Для вкусных зимних праздников

НОВОГОДНЯЯ ВЫПЕЧКА

IREKS
ТРИЭР

Для вкусных зимних праздников

В преддверии волшебных зимних праздников мир становится огромным и таинственным, наполняясь повсеместным ожиданием чуда. Завершение старого года — это лучшая пора для того, чтобы провести время с близкими и побаловать себя чем-нибудь вкусным.

Предложите своим клиентам разнообразные идеи для уютных посиделок и неспешных чаепитий!

Настоящий вкус зимних праздников в нашей коллекции рецептур необычной и оригинальной новогодней выпечки.

БЕЗЕ “ЕЛОЧКА”

Что создает праздничное настроение и больше всего ассоциируется с зимней волшебной атмосферой? Конечно же, это новогодняя ель! Наши елочки сделаны из легкого воздушного безе с нежным фисташковым вкусом. Яркие и нарядные, они не оставят равнодушными не только детей, но и взрослых!

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АЙБУМИН	29,37	54,14
Вода (t = 80–90 °C)	271,13	499,75
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ ФИСТАШКИ	4,52	8,33
Краситель гелевый зеленый	2,71	5,00
Сахар	542,26	999,50
Итого	850,00	1566,72
Выход	542,53	1000,00

Сахар растворить в воде (t = 80–90 °C) при 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. За 1 минуту до окончания сбивания внести АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ ФИСТАШКИ и краситель.

Массу отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой в виде елочек на листы, застланные пергаментом. В каждую заготовку вставить шпажку или палочку для мороженого.

Сушить заготовки при t = 85-90 °C в течение 120 минут (для подовой печи).

Допускается отделка различными декоративными посыпками (как на фото).

Примечание: рекомендуется сушить заготовки в печи при открытой заслонке.

ПИРОЖНОЕ "ЕЛОЧКА"

Вдохновленные атмосферой ожидания праздника, мы добавили в наш ассортимент еще одно изделие, похожее на хвойное дерево! Песочные основания со вкусом обжаренного миндаля соединены сливочно-миндальным кремом в ярусную конусную конструкцию, припорошенную сахарной пудрой.

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	300,00	410,96
Крем "Сливочно-миндальный"	400,00	547,95
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	10,00	13,70
ВОЗДУШНЫЙ РИС В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ	20,00	27,40
Итого	730,00	1000,00
Выход	730,00	1000,00

Три слоя песочного полуфабриката прослоить кремом "Сливочно-миндальным", отсадив его с помощью кондитерского мешка с насадкой "звездочка" по спирали. После стабилизации посыпать изделие ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ и отделать декором ВОЗДУШНЫЙ РИС В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ.

Песочный полуфабрикат

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЮРБКВИК	22,21	74,02
Мука пшеничная высшего сорта	139,99	466,62
Маргарин 82,0 %	85,92	286,41
Сахар (сахарная пудра)	54,06	180,21
Яйца куриные (меланж)	22,21	74,02
АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ	13,52	45,05
Итого	337,90	1126,33
Выход	300,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Сформовать заготовки ø 3, 5, 7 см, наколоть их.
Выпекать при t = 210 °C в течение 5–7 минут (для подовой печи).

Крем "Сливочно-миндальный"

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Крем заварной	190,61	476,52
Масло сливочное 82,5 %	145,41	363,53
Молоко цельное сгущенное с сахаром	56,99	142,47
АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ	12,77	31,93
Краситель гелевый зеленый	1,96	4,91
Итого	407,74	1019,36
Выход	400,00	1000,00

Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущенное с сахаром, АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ, краситель и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Затем внести предварительно подготовленный крем заварной и перемешать до образования однородной массы.

Крем заварной

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ СТАНДАРТ	14,96	78,48
Молоко пастеризованное 3,2 %	149,62	784,94
Сахар (сахарная пудра)	29,92	156,99
Итого	194,50	1020,41
Выход	190,61	1000,00

3/4 части от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. КРЕМ СТАНДАРТ перемешать с 1/4 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящее молоко. Заварить. Затем охладить постоянно перемешивая.

ПИРОЖНОЕ–БРАУНИ “ЕЛОЧКИ”

Еще одна вариация на тему главного новогоднего символа! Сочный темный шоколадный бисквит и крем на основе белого шоколада. Истинное удовольствие для настоящих сладкоежек!

	Кол-во, г на 35 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный масляный полуфабрикат с какао	2750,00	585,11
Крем с белым шоколадом	1950,00	414,89
Итого	4700,00	1000,00
Выход	4700,00	1000,00

Бисквитный масляный полуфабрикат с какао нарезать на полосы шириной 6 см и длиной 10 см. Разделить полосы по диагонали на треугольники. На поверхность с помощью кондитерского мешка отсадить крем с белым шоколадом. В каждое пирожное вставить шпажку или палочку для мороженого.

Допускается отделка различными декоративными посыпками, сахарной пудрой и др. (как на фото).

Бисквитный масляный полуфабрикат с какао

	Кол-во, г на 35 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА БРАУНИС	1019,78	370,83
Яйца куриные (меланж)	913,55	332,20
Сахар	679,86	247,22
Вода	531,14	193,14
Масло подсолнечное	297,44	108,16
Итого	3441,76	1251,55
Выход	2750,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто выложить в противень размером 60 х 20 см.

Выпекать при t = 180-190 °С в течение 20-25 минут (для подовой печи).

Крем с белым шоколадом

	Кол-во, г на 35 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Белый шоколад	791,93	406,12
Краситель зеленый	7,92	4,06
Масло сливочное 82,5 %	791,93	406,12
Сливки 33,0 %	395,97	203,06
Итого	1987,75	1019,36
Выход	1950,00	1000,00

Сливки нагреть, внести белый шоколад и перемешать до образования однородной массы. Ганаш охладить. Внести масло сливочное, краситель и сбить до образования пышной массы.

ПИРОЖНОЕ “МАКАРОН КЛУБНИЧНЫЙ”

Знаменитый французский десерт, в котором хрустящие миндальные меренги соединяются густым кремом со вкусом свежей клубники. Эти яркие пирожные как нельзя лучше дополнят атмосферу праздника своим необычным видом.

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Воздушный полуфабрикат	270,00	703,12
Крем со вкусом клубники	114,00	296,87
Итого	384,00	999,99
Выход	384,00	1000,00

Две половинки воздушного полуфабриката соединить между собой кремом со вкусом клубники.

Крем со вкусом клубники

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	111,74	980,16
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА	4,47	39,21
Итого	116,21	1019,37
Выход	114,00	1000,00

Загрузить в дежу КРЕМ АСТРИ БЛАНКА, АРОМАПАСТА КЛУБНИКА и сбить до образования пышной массы.

Воздушный полуфабрикат

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука миндальная	92,32	341,91
Пудра сахарная	96,05	355,73
КРЕМ СТАНДАРТ	13,99	51,81
Вода	69,00	255,57
Сахар	69,00	255,57
Краситель гелевый розовый	0,47	1,73
АЙБУМИН	8,39	31,08
Итого	349,22	1293,40
Выход	270,00	1000,00

Сахар растворить в воде (t = 80–90 °С) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4-5 минут. Затем внести АЙБУМИН, краситель и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Внести предварительно смешанные пудру сахарную, муку миндальную, КРЕМ СТАНДАРТ и перемешать до образования однородной массы (долго перемешивать массу не нужно, иначе она станет жидкой, заготовки растекутся и не поднимутся). Массу отсадить из кондитерского мешка с насадкой Ø 7 мм в виде круглых плоских заготовок диаметром Ø 3–4 см на листы с силиконовыми ковриками. Чтобы удалить лишний воздух, необходимо постучать листом с заготовками по столу. Оставить заготовки для заветривания в условиях цеха на 60 минут до образования на поверхности корочки (время заветривания зависит от условий в цехе). Выпекать заготовки в конвекционной печи с минимальным обдувом при t = 130–140 °С в течение 20–22 минут. Рекомендуется выпекать полуфабрикат на обратной стороне листа (перевернуть его вверх дном) для более равномерного обдува и подъёма.

ПИРОЖНОЕ “МАКАРОН МЯТНЫЙ ШОКОЛАД”

Идеальная бирюзовая палитра для зимнего сезона!
Эти миниатюрные пирожные станут прекрасным украшением любого праздничного стола.

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Воздушный полуфабрикат	270,00	710,53
Крем со вкусом мяты	110,00	289,47
Итого	380,00	1000,00
Выход	380,00	1000,00

Две половинки воздушного полуфабриката соединить между собой кремом со вкусом мяты.

Крем со вкусом мяты

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	111,14	1010,39
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ МЯТЫ	0,99	8,98
Итого	112,13	1019,37
Выход	110,00	1000,00

Загрузить в дежу КРЕМ АСТРИ БЛАНКА, АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ МЯТЫ и сбить до образования пышной массы.

Воздушный полуфабрикат

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука миндальная	92,32	341,91
Пудра сахарная	96,05	355,73
КРЕМ СТАНДАРТ	13,99	51,81
Вода	69,00	255,57
Сахар	69,00	255,57
Краситель гелевый бирюзовый	0,47	1,73
АЙБУМИН	8,39	31,08
Итого	349,22	1293,40
Выход	270,00	1000,00

Сахар растворить в воде (t = 80–90 °С) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4–5 минут. Затем внести АЙБУМИН, краситель и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Внести предварительно смешанные пудру сахарную, муку миндальную, КРЕМ СТАНДАРТ и перемешать до образования однородной массы (долго перемешивать массу не нужно, иначе она станет жидкой, заготовки растекутся и не поднимутся). Массу отсадить из кондитерского мешка с насадкой Ø7 мм в виде круглых плоских заготовок диаметром Ø3–4 см на листы с силиконовыми ковриками. Чтобы удалить лишний воздух, необходимо постучать листом с заготовками по столу. Оставить заготовки для заветривания в условиях цеха на 60 минут до образования на поверхности корочки (время заветривания зависит от условий в цехе). Выпекать заготовки в конвекционной печи с минимальным обдувом при t = 130–140 °С в течение 20–22 минут. Рекомендуется выпекать полуфабрикат на обратной стороне листа (перевернуть его вверх дном) для более равномерного обдува и подъёма.

ПИРОЖНОЕ “ШАПОЧКА ДЕДА МОРОЗА”

Главный сказочный персонаж Нового года, конечно же, Дедушка Мороз. Эти необычные пирожные в виде шапочки Деда Мороза помогут добавить праздничному столу немножко волшебства!

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	310,00	212,33
Рулетный полуфабрикат с какао	80,00	54,79
Мусс сметанный	600,00	410,96
"Клубничный" полуфабрикат	120,00	82,19
Гель	200,00	136,99
Маршмеллоу	150,00	102,74
Итого	1460,00	1000,00
Выход	1460,00	1000,00

В силиконовую форму ø 7 см (Арт. SF 002) с помощью кондитерского мешка отсадить 1/3 часть от рецептурного количества мусса сметанного. Затем выложить предварительно замороженный “Клубничный” полуфабрикат, оставшееся количество мусса сметанного и слой рулетного полуфабриката с какао.
После стабилизации покрыть заготовку гелем, поставить на песочный полуфабрикат и отделать маршмеллоу (как на фото).

Песочный полуфабрикат

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	22,97	74,10
Мука пшеничная высшего сорта	149,65	482,74
Маргарин 82,0 %	93,97	303,12
Сахар (сахарная пудра)	59,16	190,85
Яйца куриные (меланж)	22,97	74,10
Итого	348,72	1124,91
Выход	310,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Сформовать заготовки ø 10 см, наколоть их.
Выпекать при t = 210 °C в течение 5–7 минут (для подовой печи).

Рулетный полуфабрикат с какао

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО	72,51	723,67
Яйца куриные (меланж)	50,76	506,57
Вода	14,50	144,73
Итого	137,77	1374,97
Выход	100,20	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить на лист и разровнять паллетой до толщины слоя 5 мм (700 г на лист размером 60 х 40 см).
Выпекать при t = 200–210 °C в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Мусс сметанный

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	159,55	265,92
Вода (t = 80–90 °С)	159,55	265,92
Сметана 20,0 %	292,51	487,52
Итого	611,62	1019,36
Выход	600,00	1000,00

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

Клубничное пюре

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Клубника с/м	18,29	1068,22
Итого	18,29	1068,22
Выход	17,12	1000,00

Клубнику с/м довести до кипения. Пробить массу блендером до образования однородной массы. Охладить.

Мусс клубничный

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	22,01	217,92
Вода (t = 80–90 °С)	22,01	217,92
Сметана 20,0 %	40,35	399,51
Клубничное пюре	17,12	169,49
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА	1,47	14,53
Итого	102,97	1019,37
Выход	101,01	1000,00

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, АРОМАПАСТА КЛУБНИКА, клубничное пюре и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

"Клубничный" полуфабрикат

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мусс клубничный	101,01	841,75
Рулетный полуфабрикат с какао	20,20	168,35
Итого	121,21	1010,10
Выход	120,00	1000,00

В силиконовую форму ø 4 см (Арт. SF 027) с помощью кондитерского мешка отсадить мусс клубничный. Сверху выложить слой рулетного полуфабриката с какао. Убрать заготовки в морозильную камеру на 1 час для стабилизации.

Гель

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ	203,07	1015,33
Краситель гелевый красный	1,02	5,08
Итого	204,08	1020,41
Выход	200,00	1000,00

Перемешать АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ и краситель до образования однородной массы. При необходимости разогреть до нужной консистенции.

Сахарный сироп

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Глюкозный сироп	51,61	389,41
Сахар	75,69	571,13
Вода	21,50	162,25
Итого	148,80	1122,79
Выход	132,53	1000,00

Сахар и глюкозный сироп растворить в воде и уварить до t = 121 °С.

Маршмеллоу

	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АЙБУМИН	4,06	27,04
Вода (t = 30 °С)	16,22	108,14
Сахарный сироп	132,53	883,51
АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 888	11,36	75,70
Вода (t = 70-80 °С)	34,07	227,10
Итого	198,22	1321,49
Выход	150,00	1000,00

АЙБУМИН перемешать с водой (t=30°С) и сбить в течение 5 минут на максимальной скорости. Затем, в белковую массу, на пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t=121°С). Продолжить процесс сбивания в течение 5 минут на максимальной скорости. Затем, на пониженных оборотах венчика, ввести предварительно растворенный в горячей воде (t=70–80°С) АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 888. Продолжить процесс сбивания до тех пор, пока температура массы понизится до 27–30°С. Массу отсадить из кондитерского мешка с круглой насадкой ø 8 мм длинными полосами на листы, застланные пергаментом и предварительно посыпанные ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ. Оставить изделия в условиях цеха (без попадания влаги) на 7–8 часов для стабилизации. После стабилизации полосы маршмеллоу нарезать на заготовки желаемой длины.
Допускается отделка кокосовой стружкой.

ПЕЧЕНЬЕ “РОГАЛИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА”

Миниатюрные песочные рогалики с тонким вкусом и ароматом освежающего апельсина станут идеальным легким дополнением вечернего чаепития!

	Кол-во, г на 1 кг изделия
МЮРБКВИК	105,29
Маргарин 82,0 %	436,96
Мука пшеничная высшего сорта	436,96
Сметана 20,0 %	131,61
Сахар	105,29
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА	26,32
Итого	1242,43
Выход	1000,00

Загрузить в дежу маргарин, сметану, сахар, АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА и перемешать до образования однородной массы. Затем внести муку, МЮРБКВИК и перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и с помощью формы “кольцо” ø 20-22 см вырезать круглые заготовки. Каждую заготовку разделить на 12 секторов. Каждый сектор свернуть в форме рогалика — от широкого края к узкому.

Выпекать при t=190 ºС в течение 10-11 минут (для конвекционной печи).

ПЕЧЕНЬЕ “ДОМИК В ЛЕСУ”

Яркое и нарядное песочное печенье со сказочным декором в виде запорошенного снегом волшебного лесного домика — прекрасное дополнение зимнего ассортимента, которое может стать оригинальным подарком не только для юных мечтателей, но и для всех любителей вкусной выпечки.

	Кол-во, г на одно изделие
Мука пшеничная высшего сорта	650,00
Сахар	230,00
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	55,00
Маргарин 82,0 %	330,00
Яйца куриные (меланж)	100,00
Вода	50,00
Соль	3,00
Кокосовая стружка	20,00
АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ	500,00
Итого	1938,00
Выход	1750,00

Маргарин, яйцо, сахар, вода и соль сбить на средней скорости в течение 5-6 минут, муку и МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ замесить в тесто. Охладить в течение 1-2 часов, лучше на ночь. Раскатать до толщины 2,5-3 мм, формой “Домик “ вырубить заготовки и выпекать при t = 180-185 ˚С. Остудить и покрыть фондантом, предварительно покрасив его в разные цвета.

ПРЯНИКИ “ГЕРКУЛЕС”

Пряничные человечки и елочки — настоящие кулинарные символы Нового года и Рождества! Традиционная выпечка с неповторимым вкусом, ароматом и яркой нарядной глазурью напоминает о скором приближении любимых праздников.

	Кол-во, на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	318,87
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	36,98
ОВСЯНАЯ	209,41
Глюкозный сироп/мед	133,26
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	19,04
ЛИНДЕНЕР	2,86
Маргарин 82,0 %	109,46
Корица	1,90
Сахар	190,37
Яйца куриные (меланж)	14,28
Вода	133,26
Итого	1169,69
Выход	1000,00

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).

Допускается отделка готовых изделий сиропом или глазурью.

ПРЯНИК “ГЕРКУЛЕС РЖАНОЙ”

Нарядные ржаные пряники, изготовленные из ржаной и овсяной муки с добавлением солодового экстракта и душистой корицы, — это воплощение праздничной сказки. Созданные в миниатюрных формах новогодних символов и украшенные яркой глазурью, подчеркивающей их индивидуальность и утонченность, они наполняют пространство атмосферой волшебства и станут отличным способом разнообразить зимний ассортимент.

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

Полуфабрикат пряника отделать айсингом.

Полуфабрикат пряника	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

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	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

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.

ДЕСЕРТ "ЕЛОЧКА А-ЛЯ ПАВЛОВА"

История создания десерта «Павлова» окутана спорами и легендами, и до сих пор нет однозначного ответа, где и когда он появился. Название десерт получил в честь знаменитой русской балерины Анны Павловой, которая в 1926 году гастролировала в Австралии и Новой Зеландии.

Вдохновленные самым главным зимним праздником, мы создали свой вариант этого десерта в форме новогодней елочки. Хрустящая воздушная меренговая основа и нежная начинка из сырного крема и ягод малины — легкий и эффектный торт-пирожное, притягивающий взгляды и поражающий своей оригинальностью.

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг изделия
Воздушный полуфабрикат	180,00	203,39
Крем сырный	600,00	677,97
Малина свежая	65,00	73,45
Декор из глазури	40,00	45,20
Итого	885,00	1000,01
Выход	885,00	1000,00

Слои воздушного полуфабриката прослоить кремом сырным и собрать заготовку в форме "елки".
Отделать заготовку свежими ягодами малины и декором из глазури (звезды) как на фото.
Допускается другая отделка изделия.

Воздушный полуфабрикат	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АЙБУМИН	9,14	50,79
Вода (t = 80—90 °С)	83,11	461,74
Сахар	166,23	923,48
Крахмал картофельный	9,14	50,79
Итого	267,62	1486,80
Выход	180,00	1000,00

Сахар растворить в воде (t = 80—90 °С) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4—5 минут. Затем внести АЙБУМИН, крахмал и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Массу отсадить из кондитерского мешка с насадкой французская звезда ø 15 мм в виде круглых заготовок ø 16, 14, 12, 10, 8, 5, 7 и 4 см.
Сушить заготовки при t = 85—90 °С в течение 140 минут (для подовой печи).
Примечание: рекомендуется сушить изделия в печи при открытой заслонке.

Крем сырный	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Сыр творожный	470,48	784,13
Сливки животные 33,0 %	94,10	156,83
Пудра сахарная	26,89	44,81
АРОМАПАСТА ВАНИЛЛА	20,17	33,61
Итого	611,63	1019,38
Выход	600,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на средней скорости до образования пышной массы.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ

Песочная шоколадная подложка с нежным слоем апельсинового мусса с вкраплениями цедры просто тает во рту, оставляя приятное цитрусовое послевкусие.

	Кол-во, г на 1 изделий ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат с какао	230,00	299,09
Мусс апельсиновый	500,00	650,20
Темный шоколад	15,00	19,50
Апельсиновые чипсы	17,00	22,11
Шоколадный декор	7,00	9,10
Итого	769,00	1000,00
Выход	769,00	1000,00

Выпеченный песочный полуфабрикат с какао промазать растопленным темным шоколадом. Затем выложить мусс апельсиновый. После стабилизации отделать изделие шоколадным декором и апельсиновыми чипсами (как на фото).

Крем заварной

	Кол-во, г на 1 изделий ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ СТАНДАРТ	12,69	68,03
Сахар	50,77	272,11
Молоко пастеризованное 3,2 %	126,93	680,27
Итого	190,40	1020,41
Выход	186,59	1000,00

3/4 части от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. КРЕМ СТАНДАРТ перемешать с 1/4 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящее молоко. Заварить. Затем охладить постоянно перемешивая.

Песочный полуфабрикат с какао

	Кол-во, г на 1 изделий ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Масло сливочное 82,5 %	57,19	248,64
Пудра сахарная	41,59	180,83
Мука миндальная	25,99	113,02
Яйца куриные (меланж)	25,99	113,02
Соль	1,04	4,52
Мука пшеничная высшего сорта	83,18	361,65
Какао-порошок	10,40	45,21
МЮРБКВИК	15,60	67,81
Итого	260,98	1134,70
Выход	230,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме — корзинке ø 22 см и h = 3 см, наколоть ее. Выпекать при t = 170-180 °С в течение 15 минут (для конвекционной печи).

Мусс апельсиновый

	Кол-во, г на 1 изделий ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Сливки 33,0 %	171,86	343,72
КОНФИТЮР АПЕЛЬСИН С МОРКОВЬЮ TN	93,30	186,59
Крем заварной	186,59	373,18
АЭ 666	17,68	35,35
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА	4,91	9,82
Вода (t=50-60 °С)	35,36	70,71
Итого	509,69	1019,37
Выход	500,00	1000,00

АЭ 666 растворить в горячей воде (t = 50-60 °С), внести КОНФИТЮР АПЕЛЬСИН С МОРКОВЬЮ TN, АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА и перемешать до образования однородной массы. В полученную массу внести предварительно подготовленный крем заварной и перемешать. Затем внести взбитые сливки и аккуратно перемешать до образования однородной массы.

РУЛЕТ “ЗИМНИЙ ЛЕС”

Бисквитный рулет «Рождественское полено», или «Бюш де Нюэль», — главное сладкое угощение, которое французские хозяйки пекут на Рождество с давних пор. Его история начинается в Средние века во Франции. На Сочельник вся семья собиралась возле камина, и глава семейства поджигал большое полено. Его могли полить вином, сбрызнуть святой водой, смазать маслом или медом. Считалось, что обряд привлекает в дом благополучие и удачу. Кондитерское воплощение этого обряда в виде бисквитного рулета было придумано в середине XIX века. Первоначально в качестве начинки использовали фруктовые и ягодные джемы. Но со временем на смену им пришел нежный масляный крем. Особое значение приобрел декор десерта. Внешне рулет должен был выглядеть в точности как настоящее полено. Для этого его покрывали темно-коричневой глазурью и прорезали трещинки, чтобы создать имитацию древесной коры. Затем его украшали веточками, листочками, ягодами или грибами из марципана и мастики. Сверху полено слегка присыпали пудрой, как будто его припорошило снегом.

Вдохновленные этой необычной историей, мы предлагаем вам наш вариант темного бисквитного рулета с какао в сочетании с насыщенным карамельно-сливочным кремом, покрытого декором из шоколада, — десерт, который может стать прекрасным дополнением вашей новогодней кондитерской полки.

	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный полуфабрикат с какао	440,00	366,67
Крем со вкусом карамели	580,00	483,33
Крем со вкусом карамели (на отделку)	90,00	75,00
Декор из шоколада	80,00	66,67
Коктейльная вишня	20,00	16,67
Итого	1210,00	1008,33
Выход	1200,00	1000,00

Рулетный полуфабрикат с какао прослоить кремом со вкусом карамели. Свернуть в виде рулета. Поверхность рулета покрыть кремом со вкусом карамели.
После стабилизации рулет отделать декором из шоколада и коктейльной вишней.

Крем со вкусом карамели

	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
ВИП ДРИМ	350,00	518,52
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	250,00	370,37
АСТРИ ШОКО КРЕМ	50,00	74,07
АРОМАПАСТА ТОФФИ	39,00	57,78
Итого	689,00	1029,74
Выход	675,00	1000,00

Бисквитный полуфабрикат с какао

	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО	80,00	181,82
Яйца куриные (меланж)	224,00	509,09
Сахар	128,00	290,91
Мука пшеничная высшего сорта	112,00	254,55
Вода	96,00	218,18
Итого	640,00	1454,55
Выход	440,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить на лист (60 х 40 см), застланный пергаментом и разровнять паллетой до толщины слоя 4 мм.
Выпекать при t = 200 - 210 °С в течение 4 - 6 минут (для конвекционной печи).

КРЕМ АСТРИ БЛАНКА, АСТРИ ШОКО КРЕМ сбить.
Внести жидкий крем на растительных маслах ВИП ДРИМ, АРОМАПАСТУ ТОФФИ и продолжить сбивать до образования пышной массы.

ИЗДЕЛИЯ “МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ”

Сочный морковно-апельсиновый бисквит с цукатами и грецким орехом и оригинальной отделкой — станет прекрасным украшением праздничного стола.

	Кол-во, г на 5 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	492,75	286,16
Сахар	374,49	217,48
Яйца куриные (меланж)	413,92	240,38
Масло подсолнечное	275,94	160,25
Вода	49,28	28,62
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА	9,85	5,72
Морковь свежая	295,66	171,70
Цукаты апельсиновые	68,98	40,06
Ядро грецкого ореха	59,13	34,34
Итого	2040,00	1184,71
Выход	1721,94	1000,00

Загрузить в дежу яйца, сахар, воду, масло подсолнечное и перемешать до полного растворения сахара. Затем внести АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ, АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА, натертую на крупной тёрке морковь, цукаты, измельченное ядро грецкого ореха и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто в формы по 400 г.
Выпекать при температуре 160–170 °С в течение 45–50 минут.

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 “ПРЯНЫЕ”

Нежный масляный бисквит с грецким орехом, изюмом и овсяными хлопьями вместе с согревающим букетом специй из вкуснейших новогодних ароматов — корицы, мускатного ореха, кардамона, гвоздики, имбиря и бадьяна! Для выпечки, которая возвращает в детство, в сказочную атмосферу главного семейного праздника.

	Кол-во, г на 5 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	250,00	132,24
Сахар	253,00	133,83
Мука пшеничная высшего сорта	350,00	185,14
Яйца куриные (меланж)	300,00	158,69
Масло подсолнечное	260,00	137,53
Вода	297,00	157,10
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	189,00	99,97
Виноград сушеный (изюм)	110,00	58,19
Овсяные хлопья	110,00	58,19
Ядро грецкого ореха жареного дробленого	83,00	43,90
АСТРИ СУХИЕ ДУХИ	2,00	1,06
Итого	2204,00	1165,84
Выход	1890,48	1000,00

Загрузить в дежу яйца, сахар, воду, масло подсолнечное, СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ, АСТРИ СУХИЕ ДУХИ и перемешать до полного растворения сахара. Затем внести муку, МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ, овсяные хлопья, виноград сушеный (изюм), ядро грецкого ореха жареного дробленого и перемешать до образования однородной массы.

Разлить тесто в формы по 430 г.

Выпекать при температуре 160–170 °С в течение 45–50 минут.

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

ИЗДЕЛИЕ “ПИРОГ ПРЯНЫЙ С ВИШНЕЙ”

Яркая корица, терпкий мускатный орех, тонкий аромат благородной гвоздики — все они создают праздничное настроение и заставляют поддаться всеобщей волнительной новогодней суете. Безупречный пирог с вишней, наполненный букетом этих пряностей, с лихо закрученным шоколадным кремом сверху — идеальное дополнение для зимнего чаепития!

	Кол-во, г на одно изделие, 60 х 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный масляный полуфабрикат с вишней	1608,77	736,85
АСТРИ ШОКО КРЕМ	645,00	263,15
Итого	2253,77	1000,00
Выход	2253,77	1000,00

После охлаждения на поверхность бисквитного масляного полуфабриката с вишней нанести АСТРИ ШОКО КРЕМ и, с помощью паллеты, сделать "оттяжки".

Бисквитный масляный полуфабрикат с вишней

	Кол-во, г на одно изделие, 60 х 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	426,00	264,80
Сахар	324,00	201,40
Вода	85,00	52,84
Яйца куриные (меланж)	358,00	222,52
Мука пшеничная высшего сорта	64,00	39,78
Масло подсолнечное	341,00	211,96
АСТРИ СУХИЕ ДУХИ	25,00	15,53
Вишня свежемороженная	403,00	250,51
АСТРИ-ФИКС	7,00	4,36
Итого	2033,00	1263,70
Выход	1608,77	1000,00

Загрузить в дежу масло подсолнечное, воду, яйца, сахар, АСТРИ СУХИЕ ДУХИ и перемешать до полного растворения сахара. Внести АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Выложить тесто в противень размером 60х20 см. Сверху в хаотичном порядке выложить вишню с/м, просыпанную АСТРИ-ФИКС.

Выпекать при t = 175–180 ° С в течение 35–40 минут (для подовой печи).

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