

Лучшее сырье и идеи
Пасхальное
Предложение
для успешной Пасхи!



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 смеси, улучшители, разрыхлители и солодовые продукты

Для дрожжевых куличей

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

Для бездрожжевых изделий

- ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ
- ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН
- МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ
- МЕЛЛА БРАУНИС
- ПРОМА ЗАНД МИКС
- ФРУТЗАНД

Для изделий, не содержащих глютен

- МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Улучшители и разрыхлители

- АНТИШИМ
- Е-ФРИМАТ
- ИРЕКС 771
- ИРЕКСОЛ СОФТ
- ЛИНДЕНЕР
- МЕЛЛА ФГ ПЛЮС
- МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ
- ПАНИФАРИН
- ПРИМАТ

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.

Смеси для приготовления глазури

АСТРИ ГЛАЗУРИ

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- С КАКАО

Дозировка: **1000 г смеси на 167-200 г воды**
(**t = 85-90 °C**).

АСТРИ ФОНДАНТЫ

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ
- С КАКАО

Дозировка: **1000 г смеси на 125-135 г воды**
(**t = 35-50 °C**).

- ◇ Смеси для приготовления сахарной глазури АСТРИ ГЛАЗУРИ и сахарные глянцевые глазури АСТРИ ФОНДАНТЫ — идеальное решение для производителей куличей!
- ◇ Глазури **быстро застывают и не текут, легко подкрашиваются и ароматизируются**.
- ◇ Глазури отлично держатся на поверхности куличей, **не отслаиваются и не крошатся** во время хранения.
- ◇ Глазури на основе смесей имеют однородную консистенцию, сохраняют свою структуру в течение длительного срока, что удобно при работе.

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА

Готовая сахарная помадка для покрытия и отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Помадка готова к использованию, имеет однородную пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность, не течет, быстро застывает.

Заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долгое время сохраняют свежесть; поверхность изделий не трескается при хранении.

Перед применением необходимо лишь разогреть помадку до 45 °C и нанести на поверхность охлажденного готового изделия с помощью кондитерской кисти, лопатки, палетки или кондитерского мешка.

ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ

Готовый продукт для декоративной отделки куличей и пасхальной выпечки.

ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ 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. Он идеально 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 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

- АСТРИ МАК
- МЕЛЛА ПЕРСИКВИК

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.

ПОСИП СТАНДАРТ

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

Сырье для Пасхи «ТРИ ШОКОЛАДА»

АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Высококачественный белый шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит минимум 30,7 % какао-масла. Имеет сбалансированный молочно-сливочный вкус с тонкими нотками ванили, универсален в использовании.

АСТРИ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Высококачественный молочный шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит 36 % какао, 30,9 % какао-масла. Имеет гармоничный сбалансированный вкус, в котором прекрасно сочетаются какао, молоко и ваниль, универсален в использовании.

АСТРИ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Высококачественный горький шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит минимум 54 % какао, 32,3 % какао-масла. Имеет нежный хорошо сбалансированный вкус темного шоколада с легкими нотками ванили. Универсален в использовании.

ГЛАЗУРЬ ЧИПС

Глазурь на основе растительных жиров, отлично режется, имеет красивый блеск и шоколадный вкус, технологична в работе.

ВИП ДРИМ, ВИП КРЕМ, ВИП КРЕМ УАЙТ

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

ПРОМА ФОНД 888

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

ПРОМА 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.

СТРУЖКА БЕЛЫЙ / МОЛОЧНЫЙ / ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД АСТРИ

Стружка из тонких пластинок шоколада размером 6–9 мм.

Посыпки, цукаты, куличные формы, пакеты для куличей.

Кулич «Покровский»»



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

Куплы «Майский»»



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	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. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности.
2. Допускается различная отделка поверхности изделия.

Кулич «Воскресный»

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	1,50 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	0,25 кг
Сахар	27,00 кг
Маргарин	22,00 кг
Яйца	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. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С КАКАО**, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.

Кулич «Богородский»

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 продукта в сочетании с привлекательной стоимостью делают 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	1,00 кг
Сахар	25,00 кг
Масло сливочное	25,00 кг
Яйца	15,00 кг
Молоко пастеризованное	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. Допускается замена сливочного масла на маргарин столовый в соотношении 1:1 с увеличением количества воды в замес.
2. 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.
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.

Кулич «Маковый»



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	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	4,13 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 и замочить в соотношении 1:2.
3. Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Белковое покрытие

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

Способ приготовления

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



Кулич «Миндальный»»

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	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	13,83 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	0,65–0,7 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120 мин
Температура выпечки	210–170 °С
Пар (ротационная печь)	1,2 л
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Примечание

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

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

Способ приготовления

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

Кулич «Краффин»



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 растительное	3,00 кг
Яйца	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

Примечание

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Кулич «Слоеный»»



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 1,2 л
Продолжительность выпечки	30–35 мин

Примечание

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

Панеттоне «Фисташковый»»

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	10,00 кг
Молоко сухое 3,2 %	2,00 кг
Вишня вяленая / сушеная	30,00 кг
Вода, около	40,00 л
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	15,00 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	0,40 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.



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	*

Способ приготовления

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

*не рекомендуется превышать дозировки, указанные производителем.

Изделия а-ля «Зефир»

АЙБУМИН	0,03 кг
ПРОМА 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

Способ приготовления

АЙБУМИН и **ПРОМА ФОНД 888** перемешать с горячей водой (t = 70–80 °С) и всбить в течение 3 минут на максимальной скорости. Затем на пониженных оборотах венчика тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t = 115 °С). Продолжить процесс всбивания 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.



ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

Смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и пасхальной выпечки.

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 растительное	0,41 кг
Яйца	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

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.

Изделия бездрожжевые

Верона с творогом



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,15 кг
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	0,43 кг
Сахар	0,33 кг
Масло растительное	0,24 кг
Яйца	0,36 кг
Виноград сушеный	0,35 кг
Творог	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

Примечание

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, шоколадной или сахарной глазурью, помадой, кондитерской глазурью, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.

Изделия бездрожжевые «Трапезные»»

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.



РЕЦЕПТУРА

ФРУТЗАНД

Масло растительное
Яйца
Виноград сушеный
Вода

1,04 кг
0,41 кг
0,31 кг
0,19 кг
0,13 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность перемешивания теста
Масса тестовой заготовки
Температура выпечки
Продолжительность выпечки

4-5 мин
0,38 кг
160-170 °C
60-70 мин

Примечание

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

Изделия бездрожжевые Трапезные с изюмом



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 растительное	0,40 кг
Яйца	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

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.

Изделия бездрожжевые «Успенские»



МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для производства пасхальной выпечки с влажным сочным мякишем, присущим маффинам.

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.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,36 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,25 кг
Сахар	0,40 кг
Масло растительное	0,26 кг
Яйца	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.

Изделия бездрожжевые

«Мраморные»»



РЕЦЕПТУРА

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

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.

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

Способ приготовления

Сахар растворить в воде при постоянном перемешивании на минимальной скорости в течение 4-5 минут. Затем внести **АЙБУМИН** и всбить на максимальной скорости в течение 7-8 минут. Полученную массу нанести на поверхность изделий в виде волн, разводы сделать с помощью **АРОМАПАСТА МОККА**, отделать декором **МОККА БИНС**.

Изделия бездрожжевые Мультизерновые



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,28 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,20 кг
ПОСИП СТАНДАРТ	0,35 кг
Сахар	0,33 кг
Масло растительное	0,21 кг
Яйца	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

Примечание

ПОСИП СТАНДАРТ замочить в воде. Яйца, сахар и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, виноград сушеный, замоченный **ПОСИП СТАНДАРТ** и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.

Допускается отделка поверхности изделий сахарной пудрой, взбитым белком, **АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленным 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 растительное	0,24 кг
Яйца	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

Примечание

Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, ядро арахиса жареного дробленого и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.

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 Цельнозерновые



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,19 кг
ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН	0,55 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,08 кг
Сахар	0,26 кг
Масло растительное	0,35 кг
Яйца	0,27 кг
Виноград сушеный	0,29 кг
Вода	0,24 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

Примечание

Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, **ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН**, муку, виноград сушеный и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.

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»»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	0,32 кг
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	0,23 кг
Сахар	0,37 кг
Масло растительное	0,24 кг
Яйца	0,28 кг
Цукаты	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

Примечание

Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, **АРОМАПАСТА ЛИМОН**, **МАК СТАБИЛ**, цукаты и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.

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 растительное	0,25 кг
Яйца	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

Примечание

Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3-4 минут. Затем внести **МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**, муку, **ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ**, клюкву вяленую, краситель красный гелевый и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.

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 ← Марсельские →

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.

РЕЦЕПТУРА

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Масло растительное	0,95 кг
Яйца	0,33 кг
Виноград сушеный	0,48 кг
Вода	0,19 кг
	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

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.

Изделия бездрожжевые «Брауни»



МЕЛЛА БРАУНИС

Смесь для производства изделий с насыщенным темным цветом и ярким шоколадным вкусом.

Пасхальная выпечка на основе смеси имеет ярко выраженный вкус и аромат горького шоколада.

Высококачественные какао-продукты, входящие в состав смеси, придают изделиям яркий шоколадный 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 растительное	0,18 кг
Яйца	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

Примечание

Яйца, сахар, воду и масло растительное перемешать до растворения сахара в течение 3–4 минут. Затем внести **МЕЛЛА БРАУНИС, ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ, АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ** и перемешать до образования однородной массы. Разлить тесто по формам.

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

Куличи «Пасхальный»»

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

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

Дозировка: 1–2 %.

Улучшитель МЕЛЛА ФГ ПЛЮС – 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, делают 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	1,50 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	0,60 кг
Сахар	29,00 кг
Маргарин	24,00 кг
Яйца	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. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.

Куличи Праздничный



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС
 Дрожжи прессованные
 Соль
 Сахар
 Маргарин
 Яйца
 Молоко пастеризованное
 Виноград сушеный
 Ванилин
 Вода, около

100,00 кг
 1,50 кг
 6,00 кг
 0,80 кг
 30,00 кг
 28,00 кг
 25,00 кг
 15,00 кг
 32,00 кг
 0,04 кг
 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. 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 яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.

Кулич «Вознесенский»»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,50 кг
АРОМАТИЗАТОР БУТТЕРЗАНЭ	1,15 кг
Дрожжи прессованные	7,00 кг
Соль	1,30 кг
Сахар	30,00 кг
Мargarин	35,00 кг
Яйца	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 водой, а затем замочить в воде в соотношении 1:2.
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.

Куличи Боярский»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ПАНИФАРИН	2,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,50 кг
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	0,40 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	25,00 кг
Маргарин	25,00 кг
Яйца	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. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленным 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 яиц по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей можно использовать пищевую добавку **АНТИШИМ** в количестве 0,075–0,100 % к массе муки.

Куличи «Спасский»»



ПРИМАТ, Е-ФРИМАТ

Улучшители для производства куличей с нежной волокнистой структурой.

Дозировка: **ПРИМАТ** 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** и **Е-ФРИМАТ** имеют развитую тонкостенную структуру пористости мякиша, который **не крошится при нарезке даже при длительном хранении.**

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

Е-ФРИМАТ

ПРИМАТ

АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ

Дрожжи прессованные

Соль

Сахар

Маргарин

Яйца

Виноград сушеный

Яблоки сушеные

Ванилин

Корица

Вода, около (включая воду на замочку)

100,00 кг
1,00 кг
0,50 кг
1,00 кг
6,00 кг
1,00 кг
25,00 кг
25,00 кг
15,00 кг
20,00 кг
15,00 кг
0,50 кг
0,20 кг
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 сушеные яблоки с корицей в теплой воде в соотношении 1:1 на 1 ч.
2. Виноград сушеный перед использованием промыть водой, а затем замочить в воде в соотношении 2:1, добавить **АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ**.
3. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С КАКАО**, кокосовой стружкой, дробленным 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.

Куличи Митровский



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
Е-ФРИМАТ	1,00 кг
ПРИМАТ	0,50 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	26,00 кг
Маргарин	20,00 кг
Яйца	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 и замочить в воде в соотношении 1:2.
2. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**, кокосовой стружкой, дробленным 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.

ИРЕКСОЛ СОФТ

Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебо-булочных 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	15,00 кг
Цукаты апельсиновые	30,00 кг
Вода, около	30,00–35,00 л
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	3,50 кг

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.

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1,00 кг
Вода (t = 35–50 °С)	0,13–0,14 л

Способ приготовления

Смешать **АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ** с водой до однородной консистенции, для придания желтого цвета глазури добавить несколько капель желтого красителя. Нанести глазурь на поверхность остывшего кулича. Отделить изделиями а-ля «Зефир» и мармеладом.

Изделия а-ля «Зефир»

АЙБУМИН	0,03 кг
ПРОМА 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

Способ приготовления

АЙБУМИН и **ПРОМА ФОНД 888** перемешать с горячей водой (t = 70–80 °С) и всбить в течение 3 минут на максимальной скорости. Затем на пониженных оборотах венчика тонкой струйкой ввести уваренный сироп (t = 115 °С). Продолжить процесс всбивания 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.



Кулич «Покровский»
стр. 5



Кулич «Майский»
стр. 6



Кулич «Воскресный»
стр. 7



Кулич «Богородский»
стр. 8



Кулич «Маковый»
стр. 9



Кулич «Миндальный»
стр. 10



Кулич «Краффин»
стр. 11



Кулич «Слоеный»
стр. 12



Панеттоне «Фисташковый»
стр. 13



Изделия бездрожжевые «Верона»
стр. 14



Изделия бездрожжевые «Верона с творогом»
стр. 15



Изделия бездрожжевые «Трапезные»
стр. 16



Изделия бездрожжевые «Трапезные с изюмом»
стр. 17



Изделия бездрожжевые «Успенские»
стр. 18



Изделия бездрожжевые «Мраморные»
стр. 19



Изделия бездрожжевые «Мультизерновые»
стр. 20



Изделия бездрожжевые
с арахисом
стр. 21



Изделия бездрожжевые
«Цельнозерновые»
стр. 22



Изделия бездрожжевые
«Лимонно-маковые»
стр. 23



Изделия бездрожжевые
«Красный бархат»
стр. 24



Изделия бездрожжевые
«Марсельские»
стр. 25



Изделия бездрожжевые
«Брауни»
стр. 26



Кулич «Пасхальный»
стр. 27



Кулич «Праздничный»
стр. 28



Кулич «Вознесенский»
стр. 29



Кулич «Боярский»
стр. 30



Кулич «Спаский»
стр. 31



Кулич «Митровский»
стр. 32



Кулич «Лимонный»
стр. 33



Пасха «Три шоколада»
стр. 36

РЕЦЕПТУРА

Соотношение полуфабрикатов на шесть изделий

Рулётный 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 40г), сверху выложить заготовки рулётного полуфабриката с какао. Полученные заготовки заморозить до -30 °С, освободить от формы и перевернуть. Затем на поверхность всех заготовок выложить декор из **ГЛАЗУРЬ ЧИПС**. Разморозить изделия.

Рулётный полуфабрикат с какао

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

Все ингредиенты загрузить в дежу и всбить 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 рулётного полуфабриката с какао с помощью специальной вырубki вырезать круглые заготовки диаметром 7 см.

Пасха «Три шоколада»



Крем

Творог (гомогенный)	500,00 г
Молоко цельное сгущенное с сахаром	100,00 г
Вода (t = 90 °С)	70,00 г
ПРОМА 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 **ПРОМА ФОНД 888**, разведенный в горячей воде и перемешать. В полученную массу добавить взбитый крем **ВИП ДРИМ**, перемешать и раз-

делять 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
АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД / АСТРИ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД / АСТРИ 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.