



ИРЕКС ГУРМЭ — простое решение для создания идеальных гастрономических начинок, супов и соусов, а также расширения ассортимента выпечки!



Представляем новое направление развития нашего ассортимента, предназначенное для создания готового продукта с разнообразными и богатыми вкусовыми профилями, где каждый ингредиент проходит многоступенчатую систему контроля качества.

Линейка начинок ИРЕКС ГУРМЭ — технологичное и удобное решение для пищевых производств, позволяющее существенно упростить технологические процессы, сократить затраты и при этом улучшить качество и вкусовые характеристики готовых изделий.

Продукция на основе ИРЕКС ГУРМЭ стабильна при выпечке и заморозке, подходит для автоматизированных линий, благодаря чему ее выбор идеален для производства замороженных полуфабрикатов, особенно для мелкоштучных изделий.

Линейка ИРЕКС ГУРМЭ – преимущества:



Простота приготовления

Достаточно смешать смесь с водой.



Кратное сокращение себестоимости

Позволяет значительно снизить себестоимость готовых изделий, так как не требуется внесения дополнительных компонентов.



Широкие возможности для комбинирования и индивидуализации

Начинки обладают однородной консистенцией, прекрасно связываются с различными ингредиентами — мясным фаршем, сыром, ветчиной, картофелем и пр.



Улучшение технологических характеристик

Начинки обладают сочностью, связанностью и стабильностью. В основе разработки лежала задача по сохранению этих характеристик в различных хлебобулочных изделиях как закрытого, так и открытого типа.



Усиление вкусоароматических свойств

Смеси содержат кусочки и порошок натуральных ингредиентов в соответствии со вкусовым профилем. Могут использоваться как для приготовления начинок, так и для усиления вкуса — вносятся непосредственно в сухом виде с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясным фаршем, луком, картофелем и пр.).



Термостабильность

Не теряют своих свойств при выпечке.



Стабильность при заморозке

Подходят для изготовления продукции, проходящей в процессе производства стадию замораживания. Выдерживают глубокую заморозку, сохраняют свои свойства после дефростации.



Многообразие выпускаемой продукции

Линейка смесей позволяет производить не только начинки, супы и соусы, но и значительно расширить ассортимент выпечки: при внесении продукции непосредственно в тесто вы сможете получить пикантные бельгийские вафли или оригинальные гастрономические маффины. Технологи нашей компании разработали широкий ассортимент рецептов — от классических слоеных улиток и колодцев до сдобных пирогов, беляшей, пельменей и равиоли.

Продукция на основе ИРЕКС ГУРМЭ – это гарантированный результат, за которым стоит опыт и работа профессионалов.

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Смесь для выпуска готовой начинки с кусочками натуральных сушеных грибов и придания ей ярко выраженного грибного вкуса и аромата.

- Содержит **кусочки** и порошок **натуральных сушеных грибов** (шампиньонов), а также сушеный лук;
- в состав входят натуральные приправы и специи: чеснок и белый перец.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, кишей, слоек, ravioli, а также для производства супов и соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ / ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ

Смеси для выпуска готовой начинки с красноватым оттенком (благодаря добавленному томатному порошку) и придания ей деликатной остроты и неповторимого аромата душистых трав.

- Содержит сушеный лук, **томатный порошок**;
- в состав входят натуральные приправы и специи: **сухая аджика, хмели-сунели**, петрушка, **мускатный орех**;
- ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ содержит **соевый текстурат**, благодаря которому начинка приобретает более выраженный и запоминающийся вкус, а также визуальное и вкусовое сходство с мясным фаршем; кроме этого, его использование позволяет значительно снизить затраты на производство начинки (до 30 %).

Идеально подходит для выпуска пикантных начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, открытых лепешек, вафель, гастрономических маффинов, самсы, пельменей, а также для производства соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



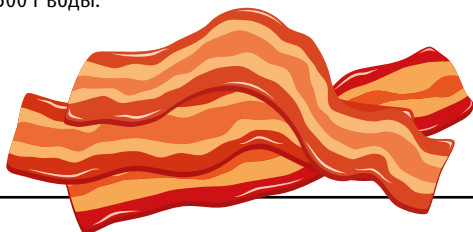
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА / СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ

Смеси для выпуска готовой начинки с тонкой пряной остротой и утонченным вкусом.

- Содержит сушеный лук;
- в состав входят натуральные приправы и специи: **белый перец и мускатный орех**;
- СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ содержит **соевый текстурат**, благодаря которому начинка приобретает более выраженный и запоминающийся вкус, а также визуальное и вкусовое сходство с мясным фаршем; кроме этого, его использование позволяет значительно снизить затраты на производство начинки (до 30 %).

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, гастрономических маффинов, беляшей, самсы, пельменей, а также для производства соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.





ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Смесь для выпуска готовой начинки на основе сырного порошка и придания ей ярко выраженного сырного вкуса и аромата.

- Содержит **сырный порошок**;
- в состав входит натуральный белый перец.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, открытых лепешек, гастрономических маффинов, а также для производства супов и соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Смесь для выпуска нейтральной готовой начинки, отлично сочетается с любыми компонентами, усиливая их вкус и аромат.

- В состав входит натуральный белый перец;
- легко адаптируется под любые рецептуры.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, кутабов, а также для производства супов и соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



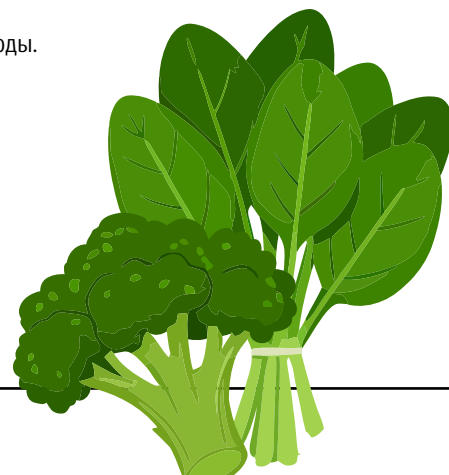
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

Смесь для выпуска готовой начинки с мягким зеленым оттенком и кусочками сушеных брокколи и шпината, придает вкусу приятные травянисто-овощные нотки.

- Содержит **кусочки** и порошок натуральных **сушеных брокколи и шпината**;
- в состав входят натуральные приправы и специи: петрушка и белый перец.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, кишей, слоек, гастрономических маффинов, равиоли, а также для производства супов и соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.





Базовые рецептуры



Пирог дрожжевой грибной с шампиньонами и сыром на основе ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Сдобный пирог с гастрономическими начинками

<i>Тесто</i>		
Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	1,60 кг	16,00 г
Сахар	6,00 кг	60,00 г
Мargarin м. д. ж. 82 %	5,00 кг	50,00 г
Молоко м. д. ж. 3,2 %	10,00 кг	100,00 г
Вода	38-40,00 кг	380-400,00 г
<i>Варианты начинки</i>		
ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ /		
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ /		
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ /		
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА /		
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ /		
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА		
ОСОБАЯ /		
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ	100,00 г	115,00 г
Вода	250,00 г	285,00 г
Итого	350,00 г	400,00 г



Пирог дрожжевой шпинат-брокколи с горбушей и яйцом на основе ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	24-26 °C
Продолжительность отлежки теста	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	
<i>Пропорции даны для формы 22-24 см.</i>	тесто для основы: 200 г диаметром (раскатка до 1,5 мм)
<i>Рекомендуется использовать форму для выпечки со съёмным дном.</i>	тесто для сетки: 100-150 г (раскатка до 1,5 мм)
Масса начинки	400 г
Продолжительность окончательной расстойки	40-45 мин
Температура выпечки	185-180 °C
<i>Перед выпечкой поверхность пирога смазать яичным желтком.</i>	(без пара)
Продолжительность выпечки	30-35 мин

Примечания

- 1. Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
- 2. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

Расстегаи, пироги, пирожки с гастрономическими начинками



Пирожки дрожжевые «Татарские» | Расстегаи на основе ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА

Пирожки дрожжевые с капустой и яйцом на основе ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Тесто					
Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг		920,00 г		
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг		80,00 г		
Дрожжи прессованные	2,50 кг		25,00 г		
Соль	1,60 кг		16,00 г		
Сахар	6,00 кг		60,00 г		
Маргарин м. д. ж. 82 %	5,00 кг		50,00 г		
Молоко м. д. ж. 3,2 %	10,00 кг		100,00 г		
Вода	38-40,00 кг		380-400,00 г		
Варианты начинки					
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г	-	-	-	-
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	-	100,00 г	-	-	-
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	-	-	100,00 г	-	-
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА	-	-	-	100,00 г	-
ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	-	-	-	-	100,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г	200,00 г	200,00 г	200,00-250,00 г
Ветчина	250,00 г	-	-	-	-
Куриное филе (отварное без соли)	-	-	125,00 г	-	-
Сыр	125,00 г	-	75,0 г	-	-
Картофельное пюре (восстановленное из картофельных хлопьев)	-	175,00 г	-	-	-
Мясной фарш охлажденный (предварительно обжаренный, без соли)	-	-	-	300,00 г	-
Капуста	-	-	-	-	250,00 г
Яйца отварные	-	-	-	-	100,00 г
Итого	675,00 г	475,00 г	500,00 г	600,00 г	650,00-700,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	24-26 °C
Продолжительность отлежки теста	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	70 г (раскатка до 1,5 мм)
Масса начинки	65-70 г
Продолжительность окончательной расстойки	40-45 мин
Температура выпечки	185-180 °C (без пара)
Перед выпечкой смазать яичным желтком, посыпать тертым сыром.	
Продолжительность выпечки	20-22 мин

Примечания

- Ветчину рекомендуется нарезать мелкими кубиками.
- Куриное филе рекомендуется отварить без добавления соли, перца и других специй. Готовое куриное филе охладить, нарезать мелкими кубиками.
- Сыр рекомендуется натереть на крупной терке.
- Для приготовления картофельного пюре рекомендуется использовать сухое картофельное пюре, хлопья быстрого приготовления (без соли и специй в составе). Рекомендуемые пропорции приготовления пюре: к 0,050 кг сухого картофельного пюре добавить 0,175-0,200 кг горячей воды, тщательно перемешать, оставить до полного набухания и охлаждения. Готовое пюре использовать для приготовления начинки.
- Мясной фарш рекомендуется обжарить на небольшом количестве растительного масла без добавления соли, перца и других специй. После приготовления фарш откинуть на сито и дать лишнему соку, жиру стечь. Готовый фарш охладить и использовать для приготовления начинки.

Дополнения

- Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
- Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

Улитка сдобная с гастрономическими начинками

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	1,60 кг	16,00 г
Сахар	6,00 кг	60,00 г
Маргарин м. д. ж. 82 %	5,00 кг	50,00 г
Молоко м. д. ж. 3,2 %	10,00 кг	100,00 г
Вода	38-40,00 кг	380-400,00 г

Варианты начинки

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ /
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА /
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА
ОСОБАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ

ОСОБАЯ	100,00 г	143,00 г
Вода	250,00 г	357,00 г
Итого	350,00 г	500,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста	24-26 °С
Продолжительность отлежки теста	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	1,00 кг (раскатка до 2,0 мм)
Размер тестовой заготовки	~60х40 см
Масса начинки	0,50 кг
<i>Свернуть в плотный рулет. Нарезать на заготовки шириной 5 см.</i>	
Масса одной тестовой заготовки	0,120-0,125 кг
<i>Заготовки выложить на лист, предварительно застеленный пергаментом. Для большей и лучшей фиксации формы заготовки перед расстойкой рекомендуется дополнительно прижать к основанию листа.</i>	
Продолжительность окончательной расстойки	40-50 мин
Температура выпечки	175-180 °С
<i>Перед выпечкой поверхность пирога смазать яичным желтком.</i>	(без пара)
Продолжительность выпечки	24-26 мин



Улитка слоеная со шпинатом на основе ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

Улитка слоеная с гастрономическими начинками

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	5,00 кг	50,00 г
Соль	1,50 кг	15,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин (в тесто)	3,00 кг	30,00 г
Вода (вода + лед)	45-48,00 кг	450-480,00 г
Маргарин на слое	40,00 кг	400,00 г

Начинка

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ /
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА /
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА /
ОСОБАЯ /

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ	100,00 г	143,00 г
Вода	250,00 г	357,00 г
Итого	350,00 г	400,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста после замеса	20-22 °C
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10-15 мин



Вариант для расширения
пасхального ассортимента

Улитка слоеная сырная на основе ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Первое слое	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слое	10-15 мин
Второе слое	3
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слое	10-15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3-3,2 мм
Размер пласта теста	~50x40 см
Масса пласта теста	1,00 кг
Масса начинки	0,50 кг

Свернуть в плотный рулет.

Нарезать на заготовки шириной 4-5 см.

Масса тестовой заготовки	120-125 г
--------------------------	-----------

Заготовки выложить на лист, предварительно застеленный пергаментом.

Для большей и лучшей фиксации формы заготовки перед расстойкой рекомендуется дополнительно прижать к основанию листа.

Продолжительность окончательной расстойки	40-50 мин
---	-----------

Перед выпечкой поверхность заготовки

смазать яичным желтком.

Температура выпечки	185-180°C (без пара)
---------------------	----------------------

Продолжительность выпечки	24-26 мин
---------------------------	-----------

Колодец / дениш слоеный, хачапури слоеные с гастрономическими начинками



Колодец слоеный грибной с картофелем и луком на основе ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Тесто			
Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г	
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г	
Дрожжи прессованные	5,00 кг	50,00 г	
Соль	1,50 кг	15,00 г	
Сахар	5,00 кг	50,00 г	
Маргарин (в тесто)	3,00 кг	30,00 г	
Вода (вода + лед)	45-48,00 кг	450-480,00 г	
Маргарин на слоение	40,00 кг	400,00 г	
Варианты начинки			
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г	-	-
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	-	100,00 г	-
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	-	-	100,00 г
Вода	225,00 г	225,00 г	225,00 г
Ветчина	250,00 г	-	-
Куриное филе (отварное без соли)	-	-	125,00 г
Сыр	125,00 г	-	75,00 г
Картофельное пюре (восстановленное из картофельных хлопьев)	-	175,00 г	-
Итого	700,00 г	500,00 г	525,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста	20-22 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10-15 мин
Первое слоение	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слоения	10-15 мин
Второе слоение	3
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слоения	10-15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3 мм
Размер тестовой заготовки	12х12 см
Масса тестовой заготовки	80-85 г
Формование	колодец / квадрат (дениш)
Продолжительность окончательной расстойки	40-50 мин
После расстойки поверхность заготовки смазать яичным желтком.	
При помощи кондитерского мешка отсадить начинку.	

Дениш слоеный с сыром и ветчиной на основе ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Масса начинки	60-65 г
При желании колодец перед выпечкой посыпать тертым сыром.	
Температура выпечки	185-180 °С (без пара)
Продолжительность выпечки	24-26 мин

Примечания

- Ветчину рекомендуется нарезать мелкими кубиками.
- Куриное филе рекомендуется отварить без добавления соли, перца и других специй. Готовое куриное филе охладить, нарезать мелкими кубиками.
- Сыр рекомендуется натереть на крупной терке.
- Для приготовления картофельного пюре рекомендуется использовать сухое картофельное пюре, хлопья быстрого приготовления (без соли и специй в составе). Рекомендуемые пропорции приготовления пюре: к 0,050 кг сухого картофельного пюре добавить 0,175-0,200 кг г горячей воды, тщательно перемешать, оставить до полного набухания и охлаждения. Готовое пюре использовать для приготовления начинки.

Дополнения

- Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
- Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

ИРЕКС ГУРМЭ крем-суп



Крем-суп ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ



Крем-суп ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ



Крем-суп ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ



Крем-суп ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

**ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ**

100-150,00 г

–

ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

–

100-125,00 г

Вода

500,00 г

500,00 г

Молоко м. д. ж 3,2 %

500,00 г

500,00 г

Итого

1100-1,150,00 г

1100-1125,00 г

Способ приготовления

Воду и молоко тщательно перемешать, довести до кипения. Добавить смесь ИРЕКС ГУРМЭ, повторно перемешать и еще раз довести до кипения, не переставая помешивать. Сразу после приготовления крем-суп перелить в другую емкость. Перед подачей повторно перемешать. Подавать и есть суп рекомендуется горячим.



ИРЕКС ГУРМЭ соусы



Соус ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ



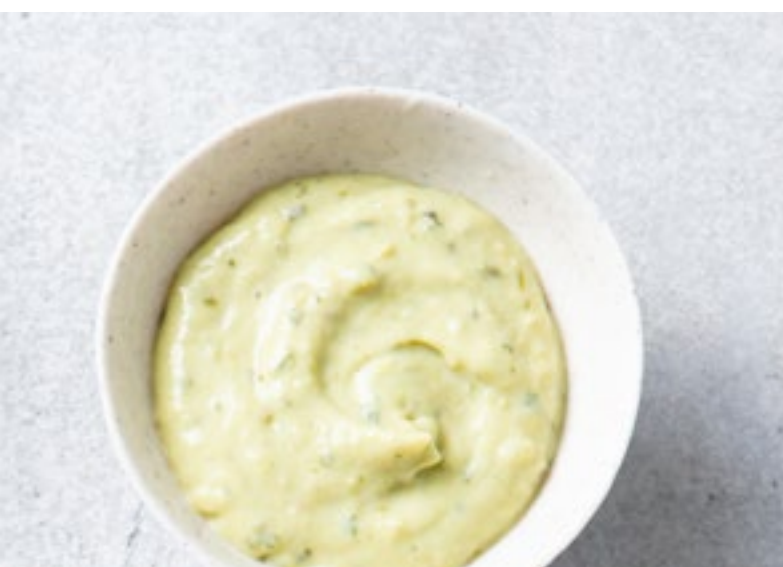
Соус ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ



Соус ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ



Соус ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА / СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ



Соус ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ



Соус ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ / ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ

* в соус для пиццы не добавляются сливки и используется большее количество воды, чем указано в рецептуре.

**ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ /
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ**

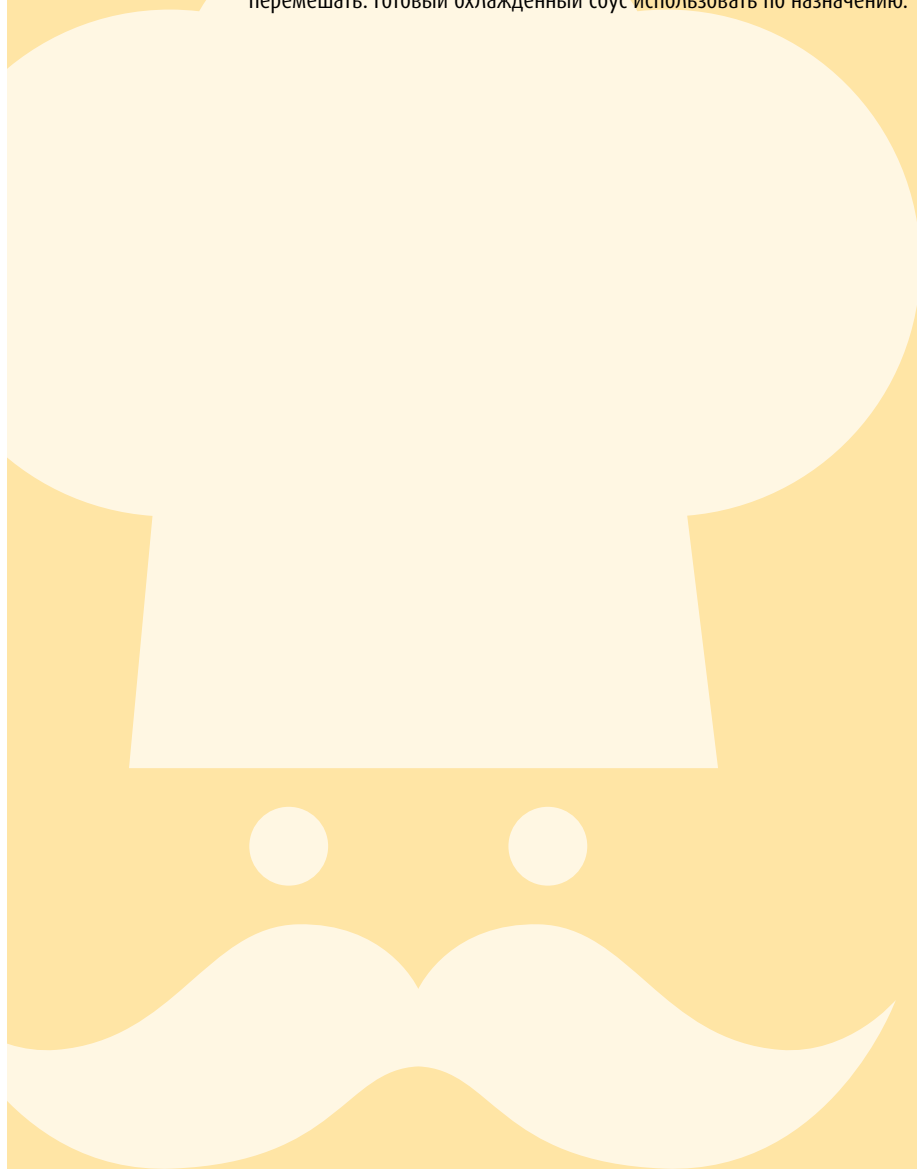
Вода	100–125,00 г	100–125,00 г
Сливки м. д. ж 20–33 %	450,00 г	500,00 г
	50,00 г	–
Итого	600–625,00 г	600–625,00 г

**ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА /
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ /
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ**

Вода	75–125,00 г
	500,00 г
Итого	575–625,00 г

Способ приготовления

Воду или воду со сливками довести до кипения. Добавить смесь ИРЕКС ГУРМЭ, повторно перемешать и еще раз довести до кипения, не переставая помешивать. Сразу после приготовления соус перелить в другую емкость, охладить. Перед применением повторно перемешать. Готовый охлажденный соус использовать по назначению.



ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Смесь для выпуска готовой начинки с кусочками натуральных сушеных грибов и придания ей ярко выраженного грибного вкуса и аромата.

- Содержит **кусочки** и порошок **натуральных сушеных грибов** (шампиньонов), а также сушеный лук;
- в состав входят натуральные приправы и специи: чеснок и белый перец.

Варианты ассортимента



для
пирогов



для
пирожков



для
сдобы



для
кишей



для
слоек



для
равиоли



для
супов



для
соусов



Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



Простота
приготовления



Сокращение
себестоимости



Комбинирование
и индивидуализация



Улучшение
технологических
характеристик



Усиление вкусо-
ароматических свойств



Термо-
стабильность



Устойчивость
к заморозке
и дефростации



Многообразие
выпускаемой
продукции



Дополнительные рецептуры ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ
(базовые рецептуры см. страницы 6–13)



Киш грибной с курицей, сыром на основе
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Пирог «Киш грибной»

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	181,25 г	362,50 г
МЮРБКВИК /		
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	18,75 г	37,50 г
Маргарин м. д. ж 82 %	87,50 г	175,00 г
Вода (холодная)	87,50 г	175,00 г
Итого	375,00 г	750,00 г

Начинка № 1

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Вода	250,00 г	250,00 г	250,00 г
Яйца куриные	50,00 г	50,00 г	50,00 г
Куриное филе (предварительно отваренное без соли)	–	100,00 г	–
Ветчина	–	–	100,00 г
Сыр	–	25,00 г	25,00 г
Итого	400,00 г	525,00 г	525,00 г

Начинка № 2

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Творог мягкий м. д. ж 5 %	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Яйца куриные	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Вода	50–75,00 г	50–75,00 г	50–75,00 г
Масло растительное	25,00 г	25,00 г	25,00 г
Куриное филе (предварительно отваренное без соли)	–	100,00 г	–
Ветчина	–	–	100,00 г
Сыр	–	25,00 г	25,00 г
Итого	375–400,00 г	500–525,00 г	500–525,00 г

Параметры технологического процесса

Масса тестовой заготовки	32–35,00 г
Масса начинки	50,00 г
Масса порции сыра	5–6,00 г
Температура выпечки	160–165 °C
Продолжительность выпечки	30–35 мин

Способ приготовления

1. Тесто

Загрузить в дежу муку, МЮРБКВИК/ МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ и нарезанный на кубики 2х2 см охлажденный маргарин. Перемешать. Постепенно внести воду и перемешать до образования массы с включениями маргарина. После замеса тесто завернуть в пленку и оставить для отлежки в условиях холодильника при t=4 °C на 2–3 часа.

2. Начинка

Вариант №1: в воду добавить яйца куриные, смесь ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ, тщательно перемешать. Добавить дополнительные компоненты. Повторно перемешать до получения начинки однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов.

Вариант № 2: в мягкий творог добавить яйца куриные, воду, растительное масло, смесь ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ. Тщательно перемешать. Добавить дополнительные компоненты. Повторно перемешать до получения начинки однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов.

Примечания

- Куриное филе рекомендуется отварить без добавления соли, перца и других специй. Готовое куриное филе охладить, нарезать мелкими кубиками.
- Ветчину перед использованием нарезать мелкими кубиками.
- Сыр перед использованием натереть на крупной терке.

Тесто после отлежки раскатать в пласт толщиной 2,5–3 мм и вырезать из него заготовки диаметром 10 см. Тестовые заготовки выложить в металлические формы для выпечки (диаметр 5–7 см, высота 3 см), сверху при помощи кондитерского мешка отсадить начинку, посыпать сыром.

Дополнения

- Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
- Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

Равиоли с начинкой ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг	1000,00 г
ИРЕКСОЛ ФРОСТ	1,50 кг	15,00 г
Соль	1,00 кг	10,00 г
Яйца куриные	52,50 кг	525,00 г
Масло растительное	3,50 кг	35,00 г
Итого	158,50 кг	1585,00 г

Начинка

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100,00 г
Вода	200,00 г
Итого	300,00 г



Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 15 мин
Продолжительность отлежки теста	30–40 мин
Раскатка	до толщины 0,8–0,9 мм
Формование*	вручную, рекомендуется использовать специальную вырубку, штамп
Дозирование начинки	вручную, с помощью кондитерского мешка
Варка	в кипящей подсоленной воде
Продолжительность варки	4–6 мин

* Заготовки равиоли после формования выложить на противень/ поднос и поместить в морозильную камеру.

Способ приготовления

1. Все ингредиенты загрузить в дежу, перемешать в течение 17 минут: 2 минуты на медленной скорости, 15 минут на средней скорости. Тесто после замеса завернуть в пленку и оставить для отлежки в условиях цеха на 30–40 минут.
2. В воду добавить смесь ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ, тщательно перемешать. Готовую начинку переложить в кондитерский мешок.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,8–0,9 мм. На этапе раскатки теста во избежание залипания и деформации теста рекомендуется использовать муку на подпыл. После раскатки тесто разрезать на прямоугольники соответствующего размера. Размер прямоугольника из теста должен соответствовать размеру используемой вырубки/штампа. Подготовленный прямоугольник теста выложить на поверхность специальной вырубки. В каждую ячейку/ углубление вырубки при помощи кондитерского мешка отсадить заранее подготовленную начинку. Поверхность теста вокруг начинки и по периметру вырубки смазать яичным белком. После чего накрыть вторым пластом теста, аккуратно выдавливая из-под теста лишний воздух и придавливая в местах стыка вокруг каждой ячейки с начинкой. Для более тщательного скрепления и лучшей вырубки заготовок необходимо аккуратно прокатать скалкой по поверхности всей формы с заготовками. Отдельное внимание следует уделить местам стыка и скрепления заготовок равиоли. Извлечь заготовки из вырубки, отделить друг от друга и выложить на противень/ поднос. Убрать в морозильную камеру.
4. Варить равиоли рекомендуется в кипящей подсоленной воде в течение 4–6 минут. Продолжительность варки будет зависеть от толщины теста и размера равиоли.

Примечания

Форма равиоли может быть разной: квадратной, круглой, прямоугольной, в виде полумесяца и т. д. Для удобства формования рекомендуется использовать специальные формы, штампы, прессы.

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ | ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ

Смеси для выпуска готовой начинки с красноватым оттенком (благодаря добавленному томатному порошку) и придания ей деликатной остроты и неповторимого аромата душистых трав.

- Содержит сушеный лук, **томатный порошок**;
- в состав входят натуральные приправы и специи: **сухая аджика, хмели-сунели**, петрушка, **мускатный орех**;
- ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ содержит **соевый текстурат**, благодаря которому начинка приобретает более выраженный и запоминающийся вкус, а также визуальное и вкусовое сходство с мясным фаршем; кроме этого, его использование позволяет значительно снизить затраты на производство начинки (до 30 %).



Варианты ассортимента



для
пирогов



для
пирожков



для
сдобы



для
слоек



для
открытых
лепешек



для
пикантных
вафель



для
гастроно-
мических
маффинов



для
самсы



для
пельменей



для
соусов

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



**Простота
приготовления**



**Сокращение
себестоимости**



**Комбинирование
и индивидуализация**



**Улучшение
технологических
характеристик**



**Усиление вкусо-
ароматических свойств**



**Термо-
стабильность**



**Устойчивость
к заморозке
и дефростации**



**Многообразие
выпускаемой
продукции**

Дополнительные рецепты ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ | ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ (базовые рецепты см. страницы 6–13)

Лепешка «Пиде»

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг	900,00 г
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ	10,00 кг	100,00 г
Дрожжи прессованные	2,00 кг	20,00 г
Соль	2,00 кг	20,00 г
Маргарин м. д. ж 82 %	5,00 кг	50,00 г
Вода	60,00 кг	600,00 г
Итого	169,00 кг	1690,00 г

Начинка пикантная

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г
Вода	200–250,00 г
Мясной фарш	200,00 г
Фасоль красная	125,00 г
Итого	625–675,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста	24–26 °С
Продолжительность брожения	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,100–0,200 кг
Форма изделий	продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	верх 280 °С, низ 260 °С, без пара, непосредственно на поде печи (подовая печь)
Продолжительность выпечки	6–7 мин

Примечания

1. Разделку тестовых заготовок можно производить с использованием семолины, крупки из твердых сортов пшеницы или крупы манной.
2. Тестовую заготовку раскатать в продолговато-овальную лепешку до 2,5 мм.
3. По окончании расстойки на поверхность тестовой заготовки выложить начинку и равномерно распределить, отступая от краев по 2,0 см.
4. Сформировать лодочку – приподнять края и соединить тесто на двух противоположных концах.



Слойка «Твист пикантная»

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг	1000,00 г
ИРЕКСОЛ КРУАССАН	5,00 кг	50,00 г
Дрожжи прессованные	4,50 кг	45,00 г
Соль	1,70 кг	17,00 г
Маргарин	7,50 кг	75,00 г
Вода / лед, около	10,00 / 30,00 кг	100,00 / 300,00 г
Маргарин на слоение	30,00 кг	300,00 г
Итого	158-188,70 кг	1580-1887,00 г

Начинка пикантная

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г
Вода	200-250,00 г
Итого	300-350,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста	20-21 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15-20 мин
Слоение	2 x 4 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Слоение	1 x 3 слоя
Масса тестовой заготовки	0,090 кг
Форма изделий	спираль
Продолжительность окончательной расстойки	20-35 мин
Температура выпечки - ротационная печь	170-165-180 °С
Пар	2 л (в начале)
Продолжительность выпечки	5-16-2 мин

Примечание

Пласт теста разделить на две равные части, на ½ пласта отсадить начинку и размазать по всему периметру. Далее вторым куском накрыть пласт с начинкой. С помощью скалки раскатать до нужной толщины. Далее верхний пласт смочить водой и посыпать кунжутом. Нарезать на полоски шириной около 0,5-1,0 см и длиной 30 см, скрутить в спираль и уложить на багетный лист.



*Вариант для расширения
пасхального
ассортимента*



Самса слоеная с ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ

Самса

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	5,00 кг	50,00 г
Соль	1,50 кг	15,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин (в тесто)	3,00 кг	30,00 г
Вода (вода + лед)	45-48,00 кг	450-480,00 г
Маргарин на слоение	40,00 кг	400,00 г
Итого	199,50-202,50 кг	1995-2025,00 г

Начинка

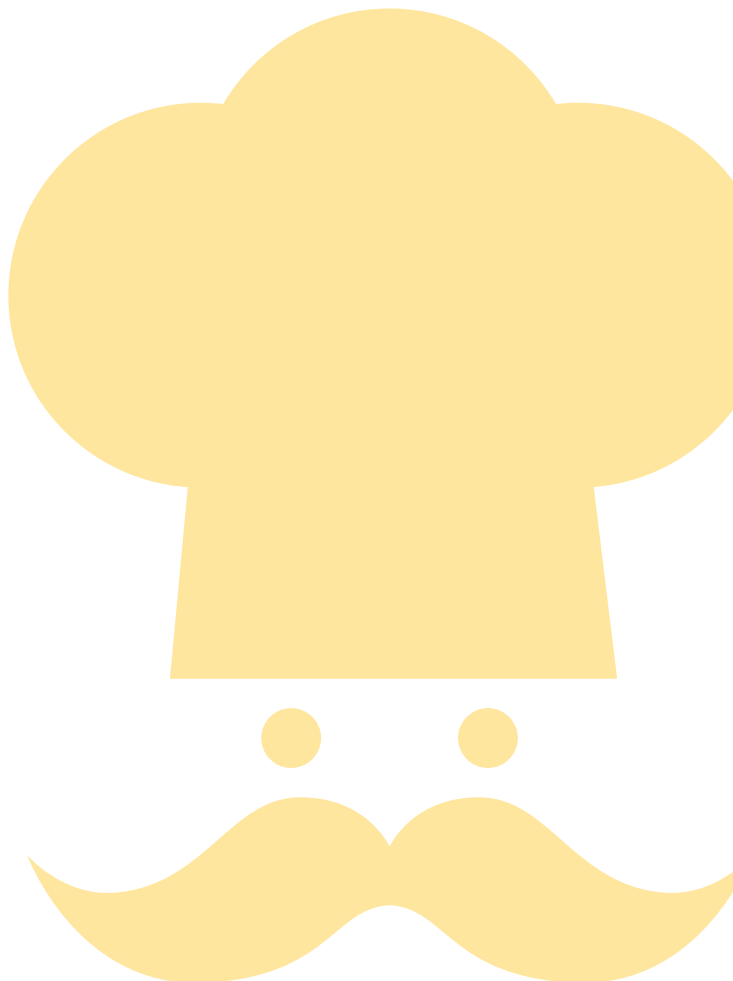
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА /		
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ /	100,00 г	-
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ /		
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ	-	100,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Мясной фарш охлажденный (предварительно обжаренный, без соли)	300,00 г	200-225,00 г
Итого	600,00 г	500-525,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста	20-22 °C
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10-15 мин
Первое слоение	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слоения	10-15 мин
Второе слоение	3
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слоения	10-15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3 мм
<i>Пласт теста после раскатки сбрызнуть водой, затем свернуть в тугой рулет. Рулет нарезать на заготовки шириной 3-3,5 см.</i>	
Масса тестовой заготовки	70-75 г
<i>Тестовые заготовки раскатать скалкой. В середину заготовки выложить начинку.</i>	
Масса начинки	70-75 г
Формование	треугольник
Продолжительность окончательной расстойки:	40-50 мин
<i>Перед выпечкой поверхность заготовки смазать яичным желтком, присыпать черным кунжутом.</i>	
Температура выпечки	при посадке в печь 195-200 °C выпечка 175-180 °C (без пара)
Продолжительность выпечки	24-26 мин

Примечания

Мясной фарш рекомендуется обжарить на небольшом количестве растительного масла без добавления соли, перца и других специй. После приготовления фарш рекомендуется откинуть на сито и дать лишнему соку, жиру стечь. Готовый фарш охладить и использовать для приготовления начинки.



Маффин гастрономический «Пикантный»

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г	100,00 г
Сахар	25,00 г	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г	300,00 г
Растительное масло	300,00 г	300,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Сыр «Фетакса» без рассола	–	125,00 г
Маслины без косточки	–	75,00 г
Итого	1250,00 г	1450,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5–6 мин
Масса тестовой заготовки	80–85 г
Форма изделия	маффин
Температура выпечки	175–180 °С (подовая печь)
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать в течение 5–6 минут на средней скорости до получения теста однородной консистенции. При необходимости на последней минуте замеса добавить дополнительные компоненты – сыр, маслины. Повторно перемешать до получения теста однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в бумажные формы для выпечки маффинов.

Примечания

1. Сыр «Фетакса» (без рассола) рекомендуется перед использованием нарезать мелким кубиком.
2. Маслины без косточки откинуть на сито и дать лишней жидкости стечь. Перед применением маслины рекомендуется нарезать на мелкие кусочки.
3. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.



Вафли пикантные

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	125,00 г
Сахар	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г
Растительное масло	300,00 г
Вода	200,00 г
Итого	1275,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5–6 мин
Масса тестовой заготовки	30–50 г
Продолжительность выпечки*	2–3 мин

* Выпекать в электрической вафельнице. Продолжительность выпечки вафель зависит от массы тестовой заготовки и от мощности электрической вафельницы.

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать в течение 5–6 минут на средней скорости до получения теста однородной консистенции. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок. Тесто порционно дозировать на поверхность специализированной электрической вафельницы и выпекать до готовности.

Пельмени

Рецептура пельменей расположена на странице 27.



ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА | ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ

Смеси для выпуска готовой начинки с тонкой пряной остротой и утонченным вкусом.

- Содержит сушеный лук;
- в состав входят натуральные приправы и специи: **белый перец** и **мускатный орех**;
- СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ содержит **соевый текстурат**, благодаря которому начинка приобретает более выраженный и запоминающийся вкус, а также визуальное и вкусовое сходство с мясным фаршем; кроме этого, его использование позволяет значительно снизить затраты на производство начинки (до 30 %).

Варианты ассортимента



для
пирогов



для
пирожков



для
сдобы



для
слоек



для
гастроно-
мических
маффинов



для
беляшей



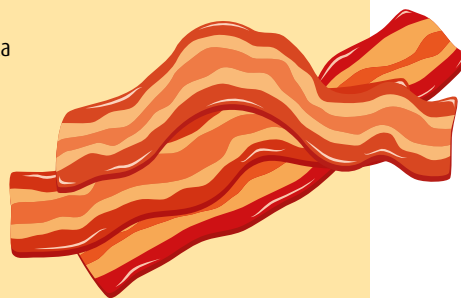
для
самсы



для
пельменей



для
соусов



Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



Простота
приготовления



Сокращение
себестоимости



Комбинирование
и индивидуализация



Улучшение
технологических
характеристик



Усиление вкусо-
ароматических свойств



Термо-
стабильность



Устойчивость
к заморозке
и дефростации



Многообразие
выпускаемой
продукции



Дополнительные рецептуры

ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА | ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ

(базовые рецептуры см. страницы 6–13)



Беляши

<i>Тесто</i>		
Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг	1000,00 г
ИРЕКСОЛ СТАБИЛ	2,00 кг	20,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	1,00 кг	10,00 г
Сахар	10,00 кг	100,00 г
Яйца куриные	5,50 кг	55,00 г
Масло подсолнечное	2,00 кг	20,00 г
Молоко м. д. ж 3,2 %	40,00 кг	400,00 г
Вода	20–30,00 кг	200–300,00 г
Итого	183–193,00 кг	1830–1930,00 г

<i>Начинка</i>		
Фарш домашний	450,00 г	900,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА / ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ	150,00 г	300,00 г
Лук репчатый (измельченный)	125,00 г	250,00 г
Вода	100–125,00 г	200–250,00 г
Итого	825–850,00 г	1650–1700,00 г

Параметры технологического процесса	
Продолжительность замеса теста	7 + 3 мин
Продолжительность брожения теста	45–50 мин
Масса тестовой заготовки	45–50 г
Масса начинки	45–50 г
Формование	вручную

Заготовки после формования жарить во фритюре или на сковороде.

- Способ приготовления**
1. Все ингредиенты загрузить в дежу, перемешать в течение 10 минут: 7 минут на медленной скорости и 3 минуты на средней скорости. Тесто после замеса оставить для брожения в условиях цеха на 45–50 минут.
 2. В мясной фарш последовательно добавить предварительно измельченный лук, воду, смесь **ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА**, **ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ**, тщательно перемешать. Оставить начинку для набухания в условиях цеха на 30 минут.
 3. После брожения тесто разделить на тестовые заготовки массой 45–50 г. Каждую заготовку округлить, раскатать в круг небольшого диаметра. В центр заготовки выложить порцию заранее подготовленной начинки. Приподнять края тестовой заготовки и собрать в центр по кругу, сформировать складки. Каждую складку закрепить, прижать, оставляя отверстие по центру. Сформованную заготовку дополнительно подкатать скалкой, тем самым зафиксировать складки на поверхности заготовки. После формования жарить беляши на сковороде с использованием большого количества растительного масла. Жарить беляши рекомендуется на слабом огне, постоянно переворачивая. Общее время жарки 4–5 минут. Также жарить беляши можно во фритюре при температуре 160 °С по 2–3 минуты с каждой стороны.



Самса
Рецептура самсы расположена на странице 21.

Маффин гастрономический со вкусом бекона

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА	100,00 г	100,00 г
Сахар	25,00 г	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г	300,00 г
Растительное масло	300,00 г	300,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Яйца куриные отварные, охлажденные	-	150,00 г
Лук жареный репчатый резаный	-	50,00 г
Итого	1250,00 г	1450,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5-6 мин
Форма изделия	маффин
Масса тестовой заготовки	80-85 г
Температура выпечки	175-180 °С (подовая печь)
Продолжительность выпечки	35-40 мин

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать в течение 5-6 минут на средней скорости до получения теста однородной консистенции.
При необходимости на последней минуте замеса добавить дополнительные компоненты – яйца, лук. Повторно перемешать до получения теста однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в бумажные формы для выпечки маффинов.

Примечания

- 1. Яйца куриные рекомендуется отварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кубиками.
- 2. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.



Маффин гастрономический со вкусом бекона с фаршем и жареным луком

Пельмени

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг	1000,00 г
ИРЕКСОЛ ФРОСТ	1,50 кг	15,00 г
Яйца куриные	2,50 кг	25,00 г
Вода	40,00 кг	400,00 г
Итого	144,00 кг	1440,00 г

Начинка

Фарш домашний	400,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ /	
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ	150,00 г
Лук репчатый (измельченный)	125,00 г
Вода	25-75,00 г
Итого	700-750,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 15 мин
Продолжительность отлежки теста	30-40 мин
Раскатка	до толщины 0,7-0,9 мм
Формование*	вручную, рекомендуется использовать специальную вырубку, штамп
Дозирование начинки	вручную
Варка	в кипящей подсоленной воде
Продолжительность варки	5-7 мин

* Заготовки после формования выложить на противень/ поднос и поместить в морозильную камеру.

Способ приготовления

1. Все ингредиенты загрузить в дежу, перемешать в течение 17 минут: 2 минуты на медленной скорости и 15 минут на средней скорости. Тесто после замеса оставить для отлежки в условиях цеха на 30-40 минут.
2. В фарш последовательно добавить предварительно измельченный лук, воду, смесь ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ, ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ, тщательно перемешать. Оставить начинку для набухания в условиях цеха на 30 минут.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,7-0,9 мм. На этапе раскатки теста во избежание залипания и деформации теста рекомендуется использовать муку на подпыл.

При ручной лепке

После раскатки из теста вырезать заготовки необходимого диаметра. В центр каждой заготовки выложить порцию заранее подготовленной начинки. Края заготовок вокруг начинки смазать водой или яичным белком. Заготовку сложить пополам, чтобы получился полумесяц. Соединить концы полумесяца, защипнуть их вместе, чтобы получилась форма ушка. Заготовки выложить на противень или поднос. Убрать в морозильную камеру.

При ручной лепке пельменей рекомендуется периодически смачивать пальцы в воде для лучшего скрепления шва.

При ручной лепке форма пельменей может быть разной: в виде полумесяца, ушка и т. д. Для удобства формования рекомендуется использовать специальные формы, штампы, прессы.

При использовании пельменницы

После раскатки из теста вырезать пласт, размер которого должен соответствовать размеру используемой пельменницы. Поверхность пельменницы перед работой присыпать мукой. Подготовленный пласт теста выложить на поверхность пельменницы, прижимая к ячейкам, чтобы тесто легло внутрь ячеек, углублений. В каждую ячейку выложить заранее подготовленную начинку. Поверхность теста вокруг ячеек с начинкой и по периметру вырубки смазать водой или яичным белком. После чего накрыть вторым пластом теста, аккуратно выдавливая из-под теста лишний воздух и придавливая в местах стыка вокруг каждой ячейки с начинкой. Для более тщательного скрепления и вырубки заготовок необходимо аккуратно прокатать скалкой по всей поверхности пельменницы, прижимая тесто и скрепляя слои. Извлечь заготовки из вырубки, отделить друг от друга и выложить на противень или поднос. Убрать в морозильную камеру.

Варить пельмени рекомендуется в кипящей подсоленной воде в течение 5-7 минут. Продолжительность варки будет зависеть от толщины теста и размера пельменей.



ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Смесь для выпуска готовой начинки на основе сырного порошка и придания ей ярко выраженного сырного вкуса и аромата.

- Содержит **сырный порошок**;
- в состав входит натуральный белый перец.



Варианты ассортимента



для
пирогов



для
пирожков



для
сдобы



для
слоек



для
открытых
лепешек



для
гастроно-
мических
маффинов



для
супов



для
соусов

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



**Простота
приготовления**



**Сокращение
себестоимости**



**Комбинирование
и индивидуализация**



**Улучшение
технологических
характеристик**



**Усиление вкусо-
ароматических свойств**



**Термо-
стабильность**



**Устойчивость
к заморозке
и дефростации**



**Многообразие
выпускаемой
продукции**

Дополнительные рецептуры

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

(базовые рецептуры см. страницы 6–13)



Хачапури «Лодочка»

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг	900,00 г
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ	10,00 кг	100,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	2,00 кг	20,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин м. д. ж 82 %	5,00 кг	50,00 г
Молоко м. д. ж 3,2 %	5,00 кг	50,00 г
Вода	50,00 кг	500,00 г
Итого	114,50 кг	1145,00 г

Начинка сырная

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г
Вода	200–250,00 г
Сыр (Сулугуни)	125,00 г
Творог м. д. ж 5–9 %	175,00 г
Итого	600–650,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	25–27 °С
Продолжительность брожения	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,100–0,200 кг
Форма изделий	продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	верх 260 °С, низ 240 °С, без пара, непосредственно на поде печи (подовая печь)
Продолжительность выпечки	5–6 мин

Примечания

1. Тестовую заготовку раскатать в продолговато-овальную лепешку толщиной до 3,0 мм.
2. Сформировать лодочку, края лепешки закрутить в трубочку, концы соединить и тщательно защипнуть, бортики немного развести в стороны, придавая лепешке форму лодочки.
3. Выложить начинку в середину лодочки и равномерно распределить.
4. Перед выпечкой смазать яйцом борта лодочки.
5. По окончании выпечки в центре начинки сделать небольшое углубление и внести туда сырое яйцо.
6. Выпекать 1,5–2 минуты, белок должен «схватиться», а желток остаться жидким.



Маффин гастрономический «Сырный»

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г	100,00 г
Сахар	25,00 г	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г	300,00 г
Растительное масло	300,00 г	300,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Ветчина	-	125,00 г
Сыр м. д. ж. 40 %	-	75,00 г
Итого	1250,00 г	1450,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5-6 мин
Форма изделия	маффин
Масса тестовой заготовки	80-85 г
Температура выпечки	175-180 °С (подовая печь)
Продолжительность выпечки	35-40 мин

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать на средней скорости до получения теста однородной консистенции.

При необходимости на последней минуте замеса добавить дополнительные компоненты – ветчину, сыр. Повторно перемешать до получения теста однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в бумажные формы для выпечки маффинов.

Примечания

1. Ветчину рекомендуется нарезать мелкими кубиками.
2. Сыр рекомендуется натереть на крупной терке.
3. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Смесь для выпуска нейтральной готовой начинки, отлично сочетается с любыми компонентами, усиливая их вкус и аромат.

- В состав входит натуральный белый перец;
- легко адаптируется под любые рецептуры.

Варианты ассортимента



для
пирогов



для
пирожков



для
сдобы



для
слоек



для
кутабов



для
супов



для
соусов



Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.



**Простота
приготовления**



**Сокращение
себестоимости**



**Комбинирование
и индивидуализация**



**Улучшение
технологических
характеристик**



**Усиление вкусо-
ароматических свойств**



**Термо-
стабильность**



**Устойчивость
к заморозке
и дефростации**



**Многообразие
выпускаемой
продукции**



Дополнительные рецептуры
ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ
(базовые рецептуры см. страницы 6–13)



Волованы слоеные

Тесто		
Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	5,00 кг	50,00 г
Соль	1,50 кг	15,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин м. д. ж. 82 % (в тесто)	3,00 кг	30,00 г
Вода (вода + лед)	50,00 кг	500,00 г
Маргарин на слоение	40,00 кг	400,00 г
Итого	204,50 кг	2045,00 г

Начинка с крабовыми палочками и яйцом	
ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	0,100 кг
Вода	0,200–0,250 л
Крабовые палочки	0,150 кг
Яйца отварные	0,100 кг
Итого	0,550–0,600 кг

Параметры технологического процесса	
Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста	22–24 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10–15 мин
Первое слоение	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слоения	10–15 мин

Второе слоение	3
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слоения	10–15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3 мм
Размер тестовой заготовки	6 см (большая вырубка) 4 см (меньшая вырубка)
Масса тестовой заготовки	30 г
Формование	Из пласта теста вырубкой большего диаметра вырезать четное количество тестовых заготовок. Из половины заготовок вырезать центр при помощи вырубки меньшего диаметра. Заготовки склеить между собой водой или яйцом

Продолжительность окончательной расстойки:	35–40 мин
После расстойки поверхность заготовки смазать яичным желтком. При помощи кондитерского мешка отсадить начинку.	
Масса начинки	30–35 г
Перед выпечкой посыпать волованы тертым сыром.	
Температура выпечки	190–195 °С
Продолжительность выпечки	18–22 мин



Изделия слоеные бездрожжевые «Морковки» с творожной начинкой

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
ИРЕКС ПОМОДОРО	5,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ	3,00 кг
АГРАМ СВЕТЛЫЙ	0,60 кг
Соль	1,50 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода/ лед, около	45,00-48,00 м
Маргарин на слоение	50,00 кг
Итого	203,10-206,10 кг

Соус

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	125,00 г
Вода	450,00 г
Сливки м. д. ж 20-33%	50,00 г
Итого	625,00 г

Способ приготовления соуса

Воду или воду со сливками довести до кипения. Добавить смесь ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ, повторно перемешать и еще раз довести до кипения, не переставая помешивать. Сразу после приготовления соус перелить в другую емкость, охладить.

Начинка на базе соуса

Соус на ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	625,00 г
Творог м. д. ж. 5-9 %	175,00 г
Зелень сушеная	2,00 г
Итого	802,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	20-21 °C
Продолжительность отлежки в холодильнике	40-60 мин
Слоение	4 x 3 x 4 x 3
Продолжительность отлежки в холодильнике между слоениями	40-60 мин
Масса тестовой заготовки	0,075-0,055 кг
Температура выпечки	210-180 °C
Продолжительность выпечки	20 мин



*Вариант для расширения
пасхального
ассортимента*

Изделия слоеные «Плаффины» с начинкой из сыра и зелени

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 кг
Итого	221,10 кг

Начинка из сыра и зелени

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	100,00 г
Вода	200-250,00 г
Творог м. д. ж. 5-9 %	175,00 г
Зелень сушеная	2,00 г
Итого	477-527,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста	18-20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15-20 мин

Слоение	3 x 3
Продолжительность отлежки в холодильнике	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	30-50 %

Инструкция по производству:

1. Установить ширину между валками 2-2,5 мм, раскатать пласт теста. После чего нарезать на квадраты размером 10 x 10 см, сложить углы к центру, прижать и уложить в форму.
2. Перед выпечкой начинить изделия начинкой.
3. За 1,5-2 минуты до окончания выпечки достать плаффины. В центр заготовки установить «ушки», присыпать тертым сыром, отправить на допекание.

Вариант для расширения пасхального ассортимента



Кутабы

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг	950,00 г
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ	5,00 кг	50,00 г
Дрожжи прессованные	1,50 кг	15,00 г
Соль	2,00 кг	20,00 г
Масло растительное	5,00 кг	50,00 г
Вода	55,00 кг	550,00 г
Итого	163,50 кг	1635,00 г

Начинка с творогом и зеленью

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	100,00 г
Вода	200-250,00 г
Творог м. д. ж. 5-9 %	175,00 г
Зелень сушеная	2,00 г
Итого	477-527,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24-26 °C
Продолжительность брожения	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	0,03-0,04 кг
Форма изделий	полукруг
Продолжительность выпечки	6-7 мин

Примечания

1. Тесто раскатать в пласт толщиной до 1,5 мм, вырубкой d-20 см вырубить заготовки.
2. Начинку равномерно распределить по одной части лепешки, второй половиной лепешки накрыть и соединить края заготовки.
3. Обжарить с двух сторон на сухой сковородке, жаровне.
4. После обжаривания смазать поверхность маргарином или маслом сливочным.



ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

Смесь для выпуска готовой начинки с мягким зеленым оттенком и кусочками сушеных брокколи и шпината, придает вкусу приятные травянисто-овощные нотки.

- Содержит **кусочки** и порошок натуральных **сушеных брокколи и шпината**;
- в состав входят натуральные приправы и специи: петрушка и белый перец.

Варианты ассортимента



для
пирогов



для
пирожков



для
сдобы



для
слоек



для
кишей



для
гастроно-
мических
маффинов



для
raviоли



для
супов



для
соусов



Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды



**Простота
приготовления**



**Сокращение
себестоимости**



**Комбинирование
и индивидуализация**



**Улучшение
технологических
характеристик**



**Усиление вкусо-
ароматических свойств**



**Термо-
стабильность**



**Устойчивость
к заморозке
и дефростации**



**Многообразие
выпускаемой
продукции**



Киш шпинат-брокколи с овощами на основе ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

Дополнительные рецептуры

ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

(базовые рецептуры см. страницы 6-13)

Пирог «Киш шпинат-брокколи»

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	181,25 г	362,50 г
МЮРБКВИК / МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	18,75 г	37,50 г
Маргарин м. д. ж. 82 %	87,50 г	175,00 г
Вода (холодная)	87,50 г	175,00 г
Итого	375,00 г	750,00 г

Начинка № 1

ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Вода	250,00 г	250,00 г	250,00 г
Яйца куриные	50,00 г	50,00 г	50,00 г
Горбуша натуральная консервированная в собственном соку	–	100,00 г	–
Маслины без косточки	–	25,00 г	–
Овощи свежие, консервированные или замороженные (кукуруза, морковь, горох, фасоль красная/ белая, перец болгарский)	–	–	125,00 г
Итого	400,00 г	525,00 г	525,00 г

Начинка № 2

ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Творог мягкий м. д. ж. 5 %	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Яйца куриные	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Вода питьевая комнатной температуры	50–75,00 г	50–75,00 г	50–75,00 г
Масло растительное рафинированное дезодорированное	25,00 г	25,00 г	25,00 г
Горбуша натуральная консервированная в собственном соку	–	100,00 г	–
Маслины без косточки	–	25,00 г	–
Овощи свежие, консервированные или замороженные (кукуруза, морковь, горох, фасоль красная/ белая, перец болгарский)	–	–	125,00 г
Итого	375–400,00 г	500–525,00 г	500–525,00 г

Масса тестовой заготовки	32–35,00 г
Масса начинки	50,00 г
Масса порции сыра	5–6,00 г

Способ приготовления

1. Тесто

Загрузить в дежу муку, МЮРБКВИК / МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ и нарезанный на кубики 2х2 см охлажденный маргарин. Перемешать. Постепенно внести воду и перемешать до образования массы с включениями маргарина. После замеса тесто завернуть в пленку и оставить для отлежки в условиях холодильника при температуре 4 °С на 2–3 часа.

2. Начинка

Вариант № 1: в воду добавить яйца куриные, смесь ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ, тщательно перемешать. Добавить дополнительные компоненты. Повторно перемешать до получения начинки однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов.

Вариант № 2: в мягкий творог добавить яйца куриные, воду, растительное масло, смесь ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ. Тщательно перемешать. Добавить дополнительные компоненты. Повторно перемешать до получения начинки однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов.

Примечания

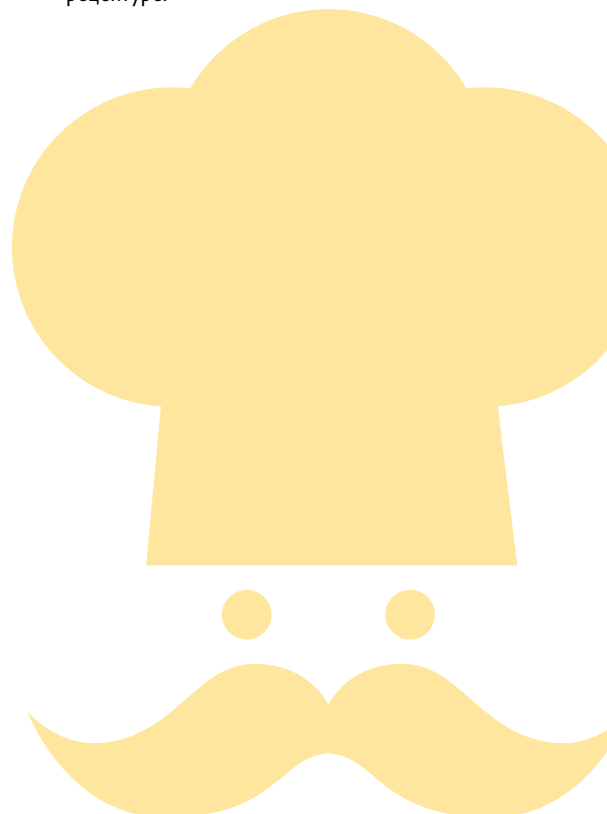
1. Горбушу натуральную консервированную перед применением необходимо перебрать, удалить кожу, кости, измельчить.
2. Маслины без косточки откинуть на сито, дать лишней жидкости стечь. Перед применением маслины рекомендуется нарезать на мелкие кусочки.
3. Овощи – морковь, болгарский перец перед использованием нарезать мелкими кубиками, фасоль красную / белую консервированную измельчить.
4. Сыр рекомендуется натереть на крупной терке.

Тесто после отлежки раскатать в пласт толщиной 2,5–3 мм и вырезать из него заготовки диаметром 10 см. Тестовые заготовки выложить в металлические формы для выпечки (диаметр 5–7 см, высота – 3 см), сверху при помощи кондитерского мешка отсадить начинку, посыпать сыром.

Выпекать при температуре 160–165 °С в течение 30–35 минут (для конвекционной печи).

Дополнения

1. Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
2. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношение в рецептуре.



Вафли шпинат-брокколи

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	125,00 г
Сахар	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г
Растительное масло	300,00 г
Вода	200,00 г
Итого	1275,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5-6 мин
Масса тестовой заготовки	30-50 г
Продолжительность выпечки*	2-3 мин

* Выпекать в электрической вафельнице. Продолжительность выпечки вафель зависит от массы тестовой заготовки и от мощности электрической вафельницы.

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать в течение 5-6 минут на средней скорости до получения теста однородной консистенции. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок. Тесто порционно дозировать на поверхность специализированной электрической вафельницы и выпекать до готовности.







Равиоли с начинкой шпинат-брокколи

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг	1000,00 г
ИРЕКСОЛ ФРОСТ	1,50 кг	15,00 г
Соль	1,00 кг	10,00 г
Яйца куриные	52,50 кг	525,00 г
Масло растительное	3,50 кг	35,00 г
Итого	158,50 кг	1585,00 г

Начинка

ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	100,00 г
Вода	200,00 г
Итого	300,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 15 мин
Продолжительность отлежки теста	30–40 мин
Раскатка	до толщины 0,8–0,9 мм
Формование*	вручную, рекомендуется использовать специальную вырубку, штамп
Дозирование начинки	вручную, с помощью кондитерского мешка
Варка	в кипящей подсоленной воде
Продолжительность варки	4–6 мин

* Заготовки равиоли после формования выложить на противень/ поднос и поместить в морозильную камеру.

Способ приготовления

1. Все ингредиенты загрузить в дежу, перемешать в течение 17 минут: 2 минуты на медленной скорости, 15 минут на средней скорости. Тесто после замеса завернуть в пленку и оставить для отлежки в условиях цеха на 30–40 минут.
2. В воду добавить смесь ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ, тщательно перемешать. Готовую начинку переложить в кондитерский мешок.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,8–0,9 мм. На этапе раскатки теста во избежание залипания и деформации теста рекомендуется использовать муку на подпыл. После раскатки тесто разрезать на прямоугольники соответствующего размера. Размер прямоугольника из теста должен соответствовать размеру используемой вырубки/ штампа. Подготовленный прямоугольник теста выложить на поверхность специальной вырубки. В каждую ячейку/ углубление вырубки при помощи кондитерского мешка отсадить заранее подготовленную начинку. Поверхность теста вокруг начинки и по периметру вырубки смазать яичным белком. После чего накрыть вторым пластом теста, аккуратно выдавливая из-под теста лишний воздух и придавливая в местах стыка вокруг каждой ячейки с начинкой. Для более тщательного скрепления и лучшей вырубки заготовок необходимо аккуратно прокатать скалкой по поверхности всей формы с заготовками. Отдельное внимание следует уделить местам стыка и скрепления заготовок равиоли. Извлечь заготовки из вырубки, отделить друг от друга и выложить на противень/ поднос. Убрать в морозильную камеру.
4. Варить равиоли рекомендуется в кипящей подсоленной воде в течение 4–6 минут. Продолжительность варки будет зависеть от толщины теста и размера равиоли.

Примечания

Форма равиоли может быть разной: квадратной, круглой, прямоугольной, в виде полумесяца и т.д. Для удобства формования рекомендуется использовать специальные формы, штампы, прессы.

