



Здоба ВІТ

Комплексний поліпшувач для здоби з ванільно-вершковим ароматом. Надає випічці приємний жовтий колір, гарний об'єм і тривалу м'якість.



Zeelandia

Формула успіху здобної випічки: від очікувань до покупки.

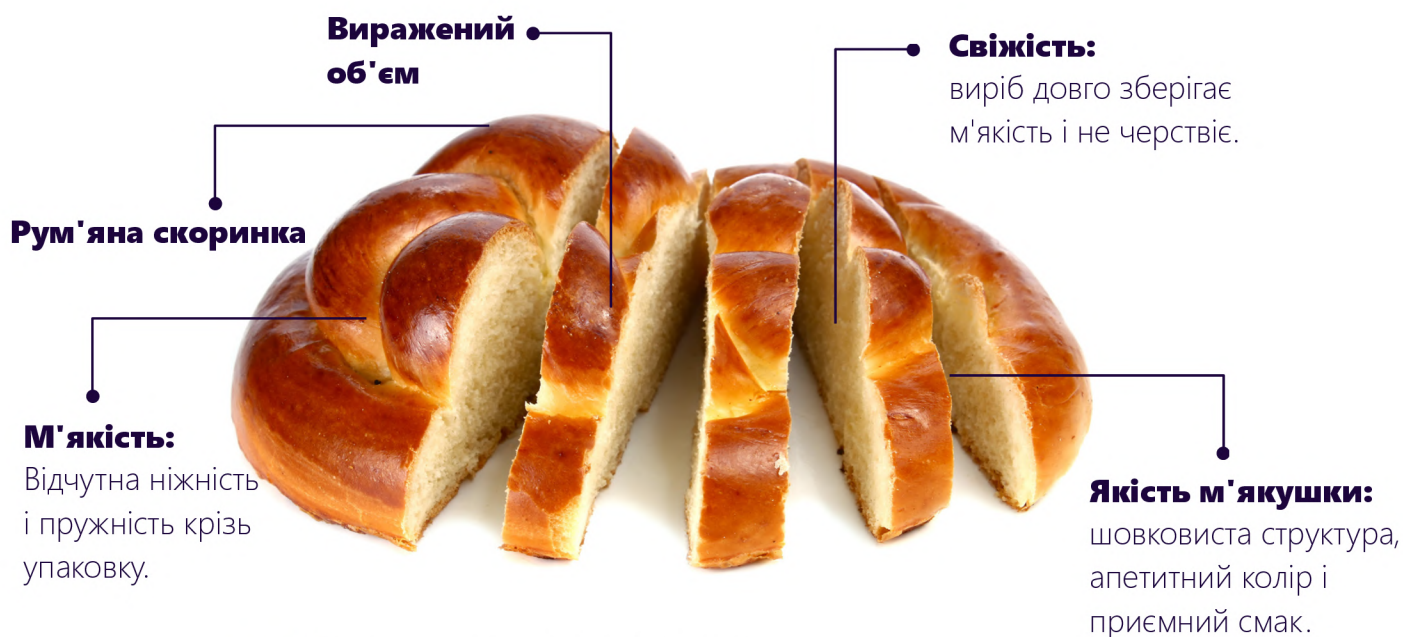
Комерційний успіх здобної випічки визначається тим, наскільки точно її якість відповідає актуальним запитам і очікуванням споживача.



Перша покупка



Повторна покупка



Висновок для виробника:

Першу покупку продає привабливий вигляд, а повторну — тривала свіжість та якість м'якушки.

Здоба ВІТ — поліпшувач для виробництва здобних виробів з **вершково-ванільним** смаком та ароматом. Допомогає створювати вироби з приємним **жовтим кольором, гарним об'ємом** і м'якою текстурою **без додавання яєць**. Сприяє **тривалому збереженню свіжості та м'якості**, надаючи випічці характерний смак і вигляд домашньої здоби.



Дозування 1-2% до маси борошна.



Дає змогу виключити яйця з рецептури або зменшити їх кількість, що дозволяє знижувати собівартість за 1 кг готового виробу до 20%.



Ефективне рішення для промислових виробників ХБВ з подовженою м'якістю, об'ємом, формостійкістю та свіжістю рівня 2.0*

*Завдяки оптимізованому складу та збалансованому поєднанню функціональних інгредієнтів.



Гарантує формування рівномірної дрібнопористої м'якушки, що забезпечує привабливий вигляд та комфортне споживання.



Дозволяє ефективно використовувати технології холодної ферментації та шокового заморожування/дефростації.



Знижує крихкість м'якушки, роблячи її більш пружною та стійкою до ламання.

Переваги застосування

Завдяки нашим інноваційним рішенням **BIT (Bread Improvement Technologies)** промислові виробники отримують гарантовану перевагу: здобу, що залишається такою, ніби щойно з печі - навіть через кілька днів після випікання.



- Можливість виготовлення однофазним способом з вираженою смакоароматикою.



- Забезпечує високу формостійкість та стресостійкість тістових заготовок.



- Стабілізує якість готової продукції при нестабільній якості сировини.



- Навіть при мінімальному дозуванні (1%) вироби зберігатимуть приємний вершково-ванільний аромат та світло-жовтий колір м'якушки (без додавання яєць).

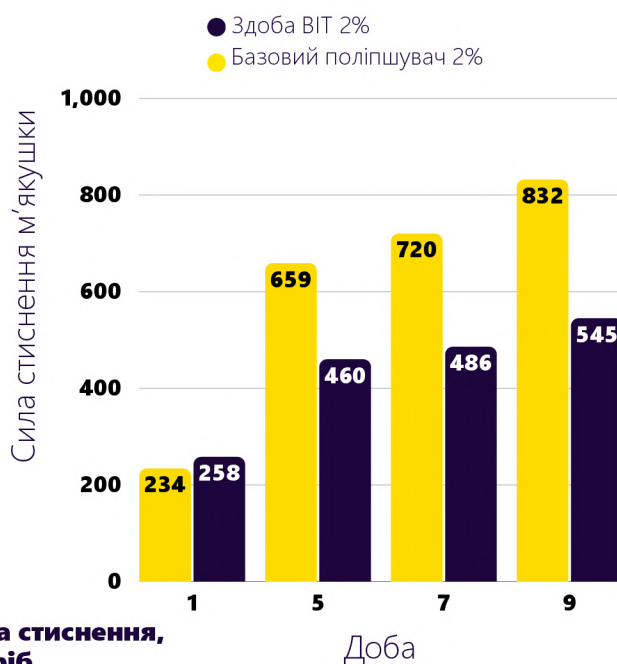


- Поліпшувач Здоба BIT можна додавати в свої існуючі рецептури (які не містять яєць) для поліпшення смакоароматики, свіжості, м'якості та покращення об'єму.

Динаміка зміни твердості м'якушки здоби.



На 5–9 добу зберігання твердість м'якушки виробу зі Здоба BIT на 30–35% нижча, порівняно з базовим поліпшувачем.



***Чим менша сила стиснення, тим м'якший виріб.**

Сфера застосування:



Дрібноштучні булочні та здобні вироби: бріоші, рогалики, ватрушки, пиріжки, плюшки.



Великодні та різдвяні вироби: паски, плетінки, калачі, завиванці.



Різноманітні сорти хліба: тостовий, сендвічний тощо.

Паска класична

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Здоба ВІТ
6,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
22,000 кг	Цукор
20,000 кг	Яйця
30,000 кг	Маргарин 82%
30,000 кг	Вода

Наповнювач

30,000 кг	Родзинки
10,000 кг	Цукати апельсинові

Покриття:

19,800 кг
13,200 кг

Сатіна Вайт
Чоколіна Вайт



- 1 шв. 4 - 6 хв. (з 1/3 цукру та 1/3 маргарину та без наповнювача)
- 2 шв. 4 - 6 хв., додати решту цукру та замісити 3-4 хв. на 1-й шв., додати решту маргарину та замісити 3-4 хв. на 2-й шв. до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на 1-й шв.

- t тіста 28-30 °C
- Тривалість бродіння тіста 40-50 хв
- Вага тістової заготовки 0,450 г
- Кінцеве вистоювання 70-90 хв. при t 34-36°C та відносній вологості 75-80%.



- 170 - 180 °C
- 25 - 30 хв.
- Парозволоження 8 - 10 с

Покриття:

- Розтопити Сатіну з Чоколіною на паровій бані.
- Робоча t покриття 35-40 °C



Плетінка

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Здоба ВІТ
4,500 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
16,000 кг	Цукор
10,000 кг	Маргарин 82%
40,000 кг	Вода



- I шв. 4 хв., II шв. 10 хв.
- t тіста 27°C
- тривалість бродіння 30 хв.
- Вага тістової заготовки 0,510 кг
- Кінцеве вистоювання 80 хв. при t 35°C та відносній вологості 80%.
- 200°C, 25 хв.



ДП «Зееландія»

+38 044 592 28 83
info@zeelandia.ua
www.zeelandia.ua



технологія, що
стоїть за вашим
успіхом.