


Нектари

Браун & Голден Нектари




Zealandia

цукрово-солодові сиропи
для хлібобулочного
та кондитерського
виробництва

Нектари — це технологічні композиції на основі частково інвертованого цукрового сиропу та ячмінно-солодових екстрактів.

Важлива особливість Нектарів в тому, що вони містять три види цукрів: глюкозу, фруктозу і сахарозу.

Відповідно в одному продукті об'єднані численні функціональні властивості та переваги і **глюкози**, і **фруктози**, і **сахарози**.



Фруктоза

утримання вологи, запобігання кристалізації, інтенсивна солодкість



Глюкоза

покращення текстури, м'якість, пластичність, натуральний консервант



Сахароза

карамельні ноти смаку та кольору, подовження терміну придатності виробів



Нектари — 100 % природній **зволожувач** та **подовжувач** **свіжості**.

Нектари. Асортимент

Браун Нектар

В'язка рідина темно-коричневого кольору.
Інтенсивно солодкий смак з вираженими солодово-карамельними нотами та легкою благородною гірчинкою.

Вміст сухих речовин — 78 - 80 %



Голден Нектар

В'язка рідина бурштинового кольору. Насичений солодкий смак з карамельними нотами.

Вміст сухих речовин — 78 - 80 %



Нектари. Функціональні переваги

Текстура — вологість та м'якість

Сиропа надають хлібам **розкішно-соковитої текстури**, яка особливо цінується сучасним споживачем як в Україні, так і в Європі. Вироби мають **дуже м'який** та **приємно-вологий** м'якуш з дрібною рівномірною порою.

Додавання сиропів в булочні та здобні вироби сприяє формуванню особливо м'якої, вологої та волокнистої текстури, відомої як **«короткий укус»**.



Сиропа — незамінний **структурутворювач** у виробництві кондитерських виробів та сухариків. Печиву та сухарикам надають **ніжно-розсипчастої** текстури та приємної і тривалої **хрусткості**. Кексові, пряничні вироби набувають додаткової **вишуканої м'якості** та вологості (ефект «мокрої» текстури).

Завдяки властивості Нектарів запобігати кристалізації цукрів, вони суттєво поліпшують текстуру карамельних, зефірних, ірисних, трюфельних мас, десертів. Результат — чудова однорідна, пластична, неламка консистенція **без крупинчастих включень**. Використання сиропів у начинках, кремах, ганашах, вершкових помадках забезпечує їм **гладеньку шовковисту глянцеvu** текстуру, яка не розтріскується на поверхні виробів.

3-D смак і аромат

Сиропа, навіть при найменших дозуваннях, діють як **природний підсилювач смаку та аромату**. Вони поглиблюють натуральний смак інгредієнтів, закладених в продукт, роблять його більш виразним і таким чином довершують смак готових виробів, надають йому об'єму. Окрім того, підсилюють апетитність аромату ХБВ та його тривалість.



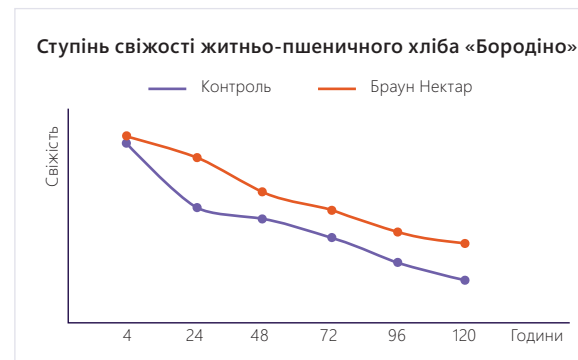
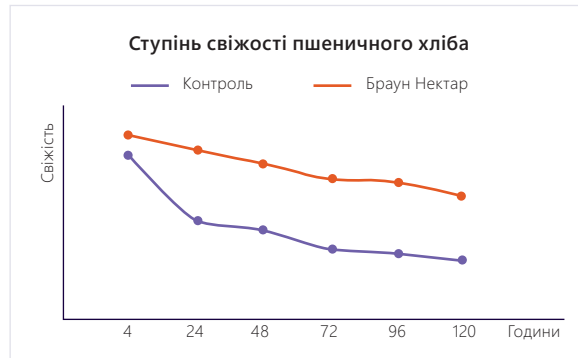
Цю властивість цукрових сиропів активно використовують як у хлібопеченні, так і в кулінарії, наприклад, при приготуванні овочів, м'ясних виробів, паштетів.

Змінюючи дозування Нектарів можна варіювати ступінь солодкості виробу від ледь відчутного до інтенсивного. При цьому Голден Нектар оздоблює смак **карамельними нотами**, в той час як Браун Нектар — **карамельно-солодовими** з легкою благородною гірчинкою.



Подовження свіжості в натуральний спосіб

Як відомо, цукри є чудовим природним консервантом, які пригнічують розвиток патогенної мікрофлори у виробках. Різні види цукрів, а передусім фруктоза, що містяться в Нектарах, зв'язують воду, тобто зменшують показник активності води. Це запобігає розвитку мікроорганізмів та забезпечує чудову свіжість та м'якість виробів упродовж усього терміну зберігання.



Об'єм ХБВ

Використання сиропів додає хлібобулочним виробам **додаткового об'єму**. Завдяки вмісту глюкози в сиропі дріжджі отримують швидке харчування, що сприяє інтенсифікації газоутворення та збільшенню об'єму виробів.



Колір та шкоринка

Використання сиропів у пекарській справі допомагає забезпечити виробу **якісну шкоринку бажаного кольору**. Наприклад, у світлих хлібах, здобних, булочних та кондитерських виробих (печиво, кекси) шкоринка буде з рівномірним апетитним бурштиновим забарвленням.

Важливо, що продукти, виготовлені із застосуванням Нектарів, **легше підрум'янюються**. Це допомагає скоротити час випікання та **зберегти м'якість** виробу.

Браун Нектар надає зрізу житньо-пшеничних виробів гарного відтінку.



Варто знати, що хлібобулочні та кондитерські вироби на **сиропах** мають **більш вологу текстуру** та **довше залишаються свіжими**, аніж аналогічні продукти, вироблені із застосуванням **цукру**. Це відбувається завдяки вмісту фруктози в сиропі, яка має високі гігроскопічні властивості та набагато краще зв'язує воду, аніж інші цукри.

Завдяки цьому сиропи широко використовуються у хлібобулочних та кондитерських виробих, яким потрібен **максимальний термін придатності** (тобто у так званих виробих тривалого терміну зберігання).

Нектари. Спектр використання

Хлібні вироби

хліб, батони, булки



Сухарі

сухарі хлібні, сухарі
здобні, сушка



Пряники

пряники сирцеві, пряники заварні,
коврижки



Здоба

круасани, бріюші,
великодня та
різдвяна випічка
(паски, штолени,
панеттони), здобні
вироби



Кондитерські вироби

кекси (генуаз, мадлени), тістечка (брауні), мафіни, тарти, печиво, масляні креми, ганаші, начинки, вершкова помадка, ірис, карамель, шоколадна карамель, трюфелі, начинки для шоколадних цукерок





Нектари можна додавати у вже існуючі рецептури ХБВ для **поліпшення якості** при наступній проблематиці



Проблема

Рішення: додати % Нектару до маси **борошна**

Як надати яскравішого смаку хлібам з використанням житнього борошна	20 - 30 %
Хліб має малий об'єм	10 - 20 %
Сухарі — занадто тверді	15 - 30 %
Батон швидко втрачає м'якість і має недостатній об'єм	5 - 10 %
Хліб сухий/швидко сохне та кришиться, не має соковитості текстури	10 - 15 %
Виріб має блідий колір шкоринки	8 - 10 %
Хліб має невиразний смак	10 - 40 %
Житній (житньо-пшеничний) хліб швидко черствіє	10 - 40 %

Проблема

Рішення: додати % Нектару до маси **тіста**

Печиво тверде, не крихке	30 - 45 %
Пряники занадто сухі та тверді	15 - 30 %



Нектари допомагають легко впоратися з такими актуальними **для сучасних виробництв завданнями**



Завдання

Рішення: додати % Нектару до маси **борошна**

Розробка ХБВ тривалого терміну придатності	30 - 40 %
Розробка десертного хліба з вологою структурою м'якушки	20 - 40 %
Розробка вишуканої здобы з вологою волокнистою текстурою	15 - 30 %



Дозування Нектарів у виробництві ХБВ

Рекомендоване дозування — 5 % - 40 %
Сироп додається безпосередньо в тісто.

Рекомендація по заміні цукру в ХБВ рецептурах на Нектари

1.25 кг сиропу замінює 1 кг цукру в рецептурі виробів.

Вплив дозування Нектарів на ХБВ



	Контроль	5 %	10 %	15 %	20 %	40 %
Смак	X	Ледь відчутний солодкий присмак	Легка приємна солодкість	Легка приємна солодкість	Відчутно виражена солодкість	Інтенсивна солодкість
Об'єм	X	Позитивний вплив Нектарів на об'єм житньо-пшеничного хліба візуально помітний вже при дозуванні 5 %. Зі збільшенням дозування до 20 % збільшується об'єм виробів.			Максимальний об'єм	Вироби мають щільну вологу м'якушку. Збільшення об'єму - невелике.

Зі збільшенням дозування Нектарів зменшується активність води і **подовжується термін придатності** ХБВ.

Зі збільшенням дозування **Браун Нектара** в житньо-пшеничних хлібах **колір м'якуша та шкоринки** стає більш інтенсивним. Від світло-коричневого кольору при дозуванні 5 % до темно-коричневого при дозуванні 20 %.

Голден Нектар пшеничним виробам надає більш інтенсивний **колір шкоринки**. Збільшення дозування буде інтенсифікувати забарвлення.

Хліб «Щедрик»



Тісто:

100 кг борошно пшеничне
15 кг Макова начинка 25
10 кг Браун Нектар
30 кг Живі зерна Фрутті
1 кг Рута Рай
3 кг дріжджі пресовані
1,8 кг сіль
3 кг олія соняшникова
45 кг вода

Наповнювач:

10 кг грецький горіх
8 кг цукати апельсинові
15 кг родзинки

Декор:

3 кг Сід Мікс

Спосіб приготування

Тісто: З'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості тістоміса. В кінці замісу додати сухофрукти. Температура тіста 26 - 28 °С. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Спосіб формування: Тісто поділити на шматки та надати їм бажаної форми. Заготовки декорувати Сід Міксом і покласти у форми, із розрахунку 400 г на 1 л форми. Остаточне вистоювання 60 - 80 хв. при температурі 35 °С та відносній вологості 75 %.

Параметри випікання: Температура випікання в подовій печі 240 - 200 °С протягом 25 - 30 хв. (залежно від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки), з пароволоженням на початку випікання.



Мункейк



Тісто:

1,150 кг	борошно пшеничне
0,010 кг	Пекарський порошок У
0,750 кг	Браун Нектар
0,280 кг	олія соняшникова
0,080 кг	вода

Начинка:

1,750 кг	Маропан
----------	---------

Спосіб приготування

Тісто: Змішати всі сухі компоненти, потім додати Браун Нектар, олію, воду та обережно вимісити тісто до однорідної маси. Охолодити тісто протягом 1 - 2 годин в холодильнику.

Спосіб формування: Розділити тісто на кульки (по 30 г). З начинки сформувати кульки (по 25 г), охолодити. Розкатати тісто, покласти начинку та сформувати кульку, щоб тісто розподілилось рівномірно навколо начинки. Кульку помістити в припильний борошном штамп, сформувати заготовку.

Параметри випікання: при температурі 185 °С протягом 14 - 15 хв.





Нектари


Zeelandia

ДП «Зееландія»
+38 044 592 28 83
+38 044 592 28 84
info@zeelandia.ua

zeelandia.ua
f /zeelandiaukraine
i /zeelandiaukraine