



Начинки Фесті

Для модної сучасної випічки



Zeelandia

Начинки Фесті для мод випічки

Відкрийте для себе нову лінійку високоякісних ароматних начинок **Фесті — Горіх, Мигдаль, Кориця та Чоко** — створених спеціально для сучасних пекарів, які прагнуть ідеально поєднувати класику та трендові тенденції.

Завдяки поширенню в соціальних мережах булочки та листкові вироби з начинками з горіхами, корицею та іншими інгредієнтами вже не просто класика — вони стали справжньою «зіркою» сучасної випічки, що привертає увагу й викликає захоплення у споживачів — такі, що підкорюють погляди й серця шанувальників солодкого в одному кадрі.

Розроблені у тісній співпраці з провідними експертами й технологами, продукти з начинками Фесті пройшли ретельне тестування і десятки випробувань в реальних виробничих умовах, щоб забезпечити бездоганну якість і стабільність у кожному виробі.

Обирайте "Фесті" — і зробіть вашу випічку ще більш сучасною, стильною та смачною!



дної сучасної



Фесті Горіх

Для виробництва першокласної випічки з ароматом і смаком смаженого горіха.

Класика смаку: горіхова начинка з інтенсивним ароматом і смаком смаженого горіхового міксу.

Фесті Горіх – суха суміш для приготування оригінальної горіхової начинки з включеннями подрібненого арахісу, що дає приємний ніжно солодкий смак, унікальний аромат та маслянисту текстуру, а також включеннями фундука, який має приємний глибокий, збалансований смак та аромат. Для здобних дріжджових та листкових виробів.

Допоможе легко створити продукт, що викликає «вау»-ефект у споживача.



Спробуйте сьогодні — дозвольте своїм виробам стати справжньою зіркою вітрини!



Рецептура приготування начинки:

1,000 кг Фесті Горіх
0,500-0,650 кг води*

*менша кількість води в рецептурі для відсаджування начинки, більша кількість води - для розмазування тонким шаром



Змішати всі компоненти, перемішати разом протягом 3-4 хв. на мінімальній швидкості плоскою лопаткою. Рекомендована температура води 20-30°C.

Залишити для набухання протягом 20 хв. (Можна лишити на ніч в холодильнику і використовувати пастоподібний напівфабрикат на другий день).

Наносити на тісто за допомогою шпателью або відсадити за допомогою кондитерського мішка, залежить від виробу.



- Легко готується.
- Гарно наноситься на виріб: рівномірно розмащується, еластична, пастоподібна.
- Начинку зручно різати, не мається за ножом при формуванні виробів, особливо при складних плетіннях.
- Начинку в розведеному стані (пастоподібний напівфабрикат) можна лишити на ніч в холодильнику, знов гарно намащується на тісто.
- В рецептуру приготування начинки для тісто філо рекомендуємо зменшити кількість води (зробити начинку більш густою пастою).
- Начинка не садить виріб.
- Термостабільна. Після випікання у виробі не утворюються порожнини, не мається тісто.
- Можна заморожувати та розморожувати. Не втрачає смакових та ароматичних властивостей, не втрачається природний колір начинки.
- В начинку можна додавати шоколадні дропси, цукати (наприклад, абрикос).
- Гнучке використання: підходить для широкого спектру рецептур здобних дріжджових та листових виробів.
- Вражає **приємним горіховим смаком з подрібненими шматочками горіху.**



Булочки Цьомчики

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
5,500 кг	дріжджі пресовані
15,000 кг	цукор
20,000 кг	маргарин 72%
10,000 кг	яйця
2,000 кг	Софт Тач
23,000 кг	вода
1,400 кг	сіль
3,000 кг	Гамма Фреш

Начинка:

60,000 кг	Фесті Горіх
30,000 кг	вода

Покриття:

5,500 кг	яйця
0,500 кг	вода



Для запобігання мікробіологічного псування виробів з тривалим терміном придатності рекомендовано додавати інкапсульовану сорбінову кислоту 0,15% до маси борошна.



Тісто: для замісу використовувати холодну воду або частину води вносити у вигляді льоду. В діжу тістомісильної машини загрузити всі компоненти передбачені рецептурою та 1/3 частину маргарину. Заміс: 6-8 хв. на 1-й швидкості до повного розчинення льоду та 4 хв. на 2-й швидкості. 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 або вручну розкатати тісто товщиною 3-3,5 мм, нарізати на смужки шириною 7-8 см, по центру відсадити начинку та закріпити краї. Нарізати на заготовки довжиною 3,5-4 см. Вага тістової заготовки 17-20 г. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч заготовки змастити яйцем.

Начинка: Фесті Горіх з водою перемішати в міксері за допомогою бітера протягом 3-4 хв. та залишити для набухання на 15-20 хв.



Ротаційна піч: температура випікання 240°C, тривалість 4-5 хв.

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



Zeelandia

Фесті Мигдаль



Для виробництва сучасних булочок-бріюшей або у поєднанні з багат шаровим золотавим на колір та хрустким зовні **лишковим тістом** та начинкою всередині з тонким, благородним мигдальним смаком. Ідеальний баланс текстур і смаків: хрусткого тіста у поєднанні з вологою мигдалевою начинкою.

Фесті Мигдаль - суха суміш для приготування оригінальної мигдалевої начинки з м'яким, солодкувато горіховим, кремовим смаком та глибоким ароматом. Для здобних дріжджових та листових виробів.

Спробуйте Фесті Мигдаль вже сьогодні — перетворіть свої вироби на шедеври, що підкорюють погляди й смакові рецептори споживачів!

Рецептура приготування начинки:

1,000 кг Фесті Мигдаль
0,475-0,600 кг води*

*менша кількість води в рецептурі для відсаджування начинки, більша кількість води - для розмазування тонким шаром



Змішати всі компоненти, перемішати разом протягом 3-4 хв. на мінімальній швидкості плоскою лопаткою. Рекомендована температура води 20-30°C.

Залишити для набухання протягом 20 хв. (Можна лишити на ніч в холодильнику і використовувати пастоподібний напівфабрикат на другий день).

Наносити на тісто за допомогою шпателью або відсадити за допомогою кондитерського мішка, залежить від виробу.



- Легко готується.
- Гарно наноситься на виріб: гарно розмащується, еластична, пастоподібна.
- Начинку зручно різати, не мається за ножом при формуванні виробів, особливо при складних плетіннях.
- Начинку в розведеному стані (пастоподібний напівфабрикат) можна лишати на ніч в холодильнику, знов гарно намащується на тісто.
- В рецептуру приготування начинки для тісто філо рекомендуємо зменшити кількість води (зробити начинку більш густою пастою).
- Начинка не садить виріб.
- Термостабільна. Після випікання у виробх не утворюються порожнини, не мається тісто.
- Можна заморожувати та розморожувати. Не втрачає смакових та ароматичних властивостей, не втрачається природній колір начинки.
- В начинку можна додавати цукати: абрикос, апельсин; спеції: ваніль, корицю; цедру цитрусових, білий шоколад.
- Гнучке використання: підходить для **широкого спектру рецептур** здобних дріжджових та листкових виробів.
- Вражає **м`яким, трохи солодким горіховим, мигдалевим смаком.**

Вушка

З мигдалевою
начинкою
та апельсиновими
цукатами

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
10,000 кг	цукор
1,500 кг	сіль
5,000 кг	дріжджі пресовані
10,000 кг	маргарин 72%
40,000 кг	вода

Шарування:

43,000 кг маргарин
для листового тіста

Начинка:

49,000 кг	Фесті Мигдаль
26,000 кг	вода
9,700 кг	цукати апельсинові





Тісто: рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Заміс тіста: 5-7 хв. на 1-й швидкості (до повного розчинення льоду) та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса, до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 15-17°C. Рекомендована кількість шарувань 4х4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 20 хв. при температурі +5°C. Розкатати товщиною до 3,5-4 мм (ширина пласта 32-34 см), нанести начинку та скласти тісто у формі "вушок", розрізати на заготовки шириною 3 см.

Начинка: змішати Фесті Мигдаль з водою, перемішати в міксері за допомогою бітера протягом 3-4 хв., додати апельсинові цукати, перемішати до однорідності та залишити для набухання на 15-20 хв.



Час випікання 15-18 хв. при температурі 200-180°C, з пароволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



Фесті Чоко



Смак шоколаду популярний в усіх вікових групах. Проте, шанувальники шоколадного смаку прагнуть ще більшого смакового задоволення. Порадуйте своїх клієнтів різноманітною випічкою, яка принесе особливе задоволення споживачам.

Фесті Чоко - суха суміш для приготування оригінальної шоколадної начинки з яскравим смаком та ароматом молочного шоколаду, приємним кольором Мокко Мус. Для здобних дріжджових виробів та листкових.

Спробуйте Фесті Чоко сьогодні,
підніміть свою випічку на новий
рівень — подаруйте клієнтам справжнє
шоколадне задоволення!





Рецептура приготування начинки:

1,000 кг Фесті Чоко
0,350-0,600 кг води*

*менша кількість води в рецептурі для відсаджування начинки, більша кількість води - для розмазування тонким шаром



Змішати всі компоненти, перемішати разом протягом 3-4 хв. на мінімальній швидкості плоскою лопаткою. Рекомендована температура води 20-30°C.

Залишити для набухання протягом 20 хв. (Можна лишити на ніч в холодильнику і використовувати пастоподібний напівфабрикат на другий день).

Наносити на тісто за допомогою шпателью або відсадити за допомогою кондитерського мішка, залежить від виробу.



- Легко готується.
- Гарно наноситься на виріб: гарно розмащується, еластична, пастоподібна.
- Начинку зручно різати, не мається за ножом при формуванні виробів, особливо при складних плетіннях.
- Начинку в розведеному стані (пастоподібний напівфабрикат) можна лишити на ніч в холодильнику, знов гарно намащується на тісто.
- В рецептуру приготування начинки для тісто філо рекомендуємо зменшити кількість води (зробити начинку більш густою пастою).
- Начинка не садить виріб.
- Термостабільна. Після випікання у виробі не утворюються порожнини, не мається тісто.
- Можна заморожувати та розморожувати. Не втрачає смакових та ароматичних властивостей, не втрачається колір Мокко Мус.
- В начинку можна додавати шоколадні дропси, апельсинові цукати, вишню, корицю, подрібнені горіхи тощо.
- Гнучке використання: підходить для **широкого спектру рецептур** здобних дріжджових та листкових виробів.
- **Смак** начинки **збалансований**, з **яскравим ароматом** та смаком **молочного шоколаду**.



Солодкий хліб

Насолода для гурманів

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



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 вистоявання 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.

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.



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.



Фесті Кориця

Для модної, сучасної випічки
з начинкою з кориці.

Фесті Кориця - це новий продукт для модної, сучасної випічки з начинкою з кориці, яка ідеально підходить для модних зараз булочок з корицею, які завдяки великій увазі в соціальних мережах перетворилися з класики на справжній сценічний продукт.

Фесті Кориця - суха суміш для приготування оригінальної начинки з теплими, пряними нотками та легким солодким відтінком кориці для здобних дріжджових та листових виробів.

Спробуйте Фесті Кориця сьогодні — зробіть свої булочки справжньою зіркою соцмереж і улюбленцем клієнтів!





Рецептура приготування начинки:

1,000 кг Фесті Кориця
0,325-0,550 кг води*

*менша кількість води в рецептурі для відсаджування начинки, більша кількість води - для розмазування тонким шаром



Змішати всі компоненти, перемішати разом протягом 3-4 хв. на мінімальній швидкості плоскою лопаткою. Рекомендована температура води 20-30°C.

Залишити для набухання протягом 20 хв. (Можна лишити на ніч в холодильнику і використовувати пастоподібний напівфабрикат на другий день).

Наносити на тісто за допомогою шпателью або відсадити за допомогою кондитерського мішка, залежить від виробу.



- Легко готується.
- Гарно наноситься на виріб: рівномірно розмащується, еластична, пастоподібна.
- Начинку зручно різати, не мажеться за ножом при формуванні виробів, особливо при складних плетіннях.
- Начинку в розведеному стані (пастоподібний напівфабрикат) можна лишати на ніч в холодильнику, знов гарно намащується на тісто.
- В рецептуру приготування начинки для тісто філо рекомендуємо зменшити кількість води (зробити начинку більш густою пастою).
- Начинка не садить виріб.
- Термостабільна. Після випікання у виробі не утворюються порожнини, не мастить тісто та відмінно поводить себе при випіканні.
- Можна заморожувати та розморожувати. Не втрачає смакових та ароматичних властивостей, не втрачається природній колір начинки.
- В начинку можна додавати сухофрукти чи цукати: абрикос, апельсин, цедру цитрусових, родзинки, шоколадні дропси.
- Гнучке використання: підходить для **широкого спектру рецептур** здобних дріжджових та листкових виробів.
- Вражає **ніжним теплим смаком кориці**.



Слойка **Твіст** з корицею

Тісто 1:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
10,000 кг	цукор
1,500 кг	сіль
5,000 кг	дріжджі пресовані
10,000 кг	маргарин 72%
40,000 кг	вода

Шарування:

53,000 кг	маргарин для листкового тіста
-----------	-------------------------------

Тісто 2:

27,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,540 кг	Нордікс Супер Нью
2,700 кг	цукор
0,400 кг	сіль
1,350 кг	дріжджі пресовані
2,700 кг	маргарин 72%
12,000 кг	вода
1,600 кг	какао-порошок DB82

Начинка:

40,000 кг	Фесті Кориця
22,000 кг	вода



Тісто 1: рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Тривалість замішування 5-7 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміси, до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 15-17°C. Рекомендована кількість шарувань 4x4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 20 хв. при температурі +5°C.

Тісто 2: Замісити тісто №2 аналогічно тісту №1. Тісто №2 згідно рецептури не шарується маргарином.

Перед розкатуванням до остаточної товщини на тісто №1 покласти тісто № 2 і розкатати товщиною 3,5-4 мм. На тісто нанести начинку Фесті Кориця (використано 23% начинки до маси тіста) та скласти навпіл.

Нарізати тісто на смужки розміром 35x3 см (вага заготовки 84-87 г), двічі перекрутити та покласти на листи. Кінцеве вистоювання 40-50 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості повітря 75%.

Начинка: змішати Фесті Кориця з водою в міксері за допомогою бітера протягом 2-3 хв. на низькій швидкості та залишити для набухання на 20 хв. в умовах цеху.



Час випікання 12-14 хв. при температурі 200-180°C, з пароволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватися в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



Zeelandia



ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

f [/zeelandiashop](https://www.facebook.com/zeelandiashop)

@ [/zeelandiaukraine](https://www.instagram.com/zeelandiaukraine)

