

# ПАНЕТОН ВЕРОНА

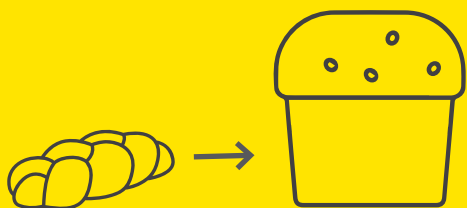
Ключ в епоху  
"високої" здоби.



**Zeelandia**

Додайте виробам  
'родзинку' з  
**ПАНЕТТОН ВЕРОНА,**  
не додаючи  
родзинок.

Спектр використання



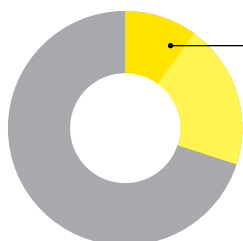
Шлях від звичайної булочки  
до вишуканого панетона

**панеттон**, кекс Коломбо  
та Пандоро, **Паска**, хала,  
козонак, бріюш, **булочки**,  
французькі круасани, пироги,  
штруделі, **ДОНАТИ**, пончики,  
**солодка фокачча**, **ШТОЛЕНИ**,  
солодкі гріссіні.

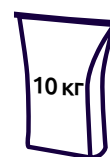


# Панетон Верона

суміш для виробництва **здобних хлібобулочних виробів**: панетонів, кексів Коломбо та Пандоро, пасок, хали, козонаку, солодкої фокаччі, бріошей, булочок, французьких круасанів, пирогів, штруделів, донатів, пончиків, штоленів, солодких гріссіні. Надає виробам **тривалій супер-м'якості, неперевершеної** смакоароматики та **особливо ніжної, вологої** текстури.



**Дозування** – 10-30%  
для всіх видів вишуканих  
здобних та листових  
виробів.



## Чому Панетон Верона?



### Оригінальна органолептика виробів:

- **Унікальна смакоароматика, подібна до десерту крем-брюле** (ванільно-молочно-карамельна цитрусовою нотою).
- **Досконала текстура здобних виробів:** повітряно-ніжна та волога, супер-м'яка на дотик та об'ємна.



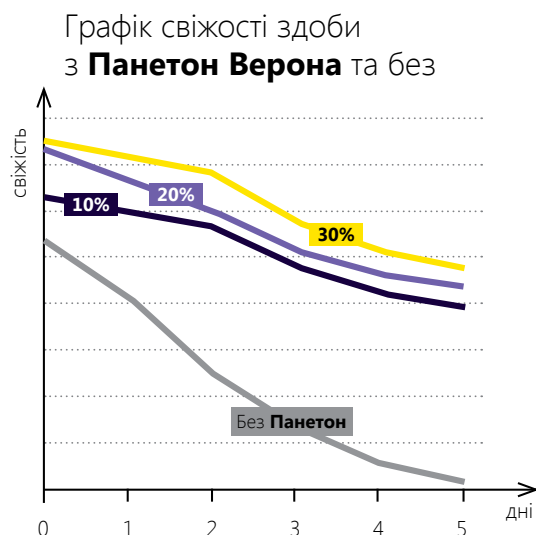
### Стійкість готових виробів до заморозки.

- Готові вироби стійкі до заморожування та зберігання у морозильних камерах (**t -18 °C**). Після розморожування не втрачають своїх споживчих властивостей.
- Заморожені вироби після дефростації не втрачають якість, не мають можливих типових дефектів (не розтріскується, гладенька поверхня шкоринки без зморшок, відсутність відлущення шкоринки від м'якуша).



### Супер м'якість виробів протягом всього терміну зберігання.

- Вироби не втрачають м'якості та смакоароматичних властивостей **до 30 днів** (в залежності від упаковки та умов пакування).
- Вироби в металізованій упаковці та упаковці флоупак зберігатимуть м'якість та свіжість до 30 днів.
- Штолени, панетон залишатимуться свіжими до 30 днів навіть у звичайній упаковці (стрейч-плівка)



## Смакуй неперевершеність в кожному виробі з Панетон Верона.

### Поради фахівця

Михайло Продеус, технолог Zeelandia: «при виробництві паннетонів суміш дозволяє досягти особливо вишуканої текстури без додаткових технологічних прийомів (перевертання виробів)».



### Технологічність:

- **Дає можливість зробити вишукану здобу дуже просто, однофазним способом без опари.** Завдяки Панетону Верона щонайменше на 1,5-2 години скорочується час на виробництво здоби (в порівнянні з класичним способом).
- **Технологічне машинабельне тісто** (зручне в роботі, не липке).
- **Збільшує водопоглинальну здатність тіста.**
- Гарантує хорошу **формостійкість та стабільність тістових заготовок.**
- **Збільшує на 10-15% об'єм** готових виробів (в порівнянні з виробами на класичних рецептурах).
- Забезпечує **тонкостінну рівномірну дрібнопористість та не крихкість, еластичність м'якушу.**



зручність



простота у  
використанні



гарантовано  
бездоганні  
кінцеві вироби

- **Надає шкоринці швидкого рівномірного забарвлення** (ця особливість дозволяє скоритити час випікання виробів, вони не пересушуються і мають ніжнішу текстуру).
- Дозволяє **зменшити закладку додаткової сировини:** яєць, цукру та жиру, при цьому не втрачаються смакові властивості та м'якість виробів.
- Дає можливість виготовляти вироби повністю готові до заморозки, заморожені тістові напівфабрикати та зберігати їх в морозильній камері до 3 місяців (t -18°C).



## Панетон Ломбардйський

### Рецептура опари:

0,100 кг	борошно пшеничне в/г
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,200 кг	молоко пастеризоване
0,020 кг	цукор

### Рецептура тіста 1:

0,900 кг	борошно пшеничне в/г
0,300 кг	Панетон Верона
0,250 кг	масло вершкове
0,100 кг	яйця
0,350 кг	молоко пастеризоване
0,010 кг	сіль

### Рецептура тіста 2:

0,200 кг	яйця
0,200 кг	цукор

### Наповнювач:

0,200 кг	родзинки
0,100 кг	журавлина
0,100 кг	цукати кокосові
0,030 кг	ром

### Спосіб приготування:

Опара: замісити інгредієнти для опари до однорідної рідкої консистенції та залишити в теплом місці на 20-25 хв. до досягнення «піку». Температура опари: 28-30°C.

Тісто 1: змішати опару та інгредієнти тіста 1 окрім масла. Замісити густе тісто протягом 4 хв. на 1-ій швидкості та 3 хв. на 2-ій.

Залишити тісто на 30 хв. для бродіння. Додати м'яке масло. Провести інтенсивний заміс: 4 хв. на 1-ій шв. та 3-4 хв. на 2-ій швидкості. Залишити бродити тісто в умовах цеху протягом 30 хв. Зробити легку обминку. Залишити ще на 30 хв.

Тісто 2: збити яйця та цукор до однорідної піни. Додати до вибродженого тіста 1. Замісити 4 хв. на 1-ій швидкості та 7-8 хв. на 2-ій до повного розвинення клейковини. Додати наповнювач та домісити 1-2 хв. на 1-ій швидкості до рівномірного розподілення наповнювача. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки по 0,420 кг та покласти до спеціальних паперових форм.

### Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C. Випікати з подачею пари на початку випічки. Час випікання: 20-22 хв. (для заготовок масою 0,420 кг).

# Пандоро Кампанія

## Рецептура тіста 1:

0,100 кг	вода
0,040 кг	дріжджі пресовані
0,160 кг	борошно пшеничне в/г

## Рецептура тіста 2:

0,290 кг	борошно пшеничне в/г
0,065 кг	цукор
0,160 кг	яйця

## Рецептура тіста 3:

0,550 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	цукор
0,030 кг	патока
0,400 кг	масло вершкове
0,400 кг	яйця
0,200 кг	Панетон Верона
0,008 кг	сіль

## Спосіб приготування:

Тісто 1: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури, температура тіста 25-26°C, бродіння тіста 20 хв. в умовах цеху.

Тісто 2: до тіста 1 додати всі компоненти згідно рецептури тіста 2 та провести повний заміс до стану добре розвинутої клейковини 5 хв. на 1-ій швидкості та 7 хв. на 2 -ій швидкості. Температура тіста 27°C, бродіння тіста 30-40 хв. в умовах цеху.

Тісто 3: вершкове масло з цукром набити в чаші міксера до пишної маси. До тіста 2 додати всі рецептурні компоненти окрім масла з цукром та замісити тісто до стану добре розвинутої клейковини і поступово додавати масляно-цукрову масу. Заміс: 5 хв. на 1-ій швидкості та 9 хв. на 2 -ій. Температура тіста 27°C. Поділити тісто по 0,640 кг і залишити в умовах цеху на 20 хв. Сформувати тістові заготовки та викласти у форми. Кінцеве вистоювання 120 хв. при відносній вологості 75% та температурі 34-36°C у шафі для вистоювання.

## Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190-170°C. Подова піч: температура 200°C. Тривалість випікання 25 хв.



## Грецький Цурек з журавлиною

### Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	Панетон Верона
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,010 кг	сіль
0,100 кг	маргарин
0,100 кг	цукор
0,100 кг	яйця
0,340 кг	вода

### Наповнювач:

0,250 кг	журавлина в'ялена
----------	-------------------

### Покриття:

0,030 кг	яйця
0,020 кг	мигдалеві пластівці

### Спосіб приготування:

Тісто: замісити інгредієнти протягом 4 хв. на 1-ій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості. В кінці замісу додати журавлину та домісити 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста 28-30°C. Попереднє бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки масою по 150 г та сформувати з них джугти. Сформувати з трьох джугтів калач. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 75-80%. Перед випіканням змастити заготовки меланжем та посипати мигдалевими пластівцями.

### Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 200-180°C. Час випікання: 16-17 хв.  
Подова піч: температура випікання 220-200°C, 18-20 хв. Випікати без подачі пари.

# Бріош де Маропано

## Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	Панетон Верона
0,300 кг	маргарин
0,040 кг	цукор
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,010 кг	сіль
0,360 кг	вода

## Наповнювач:

0,300 кг	родзинки
----------	----------

## Начинка:

0,500 кг	Маропан
----------	---------

## Покриття:

0,030 кг	мигдалеві пластівці
----------	---------------------


## Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто протягом 4 хв. на 1-ій шв. та 6 хв. на 2-ій шв. Додати родзинки. Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки по 120 г, заокруглити та залишити на 5 хв. для релаксації. Розкатати заготовки та відсадити по центру Маропан, згорнути в прямокутник. Змазати заготовки яйцем та покрити мигдалевими пластівцями. Кінцеве вистоювання: 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.

## Параметри випікання:

Подова піч: температура 210-200°C (з малою подачею пару на початку випікання) протягом 13-15 хв. Час випікання залежить від маси тістових заготовок та конструктивних особливостей печі.





## Круасан мигдалевий Бургундський



### Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	Панетон Верона
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,012 кг	сіль
0,040 кг	цукор
0,050 кг	маргарин
0,480 кг	вода

### Шарування:

0,400 кг	маргарин
----------	----------

### Начинка Франжипан:

0,150 кг	масло вершкове
0,100 кг	цукор
0,150 кг	яйця
0,100 кг	Маропан
0,010 кг	ром

### Сироп:

0,650 кг	вода
0,280 кг	цукор
0,020 кг	ром

### Оздоблення:

0,030 кг	мигдалеві пластівці
----------	---------------------

### Спосіб приготування:

Тісто: перемішати компоненти рецептури до стану добре вимішаного тіста. Рекомендовано використовувати охоложену воду температурою 1-5°C. Тривалість замішування I шв. 4-5 хв., II шв. – 6 хв. Температура тіста 16-18°C. Розкатати та вкатати маргарин для шарування. Рекомендована кількість шарувань: 3x4. Тривалість відлежування тіста в холодильнику після останнього шарування 10 хв. Остаточо розкатати тісто товщиною 3,5 мм. Нарізати та сформувати заготовки необхідної маси. Кінцеве вистоювання 70-80 хв. при відносній вологості 75% та температурі 33-35°C.

### Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 200-180°C. Випікати з подачею пари на початку випічки. Час випікання: 12-13 хв, Начинка: збити масло з цукром, поступово додаючи яйця. Потім додати Маропан та перемішати до однорідної консистенції. Покласти крем до холодильнику на 30 хв. Оздоблення: після охолодження та підсушування розрізати виріб майже до кінця. Намочити вироби у сиропі та покласти на решітку, щоб стік зайвий сироп. Відсадити в середину виробу начинку Франжипан (15 г/шт.). Покрити готовий виріб Франжипаном (5 г/шт.) та посипати зверху мигдалевими пластівцями. Випікати 5 хв. при 180°C та 10 хв. при температурі 150°C. Охолоджені вироби можна ще раз просочити в сиропі.

# Королева Аман

## Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,150 кг	Панетон Верона
0,040 кг	дріжджі пресовані
0,012 кг	сіль
0,080 кг	цукор
0,120 кг	маргарин
0,400 кг	вода

## Шарування:

0,700 кг	маргарин
----------	----------

## Оздоблення:

0,300 кг	цукор
0,030 кг	сіль

## Покриття:

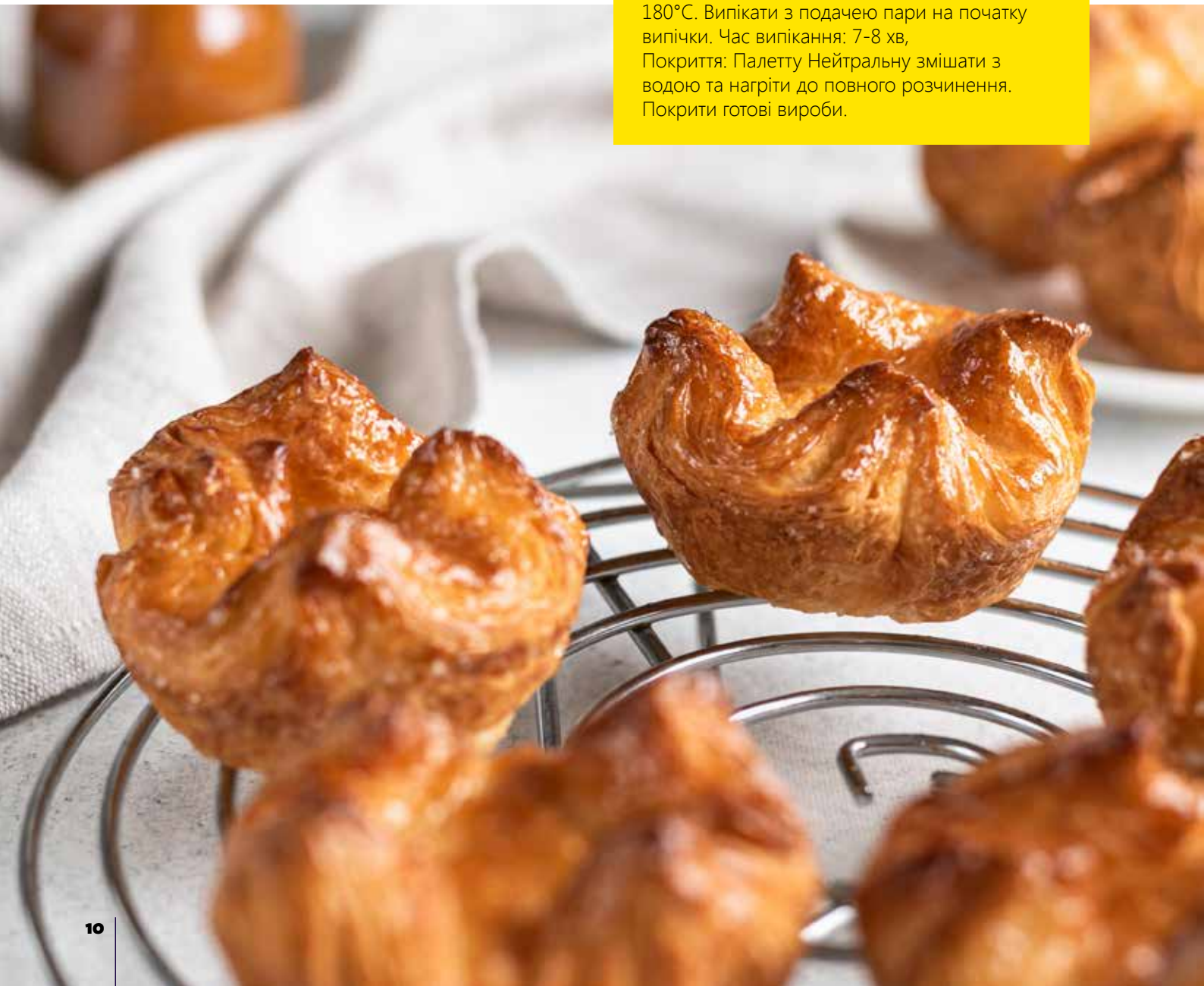
0,020 кг	вода
0,080 кг	Палетта Нейтральна

## Спосіб приготування:

Тісто: перемішати компоненти рецептури до стану добре вимішаного тіста. Рекомендовано використовувати охолоджену воду температурою 1-5°C. Тривалість замішування: I шв.- 4-5 хв., II шв. – 6 хв. Температура тіста: 16-18°C. Розкатати та вкатати маргарин для шарування (можна використовувати охолоджений пласт масла). Рекомендована кількість шарувань: 3х3х3. Після кожного шарування покладіть тісто до холодильника на 10-15 хв. Остаточо розкатати тісто товщиною до 3 мм. Посипати пласт тіста оздобленням (сумішшю цукру та солі). Сформувати квадратні заготовки розміром 8х8 см. Згорнути краї до центру та покласти в металеві круглі форми, попередньо змазані та посипані оздобленням з цукру та солі. Кінцеве вистоювання: 50-60 хв. при температурі 33-35°C та відносній вологості 75%.

## Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 200-180°C. Випікати з подачею пари на початку випічки. Час випікання: 7-8 хв, Покриття: Палетту Нейтральну змішати з водою та нагріти до повного розчинення. Покрити готові вироби.



## Віденські вафлі

### Рецептура тіста:

0,800 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	Панетон Верона
0,100 кг	масло вершкове
0,080 кг	дріжджі пресовані
0,010 кг	сіль
0,150 кг	яйця
0,370 кг	вода

### Оздоблення:

0,030 кг	Монблан
----------	---------

### Спосіб приготування:

Тісто: замісити інгредієнти 4 хв. на 1-ій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості. Температура тіста 28-30°C. Попереднє бродіння 30-40 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки масою по 100 г та заокруглити. Розігрити вафельницю. Бродіння заготовок: 15-20 хв. в умовах цеху. Заготовки розклатати та надати їм форму відповідну до робочого покриття вафельниці.

### Параметри випікання у вафельниці:

Випікати при температурі 200°C протягом 3-4 хв.

Оздоблення: готові вафлі посипати Монбланом. Також можна покрити глазур'ю Сатіна або полити кленовим сиропом.

# Грісіні Веронські

## Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,150 кг	Панетон Верона
0,200 кг	маргарин
0,080 кг	яйця
0,025 кг	дріжджі пресовані
0,010 кг	сіль
0,300 кг	вода

## Спосіб приготування:

Тісто: замісити інгредієнти протягом 4 хв. на 1-ій шв. та 6 хв. на 2-ій шв. Температура тіста 24-26°C. Відлежування тіста в холодильнику 30-45 хв., уникаючи завітрення. Тісто розкатати вручну або на розкатувальній машині товщиною 6 мм та вертикально нарізати на заготовки шириною по 1,5 см. Кінцеве вистоювання заготовок 20-30 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75%.

## Параметри випікання:

Випікати при температурі 180-190°C (з парозволоженням) протягом 7-10 хв. Час випікання залежить від маси тістових заготовок та конструктивних особливостей печі.



## ДП «Зееландія»

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

**E** info@zeelandia.ua

**W** www.zeelandia.ua

**f** /zeelandiashop

**@** /zeelandiaukraine

