

ИРЕКС

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

*Тасхальное
предложение*



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 и разрыхлители

Для дрожжевых куличей

- БРИОШЬ МИКС
- МЕЛЛА ВАНИЛЛА
- МЕЛЛА-ХЕФПРОФИ
- МЕЛЛА-ХЕФПРОФИ БЕЗ Я/П

- ◇ Гарантируют стабильность течения технологического процесса производства высокорецептурных изделий – куличей;
- ◇ Нивелируют влияние колебания качества сырья на процесс производства и качество готовых изделий;

Для бездрожжевых куличей

- ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ
- МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ
- ПРОМА ЗАНД МИКС
- ФРУТЗАНД

- ◇ Позволяют получить куличи с заданной структурой пористости, высокими органолептическими показателями, хорошим товарным видом;
- ◇ Гарантируют отсутствие крошковатости мякиша при нарезке и длительном хранении готовых куличей;

Для безглютеновых куличей

- МАФФИН-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ

- ◇ Дают возможность внесения различных наполнителей – изюма, орехов, цукатов, сухофруктов в готовые изделия, которые не оседают на дно;

Улучшители и разрыхлители

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

- ◇ Благодаря использованию технологической добавки АНТИШИМ обеспечиваются максимальные сроки хранения куличей, что позволяет сформировать увеличенные складские запасы при подготовке к пасхальному сезону, поскольку он предотвращает микробиологическую порчу, прогоркание и плесневение.

Смеси для приготовления глазури

АСТРИ ГЛАЗУРИ

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- С КАКАО

Дозировка: **1000 г смеси на 167 – 200 г воды (85 – 90 °С).**

- ◇ Смеси для приготовления помадной глазури АСТРИ ГЛАЗУРИ и сахарной глянцевои глазури АСТРИ ФОНДАНТЫ – идеальное решение для производителей куличей!

АСТРИ ФОНДАНТЫ

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

- ◇ 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 пластичную и однородную текстуру, сохраняют мягкую структуру в течение длительного срока, что удобно при работе.

Дозировка: **1000 г смеси на 125 – 135 г воды (35 – 50 °С).**

АРОМАТИЗАТОРЫ

- АРОМАПАСТА ВЕНСКИЙ МИНДАЛЬ
- АРОМАПАСТА ЛИМОН
- АРОМАПАСТА МОККА
- АРОМАПАСТА ФИСТАШКА
- БУТТЕРЗАНЭ (ароматическая эссенция)
- РУМБАРУМ (ароматическая эссенция)
- СИЦИЛИЯ (ароматическая эссенция)

Ароматизаторы для куличей с экономичной дозировкой позволяют получать пасхальную выпечку с **необходимым вкусом и деликатным ароматом**, которые придают изделиям соответствующие вкусоароматические характеристики.

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.

НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА

Готовый продукт для декорирования куличей и пасхальной выпечки.

НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА 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, не растрескивается и не осыпается, что особенно важно при производстве куличей.

АЙБУМИН (сухой яичный белок)

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 + 925 г воды + 1 850 сахара.

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА

Готовая сахарная помадка для покрытия и декорирования 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 °С и нанести на поверхность остывшего готового изделия с помощью кондитерской кисти, лопатки, палетки или кондитерского мешка.

НАЧИНКИ

- АСТРИ МАК
- МЕЛЛА ПЕРСИКВИК

Использование смесей **АСТРИ МАК** и **МЕЛЛА ПЕРСИКВИК** позволяет быстро и просто произвести высококачественные 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 распределяется 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»»

ГЛАЗУРЬ ЧИПС

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

КОРТИНА ЧИПС

Белый шоколад в чипсах. Содержание какао: не менее 29%, общее содержание жира: около 35%. Имеет нежный молочный вкус и кремово-белый цвет, универсален в использовании. Содержит натуральный экстракт ванили Бурбон.

ЛИНДАУ ЧИПС

Молочный шоколад в чипсах. Содержание какао: не менее 30,5 %, общее содержание жира: около 34 %. Имеет сбалансированный вкус и цвет, универсален в использовании.

БОНН ЧИПС

Горький шоколад в чипсах. Содержание какао: не менее 58 %, общее содержание жира: около 38 %. Имеет насыщенный темный цвет, сбалансированный вкус. Универсален в использовании.

ВИП ДРИМ

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

Кулич «Покровский»



БРИОШЬ МИКС

7 – 8 %-й концентрат 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 ароматом топленого масла.

Комплекс ферментных препаратов обеспечивает стабильность течения технологического процесса, а также позволяет замораживать полувыпеченные полуфабрикаты без потери качества.

Готовые изделия длительное время сохраняют свежесть, а внесение различных наполнителей – цукатов, орехов и сухофруктов – дает возможность значительно расширить ассортимент.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

БРИОШЬ МИКС

Дрожжи прессованные

Соль

Сахар

Маргарин

Яйца

Виноград сушеный

Ванилин

Вода, около

93,00 кг

7,00 кг

8,00 кг

1,00 кг

25,00 кг

20,00 кг

10,00 кг

25,00 кг

0,03 кг

38,00 – 40,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

4 + 6 мин

Температура теста после замеса

29 – 30 °С

Продолжительность брожения теста

15 – 20 мин

Продолжительность окончательной расстойки

70 – 90 мин

Температура выпечки

210 – 180 °С

Продолжительность выпечки

(в зависимости от массы изделий)

15 – 25 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 яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075 – 0,1 % к массе муки.

Кучули «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	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	29 – 30 °С
Продолжительность брожения теста	25 – 30 мин
Продолжительность окончательной расстойки	70 – 90 мин
Температура выпечки	210 – 180 °С
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделий)	35 – 40 мин

Примечания:

1. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности;
2. Допускается выработать изделия с начинками. Масса начинки должна быть не менее 20 % к массе изделия;
3. Допускается различная отделка поверхности.

Кулич «Воскресный»



МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

20 %-й концентрат для производства традиционных пасхальных куличей.

Использование смеси **МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ** позволяет добиться структуры пористости, характерной для традиционных куличей, а также приятного сливочного вкуса.

Современный ферментный комплекс смеси увеличивает толерантность теста и тестовых заготовок при прохождении через все узлы поточных линий.

Экономичная дозировка в сочетании с выгодной сырьевой себестоимостью готовых изделий подойдет для крупных и средних предприятий, планирующих повышение производительности производства 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	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28 °С
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180 °С
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделий)	45 - 50 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 яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.

МЕЛЛА ВАНИЛЛА

5 %-й концентрат для производства сдобных 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 очень технологичен в работе**, в том числе 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.

Кулич «Богородский»»



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	4 + 6 + 3 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	60 – 90 мин
Температура выпечки	190 – 175 °С
Продолжительность выпечки	25 – 30 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 яйца 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 «Маковий»



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	50,00 кг
Вода	40,00 л
Яйца	10,00 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	
- изделий 0,45-0,48 кг	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 (30 °С)	0,30 л
Сахар	0,60 кг

Способ приготовления:

Сахарную пудру растворить в воде при постоянном перемешивании на минимальной скорости в течение 4 – 5 минут. Затем постепенно ввести **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.

Кулич «Миндальный»»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

МЕЛЛА ВАНИЛЛА

Дрожжи прессованные

Соль

Сахар

Маргарин

Яйца

Клюква сушеная

Вода, около

Миндальная начинка

95,00 кг

5,00 кг

5,00 кг

1,20 кг

20,00 кг

20,00 кг

10,00 кг

25,00 кг

30,00 – 35,00 л

211,20 кг

Миндальная начинка

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК

Вода

Яйца

147,60 кг

66,60 л

15,00 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

Температура теста

Продолжительность брожения теста

Масса тестовой заготовки

Продолжительность окончательной расстойки

Температура выпечки

Пар (ротационная печь)

Продолжительность выпечки

изделий 0,65-0,7 кг

6 + 6 мин

27 – 30 °С

30 мин

0,65 – 0,7 кг

120 мин

210 – 170 °С

1,2 л

35 – 40 мин

Примечание:

1. Продолжительность набухания миндальной начинки 15 минут;

2. Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Белково-миндальное покрытие

АЙБУМИН

Вода (30 °С)

Сахар

АРОМАПАСТА ВЕНСКИЙ МИНДАЛЬ

0,03 кг

0,30 л

0,60 кг

0,04 кг

Способ приготовления:

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

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 брожение теста	20 мин
Масса тестовой заготовки	0,4 кг
Продолжительность окончательной расстойки	120 – 150 мин
Температура выпечки	200 – 180 °С
Продолжительность выпечки изделий 0,4 – 0,6 кг	45 – 50 мин

Примечание:

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.



Зефирное покрытие фисташка

АЙБУМИН	0,01– 0,02 кг
Вода (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 постепенно ввести **АЙБУМИН** и сбить на средней скорости до получения массы необходимой консистенции и внешнего вида. На последней минуте сбивания добавить **АРОМАПАСТУ ФИСТАШКА** и зеленый краситель. Полученную массу тщательно перемешать. Нанести на поверхность куличей.

*не рекомендуется превышать дозировки, указанные производителем.

А-1а «зефир»

АЙБУМИН	0,03 кг
ПРОМА ФОНД 888	0,05 кг
Вода (100 °С), около	0,12 л
Сахарный сироп	0,69 кг

Сахарный сироп

Сахар	0,60 кг
Вода (115 °С)	0,20 л

Способ приготовления изделий:

АЙБУМИН и **ПРОМА ФОНД 888** залить водой (100 °С) и сбить в течение трех минут. Далее, не прекращая сбивания, влить тонкой струйкой сироп (115 °С) и сбить в течение 10 минут. После сбивания по необходимости добавить краситель, перемешать и отсадить. Дать заготовкам застыть, снять с листа и использовать для декора.

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

50 %-ый концентрат для производства сочных бездрожжевых куличей.

Изделия на основе смеси **ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ** отличаются мелкопористым сочным мякишем и нежной структурой, а также благородным ванильным вкусом и ароматом.

Благодаря составу смеси, полученные изделия длительное время сохраняют свежесть, а внесение различных наполнителей позволит разнообразить ассортимент выпускаемых куличей.

Смесь **ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ** – идеальное решение для производителей, стремящихся расширить ассортимент пасхальной выпечки оригинальными предложениями!

Кулич «Верона»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

Сахар

Масло растительное

Яйца

Виноград сушеный

Вода, около

25,00 кг

75,00 кг

60,00 кг

41,00 кг

66,00 кг

25,00 кг

13,00 л

Примечание:

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

Продолжительность набухания теста

Температура выпечки

Продолжительность выпечки

изделий 0,60 - 0,70 кг

3 - 5 мин

15 - 20 мин

190 - 160 °C

70 мин

Кулич

«Верона с творогом»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

Сахар

Масло растительное

Яйца

Виноград сушеный

Творог

Вода, около

0,15 кг

0,43 кг

0,33 кг

0,24 кг

0,36 кг

0,35 кг

0,30 кг

0,07 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

Продолжительность набухания теста

Температура выпечки

Продолжительность выпечки

изделий 0,38 кг

3 – 5 мин

15 – 20 мин

190 – 150 °С

70 мин

Покрытие для куличей

АЙБУМИН

Вода (90 °С)

Сахарная пудра

0,01 – 0,02 кг

0,05 л

0,25 кг

Способ приготовления:

Сахарную пудру растворить в воде при постоянном перемешивании на минимальной скорости в течение 4 – 5 минут. Затем постепенно ввести **АЙБУМИН** и сбить на средней скорости до получения массы необходимой консистенции и внешнего вида. Полученную массу тщательно перемешать. Нанести на поверхность куличей.

Примечание:

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.

Куличи «Трапезный»»

ФРУТЗАНД

100 %-я смесь для производства куличей с насыщенной кексовой структурой и цитрусовым вкусом.

Комплекс ароматических компонентов, входящих в состав продукта, позволяет получать изделия с ярким апельсиновым вкусом и ароматом, который не улетучивается при хранении.

Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимое для производства куличей, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен. Смесь позволяет произвести не только сочные куличи, но и расширить ассортимент пасхальной выпечки тематическими капкейками, пасхальными кексами, кейк-попсами и печеньем.



РЕЦЕПТУРА

ФРУТЗАНД

Масло растительное
Яйца
Вода, около

100,00 кг
40,00 кг
30,00 кг
13,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность сбивания теста
Температура выпечки
Продолжительность выпечки

2 – 3 мин
160 °С
70 мин

Примечание:

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

Кулич

Трапезный с изюмом



ПРОМА ЗАНД МИКС

100 %-я смесь для производства куличей с насыщенной кексовой структурой.

Мелкопористая структура и нежный вкус получаемых изделий идеально подходят для использования различных наполнителей.

Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимое для производства куличей, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.

Смесь позволяет произвести не только сочные куличи, но и расширить ассортимент пасхальной выпечки тематическими капкейками, пасхальными кексами, кейк-попсами и печеньем.

РЕЦЕПТУРА

ПРОМА ЗАНД МИКС

Масло растительное
Яйца
Виноград сушеный
Вода, около

100,00 кг
40,00 кг
30,00 кг
30,00 кг
13,00 л

Примечание:

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность сбивания теста
Температура выпечки
Продолжительность выпечки

2 – 3 мин
160 °C
70 мин

Куличи «Бездрожжевой»



МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

13 %-ый концентрат для производства куличей с влажным сочным мякишем, присущим маффинам.

Куличи на основе этого концентрата имеют крупную, равномерную пористость и хороший объем. 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 их с различными начинками и наполнителями, а также придавать различные вкусы за счет использования ароматических паст.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Сахар

Масло растительное

Яйца

Вода, около

74,00 кг

52,00 кг

84,00 кг

55,00 кг

63,00 кг

72,00 л

Примечание:

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

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность сбивания теста

Температура выпечки

Продолжительность выпечки

2 – 3 мин

160 °С

70 мин

Кулеч

«Мраморный»»



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, около

0,35 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

3 – 5 мин

Продолжительность набухания теста

15 – 20 мин

Температура выпечки

190 – 150 °С

Продолжительность выпечки
изделий 0,38 кг

70 мин

Белково-кофейное покрытие

АЙБУМИН

0,03 кг

Вода (30 °С)

0,30 л

Сахар

0,60 кг

АРОМАПАСТА МОККА

0,04 кг

Примечание:

В ½ часть замешенного теста внести **АРОМАПАСТУ МОККА**, перемешать. Соединить две части теста между собой, так чтобы получился рисунок под мрамор. Разложить тесто по формам.

Куличи «Марсельский»

МАФФИН-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ

100 %-я смесь для производства кондитерских изделий, в том числе не содержащих глютен.

Особенностью данных изделий является отсутствие в их составе пшеничной муки, при этом структура получается очень сочной и мелкопористой; готовые изделия долгое время сохраняют свежесть; выпуск данных изделий очень технологичен; возможность расширения ассортимента за счет добавления начинок / наполнителей.



РЕЦЕПТУРА

МАФФИН-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ

Масло растительное

Яйца

Вода, около

6,22 кг

2,18 кг

3,11 кг

0,93 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

Температура выпечки

Продолжительность выпечки

изделий 0,42 – 0,48 кг

3 мин

180 °С

20 – 25 мин

Примечание:

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

Куличи «Пасхальный»»

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

1,0 – 2,0 %-й улучшитель для производства высокорецептурных изделий – куличей.

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

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

Дрожжи прессованные

Соль

Сахар

Мargarин

Яйца

Виноград сушеный

Ванилин

Вода, около

100,00 кг

1,50 кг

6,00 кг

0,60 кг

29,00 кг

24,00 кг

20,00 кг

20,00 кг

0,03 кг

35,00 – 37,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

4 + 6 мин

Температура теста после замеса

26 – 28 °C

Продолжительность брожения теста

20 мин

Продолжительность окончательной расстойки

120 – 150 мин

Температура выпечки

220 – 180 °C

Продолжительность выпечки

45 – 50 мин

- изделий 0,4 – 0,6 кг

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 яйца по рецептуре;
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075 – 0,1% к массе муки.

Куличи «Праздничный»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,50 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	0,80 кг
Сахар	30,00 кг
Маргарин	28,00 кг
Яйца	25,00 кг
Молоко пастеризованное	15,00 кг
Виноград сушеный	32,00 кг
Ванилин	0,04 кг
Вода, около	20,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28 °С
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180 °С
Продолжительность выпечки	45 - 50 мин
- изделий 0,4 - 0,6 кг	

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 - 0,100 % к массе муки.

Куличи «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
Маргарин	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	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	120 – 150 мин
Температура выпечки	220 – 180 °С
Продолжительность выпечки - изделий 0,4-0,6 кг	45 – 50 мин

Примечания:

1. Виноград сушеный перед использованием промыть водой, а затем замочить с водой в соотношении 2:1;
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 яйца 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 «Боярский»

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

ПАНИФАРИН

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ

Дрожжи прессованные

Соль

Сахар

Маргарин

Яйца

Виноград сушеный

Цукаты

Ванилин

Куркума

Вода, около

100,00 кг

2,00 кг

1,50 кг

0,40 кг

6,00 кг

1,20 кг

25,00 кг

25,00 кг

10,00 кг

20,00 кг

20,00 кг

0,20 кг

0,01 кг

40,00 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

6 + 6 мин

Температура теста после замеса

25 – 27 °С

Продолжительность брожения теста

20 мин

Продолжительность окончательной расстойки

100 – 120 мин

Температура выпечки

220 – 175 °С

Продолжительность выпечки

30 мин

- изделий 0,4 – 0,6 кг

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 яйца по рецептуре;
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075 – 0,100 % к массе муки.

Куличи «Спасский»»



ПРИМАТ, Е-ФРИМАТ

0,2–2,0 %-ые улучшители для производства куличей с нежной волокнистой структурой. Благодаря входящему в состав улучшителей **ПРИМАТ** и **Е-ФРИМАТ** комплексу современных эмульгаторов и ферментов обеспечивается стабильность теста на всех этапах технологического процесса, а также **гарантируется высокое качество изделий даже при условиях колебания качества муки.**

Использование улучшителей стабилизирует течение технологического процесса, снижая возможность перекисания теста после замеса при производстве сдобных изделий, что особенно важно на поточном производстве при высокой загруженности линий.

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 замочки)

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

27 – 30 °С

Продолжительность брожения теста

30 – 40 мин

Продолжительность окончательной расстойки

90 – 120 мин

Температура выпечки

190 – 170 – 80°С

Продолжительность выпечки

30 – 40 мин

- изделий 0,28 – 0,42 кг

Примечания:

1. Замочить сушеные яблоки с корицей теплой водой в соотношении 1:1 на 1 час;
2. Виноград сушеный перед использованием промыть водой, а затем замочить с водой в соотношении 2:1, добавить **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 яйца по рецептуре;
5. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075 – 0,100 % к массе муки.

Кулич «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	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	27 – 30 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Продолжительность окончательной расстойки	90 – 120 мин
Температура выпечки	210 – 180 – 190 °С
Продолжительность выпечки изделий 0,28 – 0,42 кг	30 – 35 мин

Примечания:

1. Виноград сушеный перед использованием промыть водой и замочить 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 яйца по рецептуре;
4. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки **АНТИШИМ** в количестве 0,075 – 0,100 % к массе муки.

ИРЕКСОЛ СОФТ

0,5 – 1,5 %-ый улучшитель для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.

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 E (аскорбиновая кислота).

Кулич «Лимонный»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта

ИРЕКСОЛ СОФТ

Дрожжи прессованные

Соль

Сахар

Маргарин

Яйца

Цукаты апельсиновые

Вода, около

АРОМАПАСТА ЛИМОН

100,00 кг

1,50 кг

5,00 кг

1,20 кг

30,00 кг

25,00 кг

15,00 кг

30,00 кг

30,00 л

7,00 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста

6 + 6 мин

Температура теста после замеса

26 – 28 °С

Продолжительность отлежки теста

25 – 30 мин

Продолжительность окончательной расстойки

120 – 150 мин

Температура выпечки

220 – 170 °С

Продолжительность выпечки

изделий 0,4 – 0,6 кг

35 – 40 мин

Примечания:

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Покрывание для куличей

Глазурь

АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ

1,0 кг

Вода (35 – 50 °С), около

0,13 – 0,14 кг

Способ приготовления изделий:

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. Украсить изделиями типа зефир и мармеладом.

A-la «зефир»

АЙБУМИН

0,03 кг

ПРОМА ФОНД 888

0,05 кг

Вода (100 °С), около

0,12 л

Сахарный сироп

0,69 кг

Сахарный сироп

Сахар

0,60 кг

Вода (115 °С)

0,20 л

Способ приготовления изделий:

АЙБУМИН и **ПРОМА ФОНД 888** залить водой (100 °С) и сбить в течение трех минут. Далее, не прекращая сбивания, влить тонкой струйкой сироп (115 °С) и сбить в течение 10 минут. После сбивания по необходимости добавить краситель, перемешать и отсадить. Дать заготовкам застыть, снять с листа и использовать для декора.

Кулич «Краффин»»



РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ	1,00 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 л
Маргарин на разделку	5,00 кг
АРОМАПАСТА ВЕНСКИЙ МИНДАЛЬ	7,50 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28 °С
Продолжительность отлежки теста	20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	200 - 170 °С
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	35 - 40 мин

Примечания:

Высота формы 9 см, диаметр 13 см.

Пасха «Три шоколада»»



РЕЦЕПТУРА

Соотношение полуфабрикатов на шесть изделий

Рулетный бисквитный полуфабрикат	35,00 г
Сливочный крем	744,00 г
ГЛАЗУРЬ ЧИПС	8,00 г
Итого	787,00 г
Выход	755,00 г

В форму (SF052) отсадить и поочередно уплотнить крем белый, молочный, черный шоколад (по 40 г), выложить заготовки рулетного бисквита. Полученные заготовки заморозить до -30°C и освободить от формы, далее на поверхность всех заготовок уложить декор из **ГЛАЗУРЬ ЧИПС** и разморозить.

Рулетный бисквитный полуфабрикат

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

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на высокой скорости в течение 10 минут. Тесто выложить на противень. Выпекать при температуре 210 - 230 °C в течение 5 - 7 минут. После выпечки и остывания нарезать бисквит на заготовки Ø 7 см.

Сливочный крем

Творог (гомогенный)	500,00 г
Молоко сгущенное с сахаром	100,00 г
Вода (60 °C)	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 со сгущенным молоком, добавить ПФ 888, разведенный в горячей воде и перемешать. В полученную массу добавить взбитый **ВИП ДРИМ**, перемешать и разделить на три равные части, в каждую часть добавить свой ганаш (белый, молочный или черный шоколад соответственно) и перемешать.

Ганаш белый / молочный / черный шоколад

Сливки	5,00
Шоколад КОРТИНА ЧИПС / ЛИНДАУ ЧИПС / БОНН ЧИПС	10,00
Итого	15,00 г
Выход	12,00 г

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



Кулич "Покровский"



Кулич "Майский"



Кулич "Воскресный"



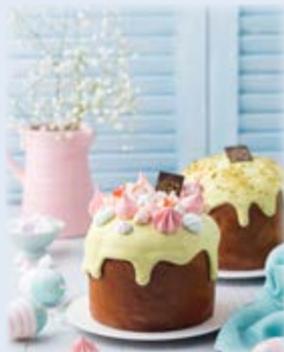
Кулич "Богородский"



Кулич "Маковый"



Кулич "Миндальный"



Панеттоне
"Фисташковый"



Кулич "Верона"



Кулич "Верона
с творогом"



Кулич "Трапезный"



Кулич "Трапезный
с изюмом"



Кулич "Бездрожжевой"



Кулич "Мраморный"



Кулич "Марсельский"



Кулич "Пасхальный"



Кулич "Праздничный"



Кулич "Вознесенский"



Кулич "Боярский"



Кулич "Спасский"



Кулич "Митровский"



Кулич "Лимонный"



Кулич "Краффин"



Пасха "Три шоколада"



ООО "ТРИЭР"
115516 | Россия | Москва
Кавказский б-р, д. 59, стр. 1
Тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
Факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru | www.ireks.ru

ООО "ТРИЭР-СПБ" | Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
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: +7 863 237-24-93
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

ООО "ИРЕКС"
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
Факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru | www.ireks.ru

