25 мин



без
добавления
лактозы



без
добавления
сахара



Еще больше информации вы найдете
на нашем сайте.







ОБОГАЩЕНИЕ ПРОТЕИНОМ

ПРОТЕИН МИКС

Смесь для маффинов и других мучных кондитерских изделий, обогащенных белком, без добавленного сахара, не содержащих глютен

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: позволяет выпускать изделия, являющиеся источником белка (содержат концентрат сывороточного белка, соевую муку, яичный белок); не содержит добавленных сахаров и глютенсодержащего сырья; обеспечивает быстрое и простое приготовление теста; готовые изделия имеют эластичный не крошащийся мякиш, приятный вкус и аромат, долгое время сохраняют свежесть; выпечка на основе ПРОТЕИН МИКС соответствует тренду ЗОЖ, что возможно использовать в продвижении.

Протеиновые маффины «ФитПротеин»

ПРОТЕИН МИКС	1,00 кг
Яйца куриные	0,50 кг
Масло подсолнечное	0,20 кг
Вода	0,20 кг
Параметры технологического процесса	
Продолжительность перемешивания	4-6 мин
Масса тестовой заготовки	0,055-0,065 кг
Температура выпечки	180-190 °С
Продолжительность выпечки	30-35 мин



ИСТОЧНИК
белка



ИСТОЧНИК
ПИЩЕВЫХ
ВОЛОКОН



без
добавления
сахара



Еще больше информации вы найдете
на нашем сайте.





Безглютеновое направление

АСТРИ® МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ

Смесь для производства выпечных изделий, не содержащих глютен.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: в состав смеси не входит содержащее глютен сырье; быстрое и простое приготовление теста; приятный вкус и аромат; изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, долгое время сохраняют свежесть.

Маффины «ФитГлютен-Лайт»

АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ	1,00 кг
Яйца куриные	0,50 кг
Масло подсолнечное	0,35 кг
Вода	0,15 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	10-12 мин
Масса тестовой заготовки	0,065 кг
Температура выпечки	190-200 °С
Продолжительность выпечки	22-25 мин

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Смесь для широкого ассортимента выпеченных кондитерских изделий, не содержащих глютен, или безглютеновых.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Преимущества: особенностью данных изделий является отсутствие в их составе пшеничной муки, при этом структура маффинов получается очень сочной и мелкопористой; готовые изделия долгое время сохраняют свежесть; выпуск данных изделий очень технологичен; возможность расширения ассортимента за счет добавления начинок / наполнителей; исключительная чистота, высочайшее качество и безопасность безглютенового сырья гарантированы и подтверждены всеми необходимыми сертификатами.

Маффины «Марсельские»

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ	1,00 кг
Яйца куриные	0,50 кг
Масло подсолнечное	0,35 кг
Вода	0,15 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания	3 мин
Масса тестовой заготовки	0,070-0,080 кг
Температура выпечки	180 °С
Продолжительность выпечки	20-25 мин

Без
глютеносодержащего
сырья



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



не содержат
глютен



Еще больше информации вы найдете на нашем сайте.



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