

ЛЕКВАР

мультифункціональні
пасти





БАЛАНС СМАКУ, ПРИРОДНОЇ КОРИСТІ та ТЕХНОЛОГІЧНОСТІ

ЛЕКВАР – **мультифункціональні/smart** пасти (Зв1), що поєднують в собі **зavarку**, **сироп** на **цілющих рослинних** складових, **закваску**. Для виробництва оригінальних та класичних ХБВ з підвищеною маржинальністю, здобних, листкових та кондитерських виробів. Надають виробам самобутньої смако-ароматики, забезпечують неперевершену вологість м'якушу, в природній спосіб подовжують свіжість. Високий вміст українських рослинних супер-фудів в **ЛЕКВАРах** підвищує харчову цінність ХБВ. Суттєво скорочують виробничий цикл приготування заварних хлібів, при цьому забезпечують якість виробів як при традиційному тістоприготуванні (на заварках, тривале бродіння). **ЛЕКВАРи** - це швидка, зручна, більш оригінальна по смаку та корисніша альтернатива традиційним заваркам та сиропам.



Для виробництва широкого
асортименту ХБВ з доданою вартістю
та підвищеною маржинальністю.



Заварка житня
та пшенична

Сироп на цілющих
рослинних
компонентах

Закваска

Природня Користь та багатогранна харчова цінність.

Яскрава індивідуальність смаку та аромату.



Для пекарні при супермаркетах



Для міні пекарні / міні-завода



Для великих ХБВ виробництв

- турбуєтесь, щоб ХБВ були не лише смачним, а й здоровими, несли підвищену користь для споживача?
- бажаєте додати в асортимент вироби з доданою вартістю, що відповідають сучасним трендам здорового харчування?
- потрібно, щоб у кожного виробу була «своя родзинка» — цікаві смакові переливи та довершений ароматичний букет?
- потрібно, щоб ваші вироби залишалися спокусливо-ароматними упродовж усього терміну придатності?

ЦЕ ПРОСТО — **ЛИШЕ ДОДАЙТЕ**  **ЛЕКВАР**



СМАКОАРОМАТИКА

Кожен **ЛЕКВАР** є **авторським** за своїм складом. **Оригінальна гамма природних складових**, ретельно підібраних та вдало поєднаних, формує кожному продукту свою особливу індивідуальність смаку, аромату, кольору. Глибина смакоароматики **ЛЕКВАРів** зумовлена і технологією приготування **ЛЕКВАРів** за принципом «томління». Це дає змогу впovні розкритися кожному компоненту, поєднати їх в єдину довершену смакову композицію та зберегти максимум поживної цінності суперфудів.

Кожен ЛЕКВАР — це «капсула» з багатою та оригінальною смакоароматикою.

- Надають виробам самобутнього та глибокого смаку, як у ХБВ тривалого бродіння.
- Вироби не втрачають привабливості смаку та аромату до кінця терміну споживання.

ДОДАНА КОРИСТЬ



Щонайменше **30% складу** кожного з **ЛЕКВАРів** становлять **українські рослинні супер-фуди***, шановані за високий природній вміст клітковини та антиоксидантів, яких часто бракує в раціоні сучасного споживача.

ЛЕКВАРи дають широкі можливості для виробництва оригінального асортименту ХБВ з доданою харчовою цінністю природніх українських суперфудів

* багаті поживними речовинами продукти, які вважаються особливо корисними для здоров'я та гарного самопочуття.

ТЕХНОЛОГІЧНІСТЬ

Переваги ЛЕКВАРів для технологічного процесу

- Скорочують процес тістоприготування в порівнянні з класичною технологією заварних сортів.
- Покращують хлібопекарські властивості борошна з низькою цукроутворюальною здатністю.

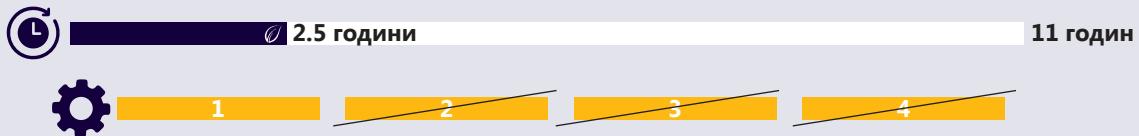
Згідно лабораторних досліджень **Zeelandia**, ХБВ на **ЛЕКВАРах** на третю добу мають в середньому на **37%** вищу свіжість.

Переваги, яких набувають вироби

- Надають надзвичайної вологості та еластичності м'якушу.
- Забезпечують чудову **свіжість та м'якість** ХБВ упродовж усього терміну придатності. Запобігають черствінню та мікробіологічному псуванню **природнім** шляхом (завдяки накопиченим простим цукрам та декстринам).
- Надають **апетитного забарвлення** шкоринці.

Переваги ЛЕКВАР у виробництві заварних ХБВ

Використання **ЛЕКВАРів** вчетверо **скорочує технологічний процес** виробництва заварних хлібів (з 11 до 2,5 годин). Виробничий **цикл спрощується** з 3-х, 4-х фазного **до 1-фазного**. Якість виробів при цьому **залишається незмінно високою**, як у виготовлених за класичною технологією заварного хліба.



Порівняння аспектів, необхідних для приготування традиційної заварки та перевага ЛЕКВАРів

| | Традиційне приготування заварки та закваски | Використання ЛЕКВАРів |
|---|---|-----------------------|
| Додаткове обладнання | + | |
| Додаткове місце для процесу | + | |
| Технологічний процес | Тривалий | Короткий |
| Додатковий персонал | + | |
| Залежність від рівня кваліфікації персоналу | + | |
| Додаткові витрати електроенергії | + | |
| Додаткові технологічні операції | + | |
| Ризик нестабільної якості вхідної сировини | Високий | Низький |
| Закупівля, утримання та контроль сировини | 3 інгредієнти | 1 інгредієнт |
| Ризик отримання браку | Високий | Стабільна якість |
| Вологість, кислотність, ступінь оцукрення заварок та заквасок | Постійний контроль параметрів | Стабільна кислотність |

ЛЕКВАРИ ОДНОЧАСНО ЗАМІНЮЮТЬ ОЦУКРЕНУ ЗАКВАШЕНУ ЗАВАРКУ.
ВИ ОТРИМУЄТЕ **1 СИРОВИННИЙ ІНГРЕДІЕНТ** ЗАМІСТЬ 3-Х І БІЛЬШЕ.



це **швидка, зручна, більш оригінальна** по смаку та ароматиці,
корисніша для здоров'я альтернатива традиційним заваркам та сиропам.

Використовуйте ЛЕКВАР якщо

- **Цінуєте** зручність та **свій час**. Час — це гроші.
- Є бажання виробляти **якісні заварні види ХБВ**, але не маєте стабільних ресурсних можливостей для підтримки традиційного процесу виробництва заварних ХБВ (брак виробничих площ, обладнання, кваліфікованого персоналу, відсутність виробничої лабораторії).
- **Зацікавлені у сировині високої та стабільної якості**.
- Шукаєте можливості для **підвищення ефективності виробничого процесу** та оптимізації енерговитрат.
- **Прагнете оптимізувати**/кількість сировинних інгредієнтів, що використовуєте для виробництва ХБВ.



ЛЕКВАРИ ДАЮТЬ МОЖЛИВІСТЬ ВИРОБЛЯТИ ВЕЛИКИЙ АСОРТИМЕНТ ГОТОВИХ ВИРОБІВ З БІЛЬШ ВИСОКОЮ МАРЖИНАЛЬНІСТЮ

Залежно від **способу тістоприготування, дозування** ЛЕКВАРів (20%–40%), **виду борошна**, з яким вони комбінуються, відкривається можливість отримати вироби, різноматнітні по смакоароматиці, кольоровій гамі, текстурі м'якуша.



| | | |
|-------------------------|-------------------|-------------------------|
| смакоароматика | виражена | насичена |
| кольорова гамма | не насичена | насичена |
| текстура м'якуша | вологий м'якуш | більш вологий м'якуш |



Особливості використання

- Дозування 20-40%
- Легко дозується



Рекомендації по використанню:

- Вносити при замісі тіста
- В рецептuri з **ЛЕКВАРами** можна додавти інші смакові інгредієнти та конструювати вироби на свій смак
- **ЛЕКВАРи** можна додавати в свої, уже існуючі рецептuri для поліпшення смако-ароматики, вологості м'якуша, свіжості.
- Для об'єму використовувати в комбінації з поліпшувачами



Заморозка

- Вироби на **ЛЕКВАРах** можуть піддаватися **заморозці після випічки**.



**«ВАША ЇЖА ПОВИННА БУТИ ЛІКАМИ,
ВАШІ ЛІКИ ПОВИННІ БУТИ ЇЖЕЮ»**
— Гіппократ

Смакуйте веселку!

Щоб акцентувати на важливості **різноманітного** щоденного раціону, медики та дієтологи часто радять **«їсти веселку»**. Це означає споживати **різникольорову рослинну** їжу. Продукти, які забарвила у всі кольори веселки природа. Природня кольорова їжа (ягоди, спеції, насіння, цільні злаки, бобові, овочі, фрукти) містить **мікронутрієнти — вітаміни та фітонутрієнти**, що справляють потужний позитивний вплив на різні системи організму людини. З **різними кольорами веселки** ми отримуємо **повний** набір поживних речовин, необхідних **для якісного, здорового, активного життя**.



ЛЕКВАР — найзручніший спосіб **ДОДАТИ «ВЕСЕЛКУ»**
В ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ.



СОНЯЧНИЙ
БУРШТИН



Дозування –
20–40% до
загальної маси
борошна

СОНЯЧНИЙ БУРШТИН

Мультифункціональна паста, яка містить у своєму складі:

- Заварку, збагачена **кукурудзяним борошном, висівками та композицією прянощів.**
- Сироп, де **гарбузово-морквяне смузі** поєднується з **ячмінно-солодовим екстрактом.**
- **Закваска.**



35 % складу —
корисні для здоров'я компоненти*.

ЛЕКВАР не лише надає виробам смаку, аромату та апетитного сонячного кольору.

*Українські суперфуди, що містить ЛЕВКАР «Сонячний бурштин», є багатим природнім джерелом **пребіотиків** (клітковина моркви, гарбуза, висівок, кукурудзяного борошна)

- Сприяє відновленню балансу мікробіому/екосистеми кишечника.
- Сила імунітету. Кращий контроль ваги та апетиту. Гарний настрій та добре загальне самопочуття.

Рекомендації технологів Zeelandia

- ЛЕКВАР «Сонячний бурштин» чудово комбінується зі будь-якими світлими сортами борошна (пшеничним, пшенично-вівсяним, пшенично-кукурудзяним, пшенично-ячмінним, пшеничним цільнозерновим). Це підсилить корисний склад готових виробів та дозволить леквару найкращим чином передати виробам красу свого сонячного кольору.
- ЛЕКВАР «Сонячний бурштин» особливо добре підходить для виробництва ХБВ, в яких важливу роль відіграє якість шкоринки – багети, чіабати, паніні, булочки, тостовий хліб, рустикальні хліби.
- Для здобних виробів.



вологий
м'якуш



подовжена
свіжість



зручність: скорочення
виробничого циклу,
економія часу та ресурсів



стабільна
якість

1

Леквар заміняє
3 інгредієнта - заварку,
сироп, закваску



ЧОРНА
ПЕРЛИНА



Дозування –
20–40% до
загальної маси
борошна

ЧОРНА ПЕРЛИНА

Мультифункціональна заварна паста, яка містить в своєму складі:



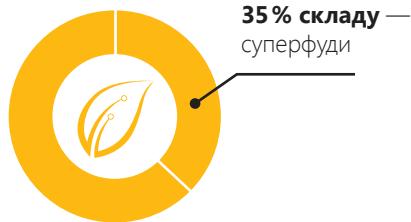
Заварку на **житньому борошні, житніх солодах та пікантній композиції прянощів.**



Сироп з !!! **чорноплідної горобини та чорної патоки.**



Закваска.



ЛЕКВАР «Чорна перлина», містить доволі рідкісні українські суперфуди (чорноплідна горобина, чорна патока), які є потужним природнім джерелом **фітонутрієнтів** (антиоксидантів, **полівітамінів та мікроелементів** (вітаміни групи В, фосфор, кальцій, калій, кремній, кобальт, магній, натрій, залізо).

Ці речовини протидіють оксидативному стресу в організмі, справляють тонізуючу дію, дають заряд енергії та бадьорості.

Рекомендації технологів Zealandia

Асортимент

- Для житніх, житньо-пшеничних, пшенично-житніх, пшеничних сортів ХБВ.
- ЛЕКВАР “Чорна перлина” особливо добре підходить для виробництва оригінальних темних заварних хлібів, для формового хліба з класичним м’якушем, подових хлібів, фінських краюшок.
- Для темної чіабатти.



**вологий
м’якуш**



**подовжена
свіжість**



зручність: скорочення виробничого циклу, економія часу та ресурсів



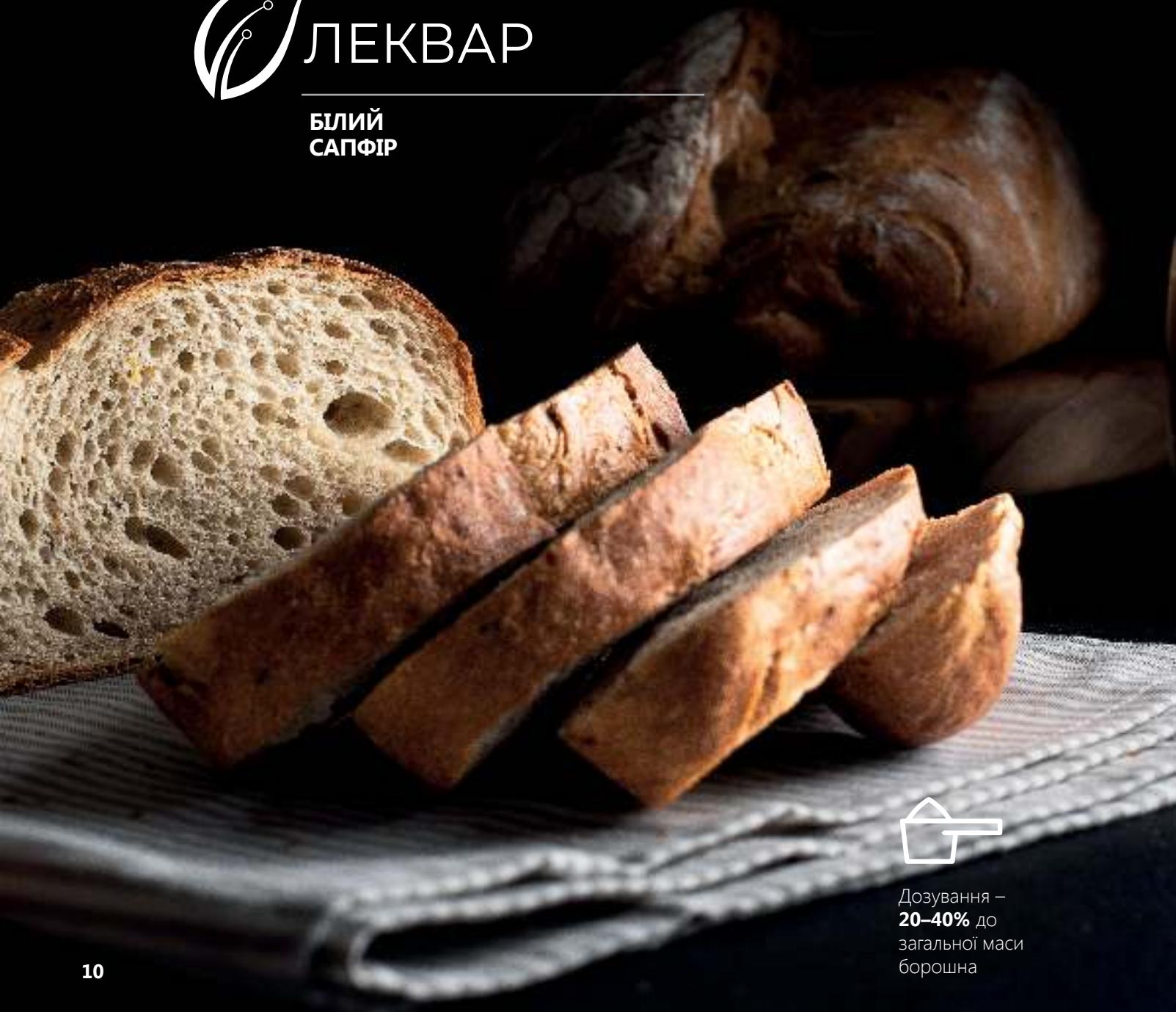
**стабільна
якість**

1

**ЛЕКВАР заміняє
3 інгредієнта** - заварку,
сироп, закваску



БІЛИЙ
САПФІР



Дозування –
20–40% до
загальної маси
борошна

БІЛИЙ САПФІР

Мультифункціональна заварна паста, яка містить у своєму складі:



Заварка на **різних видах цільнозмеленого борошна** (вівсяне, пшеничне цільнозернове, соєве) та **вівсяному солоді**



Сироп на **екстракті пропрощених зерен** (солоді) та **шипшини**



Закваска



38 % складу —
суперфуди

Складові ЛЕКВАРу добре відомі за щедрий природній вміст життєво важливих нутрієнтів:

- рослинних протеїнів.
- різних видів клітковини.
- полівітамінний та мінеральний склад пророщених зерен (солоду) та шипшини.

Їжа, багата на зазначені нутрієнти — запорука здорового духу та тіла, психо-емоційного балансу, позитивного світосприйняття.

Додатковий технологічний функціонал

- Надає об'єму готовим виробам.
- Поліпшує формостійкість подових виробів.
- Стійкий до перевистоювання.

Асортимент. Пшеничні рустикальні хліби, багети, булочки, булочні вироби, фокачча, чіабатта

! Завдяки **ЛЕКВАРам** свіжість та м'якість багета суттєво подовжиться.



**вологий
м'якуш**



**подовжена
свіжість**



зручність: скорочення виробничого циклу, економія часу та ресурсів



**стабільна
якість**

1

**ЛЕКВАР заміняє
3 інгредієнта** - заварку, сироп, закваску



КАВОВИЙ
АГАТ



Дозування –
30–40% до
загальної маси
борошна

КАВОВИЙ АГАТ

Мультифункціональна заварна паста, яка містить в своєму складі:



зavarку на борошні та
ароматному какао



кавовий сироп з
корицею та **ваніллю**



закваску

Для виробництва ароматної шоколадно-кавової здобі.

- Наповнює вироби **багатим преміальним смаком** та **неймовірним ароматом** з нотами ванілі, кориці, шоколаду та кави.
- Здоба з високим вмістом какао отримує насичений соковитий смак. ЛЕКВАР допомагає у вирішенні проблеми сухого м'якуша у здобі, що містить какао.
- Надає виробам шоколадного кольору.
- Подовжує свіжість. Вироби зберігають свої привабливі споживчі властивості упродовж усього терміну зберігання.

Какао, кава, ваніль,
кориця є природніми енерготоніками.



Дія – заряд бадьорості і сил, активація життєвої енергії та натхнення, стимул та підтримка розумової діяльністі.

Асортимент

- вишукані та оригінальні здобні вироби - панетон, пасха, штолен, сіннабони, шоколадний тост тощо.
- традиційна здоба.



Хліб «Чорна перлина»

Рецептура тіста:

| | |
|--------|------------------------|
| 40 кг | орошко житнє обдирне |
| 60 кг | орошко пшеничне в/г |
| 40 кг | ЛЕКВАР «Чорна перлина» |
| 2 кг | Нордікс Супер Нью |
| 2,5 кг | дріжджі пресовані |
| 2 кг | олія соняшникова |
| 1,8 кг | сіль |
| 6 кг | цукор |
| 50 кг | вода |

Спосіб приготування:

З'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса (воду додавати поступово). Бродіння тіста 40-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки вагою 0,670 кг та надати бажаної форми. Тістові заготовки обкатати в борошні та покласти у форми з лози швом донизу. Остаточне вистоювання 40-45 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75 %.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання

250-230°C протягом **30 хв.**

Ротаційна піч: температура випікання

240-220°C протягом **28-30 хв.**

Хліб «Білий сапфір»



Спосіб приготування:

Попередньо відварити пажитник протягом 5 хв. і лишити для охолодження.

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на 1-ї швидкості та 12 хв. на 2-ї швидкості тістоміса (воду додавати поступово). Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 90 хв. в умовах цеху, з двома обминками через кожні 30 хв. Після бродіння сформувати тістові заготовки довільної форми вагою 0,570 кг. Остаточне вистоювання 40-60 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 85 %. Перед випіканням зробити поздовжній надріз.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання **240-220°C** протягом **25 хв.**, з парозволоженням на початку випічки.

Рецептура тіста:

| | |
|--------|-----------------------|
| 100 кг | борошно пшеничне в/г |
| 1 кг | клейковина пшенична |
| 40 кг | ЛЕКВАР «Білий сапфір» |
| 2 кг | пажитник цілий |
| 2 кг | цукор |
| 2 кг | дріжджі пресовані |
| 3 кг | олія соняшникова |
| 1,8 кг | сіль |
| 65 кг | вода |



Хліб «Сонячний бурштин»



Рецептура тіста:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 100 кг | борошно пшеничне в/г |
| 40 кг | ЛЕКВАР «Сонячний бурштин» |
| 2 кг | Нордікс Супер Нью |
| 2,5 кг | дріжджі пресовані |
| 4 кг | олія соняшникова |
| 2 кг | сіль |
| 50 кг | вода |

Оздоблення:

| | |
|------|-----------------|
| 6 кг | насіння гарбуза |
|------|-----------------|

Спосіб приготування:

Змішати всі інгредієнти разом, додавши 80% Рецептурної кількості води. Наприкінці замісу поступово додати решту води. Загальний заміст тіста: 4 хв. на першій швидкості, 8-10 хв. на другій швидкості. Температура тіста 26-27°C. Бродіння тіста 40-50 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на шматки потрібної ваги. Відформувати, покласти на листи. Кінцеве вистоювання 35-45 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75 %. Перед випіканням посипати насінням гарбуза.

Параметри випікання:

Подова піч: верх **250°C**, низ **220°C**. Тривалість випікання **18 хв.** (залежить від маси тістової заготовки). Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Хліб «Кавовий агат»

Спосіб приготування:

З'єднати всі сухі інгредієнти, додати воду та 80% олії. Замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості тістоміса. Решту олії додати після формування клейковинного каркасу. В кінці замісу додати Шарлі Деко Дарк. Температура тіста 24-26°C. Тривалість попереднього бродіння 30-40 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Сформувати та заокруглити тістові заготовки, із розрахунку 3 кульки по 0,150 кг на один виріб. Релаксація тістових заготовок 20 хв. Сформувати джгути та скласти їх в плетінку. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75 %.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 220-180°C протягом 20-25 хв.

Рецептура тіста:

| | |
|--------|-----------------------|
| 100 кг | борошно пшеничне в/г |
| 40 кг | ЛЕКВАР «Кавовий агат» |
| 2 кг | Нордікс Супер Нью |
| 15 кг | цукор |
| 5 кг | дріжджі пресовані |
| 15 кг | олія соняшникова |
| 1,5 кг | сіль |
| 40 кг | вода |
| 10 кг | Шарлі Деко Дарк |





ДП «Зееландія»

Т +38 044 592 28 83,

+38 044 592 28 84

Е info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

f /zeelandiaukraine

◎ /zeelandiaukraine

