



Гласса Кракелюр.

Кожен виріб особливий без святкового приводу.





125 років з Zeelandia.

Цього року Zeelandia глобально святкує 125-річчя існування. з 1900 року ми супроводжуємо пекарів та кондитерів по всій Європі та в світі, підтримуючи їх у розвитку, пропонуючи не тільки високоякісні інгредієнти, а передусім - партнерський підхід, інноваційні рішення та знання, засновані на досвіді. Саме завдяки вам - нашим клієнтам, партнерам та шанувальникам хлібоперканого та кондитерського мистецтва - кожен з цих 125 років мав сенс. Zeelandia - це більше, ніж продукти. Це спільна історія, написана смаком та пристрастю. Дякуємо, що ви з нами. Нехай цей сезон буде для вас часом творчої праці, натхнення смаків та красивих традицій - з Zeelandia як перевіреним партнером.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Гласса Кракелюр не лише для свят - це універсальний інструмент для створення красивих і смачних хлібобулочних виробів будь-коли, круглий рік.



Естетика та вражаючий вигляд: «тріщинки» додають виробам унікальності та естетичної привабливості, що робить їх популярними як у буденному житті, так і на святкових заходах.

Покриття **Гласса Кракелюр**.

Суміш для приготування оригінального **мигдалевого покриття з ефектом естетичних “тріщинок”**

для глазурування здобних дріжджових виробів, кексів Коломба, панетонів, папушників, пасок, здобних булочок, а також листових виробів.

Наноситься на тістову заготовку після розстоювання безпосередньо перед випічкою.



Гласса Кракелюр.

Покриття з характером: стильний вигляд і смак мигдалю

Вироби з Гласса Кракелюр мають **оригінальний зовнішній вигляд** та **легкий мигдалевий смак.**

Покриття Гласса Кракелюр **збагачує смак виробів** та **надає привабливий зовнішній вигляд.**

Не ускладнює технологічний процес.

Покриття **термостабільне.**

Наноситься на виріб за допомогою кондитерського мішка, на листові вироби (круасани) потрібно наносити за допомогою кондитерського мішка з плоскою насадкою.

Покриття **наноситься безпосередньо перед випічкою після вистоювання** після чого **посипають цукровою пудрою для утворення ефекту тріщинки на поверхні.**

Можливо робити кольорове покриття, використовуючи барвники.

!!!Цукрову пудру не фарбувати

- після випікання покриття втрачає ефект тріщинки та виглядає коржом.

Цукровою пудрою Монблан не рекомендуємо посипати вироби при використанні Гласса Кракелюр, оскільки ефект "тріщинки" на поверхні не виходить.

Для утворення **шоколадно-мигдалевого покриття**

рекомендуємо додавати тако: Гласса Кракелюр - 1,000 кг, білок яйця - 0,315 кг, какао - 0,030 кг. Змішати всі інгредієнти до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання.

До покриття Гласса Кракелюр можна додавати вафельну крихту, горіхи (перед посипкою цукровою пудрою).

Покриття з додаванням какао потрібно трошки довше допікати (кольорувати), щоб на виробах утворилась хрустка скоринка з покриття.

Наноситься на виріб за допомогою кондитерського мішка, на листові вироби (круасани) потрібно наносити за допомогою кондитерського мішка з плоскою насадкою.

На дрібні вироби покриття Гласса Кракелюр йде більше, на великі вироби (вагою від 450 г) – витрати менше.

Хрусткий ефект покриття з Кракелюру буде втрачатися на упакованих виробах, оскільки волога з виробу потрапляє на покриття. Щоб не втратити **хрусткий ефект** - вироби потрібно пакувати в **перфоровану упаковку.**

Зміст

- **Булочка Вупі** ванільна

6

Ніжна ванільна булочка з м'яким пухким м'якушем і хрусткою солодкою скоринкою "Кракелюр".

- **Булочка Вупі** шоколадна

7

Ніжна шоколадна булочка з пухким м'якушем, кавово-шоколадним відтінком і хрусткою солодкою скоринкою "Кракелюр".

- **Круасан-бріюш** з кракелюром

8-9

Повітряний круасан-бріюш із насиченим масляним смаком та розкішною карамельно-хрусткою скоринкою «Кракелюр».

- Солодкий хліб **Насолода для гурмана**

10-11

Пухкий солодкий хліб із шоколадною начинкою та хрусткою скоринкою «Кракелюр» для справжньої гурманської насолоди.

- **Калита** Горіхова

12-13

Ароматна Калита з горіховою начинкою, чорносливом і хрусткою скоринкою «Кракелюр».

- **Папушник** Святковий

14-15

Ніжний святковий папушник із цукатами та курагою, вкритий хрусткою скоринкою «Кракелюр».

- **Коломба**

16-17

Традиційна італійська Коломба з родзинками, апельсиновими цукатами й мигдальною скоринкою «Кракелюр».

Гласса Кракелюр.

Кожен виріб особливий - без святкового приводу.

Смак, що помітно з першого погляду. **Гласса Кракелюр.**

6

Булочка Вупі ванільна

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
1,500 кг Софт Тач
18,000 кг цукор
10,000 кг маргарин 72%
10,000 кг яйця
4,000 кг дріжджі пресовані
1,000 кг сіль
32,000 кг вода

Покриття:

34,250 кг **Гласса Кракелюр**
10,250 кг білок яйця

Оздоблення:

3,000 кг цукрова пудра

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості та 6-8 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Бродіння 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто розділити на заготовки по 0,070 кг, заокруглити та покласти на листи. Вистоювання 45-65 хв. при температурі 34-35°C та відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч на заготовку рівномірно відсадити покриття (16 г) з кондитерського мішка та посипати цукровою пудрою.

Покриття: змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190°C протягом 12-14 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Смак, що помітно з першого погляду. **Гласса Кракелюр.**

7

Булочка Вупі шоколадна

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
30,000 кг Леквар Кавовий Агат
2,000 кг Софт Тач
5,000 кг дріжджі пресовані
1,200 кг сіль
22,000 кг цукор
15,000 кг олія соняшникова
34,000 кг вода

Покриття:

34,650 кг **Гласса Кракелюр**
10,900 кг білок яйця
1,000 кг какао порошок DB 82

Оздоблення:

4,000 кг цукрова пудра

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості та 8-10 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити на заготовки вагою 0,070 кг, округлити та покласти на листи. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Нанести покриття (16г) за допомогою кондитерського мішка та посипати цукровою пудрою.

Покриття: змішати Гласса Кракелюр з білком яйця та какао до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190°C протягом 12-14 хв.



Круасан-бріюш

з кракелюром

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г

6,000 кг дріжджі пресовані

15,000 кг цукор

15,000 кг маргарин 72%

10,000 кг яйця

1,500 кг Софт Тач

2,000 кг Гамма Фреш

6,000 кг сухе молоко 1,5%

1,200 кг сіль

22,000 кг вода

Покриття:

40,000 кг **Гласса Кракелюр**

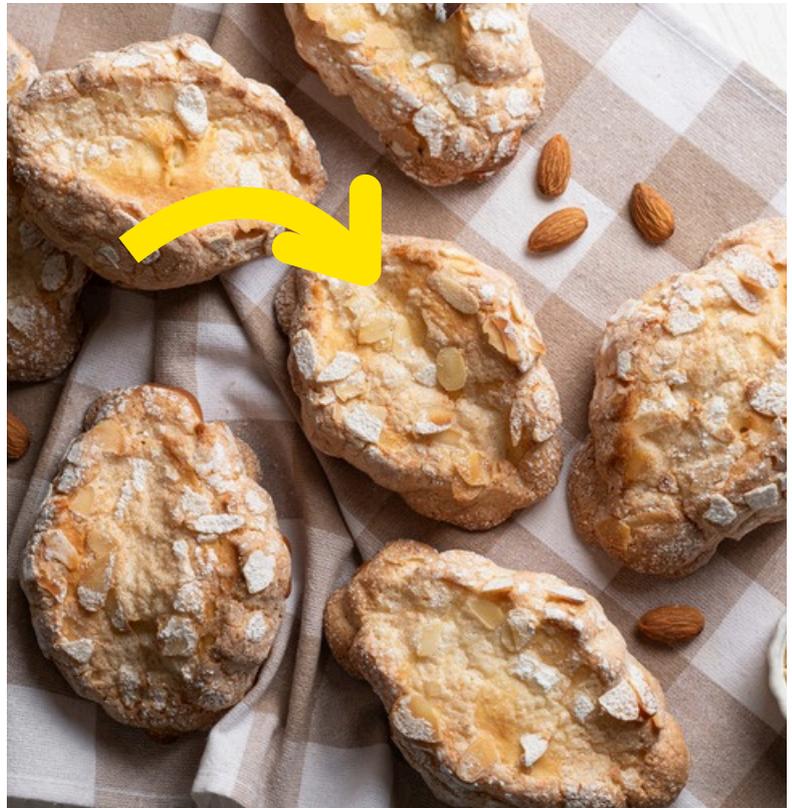
10,000 кг білок яйця

Оздоблення:

3,000 кг цукрова пудра

Спосіб приготування:

Тісто: для замісу використовувати холодну воду або частину води вносити у вигляді льоду. В діжу тістомісильної машини загрузити всі компоненти передбачені рецептурою та 1/2 частину маргарину. Замісити тісто 6-8 хв. на 1-й швидкості до повного розчинення льоду та 4 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Потім внести решту маргарину та місити 2 хв. на 1-й шв. та 2-3 хв. на 2-й шв., до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 24-26°C. Виключити бродіння. На тісторозкатувальній машині розкатати тісто товщиною 3,5-4 мм. За допомогою спеціального ножа вирізати трикутники та сформувати у вигляді круасану вагою 0,070-0,072 кг. Кінцеве вистоювання 60-70 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч зробити поздовжній глибокий надріз та відсадити покриття по 0,018-0,020 кг і посипати щедро цукровою пудрою.



Завжди у центрі уваги. **Гласса Кракелюр.**

9

Спосіб приготування:

Покриття: Гласса Кракелюр змішати з яєчним білком в міксері за допомогою бітера протягом 2-3 хв. на низькій швидкості до однорідної консистенції. Для того, щоб покриття при нанесенні та після краще трималося на тістових заготовках рекомендовано його залишити в холодильній камері мінімум на 3 години.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 210°C, тривалість 8-10 хв., без паро зволоження.

Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Солодкий хліб

Насолода для гурмана

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
5,000 кг дріжджі пресовані
15,000 кг цукор
20,000 кг маргарин 72%
10,000 кг яйця
2,000 кг Софт Тач
27,000 кг вода
1,200 кг сіль

Начинка:

50,000 кг Фесті Чоко
24,000 кг вода

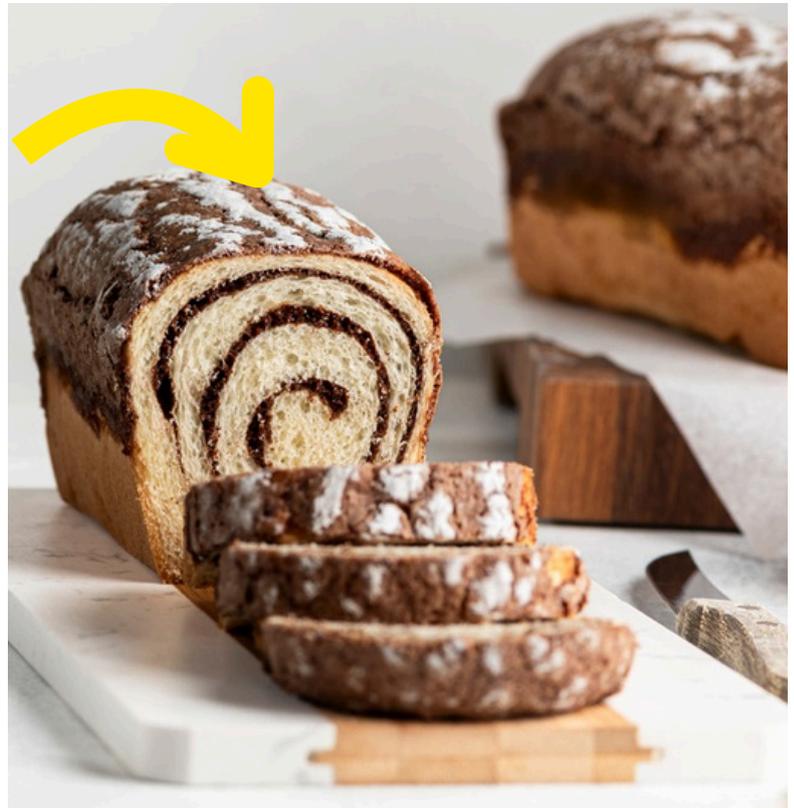
Покриття:

21,590 кг **Гласса Кракелюр**

0,630 кг какао порошок DB82
6,790 кг білок яйця
2,000 кг цукрова пудра

Спосіб приготування:

Тісто: в діжу тістомісильної машини загрузити всі компоненти передбачені рецептурою та 1/3 частину маргарину. Заміс: 4-6 хв. на 1-й швидкості та 4 хв. на 2-й швидкості. Потім внести решту маргарину та місити 2-3 хв. на 2-й шв. до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0,220 кг, розкатати, нанести начинку (з розрахунку 0,085-0,090 кг на одну заготовку). Закрутити в рулет та покласти в форми. Кінцеве вистоювання 45-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч на заготовки нанести покриття за допомогою кондитерського мішка та посипати цукровою пудрою.



Завжди у центрі уваги. **Гласса Кракелюр.**

11

Спосіб приготування:

Начинка: змішати суміш Фесті Чоко з водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості протягом 3-4 хв. та залишити на 15-20 хв. в умовах цеху для набухання.

Покриття: змішати Гласса Кракелюр з білком та какао в міксері за допомогою бітера протягом 3-4 хв. на низькій швидкості.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180-190°C протягом 17-20 хв.

Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Калита Горіхова

Опара Біга:

10,000 кг борошно цільозернове
із чорнозерної спельти
20,000 кг борошно пшеничне в/г
0,800 кг дріжджі пресовані
25,000 кг вода

Тісто:

70,000 кг борошно пшеничне в/г
3,000 кг Софт Тач
10,000 кг цукор
15,000 кг Голден Нектар
1,500 кг сіль
2,000 кг дріжджі пресовані
20,000 кг яйця
25,000 кг маргарин 72%
15,000 кг вода
1,000 кг пажитник цілий

Наповнювач:

10,000 кг Шарлі Деко Браун
5,000 кг чорнослив

Начинка:

50,000 кг Фест Горіх
25,000 кг вода

Покриття:

30,000 кг **Гласса Кракелюр**
10,000 кг білок яйця

Оздобоення:

3,000 кг цукрова пудра



Спосіб приготування:

Опара: розвести дріжджі в холодній воді, додати борошно та перемішати. Поставити в холодильну камеру на 16-18 год., уникаючи завітрення.

Начинка: змішати суху начинку Фесті Горіх з водою та залишити для набухання на 30 хв.

Тісто: в діжу тістомісильної машини покласти опару Біга, сухі інгредієнти, додати рідину та місити на 1-й швидкості протягом 4 хв., потім 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Після чого додати маргарин та місити тісто 2 хв. на 1-й швидкості та 2-3 хв. на 2-й швидкості. В кінці замісу додати Наповнювач, перемішати його на 1-й шв. Бродіння тіста 60 хв. Поділити тісто на прямокутні шматки вагою 0,450 кг, дати відпочити 20 хв. Нанести горіхову начинку із розрахунку 35-40% до маси тіста, сформувати вироби у вигляді рулету та покласти у форми для Калити. Кінцеве вистоювання 60 хв. при температурі 30°C та відносній вологості 75%.

Покриття: змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання. Перед випіканням відсадити покриття близько 0,060 кг на 1 шт. та оздобити цукровою пудрою.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180°C протягом 25 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Папушник Святковий

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
15,000 кг Леквар Білий Сапфір
15,000 кг Фієста Маїс
1,000 кг Нордікс Супер Нью
7,000 кг дріжджі пресовані
25,000 цукор
1,500 кг сіль
20,000 кг маргарин 72%
30,000 кг яйця
40,000 кг вода

Начинка:

20,000 кг цукати апельсинові
20,000 кг курага

Покриття:

25,000 кг **Гласса Кракелюр**
8,000 кг білок яйця

Оздобоення:

4,000 кг цукрова пудра

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі сухі інгредієнти разом, включаючи цукор. Додати 80% води та яйця. Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 10-15 хв. на 2-й швидкості до розвинення клейковинного вікна. Температура тіста 25-26°C. Додати маргарин і продовжити заміс ще 3-4 хв. на 2-й швидкості до розчинення маргарину. Додати решту води і місити ще 3-4 хв. Додати начинку. Залишити тісто для бродіння на 90 хв., з обминкою через 60 хв. Поділити тісто на шматки потрібної ваги (0,450 кг), сформувати та покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 30-35°C та відносній вологості 80%. Перед випіканням відсадити покриття близько 0,050 кг на 1 шт. та оздобити цукровою пудрою.



Не чекай свята - створи його сам. **Гласса Кракелюр.**

16

Спосіб приготування:

Покриття: змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання.

Параметри випікання:

Ротаційна, подова піч: температура 180°C протягом 30 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Коломба

Опара:

50,000 кг борошно пшеничне в/г
1,000 кг Нордікс Супер Нью
0,200 кг дріжджі пресовані
30,000 кг вода
10,000 кг жовтки
10,000 кг масло вершкове 82,5%

Тісто:

50,000 кг борошно пшеничне в/г
20,000 кг Панетон Верона
1,300 кг сіль
25,000 кг масло вершкове 82,5%
2,000 кг дріжджі пресовані
20,000 кг жовтки
20,000 кг цукор
4,000 кг сухе молоко 1,5%
7,000 кг вода

Наповнювач:

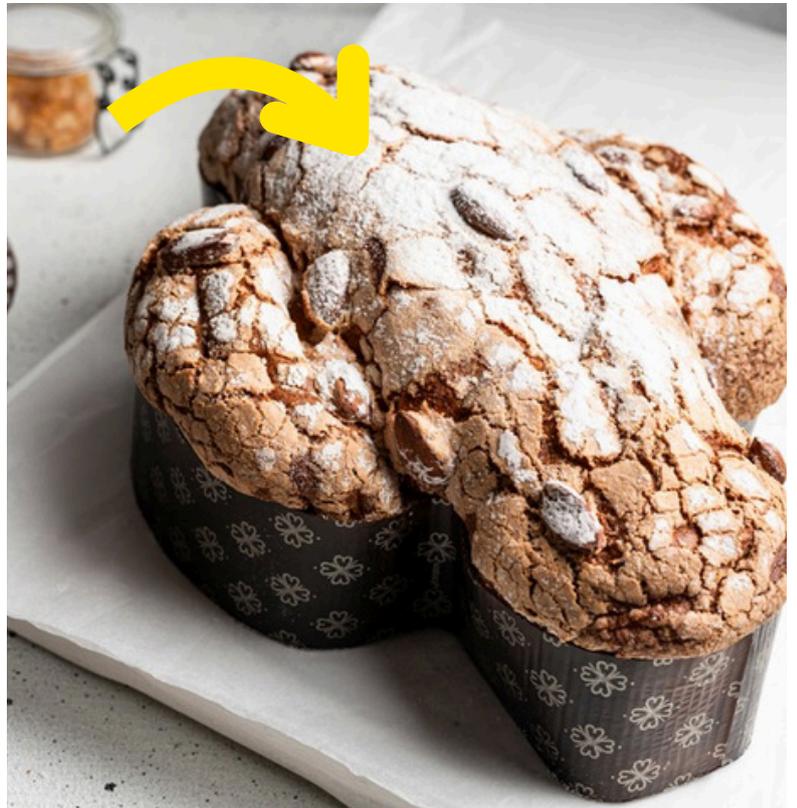
20,000 кг родзинки
35,000 кг цукати апельсинові
2,000 кг ром

Покриття:

43,000 кг **Гласса Кракелюр**
13,000 кг білок яйця

Декор:

3,000 кг мигдалеві пластівці
5,000 кг цукрова пудра



Спосіб приготування:

Наповнювач: родзинки попередньо промити у теплій воді. Додати цукати і ром, перемішати та залишити на 12 годин.

Опара: приготування опари 25 хв.: з'єднати борошно, Нордікс Супер Нью, дріжджі, воду та замішувати протягом 10 хв. на 1-й швидкості. Далі поступово, невеликими порціями, вводимо жовтки і продовжуємо місити ще 10 хв. на 1-й швидкості. Потім перемикаємо на 2-у швидкість і замішуємо ще 5 хв., поступово додаючи розм'якшене вершкове масло. Готова опара має бути однорідної та гладкої консистенції. Бродіння 12 годин у шафі кінцевого вистоювання при температурі 22–24°C та вологості 80%.

Тісто: приготування 25 хв.: до готової опари додаємо всі інгредієнти за рецептурою, крім жовтків та масла, замішуємо 10 хв. на 1-й швидкості. Далі поступово вводимо розм'якшене вершкове масло, після нього — жовтки та продовжуємо заміс 5 хв. на 2-й швидкості до утворення добре розвиненого клейковинного каркасу. Потім додаємо наповнювач і вмішуємо його 2–3 хв. на 1-й швидкості. Температура готового тіста 26–28°C. Бродіння: 60–90 хв. у виробничих умовах.

Формування: поділити тісто на заготовки масою 0,750 кг та залишити на 30 хв. для релаксації в умовах цеху, уникаючи завітрення. Сформувати вироби та покласти до паперових форм відповідного об'єму. Кінцеве вистоювання: 4–5 годин при температурі 30°C та відносній вологості 80%.

Покриття: Гласса Кракелюр і яєчний білок змішати до однорідної консистенції та залишити на 12 годин для набухання. Перед випіканням нанести Гласса Кракелюр на поверхню виробу тонким шаром з розрахунку 0,130 кг на один виріб, посипати мигдальними пластівцями та цукровою пудрою.

Параметри випікання:

Температура випікання в ротаційній печі 170-150-170°C. Час випікання 50 хв. (для заготовок масою 0,700 -1,000 кг).

Гласса Кракелюр зробить ваші вироби популярними як у буденному житті, так і на святкових заходах.



keep**exploring.**

Відкрийте світ випічки з Zeelandia – заходьте на
www.zeelandia.ua