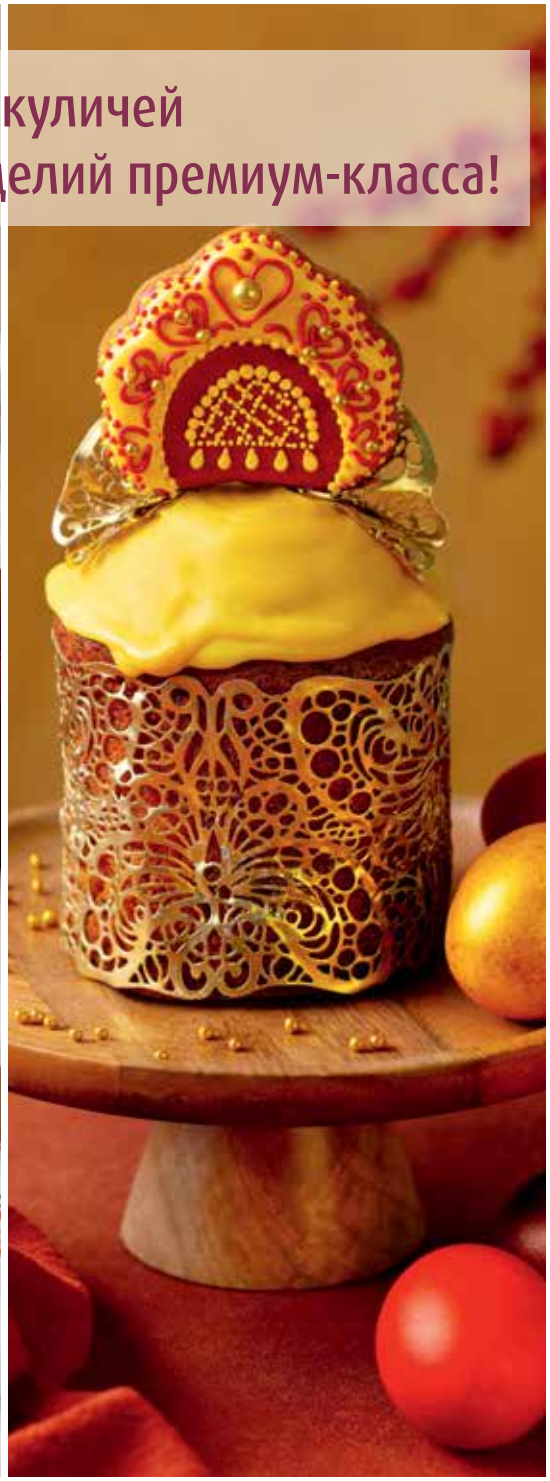
Пасхальное предложение

От классических куличей
до авторских изделий премиум-класса!



IREKS
ТРИЭР

Пасхальное предложение

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

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

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

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

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

В нашем ассортименте представлены:

Хлебопекарные и кондитерские смеси, улучшители, разрыхлители и солодовые продукты

Для дрожжевых куличей и другой сдобной выпечки

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

Для бездрожжевых изделий

- АСТРИ БРАУНИ 60 %
- АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ
- АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК
- ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ
- МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ
- МЕЛЛА БРАУНИС
- ПРОМА ЗАНД МИКС
- ФРУТЗАНД

Для изделий, не содержащих глютен

- МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Улучшители и разрыхлители

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

Солодовые продукты

- ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ

- Гарантируют стабильность течения технологического процесса производства высокорецептурных изделий — куличей.
- Нивелируют влияние колебания качества сырья на процесс производства и качество готовых изделий.
- Позволяют получить куличи с равномерно развитой структурой пористости, характерным сдобным вкусом и ароматом, хорошим товарным видом.
- Гарантируют отсутствие крошковатости мякиша при нарезке и длительном хранении готовых куличей.
- Дают возможность внесения в тесто различных наполнителей: изюма, орехов, цукатов, сухофруктов, которые не оседают на дно.
- Благодаря использованию технологической добавки АНТИШИМ, предотвращающей микробиологическую порчу, прогоркание и плесневение, обеспечиваются максимальные сроки хранения куличей, что позволяет сформировать увеличенные складские запасы при подготовке к пасхальному сезону.

Топовые покрытия для отделки пасхальной выпечки!

Смеси для приготовления глазури

Матовые покрытия	*Глянцевые покрытия*	*Зефирные покрытия*
• АСТРИ® ГЛАЗУРИ	• АСТРИ® ФОНДАНТЫ	• АСТРИ® ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ
• АСТРИ® ЛЮКС ГЛАЗУРЬ	• МЕЛЛА ФОНДАНТ	
Максимальная стабильность в упаковке	Зеркальный блеск	Воздушная структура

ваниль какао клубника

АСТРИ® ГЛАЗУРИ

1000 г смеси
на 167–200 г воды

55–90 °С

10–15 минут

Помадка пластична, быстро застываети не течёт

Заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долгое время сохраняют свежесть

Возможно повторное использование готовых помадок (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи)

АСТРИ® ЛЮКС ГЛАЗУРЬ

1000 г смеси
на 160–180 г воды

15–30 °С

15–20 минут

Заморозка

Для приготовления можно использовать холодную воду

Матовое покрытие с насыщенным белым цветом

Тончайшая структура помадки, сахаристость практически отсутствует

Заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долгое время сохраняют свежесть

Возможно повторное использование готовых помадок

АСТРИ® ФОНДАНТЫ

1000 г смеси
на 125–135 г воды

35–40 °С

25–30 минут

Заморозка

Глянцевость

Помадки пластичны и однородны

Сохраняют мягкую структуру

Белый цвет покрытия с выраженным глянцем

Возможно повторное использование готовых помадок (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи)

АСТРИ® ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ

725 г смеси
на 320 г воды

60–100 °С

2–8 часов
(в зависимости от температуры и влажности в помещении)

Простая технология приготовления

Готовая масса отличается воздушной зефирной структурой

Вариативность плотности начинки в зависимости от температуры используемой воды

Не крошится при нарезке, не прилипает к упаковке

Готовые помадки

АСТРИ® САХАРНАЯ ПОМАДКА

100 %

Время застывания
10–15 минут

Заморозка

Глянцевость

Помадка готова к использованию, имеет однородную, пластичную консистенцию

Не течет, быстро застывает

Заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долгое время сохраняют свежесть

Белая Жёлтая Розовая

АСТРИ® БЕЛЛА САХАРНАЯ ПОМАДКА

100 %

Время застывания
20–25 минут с нагреванием
40–45 минут без нагревания

Заморозка

Глянцевость

Возможность использования без нагревания

Помадка готова к использованию, возможно нанесение без нагревания

Белый цвет покрытия с выраженным глянцем

Сохранение мягкой структуры в течение длительного срока

Не трескается, не скалывается

Белая

АСТРИ АЙСИНГ

Смесь для приготовления глазури для росписи, декорирования и глазирования пряников, печенья и других кондитерских изделий.

Дозировка:

– для получения консистенции БАЗА
к 1000 г АСТРИ АЙСИНГ необходимо добавить 140–150 г воды (t = 20–25 °С)

– для получения консистенции ЗАЛИВКА
к 1000 г БАЗЫ необходимо добавить 30–40 г воды (t = 20–25 °С).

– для получения консистенции ДЕКОР 3 D
к 1000 г БАЗЫ необходимо добавить 180–240 г воды.

ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ АСТРИ

Готовый продукт для декоративной отделки куличей и пасхальной выпечки.

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

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

АЙБУМИН

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

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

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

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

Ароматизаторы

- АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ
- АРОМАПАСТА ЛИМОН
- АРОМАПАСТА МАНГО
- АРОМАПАСТА МОККА
- АРОМАПАСТА ФИСТАШКА
- АРОМАТИЗАТОР БУТТЕРЗАНЭ
- АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ
- АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ

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

Начинки | ПОСИП СТАНДАРТ

- АСТРИ МАК
- МЕЛЛА ПЕРСИКВИК

ПОСИП СТАНДАРТ

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

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

Сырье для пасхи «Три шоколада»

ВИП ДРИМ, ВИП КРЕМ, ВИП КРЕМ УАЙТ

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

АСТРИ ФОНД 888

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

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО

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

Декоры

ВОЗДУШНЫЙ РИС В БЕЛОМ / МОЛОЧНОМ / ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ АСТРИ

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

Посыпки, цукаты, куличные формы, пакеты для куличей

Линейка ИРЕКС ГУРМЭ: гастрономические начинки

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ

ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Дозировка:

1000 г смеси — 2000-2500 г воды.

Кулич «Покровский» стр. 8

Кулич «Майский» стр. 8

Панеттоне «Розетто» стр. 9

Кулич «Богородский» стр. 10

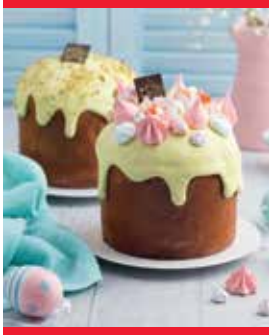
Кулич «Маковый» стр. 10

Кулич «Миндальный» стр. 11

Кулич «Краффин» стр. 11

Кулич «Слоеный» стр. 12

Кулич «Воскресный» стр. 12



Панеттоне «Фисташковый» стр. 13

Кулич «Лимонный» стр. 13

Кулич «Творожный с белым шоколадом» стр. 14

Кулич «Творожный с молочным шоколадом» стр. 14

Кулич «Волховский» с шоколадом и клюквой стр. 15

Кулич «Княжеский» стр. 16

Кулич «Волховский» с цукатами стр. 17

Кулич «Пасхальный» стр. 18

Кулич «Праздничный» стр. 18

Кулич «Вознесенский» стр. 19

Кулич «Боярский» стр. 19

Кулич «Спасский» стр. 20

Кулич «Митровский» стр. 20

Изделия бездрожжевые «Брауни с фисташкой» стр. 21

Изделия бездрожжевые «Морковно-апельсиновые» стр. 22

Изделия бездрожжевые медовые стр. 22

Изделия бездрожжевые «Мак-лимон» стр. 23

Изделия бездрожжевые с вишней и творогом стр. 25

Изделия бездрожжевые «Черная смородина» стр. 27

Изделия бездрожжевые «Кленовые с изюмом» стр. 28

Изделия бездрожжевые «Верона с творогом» стр. 29

Изделия бездрожжевые «Верона» стр. 29

Изделия бездрожжевые с творогом стр. 30

Изделия бездрожжевые «Марсельские» стр. 32

Изделия бездрожжевые «Успенские» стр. 33

Изделия бездрожжевые «Мраморные» стр. 33

Изделия бездрожжевые «Мультизерновые» стр. 34

Изделия бездрожжевые с арахисом стр. 34

Изделия бездрожжевые «Лимонно-маковые» стр. 35

Изделия бездрожжевые «Красный бархат» стр. 35

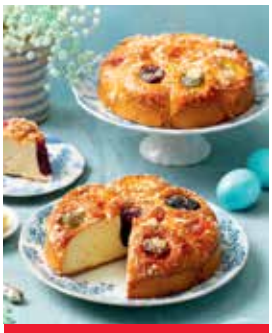
Изделия бездрожжевые «Груша-ваниль» стр. 36

Изделия со вкусом манго и овсяными хлопьями стр. 38

Изделия бездрожжевые «Брауни» стр. 38

Изделия бездрожжевые «Трапезные» стр. 39

Изделия бездрожжевые «Трапезные» с изюмом стр. 39



Сдоба с начинками разборный пирог стр. 40

Сдоба со сладкими начинками стр. 40

Сдоба «Ностальгия» с начинкой (ватрушка) стр. 41

Сдоба «Ностальгия» (венок и гнезда) стр. 41

Сдоба творожная фигурная зайчики, птички стр. 42

Сдоба творожная фигурная зайчики, птички стр. 42

Сдоба «Сладкое изобилие» стр. 43

Брецель «Австрийский» стр. 43

Слойка «Твист пикантная» стр. 44

Изделия слоеные бездрожжевые «Морковки» с творожной начинкой стр. 45

Изделия слоеные «Плаффины» с начинкой из сыра и зелени стр. 45

Улитка слоеная с гастрономическими начинками стр. 46

Пряник «Геркулес ржаной» стр. 47

Печенье «Любительское» стр. 48

Печенье «Воскресное утро» стр. 48

Печенье «Воскресное» стр. 49

Пасха «Три шоколада» стр. 50

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

БРИОШЬ МИКС

Смесь с дозировкой до 10 % для производства воздушных куличей и сдобной выпечки.
Благодаря использованию смеси БРИОШЬ МИКС можно производить куличи с нежной мелкопористой структурой мякиша с приятным желтоватым оттенком и насыщенным сливочно-ванильным ароматом.
Комплекс ферментных препаратов обеспечивает стабильность течения технологического процесса.
Готовые изделия длительное время сохраняют свежесть, а внесение различных наполнителей — цукатов, орехов и сухофруктов — дает возможность значительно расширить ассортимент.

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности.
3. Допускается различная отделка поверхности изделия.

Панеттоне

«Розетто»

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

БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ

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

Дозировка: до 10 % от массы муки.

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

Дополнительные идеи пасхальной выпечки на основе БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ см. на стр. 40, 46

РЕЦЕПТУРА

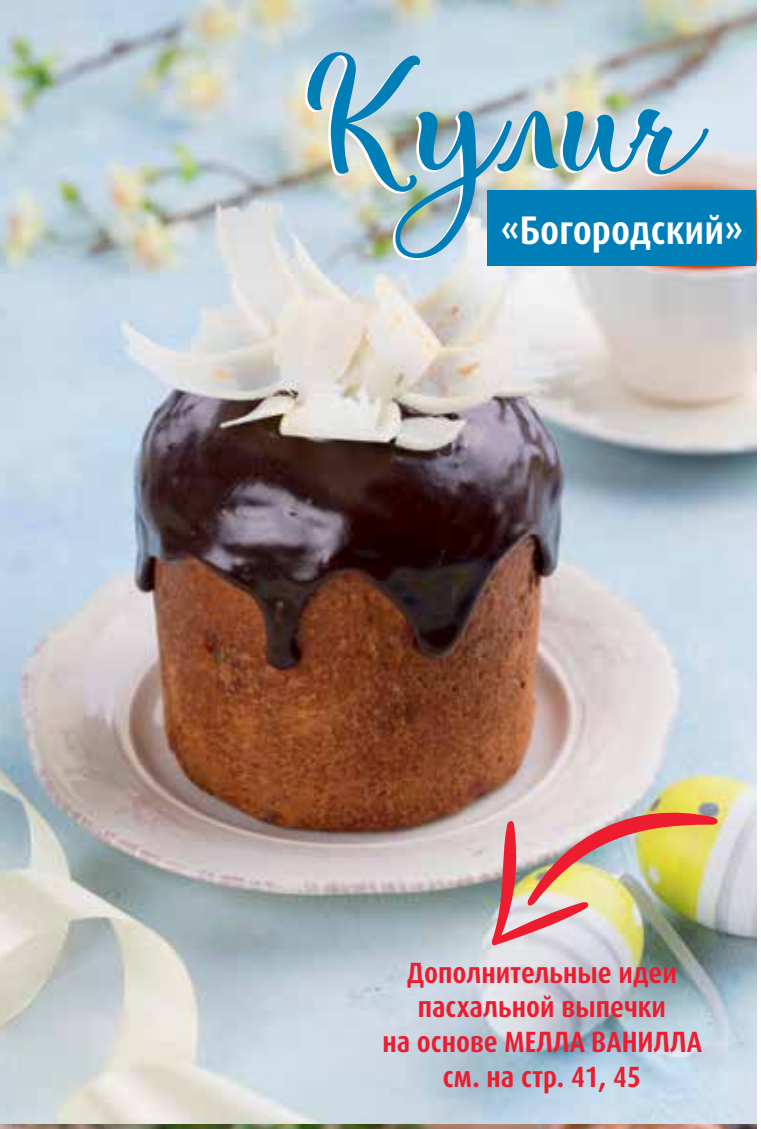
Мука пшеничная высшего сорта	88,00 кг
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	12,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	0,80 кг
Сахар	22,00 кг
Яйца куриные	35,00 кг
Масло подсолнечное	16,00 кг
Вода, около	17,00 л
Цукаты (в конце замеса)	25,00 кг
Виноград сушеный	50,00 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	12 мин + 18 мин + 2 мин медленно + быстро + медленно
Температура теста после замеса	не менее 31–32 °С
Продолжительность брожения теста	120 мин
Масса тестовой заготовки	0,25 кг (для бумажных форм Ø 11 см и h=8,5 см); 0,45 кг (для бумажных форм Ø 13 см и h=10 см);
Продолжительность неполной расстойки	110–120 мин
Заветривание в условиях цеха	10 мин
Надрез	крестообразный, ножницами
Температура выпечки, ротационная печь	220–170 °С
Пар	1,6 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	26–30 мин

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Дрожжи прессованные активированные вносят на 3-й минуте от начала замеса на медленной скорости. Для активации дрожжей используется вода из общего количества (5 л на активацию и 12 л для замеса теста).
3. Брожение осуществляется в емкости для брожения, смазанной подсолнечным маслом.
4. За время брожения тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Если этого не происходит, то возможно, тесто крепкое или холодное.
5. Разделка осуществляется с небольшим количеством подсолнечного масла или муки.
6. Тестовые заготовки округляют и укладывают в бумажные формы по центру.
7. Расстойка считается неполной, когда тестовые заготовки увеличиваются в объеме на ¾ формы или не доходят до верха формы на 2,5 см при высоте формы 10 см.
8. Подъем тестовых заготовок в печи после подачи пара происходит в течение 8-10 мин.
9. При соблюдении технологии и рекомендаций эталонным будет считаться изделие с пустотой/ пустотами в центре мякиша ближе к основанию готового изделия.
10. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.



Кулич «Богородский»

Дополнительные идеи пасхальной выпечки на основе МЕЛЛА ВАНИЛЛА см. на стр. 41, 45

Кулич «Маковый»

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	25,00 кг
Масло сливочное 82,5 %	25,00 кг
Яйца куриные	15,00 кг
Молоко пастеризованное 3,2 %	15,00 кг
Виноград сушеный	30,00 кг
Вода, около	30,00–35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

МЕЛЛА ВАНИЛЛА

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

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

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

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

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

РЕЦЕПТУРА

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

Маковая начинка

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

Белковое покрытие

АЙБУМИН	0,03 кг
Вода (t = 90 °С)	0,30 л
Сахар	0,60 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

Способ приготовления белкового покрытия

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

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

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

Миндальная начинка

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

Белковое покрытие со вкусом миндаля

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	27–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,65–0,70 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120 мин
Температура выпечки	210–170 °С
Пар (ротационная печь)	1,2 л
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Примечания

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

Способ приготовления белкового покрытия

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

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

Смесь с дозировкой до 21 % для производства традиционных пасхальных куличей.
Использование смеси МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ позволяет добиться структуры пористости, характерной для традиционных куличей.
Экономичная дозировка в сочетании с выгодной сырьевой себестоимостью готовых изделий подойдет для крупных и средних предприятий, планирующих повышение производительности в период подготовки и проведения куличной кампании.

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

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

Зефирное покрытие

АЙБУМИН	0,01–0,02 кг
Вода (t = 90 °С)	0,05 л
Сахарная пудра	0,25 кг
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	0,01 кг
Краситель зеленый	*

**не рекомендуется превышать дозировки, указанные производителем.*

Изделия а-ля «Зефир»

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

Сахарный сироп

Сахар	0,60 кг
Вода	0,20 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечание

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Способ приготовления зефирного покрытия

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

Способ приготовления изделия а-ля «Зефир»

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

ИРЕКС 771

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

ЛИНДЕНЕР

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

ИРЕКСОЛ СОФТ

Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий. Дозировка: 0,5–1,5 %.
Использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение в готовых изделиях; данный улучшитель ускоряет технологический процесс и положительно влияет на его течение; готовые изделия отличаются хорошей пористостью, эластичным мякишем и хорошим объемом. В составе улучшителя есть только один компонент с индексом Е (аскорбиновая кислота).

РЕЦЕПТУРА

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

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1,00 кг
Вода (t = 35–40 °С)	0,13–0,14 л

Изделия а-ля «Зефир»

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

Сахарный сироп

Сахар	0,60 кг
Вода	0,20 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечание

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Способ приготовления глазури

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и воду (t = 35–40 °С) перемешать до образования однородной массы. Для придания желтого цвета глазури добавить несколько капель желтого красителя. Нанести глазурь на поверхность остывшего кулича. Отделать изделиями а-ля «Зефир» и мармеладом.

Способ приготовления изделия а-ля «Зефир»

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

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,20 кг
Яйца куриные	10,00 кг
Сахар	20,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Творог 5%	15,00 кг
Белый шоколад	20,00 кг
Вода, около	35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 + 3 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	60-90 мин
Температура выпечки	210-175 °С
Продолжительность выпечки	25-30 мин

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1,00 кг
Вода (t = 35-40 °С)	0,13-0,14 л

Способ приготовления

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и воду (t = 35-40 °С) перемешать до образования однородной массы. С помощью кондитерского мешка нанести глазурь на поверхность остывшего кулича. .

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом ванили и желтоватым цветом мякиша.
Дозировка: до 5 % к массе муки.
Продукт обеспечивает яркий насыщенный аромат ванили и естественный желтый цвет мякиша в готовых изделиях.
Придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, которая сохраняется на протяжении длительного времени. Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, формоустойчивость тестовых заготовок, хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет его крошливость, замедляет процесс черствения.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,20 кг
Яйца куриные	10,00 кг
Сахар	20,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Творог 5 %	15,00 кг
Молочный шоколад	20,00 кг
Вода, около	35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 + 3 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Продолжительность окончательной расстойки	60-90 мин
Температура выпечки	210-175 °С
Продолжительность выпечки	25-30 мин

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1,00 кг
Вода (t = 35-40 °С)	0,13-0,14 л

Способ приготовления

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и воду (t = 35-40 °С) перемешать до образования однородной массы. С помощью кондитерского мешка нанести глазурь на поверхность остывшего кулича.

Кулич

«Волховский» с шоколадом и клюквой

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

Заварка

Мука пшеничная высшего сорта	5,50 кг
Вода (t = 90 °С)	27,00 кг

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	94,50 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	20,00 кг
Молоко сухое	3,50 кг
Яйца куриные	8,00 кг
Масло сливочное 82,5 %	20,00 кг
Клюква сушеная	15,00 кг
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	15,00 кг
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	1,50 кг
Вода, около	35,00–38,00 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 4 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	20–30 мин
Масса тестовой заготовки	0,34–0,36 кг
Продолжительность окончательной расстойки	70–90 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки (с паром)	30–35 мин

Примечания

1. При приготовлении заварки рекомендуется использовать миксер с насадкой венчик. Перемешать массу в течение 15 минут на средней скорости до получения консистенции клейстера. Охладить до t = 24–28 °С.
2. Клюкву сушеную перед внесением в тесто перемешать с **АРОМАТИЗАТОРОМ РУМБАРУМ**. **ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ** предварительно охладить.

Дополнительные идеи пасхальной выпечки на основе ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА см. на стр. 42

Вариант отделки кулича «Волховский» с шоколадом и клюквой

Кулич

«Княжеский»

АСТРИ® ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего или первого сорта	95,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	35,00 кг
Яйца куриные	30,00 кг
Маргарин	30,00 кг
Виноград сушеный (изюм)	30,00 кг
Вода, около	33,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,40–0,44 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120–150 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 – 0,10 % к массе муки.

Кулич

«Волховский» с цукатами

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона.
Дозировка: 3,0–5,0 %.
Продукт улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, формоустойчивость тестовых заготовок, а также хороший объем готовых изделий, придает выпечке мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения; обеспечивает яркий насыщенный аромат лимона и выраженный цвет мякиша в готовых изделиях.

Дополнительные идеи пасхальной выпечки на основе ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН см. на стр. 43

РЕЦЕПТУРА

Заварка

Мука пшеничная высшего сорта	5,50 кг
Вода (t = 90 °C)	27,00 кг

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	94,50 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	20,00 кг
Масло сливочное 82,5 %	20,00 кг
Яйца куриные	8,00 кг
Молоко сухое	1,50 кг
Цукаты апельсиновые	15,00 кг
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	1,50 кг
Вода, около	33,00-35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26–28 °C
Продолжительность брожения теста	20-30 мин
Масса тестовой заготовки	0,34–0,36 кг
Продолжительность расстойки	70–90 мин
Температура выпечки	210–180 °C
Продолжительность выпечки (с паром)	30–35 мин

Примечание

При приготовлении заварки рекомендуется использовать миксер с насадкой венчик. Перемешать массу в течение 15 минут на средней скорости до получения консистенции клейстера. Охладить до t = 24-28 °C.

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ

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

Дозировка: 0,5–1,0 %.

Улучшитель МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ – один из лидеров для производства пасхальной выпечки.
Экономичная дозировка, варьируемая в зависимости от технологических задач предприятия, в сочетании с **комплексом современных ферментов,** позволяющих достичь стабильности производственного процесса и высокого качества готовых изделий, делает данный улучшитель **незаменимым для предприятий средней и большой мощности,** планирующих большие объемы производства куличей в период пасхальной программы.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	0,80 кг
Сахар	30,00 кг
Маргарин	28,00 кг
Яйца куриные	25,00 кг
Молоко пастеризованное 3,2 %	15,00 кг
Виноград сушеный	32,00 кг
Ванилин	0,04 кг
Вода, около	20,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛИЧИ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

ПРИМАТ РУС, Е-ФРИМАТ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

Изделия бездрожжевые

«Брауни с фисташкой»

АСТРИ БРАУНИ 60 %

Концентрат для пирога брауни, маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным вкусом какао и легким ароматом рома.
Дозировка: до 60 %.
Быстрое и простое приготовление теста; приятный вкус и аромат; изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, насыщенный шоколадный цвет, долгое время сохраняют свежесть.

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат с какао	1962,00	700,18
Начинка со вкусом фисташки	500,00	182,82
Глазурь сахарная	300,00	109,69
Шоколадная стружка	5,00	1,83
Фисташка дробленая	15,00	5,48
Итого	2782,00	1000,00
Выход	2782,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Полость выпеченного полуфабриката с какао заполнить начинкой со вкусом фисташки (100 г) и закрыть ранее срезанной верхней коркой.
Покрыть изделие глазурью сахарной и отделать шоколадной стружкой и фисташкой дробленой (как на фото).
Допускается другая отделка изделия.

Выпеченный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ БРАУНИ 60 %	661,76	337,29
Яйца куриные	595,58	303,56
Сахар	441,17	224,86
Вода	352,94	179,89
Масло подсолнечное	198,53	101,19
Итого	2250,00	1146,79
Выход	1962,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Тесто выложить в формы 90х90 мм по 440 г.
Выпекать при t = 160–170 °С в течение 60–70 минут (для подовой печи).

После выпечки и охлаждения с помощью круглой вырубки (h=8,5 см, ø 4 см) вынуть часть выпеченного полуфабриката с какао (75 г) и отрезать от нее корку толщиной 1,2–1,5 см (20 г).
Корку оставить, чтобы после внесения начинки закрыть центр изделия.

Начинка со вкусом фисташки

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ БЛАНКА	490,83	981,65
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	18,09	36,17
Краситель гелевый зеленый	0,65	1,30
Краситель гелевый коричневый	0,13	0,25
Итого	509,69	1019,37
Выход	500,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу крем **АСТРИ БЛАНКА**, **АРОМАПАСТА ФИСТАШКА**, красители и сбить до образования пышной массы.

Глазурь сахарная

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	272,89	909,62
Вода (t = 35–40 °С)	32,75	109,15
Краситель гелевый зеленый	0,41	1,37
Краситель гелевый коричневый	0,08	0,27
Итого	306,12	1020,41
Выход	300,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и воду (t = 35–40 °С) перемешать до образования однородной массы. Внести красители и перемешать.

Изделия бездрожжевые

«Морковно-апельсиновые»

БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	4–5 мин
Продолжительность набухания	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Температура выпечки	160–170 °С
Продолжительность выпечки	45–50 мин

Примечания

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

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.
Дозировка: в соответствии с рецептурой.
Быстрое и простое приготовление теста, приятный вкус и аромат, изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, свойственный традиционному масляному бисквиту, благодаря этому различные включения (орехи, сухофрукты) равномерно распределяются по всему изделию и создают неповторимый вкус и структуру. Способствует сохранению свежести, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

Изделия

бездрожжевые медовые

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего или первого сорта	0,05 кг
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	0,26 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	0,01 кг
Масло подсолнечное	0,17 кг
Сахар	0,20 кг
Яйца куриные	0,21 кг
Мед	0,08 кг
Ядро грецкого ореха	0,14 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Загрузить в дежу яйца, сахар, масло подсолнечное, мед, ГЛОФА ЭКСТРАКТ и перемешать до полного растворения сахара. Затем внести **АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ**, муку и перемешать до образования однородной массы. В конце внести ядро грецкого ореха жареное дробленое и перемешать.
2. Разлить тесто в формы по 380 г. Выпекать при температуре 160–170 °С в течение 60–70 минут.
3. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, айсингом, пряниками, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия бездрожжевые

«Мак-лимон»

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат с маком	1700,62	714,57
Крем со вкусом лимона	425,00	167,32
Глазурь сахарная	300,00	118,11
Итого	2425,62	1000,00
Выход	2425,62	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Полость выпеченного полуфабриката с маком заполнить кремом со вкусом лимона (85 г) и закрыть ранее срезанной верхней коркой.
Покрыть изделие глазурью сахарной и отделать как на фото.
Допускается другая отделка изделия.

Выпеченный полуфабрикат с маком

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	537,19	315,88
Мука пшеничная высшего сорта	161,15	94,76
Яйца куриные	451,24	265,34
Сахар	408,27	240,07
Вода	53,72	31,59
Мак пищевой	37,60	22,11
Масло подсолнечное	300,82	176,89
Итого	1950,00	1146,64
Выход	1700,62	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу сахар, яйца, воду, масло подсолнечное и перемешать до полного растворения сахара. Внести **АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ**, муку, мак и перемешать до образования однородной массы.
Тесто выложить в формы 90х90 мм по 380 г.
Выпекать при t = 160–170 °С в течение 60–70 минут (для подовой печи).
После выпечки и охлаждения с помощью круглой вырубки (h=8,5 см, ø 4 см) вынуть часть выпеченного полуфабриката (65 г) и отрезать от нее корку толщиной 1,2-1,5 см (15 г).
Корку оставить, чтобы после внесения начинки закрыть центр изделия.

Крем заварной

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ СТАНДАРТ	20,52	82,10
Молоко пастеризованное 3,2 %	102,60	410,51
Сливки 33,0 %	102,60	410,51
Сахар	41,04	164,20
Итого	266,77	1067,32
Выход	249,94	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Сливки и 1/2 часть от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. **КРЕМ СТАНДАРТ** перемешать с 1/2 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящую смесь. Заварить. Охладить.

Крем со вкусом лимона

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Крем заварной	249,94	588,10
АРОМАПАСТА ЛИМОН	16,66	39,21
ВИП ДРИМ	83,31	196,03
Сливки 33,0 %	83,31	196,03
Итого	433,23	1019,37
Выход	425,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу предварительно подготовленный крем заварной и перемешать. Внести **АРОМАПАСТА ЛИМОН**, взбитые сливки, взбитый крем **ВИП ДРИМ** и перемешать до образования однородной массы.

Глазурь сахарная

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	273,32	911,08
Вода (t = 35–40 °С)	32,80	109,33
Итого	306,12	1020,41
Выход	300,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и воду (t = 35–40 °С) перемешать до образования однородной массы.

Изделия бездрожжевые

с вишней и творогом

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат с творогом	1795,32	685,19
Крем творожный	375,00	138,89
КОНФИТЮР ВИШНЯ ПРЕМЬЕРА 60 %	175,00	64,81
Глазурь сахарная	300,00	111,11
Итого	2645,32	1000,00
Выход	2645,32	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В полость выпеченного полуфабриката отсадить часть крема творожного (40 г), затем **КОНФИТЮР ВИШНЯ ПРЕМЬЕРА 60 %** (35 г) и оставшийся крем творожный (35 г). Сверху полость закрыть ранее срезанной верхней коркой.
Покрыть изделие глазурью сахарной и отделать как на фото.
Допускается другая отделка изделия.

Выпеченный полуфабрикат с творогом

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	467,81	260,57
Мука пшеничная высшего сорта	166,34	92,65
Яйца куриные	395,02	220,03
Сахар	363,84	202,66
Вода	74,85	41,69
Творог гомогенный 9,0 %	322,26	179,50
Масло подсолнечное	259,89	144,76
Итого	2050,00	1141,86
Выход	1795,32	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу сахар, яйца, воду, масло подсолнечное и перемешать до полного растворения сахара. Внести творог, **АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ**, муку и перемешать до образования однородной массы.
Тесто выложить в формы 90х90 мм по 400 г.
Выпекать при t = 160–170 °С в течение 60–70 минут (для подовой печи).
После выпечки и охлаждения с помощью круглой вырубки (h=8,5 см, ø 4 см) вынуть часть выпеченного полуфабриката (70 г) и отрезать от нее корку толщиной 1,2–1,5 см (15 г).
Корку оставить, чтобы после внесения начинки закрыть центр изделия.

Крем заварной

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ СТАНДАРТ	11,77	82,10
Молоко пастеризованное 3,2 %	58,85	410,51
Сливки 33,0 %	58,85	410,51
Сахар	23,54	164,20
Итого	153,00	1067,32
Выход	143,35	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Сливки и 1/2 часть от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. КРЕМ СТАНДАРТ перемешать с 1/2 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящую смесь. Заварить. Охладить.

Крем творожный

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Крем заварной	143,35	382,26
Творог мягкий 5,0 %	143,35	382,26
Сливки 33,0 %	95,57	254,84
Итого	382,26	1019,36
Выход	375,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу предварительно подготовленный крем заварной, творог мягкий и перемешать до образования однородной массы. Внести взбитые сливки и перемешать до образования однородной массы.

Глазурь сахарная

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	273,32	911,08
Вода (t = 35–40 °С)	32,80	109,33
Итого	306,12	1020,41
Выход	300,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и воду (t = 35–40 °С) перемешать до образования однородной массы.

Изделия бездрожжевые

«Черная смородина»

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	1712,84	762,71
Крем с творожно-сметанным вкусом	200,00	84,75
Черная смородина с/м	100,00	42,37
АСТРИ-ФИКС	10,00	4,24
Покрытие	250,00	105,93
Итого	2272,84	1000,00
Выход	2272,84	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В полость выпеченного полуфабриката отсадить часть крема с творожно-сметанным вкусом (20 г), выложить черную смородину с/м, просыпанную **АСТРИ-ФИКС**, отсадить оставшийся крем с творожно-сметанным вкусом (20 г). Сверху полость закрыть ранее срезанной верхней коркой.
Покрыть изделие и отделать как на фото.

Выпеченный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	547,75	319,79
Мука пшеничная высшего сорта	164,33	95,94
Яйца куриные	460,12	268,63
Сахар	416,29	243,04
Вода	54,78	31,98
Масло подсолнечное	306,74	179,08
Итого	1950,00	1138,46
Выход	1712,84	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу сахар, яйца, воду, масло подсолнечное и перемешать до полного растворения сахара. Внести **АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ**, муку и перемешать до образования однородной массы.
Тесто выложить в формы 90х90 мм по 380 г.
Выпекать при t = 160–170 °С в течение 60–70 минут (для подовой печи).
После выпечки и охлаждения с помощью круглой вырубки (h=8,5 см, ø 4 см) вынуть часть выпеченного полуфабриката (65 г) и отрезать от нее корку толщиной 1,2–1,5 см (15 г).
Корку оставить, чтобы после внесения начинки закрыть центр изделия.

Крем с творожно-сметанным вкусом

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП ДРИМ	40,77	203,87
АСТРИ ФОНД ТВОРОЖНО-СМЕТАННЫЙ	40,77	203,87
Вода	81,55	407,75
Сливки 33,0 %	40,77	203,87
Итого	203,87	1019,36
Выход	200,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

АСТРИ ФОНД ТВОРОЖНО-СМЕТАННЫЙ растворить в воде. В полученную массу внести взбитый крем **ВИП ДРИМ**, взбитые сливки и перемешать до образования однородной массы.

Изделия бездрожжевые

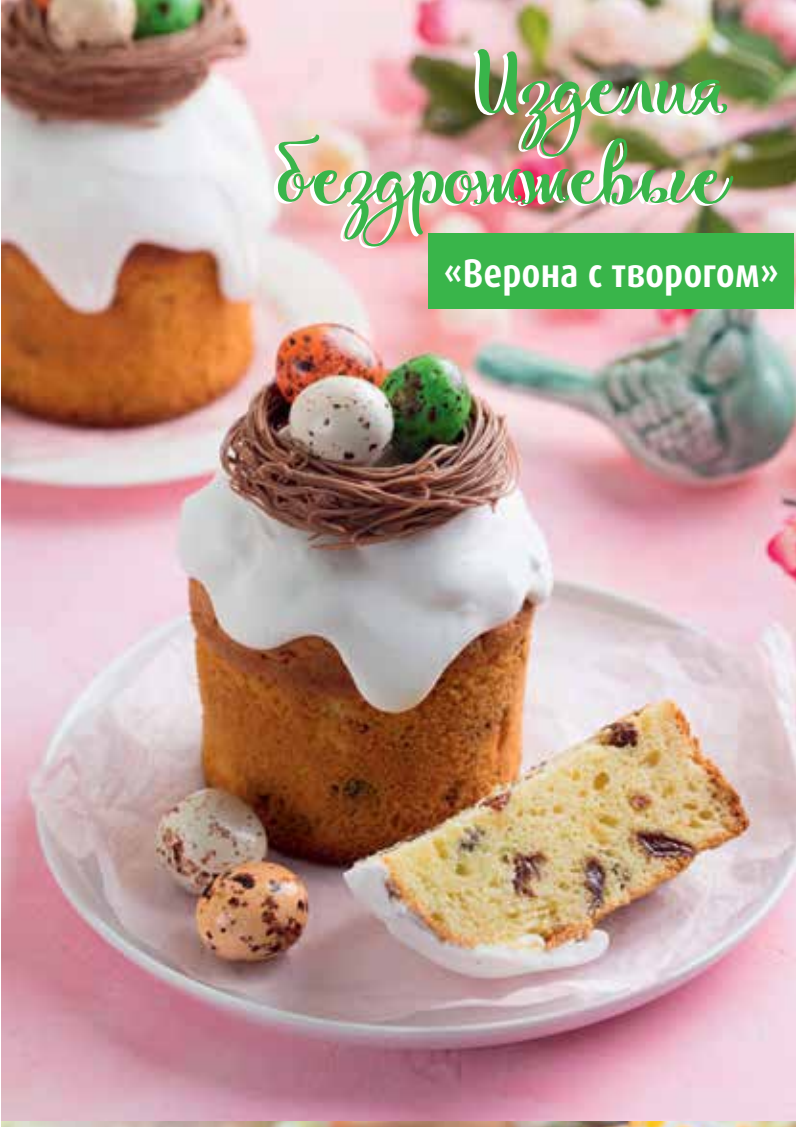
«Кленовые с изюмом»

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг изделия
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	516,00	264,61
Сахар	413,84	212,22
Яйца куриные (меланж)	432,88	221,99
Масло подсолнечное	294,36	150,95
АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП	221,64	113,66
Виноград сушеный (изюм)	207,78	106,56
Итого	2086,50	1070,00
Выход	1950,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу сахар, яйца, масло подсолнечное, АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП и перемешать до полного растворения сахара. Внести АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ и перемешать до образования однородной массы. В конце внести виноград сушеный и перемешать.
Тесто выложить в формы 90 х 90 мм по 410 г.
Выпекать при t = 160-180 °С в течение 40-45 минут (для конвекционной печи).



БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,15 кг
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	0,43 кг
Сахар	0,33 кг
Масло подсолнечное	0,24 кг
Яйца куриные	0,36 кг
Виноград сушеный	0,35 кг
Творог 9 %	0,30 кг
Вода	0,07 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, шоколадной или сахарной глазурью, помадой, кондитерской глазурью, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

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

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия бездрожжевые

с творогом

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК

Смесь для производства традиционных маффинов, кексов, печенья, сдобных (мягких, «венских») вафель, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов в том числе с различными добавками и (или) начинками.
Дозировка: до 60 %
Сочетание рисовой муки и деликатных молочных нот создает неповторимую гармонию вкуса и аромата. Рисовая составляющая способствует формированию воздушной и легкой текстуры готового изделия; идеальная структура мякиша готового изделия — мелкопористый, сочный и невероятно нежный. Специально подобранный состав обеспечивает длительное сохранение свежести и мягкости готовых изделий.

РЕЦЕПТУРА

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	0,60 кг
Сахар	0,40 кг
Яйца куриные	0,35 кг
Масло подсолнечное	0,30 кг
Творог 9 %	0,35 кг
Виноград сушеный	0,20 кг
Вода	0,45 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3–5 мин
Продолжительность набухания теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,50 кг
Температура выпечки	160–150 °С
Продолжительность выпечки	75–80 мин

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Творог, виноград сушеный вносят в готовое тесто и перемешивают на медленной скорости для равномерного распределения компонентов по всей массе. Тесто с добавками не сбивать.

Глазурь

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА РОЗОВАЯ: дозировка в соответствии с рецептурой.

Способ приготовления глазури

Разогреть помадку до температуры 40 °С +/-2 °С и нанести на поверхность остывшего готового изделия с помощью кисти, лопатки, палетки или кондитерского мешка.

Примечания

Возможно использовать помадку без нагревания. Рабочая температура помадки должна составлять 25–30 °С. Рекомендуемый способ нанесения помадки без нагревания — из кондитерского мешка.

Изделия бездрожжевые

«Марсельские»

БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ	0,95 кг
Масло подсолнечное	0,33 кг
Яйца куриные	0,48 кг
Виноград сушеный	0,19 кг
Вода	0,15 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	4–5 мин
Масса тестовой заготовки	0,37 кг
Температура выпечки	160–170 °С
Продолжительность выпечки	70–80 мин

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

100%-я смесь для производства кондитерских изделий, не содержащих глютен.
Выпечка на основе смеси отличается особенной влажностью и сочностью мякиша с мелкопористой структурой, а также отсутствием в составе пшеничной муки, что является востребованным трендом.
Готовые изделия долгое время сохраняют свежесть, их производство технологично, выпечка отлично держит начинку и различные наполнители.

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для маффинов, основ для пирогов и кексов, в том числе пасхальной выпечки, отличающихся сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.
Экономичная дозировка в сочетании с привлекательной стоимостью, а также технологичность продукта делают его интересным для различных производителей.
Приятный ванильный вкус и аромат, а также стабильная структура дают возможность вырабатывать пасхальные изделия с различными начинками и наполнителями, а также придавать всевозможные вкусы за счет использования ароматических паст.

БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечание

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

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,35 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,25 кг
АРОМАПАСТА МОККА	0,05 кг
Сахар	0,40 кг
Масло подсолнечное	0,25 кг
Яйца куриные	0,30 кг
Вода	0,35 л

Белковое покрытие со вкусом кофе

АЙБУМИН	0,03 кг
Вода (t = 90 °С)	0,30 л
Сахар	0,60 кг
АРОМАПАСТА МОККА	0,04 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечание

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

Способ приготовления белкового покрытия

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

Изделия бездрожжевые

«Мультизерновые»

БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. **ПОСИП СТАНДАРТ** замочить в воде. Яйца, сахар и масло подсолнечное перемешать до полного растворения сахара. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, виноград сушеный, замоченный **ПОСИП СТАНДАРТ** и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
3. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

Изделия бездрожжевые

с арахисом

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

Изделия бездрожжевые

«Лимонно-маковые»

БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

Изделия бездрожжевые

«Красный бархат»

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

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

Изделия бездрожжевые

«Груша-ваниль»

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	1633,54	701,75
Крем со вкусом ванили	250,00	97,47
КОНФИТЮР ГРУША ПРЕМЬЕРА	150,00	58,48
АСТРИ БЛАНКА	250,00	97,47
Лепестки миндаля	25,00	9,75
Ядро фундука жареное дробленое	30,00	11,70
Цукаты	60,00	23,39
Итого	2398,54	1000,01
Выход	2398,54	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Полость выпеченного полуфабриката заполнить кремом со вкусом ванили (50 г). В крем по всей высоте отсадить **КОНФИТЮР ГРУША ПРЕМЬЕРА** (30 г). Сверху полость закрыть ранее срезанной верхней коркой.
Покрыть изделие кремом **АСТРИ БЛАНКА** и отделать лепестками миндаля, ядром фундука и цукатами.
Допускается другая отделка изделия.

Выпеченный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	250,00	153,04
Мука пшеничная высшего сорта	350,00	214,26
Яйца куриные	300,00	183,65
Сахар	400,00	244,87
Вода	340,00	208,14
Масло подсолнечное	259,99	159,16
Итого	1900,00	1163,12
Выход	1633,54	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу сахар, яйца, воду, масло подсолнечное и перемешать до полного растворения сахара. Внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку и перемешать до образования однородной массы.

Тесто выложить в формы 90х90 мм по 370 г.
Выпекать при t = 160–170 °С в течение 60–70 минут (для подовой печи).
После выпечки и охлаждения с помощью круглой вырубки (h=8,5 см, ø 4 см) вынуть часть выпеченного полуфабриката (65 г) и отрезать от нее корку толщиной 1,2–1,5 см (15 г).
Корку оставить, чтобы после внесения начинки закрыть центр изделия.

Крем заварной

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ СТАНДАРТ	9,92	82,10
Молоко пастеризованное 3,2 %	49,58	410,51
Сливки 33,0 %	49,58	410,51
Сахар	19,83	164,20
Итого	128,91	1067,32
Выход	120,78	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Сливки и 1/2 часть от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. КРЕМ СТАНДАРТ перемешать с 1/2 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящую смесь. Заварить. Охладить.

Крем со вкусом ванили

Наименование сырья	Кол-во, г на 5 изделий 90х90 мм	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Крем заварной	120,78	483,11
АРОМАПАСТА ВАНИЛЛА	13,29	53,14
ВИП ДРИМ	120,78	483,11
Итого	254,84	1019,36
Выход	250,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу предварительно подготовленный крем заварной и перемешать. Внести **АРОМАПАСТА ВАНИЛЛА**, взбитый крем **ВИП ДРИМ** и перемешать до образования однородной массы.

Изделия со вкусом манго и овсяными хлопьями

БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	242,00 г
Сахар	388,00 г
Мука пшеничная высшего сорта	339,00 г
Вода	339,00 л
Яйца куриные	291,00 г
Масло подсолнечное	242,00 г
Овсяные хлопья	100,00 г
Соль	5,00 г
Темный шоколад	75,00 г
АРОМАПАСТА МАНГО	37,00 г
Краситель желтый	2,00 г

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста	3–5 мин
Продолжительность набухания	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,40 кг
Температура выпечки	160–170 °С
Продолжительность выпечки	45–50 мин

Примечания

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

Изделия бездрожжевые «Брауни»

МЕЛЛА БРАУНИС

Смесь для производства изделий с насыщенным темным цветом и ярким вкусом какао.
Пасхальная выпечка на основе смеси имеет ярко выраженный вкус и аромат какао.
Высококачественные какао-продукты, входящие в состав смеси, придают изделиям яркий вкус и аромат, а также темно-коричневый цвет масляного бисквитного полуфабриката. Выпечка на основе смеси длительное время сохраняет свежесть.
Вкусные сочные изделия — для истинных ценителей шоколада!

РЕЦЕПТУРА

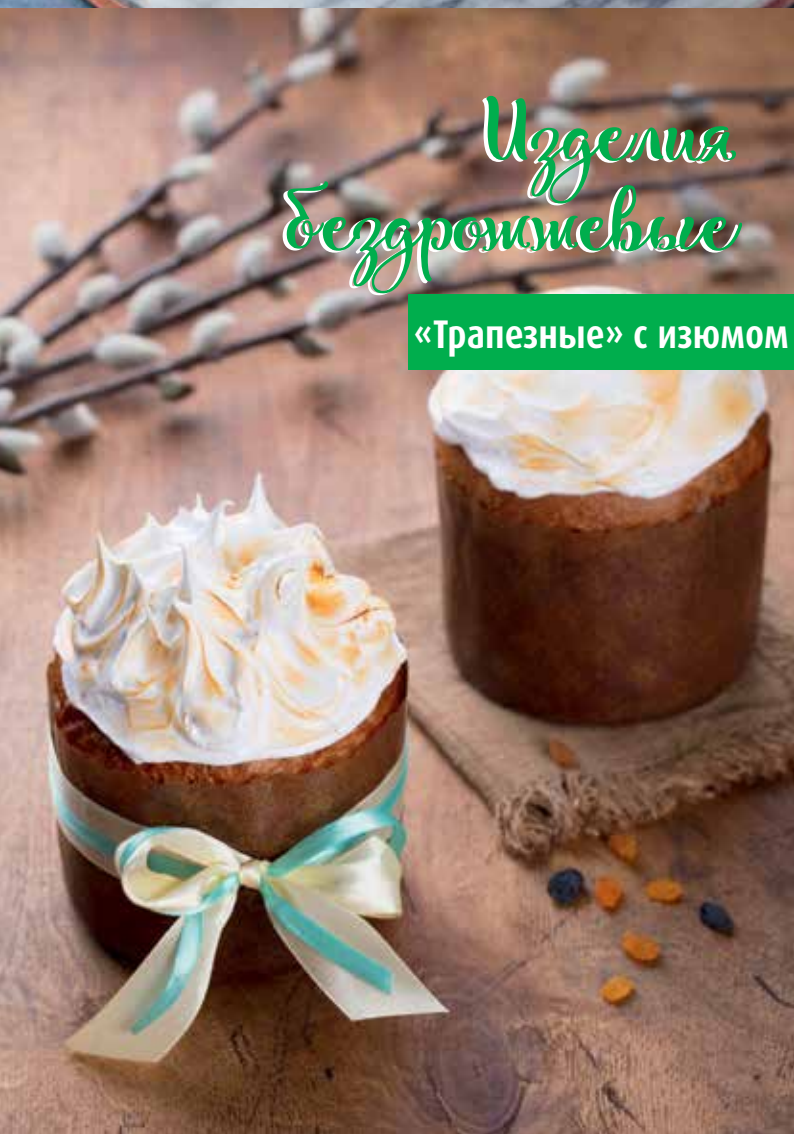
МЕЛЛА БРАУНИС	0,59 кг
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	0,28 кг
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	0,01 кг
Сахар	0,40 кг
Масло подсолнечное	0,18 кг
Яйца куриные	0,53 кг
Вода	0,32 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Яйца, сахар, воду и масло подсолнечное перемешать до полного растворения сахара. Затем внести **МЕЛЛА БРАУНИС**, **ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ**, **АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ** и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ КАКАО**, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.



БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

ФРУТЗАНД	1,04 кг
Масло подсолнечное	0,41 кг
Яйца куриные	0,31 кг
Виноград сушеный	0,19 кг
Вода	0,13 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

ФРУТЗАНД

100%-я смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и пасхальной выпечки с цитрусовым вкусом.
Комплекс ароматических компонентов, входящих в состав продукта, позволяет получать изделия с ярким цитрусовым вкусом и ароматом, который не улетучивается при хранении.
Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимого для производства изделий, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.
Смесь позволяет произвести различную пасхальную выпечку, в том числе тематические капкейки, пасхальные кексы, кейк-попсы и печенье.

ПРОМА ЗАНД МИКС

100%-я смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и различной пасхальной выпечки.
Мелкопористая структура и нежный вкус получаемых изделий идеально подходят для использования различных наполнителей.
Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимого для производства изделий, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.
Смесь не только позволяет произвести сочные изделия, но и расширить ассортимент пасхальной выпечки тематическими капкейками, пасхальными кексами, кейк-попсами и печеньем.

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

#некуличи

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	1,60 кг
Сахар	6,00 кг
Маргарин	5,00 кг
Молоко пастеризованное 3,2 %	10,00 кг
Вода, около	47,00–50,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	12 шт. по 0,06 кг
Форма изделий	округлая
Продолжительность окончательной расстойки	35–40 мин
Масса начинки	0,040–0,045 кг
Температура выпечки	175–180 °С
Продолжительность выпечки	50–55 мин

Примечания

1. Необходимо применять термостабильные начинки.
2. Начинки отсадить внутрь тестовых заготовок после расстойки, поверхность смазать яичным желтком.
3. Для этого варианта изделия использовались следующие термостабильные начинки: **ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С ЯБЛОКОМ, КИВИ С ЯБЛОКОМ, АБРИКОС, ЛИМОН, МАЛИНА С ЯБЛОКОМ, АСТРИ МАКОВАЯ НАЧИНКА 65, АПЕЛЬСИН С МОРКОВЬЮ.**

БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ

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

Дозировка: до 10 % от массы муки.

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

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	1,60 кг
Сахар	6,00 кг
Маргарин	5,00 кг
Молоко пастеризованное 3,2 %	10,00 кг
Вода, около	38–40,00 кг

Варианты начинки

МАК СТАБИЛ/ МЕЛЛА ЛЕСНЯК	10,00 кг
Крошка	2,00 / 1,50 кг
Яйца куриные	1,50 кг
Вода, около	5,00-7,00 / 8,00 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность брожения теста	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	1,00 кг (раскатка до 2,0 мм)
Размер тестовой заготовки	~60*40 см
Масса начинки	0,50 кг
Масса одной тестовой заготовки	0,12–0,125 кг
Продолжительность окончательной расстойки	35–40 мин
Температура выпечки	175–180 °С (без пара)
Продолжительность выпечки	20–22 мин

#некуличи

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

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

Начинка

ФРИО	40,00 кг
Молоко пастеризованное 3,2 %	100,00 кг
Абрикосы консервированные	60,00 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	ватрушка
Продолжительность окончательной расстойки	60–80 мин
Температура выпечки	210–175 °С
Продолжительность выпечки	16–20 мин

МЕЛЛА ВАНИЛЛА

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

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

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

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

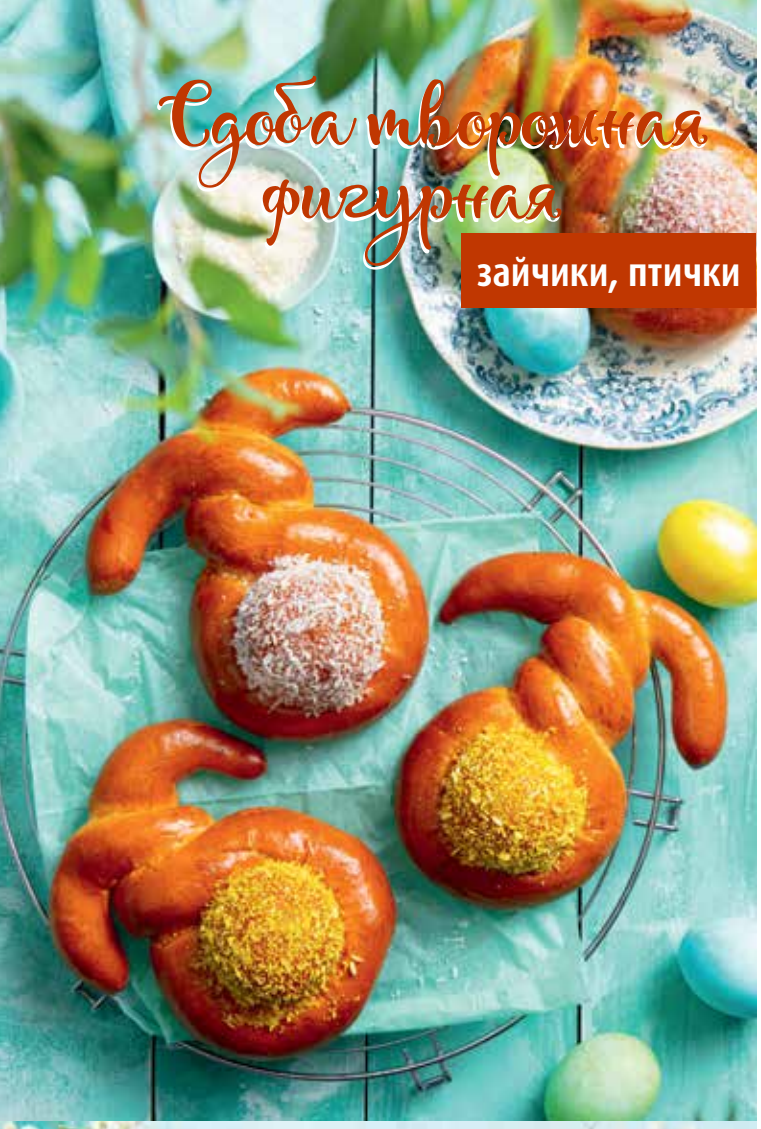
Комплекс современных ферментов, входящих в состав смеси, дает возможность производить высокорецептурные изделия с большим количеством сахара и жировых продуктов, а также использовать различные наполнители, при этом структура изделий остается пышной и пористой.

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 9 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,12–0,30 кг
Форма изделий	плетенка
Продолжительность окончательной расстойки	90–100 мин
Температура выпечки	200–170 °С
Продолжительность выпечки	18–25 мин



#некуличи

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,50 кг
Яйца куриные	10,00 кг
Сахар	13,00 кг
Маргарин	13,00 кг
Творог 5 %	15,00 кг
АСТРИ САХАРНЫЙ СИРОП	3,00 кг
Вода, около	35,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Масса тестовой заготовки	0,11–0,12 кг
Форма изделий	фигурная
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура выпечки	210–175 °С
Продолжительность выпечки	15–20 мин

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей с выраженным ароматом ванили и желтоватым цветом мякиша.
Дозировка: до 5 % к массе муки.
Продукт обеспечивает яркий насыщенный аромат ванили и естественный желтый цвет мякиша в готовых изделиях.
Придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша,которая сохраняется на протяжении длительного времени. Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, формоустойчивость тестовых заготовок, хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет его крошливость, замедляет процесс черствения.

#некуличи

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

РЕЦЕПТУРА

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

Примечание

Виноград сушеный перед использованием промыть.

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона. Дозировка: 3,0–5,0 %.
Продукт улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, способствует формоустойчивость тестовых заготовок, а также хороший объем готовых изделий, придает выпечке мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения; обеспечивает яркий насыщенный аромат лимона и выраженный цвет мякиша в готовых изделиях.

ВИННЕР МАЛЬЦКРЕМ

Пастообразный улучшитель для производства хлебобулочных изделий. Обогащает вкус, аромат и продлевает свежесть готовых изделий. Способствует образованию хрустящей корочки.
Дозировка: до 5 %.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ВИННЕР МАЛЬЦКРЕМ	5,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	2,10 кг
Маргарин	4,00 кг
Гидроксид натрия (на отделку)	0,50 кг
Вода, около	по расчету

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	22–24 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,04–0,06 кг
Форма изделий	фигурная
Продолжительность окончательной расстойки	50–70 мин
Температура выпечки	250–210 °С
Продолжительность выпечки	12–15 мин

#некуличи

ИЗДЕЛИЯ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ НАЧИНКАМИ

Линейка **ИРЕКС ГУРМЭ**

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

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

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ

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

ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА

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

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

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

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

РЕЦЕПТУРА

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

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 после замеса	20–21 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	2 х 4 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Слоение	1 х 3 слоя
Масса тестовой заготовки	0,09 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

Примечания

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.

Изделия слоеные бездрожжевые «Морковки»

с творожной начинкой

Изделия слоеные «Плаффины»

с начинкой из сыра и зелени

#некуличи

ИЗДЕЛИЯ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА

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

Соус

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	125,00 г
Вода	450,00 г
Сливки 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 5-9 %	175,00 г
Зелень сушеная	2,00 г
Итого	802,00г

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего или первого 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 куриные	13,00 кг
Маргарин на слоение	50,00 кг
Лед	24,00 кг
Вода, около	6,00 л

Начинка из сыра и зелени

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	100,00 г
Вода	200-250,00 г
Творог 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 после замеса	18-20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15-20 мин
Слоение	3 х 3
Продолжительность отлежки в холодильнике	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,035 кг
Масса начинки на одно изделие	30-50 %
Продолжительность окончательной расстойки	40-45 мин
Температура выпечки	
- ротационная печь	210-200-190 °С, пар 2,0 л
Продолжительность выпечки	18 мин

Примечания

1. Установить ширину между валками 2-2,5 мм, раскатать пласт теста. После чего нарезать его на квадраты размером 10х10 см, сложить углы к центру, прижать и уложить в форму.
2. Перед выпечкой с помощью кондитерского мешка отсадить начинку.
3. За 1,5-2 минуты до окончания выпечки достать плаффины. В центр заготовки установить «ушки», посыпать тертым сыром, отправить на допекание.

#некуличи

ИЗДЕЛИЯ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ НАЧИНКАМИ

Улитка слоеная

с гастрономическими начинками

РЕЦЕПТУРА

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

Начинка

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА / ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	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 + 4 мин
Температура теста после замеса	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	3–3,2 мм
Размер пласта теста	~50*40 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.	
Расстойка	40–50 мин
Перед выпечкой поверхность заготовки смазать яичным желтком.	
Температура выпечки	185–180°С (без пара)
Продолжительность выпечки	24–26 мин

#некуличи

ПРЯНИКИ | ПЕЧЕНЬЯ

Пряник

«Геркулес ржаной»

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
Полуфабрикат пряника	575,87
Айсинг	444,53
Итого	1020,40
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Полуфабрикат пряника отделать айсингом.

Полуфабрикат пряника

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	95,17	165,27
ОВСЯНАЯ	107,87	187,31
ЛИНДЕНЕР	1,91	3,31
Мука ржаная обдирная	95,17	165,27
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	12,69	22,04
Сахар	111,04	192,82
Маргарин 82,0 %	111,04	192,82
Яйца куриные	19,03	33,05
Глюкозный сироп/мед	31,72	55,09
Корица молотая	1,27	2,20
Вода	88,83	154,26
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	20,88	36,25
Итого	696,62	1209,69
Выход	575,87	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу яйца, растопленный маргарин, сахар, глюкозный сироп/мед, **ГЛОФА ЭКСТРАКТ**, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести муку, **ОВСЯНАЯ**, **ЛИНДЕНЕР**, корицу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрыть тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника (t = 4 °С) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 8–10 мм. С помощью специальной вырубки вырезать заготовки нужной формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при t = 180–190 °С в течение 12–15 минут (для подовой печи).

Айсинг

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ АЙСИНГ	394,44	887,31
Вода (t = 20–25 °С)	59,17	133,10
Итого	453,60	1020,41
Выход	444,53	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Для получения консистенции «база» загрузить в дежу смесь, кипяченую или бутилированную воду (t = 20–25 °С) и перемешать до образования однородной массы. Дать настояться в течение 3 минут.

Затем перемешать лопаткой на средней скорости в течение 3–4 минут.

Масса должна побелеть, увеличиться в объеме, клюв от насадки должен быть мягким, но держать форму.

Для получения консистенции «заливка» к 1000 г «базы» необходимо добавить 30–40 г воды (t = 20–25 °С).

Количество воды зависит от размера изделий.

Печенье «Любительское»

#некуличи

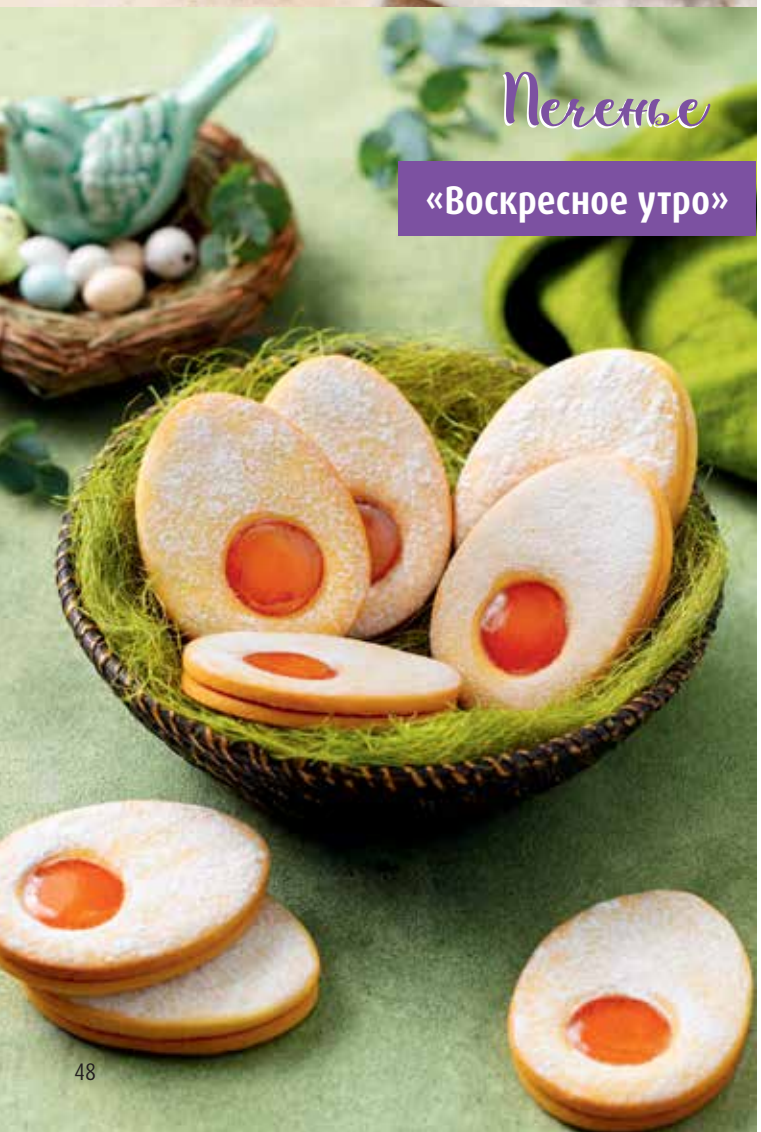
ПРЯНИКИ | ПЕЧЕНЬЯ

РЕЦЕПТУРА

СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ	123,79 г
Мука пшеничная высшего сорта	371,36 г
ЛИНДЕНЕР	9,90 г
Маргарин 82,0 %	272,33 г
Соль	4,95 г
Сахар	247,57 г
Яйца куриные	74,27 г
Отделка	
ПОСИП СУПЕР	69,32 г
Итого	1173,49
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрыть тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника (t = 4 °С) на 1 час.
После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм. С помощью специальной вырубки вырезать заготовки в форме зайчиков. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом. Поверхность заготовок увлажнить и посыпать **ПОСИП СУПЕР**.
Выпекать при t = 180–190 °С в течение 12–15 минут (для подовой печи).



Печенье «Воскресное утро»

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	387,76	769,36
КОНФИТЮР АБРИКОС С МОРКОВЬЮ Т	81,63	161,97
АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ	40,81	80,98
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	4,08	8,10
Итого	514,29	1020,41
Выход	504,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Два слоя песочного полуфабриката (с отверстием и без) склеить конфитюром. Отверстие заполнить гелем **АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ**. Поверхность посыпать **ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ**.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МОДЕНА	289,18	745,76
Маргарин 82,0 %	115,67	298,30
Яйца куриные (меланж)	28,92	74,58
Итого	433,76	1118,64
Выход	387,76	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм.
С помощью специальной вырубки вырезать заготовки в форме яйца.
В половине заготовок с помощью круглой вырубки ø 2,5 см вырезать отверстия.
Выпекать при t = 180 °С в течение 8–10 минут (для конвекционной печи).

Печенье

«Воскресное»

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	552,72
Айсинг	467,69
Итого	1020,41
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Песочный полуфабрикат отделать айсингом.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	268,91	486,53
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	41,37	74,85
Сахар	103,43	187,13
Маргарин 82,0 %	165,48	299,40
Яйца куриные	41,37	74,85
Итого	620,57	1122,76
Выход	552,72	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм.
С помощью специальной вырубки вырезать заготовки нужной формы.
Выпекать при t = 180 °С в течение 8-10 минут (для конвекционной печи).

Айсинг

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ АЙСИНГ	414,99	887,31
Вода (t = 20-25 °С)	62,25	133,10
Итого	477,24	1020,41
Выход	467,69	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Для получения консистенции «база» загрузить в дежу смесь, кипяченую или бутилированную воду (t = 20-25 °С) и перемешать до образования однородной массы.
Дать настояться в течение 3 минут.
Затем перемешать лопаткой на средней скорости в течение 3-4 минут.
Масса должна побелеть, увеличиться в объеме, клюв от насадки должен быть мягким, но держать форму.
Для получения консистенции «заливка» к 1000 г «базы» необходимо добавить 30-40 г воды (t = 20-25 °С).
Количество воды зависит от размера изделий.

Пасха

«Три шоколада»

РЕЦЕПТУРА

Соотношение полуфабрикатов на шесть изделий

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

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

Рулетный полуфабрикат с какао

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

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

Крем

Творог (гомогенный)	500,00 г
Молоко цельное сгущенное с сахаром	100,00 г
Вода (t = 90 °С)	70,00 г
АСТРИ ФОНД 888	35,00 г
ВИП ДРИМ	100,00 г
Ганаш белый шоколад	15,00 г
Ганаш молочный шоколад	15,00 г
Ганаш черный шоколад	15,00 г
Итого	850,00 г
Выход	744,00 г

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

Ганаш белый / молочный / черный шоколад

Сливки	5,00 г
Белый шоколад / молочный шоколад / темный шоколад	10,00 г
Итого	15,00 г
Выход	12,00 г

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

IREKS ТРИЭР

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