



1900
2025
125
YEARS



Zeelandia

ЗБІРНИК РЕЦЕПТУР

Хліб



Бублик Козацька вісімка

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

80,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Борошно пшеничне цільнозернове
20,000 кг	Леквар Білий Сапфір
3,000 кг	Аморе Віт Рустік
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
2,500 кг	Дріжджі пресовані
5,000 кг	Олія соняшникова
2,000 кг	Сіль
47,000 кг	Вода

Оздоблення:

7,000 кг	Кунжут
----------	--------



Загальна вага:	188	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	165,44	кг
Кількість од. продукції	719,3	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на шматки вагою 0,230 кг. Сформувати кульку, дати відлежатись 10-15 хв. Заготовки розкатати у джгут довжиною приблизно 60 см, сформувати коло з переплетенням, після чого перекрутити та сформувати у вигляді вісімки, змочити у воді та оздобити кунжутом. Викласти на листи. Остаточне вистоювання 60-80 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 230-200°C протягом 16-18 хв., з парозволоженням на початку випікання. Параметри випікання можуть змінюватись в залежності від конструктивних особливостей технологічного обладнання.

Круасан зерновий Перлина



РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

95,000 кг	Борошно пшеничне в/г
5,000 кг	Борошно житнє сіяне
10,000 кг	Паноплюс Вітал
10,000 кг	Леквар Чорна Перлина
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
5,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
5,000 кг	Браун Нектар
5,000 кг	Маргарин 72%
45,000 кг	Вода



Шарування:

50,000 кг	Маргарин для листкового тіста
-----------	-------------------------------

Загальна вага:

234 кг

Коефіцієнт упікання:

15 %

Вихід:

198,9 кг

Кількість од. продукції

2 841,4 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

З'єднати всі рецептурні інгредієнти. Тривалість замішування тіста 4-5 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 14-16°C. Тісто залишити на відпочинок на 20 хв. при температурі +5°C. Рекомендована кількість шарувань 4х4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 20 хв. Розклати тісто товщиною до 3-4 мм. Нарізати та сформувати вироби. Кінцеве вистоювання 90 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості повітря 75%.

Параметри випікання:

Час випікання 15-20 хв. при температурі 220-180°C. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Піцабони

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

85,000 кг	Борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Фієста Маїс
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
5,000 кг	Дріжджі пресовані
5,000 кг	Цукор
2,000 кг	Сіль
9,000 кг	Маргарин 72%
42,000 кг	Вода

Шарування:

43,000 кг	Маргарин для листового тіста
-----------	------------------------------

Начинка:

40,000 кг	Болонес
25,000 кг	Шинка
40,000 кг	Сир Голландський 45 %

Оздоблення:

5,000 кг	Сід Мікс
3,000 кг	Яйця



Загальна вага:	321	кг
Вихід:	278,31	кг
Кількість од. продукції	3 274,2	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Заміс тіста проводити 5 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 16-18°C. Релаксація тіста 20-30 хв. при температурі +5°C. На шарування використовується 25% маргарину від маси тіста. Шарування 4х3. Релаксація тіста після шарування 30 хв. при температурі +5°C. Остаточна товщина тіста 3,0 мм. На тістову смугу шириною 40 см намастити начинку Болонес, викласти шинку, тертий сир та сформувати рулет. Рулет розрізати на равлики шириною 3-3,5 см і вагою 0,100 кг. Кінцеве вистоювання 60-90 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості повітря 85%.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 220°C протягом 18-20 хв. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Багет "Південний"

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг

1,500 кг

4,000 кг

3,000 кг

2,000 кг

2,000 кг

75,000 кг

Борошно пшеничне в/г

Нордікс Супер Нью

Аморе Віт Рустік

Голден Нектар

Дріжджі пресовані

Сіль

Вода



Примітка: можлива заміна Голден Нектару на цукор

Загальна вага:	187,5	кг
Коефіцієнт упікання:	14	%
Вихід:	161,2	кг
Кількість од. продукції	5 645	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Замісити тісто 4 хв. на 1-й швидкості та 10 хв. на 2-й швидкості. Воду вносити поступово: відразу 80%, решту після розвинення клейковинного вікна. Температура тіста 26-27°C, попереднє бродіння тіста 30-40 хв. у боксах в умовах цеху. Зробити складання, ламінування тіста. Після обминки витримати тісто 20 хв, викласти на стіл для формування та поділити на прямокутники потрібної ваги. Формувати у вигляді міні-багета, покласти у овальні кошики та відправити у камеру ферментації. Кінцеве вистоювання 40 хв. при температурі 30°C та відносній вологості повітря 75%. Викласти розстояні заготовки з кошиків на посадчик та розтягнути до довжини багета 40-50 см. Перед випіканням на тістовій заготовці зробити надрізи.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 240-220°C протягом 16-18 хв. з парозволоженням на початку випікання. Тривалість випікання може змінюватись від маси тістової заготовки та конструктивних особливостей обладнання.

Грісіні кукурудзяні листкові

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

70,000 кг	Борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Красті
15,000 кг	Фієста Маїс
1,000 кг	Сіль
44,000 кг	Вода

Шарування:

50,000 кг	Маргарин для листкового тіста
-----------	-------------------------------

Оздоблення:

5,000 кг	Яйця
8,000 кг	Сід Мікс Декор



Загальна вага:	208	кг
Вихід:	178,1	кг
Кількість од. продукції	178,1	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Змішати всі сухі інгредієнти та воду (t 4-10°C). Тривалість замішування 4-5 хв. на 1-й швидкості та 5 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 15-17°C. Тісто охолодити. Рекомендована кількість шарувань 4x4x4x4. Між другим та третім розкачуванням зробити паузу на 15 хв. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 30 хв. Розкатати тісто товщиною 3 мм, змастити яйцем та оздобити Сід Мікс Декором. Поділити на смужки та викласти на листи.

Параметри випікання:

Температура випікання в подовій печі 210°C, в ротаційній печі 190°C протягом 20 хв. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Паніні Дарк

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

90,000 кг	Борошно пшеничне в/г
10,000 кг	Борошно житнє сіяне
4,000 кг	Маргарин 72%
2,200 кг	Сіль
3,000 кг	Живі Зерна Дарк
30,000 кг	Дріжджі пресовані
6,000 кг	Браун Нектар
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
50,000 кг	Вода

Оздоблення:

4,000 кг	Сід Мікс
-----------------	-----------------



П р и м і т к а : Вологість тіста 41,5-43%

Загальна вага:	200,2	кг
Вихід:	176,456	кг
Кількість од. продукції	1 176,4	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 6-7 хв. на 2-й швидкості, до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 26-27°C, відлежування тіста 10-15 хв. Розкачати тісто в пласт на машині для розкатки або в ручну. Поділити пласт тіста на заготовки прямокутної форми вагою 0,170 кг. Кінцеве вистоювання 50-65 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості повітря 75%. Перед випіканням посипати тістові заготовки Сід Міксом (за бажанням).

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 220°C, тривалість 12-14 хв. Подова піч: верх 230°C, низ 215°C. Тривалість випікання 15-17 хв. з парозволоженням на початку. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Круасан Маїсовий

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

90,000 кг	Борошно пшеничне в/г
10,000 кг	Фієста Маїс
1,500 кг	Гамма Фреш
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
1,500 кг	Сіль
8,000 кг	Цукор
5,000 кг	Дріжджі пресовані
8,000 кг	Маргарин 72%
45,000 кг	Вода

Шарування:

43,000 кг	Маргарин для листкового тіста
-----------	-------------------------------

Декор:

5,000 кг	Сід Мікс Декор
-----------------	-----------------------



П р и м і т к а : Кількість маргарину на шарування становить 25% до маси тіста.

Загальна вага:	218,5	кг
Вихід:	179,82	кг
Кількість од. продукції	2247,8	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Замісити тісто протягом 6-8 хв. на 1-й швидкості та 4-6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 15-18°C. Тісто одразу розкатати та вкатати маргарин для шарування. Рекомендована кількість шарувань 4x4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 10-15 хв. Остаточна товщина тіста товщини 3,5-4 мм. Нарізати та сформувати вироби. Кінцеве вистоювання 60-90 хв. при відносній вологості 75% та температурі 30-32°C.

Параметри випікання:

Час випікання 18-20 хв. при температурі 200°C.

Серце пекаря

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

90,000 кг	Борошно пшеничне в/г
10,000 кг	Фієста Маїс
2,000 кг	Аморе Р Італія
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
2,000 кг	Браун Нектар
2,000 кг	Олія соняшникова
2,000 кг	Сіль
2,000 кг	Дріжджі пресовані
65,000 кг	Вода

Покриття:

10,000 кг	Тайгермікс
0,400 кг	Сіль
0,500 кг	Паприка
18,000 кг	Вода



Загальна вага:	205,9	кг
Коефіцієнт упікання:	14	%
Вихід:	177,074	кг

Спосіб приготування:

Тісто:

Замісити всі інгредієнти згідно рецептури протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 24-26°C. Попереднє бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити на шматки вагою 0,200 кг (за бажанням масу можна збільшити). Сформувати джгути, викласти на тканину та дати побродити 40-60 хв. З двох джгутів сформувати серце та викласти на листи вистелені пергаментом. Покрити заготовки зверху готовим покриттям. Тривалість вистоювання 10-15 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря 75%.

Покриття:

Змішати Тайгермікс з сіллю та паприкою до однорідності, та додати воду, перемішати. Залишити на 30 хв.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання верх 230°C, низ 210°C протягом 15-20 хв.

На початку випікання подати пару. Технологічні параметри можуть змінюватися в залежності від конструктивних особливостей обладнання та маси тістової заготовки.

Булка "Pane Giallo"

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Фієста Маїс
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
4,000 кг	Голден Нектар
2,000 кг	Томати сушені
4,000 кг	Маргарин 72%
1,000 кг	Дріжджі пресовані
2,200 кг	Сіль
70,000 кг	Вода



Загальна вага:	204,7	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	180,136	кг
Кількість од. продукції	360,3	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Змішати всі інгредієнти разом, додавши 90 % рецептурної кількості води (температура води 7-10°C), Наприкінці замісу поступово додавати решту води. Загальний заміс тіста: 4 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості. Температура тіста 24-26°C. Бродіння 60 хв. в умовах цеху з однією обминкою через 30 хв. Поділити тісто на шматки потрібної ваги (0.5 кг), сформувати. Покласти заготовки в кошики, та відправити в ферментаційну камеру (холодильник) для бродіння на 12-16 годин при 5°C. Після ферментації, нагріти заготовки протягом 30-40 хв. в умовах цеху. Перед посадкою в піч зробити надрізи.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання: верх 240°C, низ 220°C, тривалість випікання 26 хв., з пароволоженням на початку випічки. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Хліб Black Kernel

РЕЦЕПТУРА:

Аутоліз:

30,000 кг	Борошно цільнозернове із чорнозерної спельти
30,000 кг	Вода

Тісто:

70,000 кг	Борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Круасан Зерновий
3,000 кг	Аморе Віт Рустік
1,000 кг	Дріжджі пресовані
2,200 кг	Сіль
50,000 кг	Вода

Наповнювач:

5,000 кг	Чорниця морожена
----------	------------------



Загальна вага:	206,2	кг
Вихід:	188,656	кг
Кількість од. продукції	377,3	шт

Спосіб приготування:

Аутоліз:

Цільнозернове борошно змішати з водою 1:1 і залишити на 30 хв. для набухання.

Тісто:

Змішати всі інгредієнти разом, додавши 80% рецептурної кількості води (температура води 7-10°C), Наприкінці замісу поступово додати решту води. Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 10 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 24-26°C. Чорницю додати в кінці замісу. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху. Сформувати тістові заготовки довільної форми вагою 0,570 кг, покласти у кошики, після чого відправити у ферментаційну камеру при +5°C на 12-16 годин (холодна ферментація). Після бродіння прогріти тістові заготовки до +20°C протягом 40-60 хв. Перед випіканням зробити повздовжній надріз.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання верх 230°C, низ 210°C протягом 24-26 хв., з парозволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму, конструктивних особливостей печі.

Хліб тостовий "Сніданковий Фрі"

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг

15,000 кг

5,000 кг

10,000 кг

4,500 кг

1,800 кг

10,000 кг

2,000 кг

50,000 кг

Борошно пшеничне в/г

Фієста Маїс

Тост Мікс

Голден Нектар

Дріжджі пресовані

Сіль

Маргарин 72%

Цибуля смажена

Вода



Примітка: Рекомендується використовувати холодну воду, можливе використання води із льодом

Загальна вага:	198,3	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	178,47	кг
Кількість од. продукції	238	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Ретельно вимісити тісто 4 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. В кінці замісу додати смажену цибулю. Температура тіста 25-26°C. Відлежування тіста протягом 10 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки вагою 0,800 кг (з розрахунку 0,270 кг/л форми). Закатати заготовку у вигляді батона, поділити на 4 рівних шматки і поперечно помістити їх у форму. Закрити форму кришкою. Остаточне вистоювання 60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання: верх 230°C низ 210°C (після посадки знизити до 200°C), з парозволоженням. Ротаційна піч: 230°C зі зниженням температури до 190°C. Тривалість випікання 40 хв. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Хліб Щирість

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Борошно амаранту
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
3,000 кг	Аморе Р Італія
2,500 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
4,000 кг	Цукор
4,000 кг	Маргарин 72%
80,000 кг	Вода

Наповнювач:

2,000 кг	Пажитник цілий
5,000 кг	Грецький горіх
5,000 кг	Фундук



Загальна вага:	228,5	кг
Вихід:	202,28	кг
Кількість од. продукції	404,6	шт

Спосіб приготування:

Наповнювача:

Попередньо відварити пажитник протягом 5 хв. і лишити для охолодження.

Тіста:

Замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості та 10 хв. на 2-ій швидкості тістоміса (воду додавати поступово). Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху, Після бродіння сформувати тістові заготовки довільної форми вагою 0,570 кг. Остаточне вистоювання 40-60 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 85%. Перед випіканням зробити поздовжній надріз.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 240-220°C протягом 25 хв, з парозволоженням на початку випічки.

Фокача Пікантна

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Аморе Р Італія
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
4,000 кг	Голден Нектар
2,000 кг	Олія соняшникова
2,200 кг	Сіль
1,000 кг	Дріжджі пресовані
66,000 кг	Вода

Оздоблення:

1,500 кг	Яйця
5,000 кг	Сід Мікс Декор



Загальна вага:	185,7	кг
Вихід:	162,079	кг
Кількість од. продукції	405,2	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Змішати всі інгредієнти (90% води від загальної кількості), замісити тісто 4 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості тістоміса (поступово додавши решту води). Температура води для замісу тіста 2-3°C. Температура тіста 23-24°C. Тривалість бродіння тіста 60 хв. Потім зробити обминку та покласти тісто в пластиковий контейнер змащений олією, накрити кришкою і поставити у ферментаційну камеру на 12-15 годин при температурі 4-5°C. Дістати тісто з камери і залишити в цеху на 20-30 хв. Поділити на заготовки по 0,360 кг, сформувати кульки та покласти на тканину присипану борошном швом догори. Накрити і дати відлежатись 20-30 хв. для кращого формування. На присипаний борошном стіл викласти відлежані кульки, зверху змастити яйцем, сформувати круглі лаваші і декорувати Сід Мікс Декор. Випікати в подовій печі. Якщо випікати в ротаційній печі, після формування потрібно подовжити відлежування на 10-15 хв.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання: верх 240°C, низ 200°C протягом 16-18 хв., з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Пампушки Чорна Перлина

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

90,000 кг	Борошно пшеничне в/г
10,000 кг	Борошно житнє сіяне
25,000 кг	Леквар Чорна Перлина
5,000 кг	Браун Нектар
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
3,000 кг	Дріжджі пресовані
4,000 кг	Маргарин 72%
2,200 кг	Сіль
50,000 кг	Вода



Загальна вага: 190,2кг

Коефіцієнт упікання: 12 %

Вихід: 167,376 кг

Кількість од. продукції 539,9 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Замісити тісто 8 хв. на 1-й швидкості та 2 хв. на 2-й швидкості.

Температура тіста 27-28°C, відлежування тіста 30 хв.

Тісто поділити на шматочки по 0,060 кг, заокруглити і скласти у форми по шість штук.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 32-35°C та відносній вологості повітря 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-210°C протягом 20 хв.

Ротаційна піч: температура 230-200°C протягом 20 хв.

Міні піца Човник

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Аморе Р Італія
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
4,000 кг	Голден Нектар
2,000 кг	Олія соняшникова
2,200 кг	Сіль
1,000 кг	Дріжджі пресовані
66,000 кг	Вода

Начинка:

24,000 кг	Шинка
24,000 кг	Сир Голландський 45 %
18,000 кг	Болонес
3,600 кг	Кукурудза консервована
7,200 кг	Маслини



Загальна вага:	256	кг
Вихід:	217,344	кг
Кількість од. продукції	1 207,5	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Змішати всі інгредієнти (90% води від загальної кількості), замісити тісто 4 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості тістоміса (поступово додавши решту води). Температура води для замісу тіста 2-3°C. Температура тіста 23-24°C. Тривалість бродіння тіста 60 хв. Потім зробити обминку та покласти тісто в пластиковий контейнер змащений олією, накрити кришкою і поставити у ферментаційну камеру на 12-15 годин при температурі 4-5°C. Дістати тісто з ферментаційної камери і залишити в цеху на 20-30 хв. Поділимо тісто на заготовки по 0,290 кг, сформувати кульки. Покласти швом догори на тканину, присипану борошном, накрити і дати відлежатись 20-30 хв. для кращого формування. Вистояні кульки поділити пополам, перевернути поділеною стороною догори та формувати у вигляді човника. Середину тістової заготовки притиснути, змастити начинкою Болонес, рівномірно розкласти начинку і посипати тертим сиром. Якщо випікати в ротаційній печі, після формування потрібно продовжити відлежування на 10-15 хв.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання: верх 230°C, низ 200°C протягом 15 хв., з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

ВІТ-рецептури



Гамбургери ВІТ

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг

3,000 кг

1,000 кг

1,600 кг

5,000 кг

8,000 кг

2,000 кг

52,000 кг

Борошно пшеничне 1 гатунку

Дріжджі пресовані

Супер Софт

Сіль

Цукор

Маргарин 72%

Гамма Фреш ВІТ

Вода



Загальна вага:	172,6	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	151,888	кг
Кількість од. продукції:	1,9	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Змішати всі інгредієнти та замішати тісто до стану добре вимішаного: на I швидкості - 4 хв., на II швидкості - 8 - 10 хв. (рекомендується використовувати холодну воду або воду з льодом). Температура тіста 24 - 26°C. Релаксація тіста 5 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Відформувати тістові заготовки масою 0,08 кг та заокруглити їх (за бажанням оздобити кунжутом). Остаточне вистоювання 50 - 60 хв. при температурі 32 - 35°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 230 - 210°C; тривалість випікання 10 хв. На початку випічки подати пар. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Хліб Пшенично-житній (60/40) ВІТ

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

60,000 кг	Борошно пшеничне 1 гатунку
40,000 кг	Борошно житнє обдирне
1,800 кг	Сіль
1,500 кг	Альфа Бейс
1,000 кг	Рута ВІТ
1,000 кг	Дріжджі пресовані
70,000 кг	Вода



Загальна вага:	175,3	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	154,264	кг
Кількість од. продукції:	220,4	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Змішати всі інгредієнти та замісити тісто на 1-й шв. 5 хв., на 2-й шв. 5-6 хв. Температура тіста 27-28°C. Тривалість бродіння 45-60 хв., в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити на заготовки вагою 0,870 кг, заокруглити та покласти в кошики для вистоювання. Тривалість кінцевого вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-35°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: верх 230°C, низ 220°C (після посадки знизити до 200°C), на початку випічки подати пар, тривалість випікання 28-32 хв. Параметри випікання можуть змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, конструктивних особливостей печі.

Батон Вершковий ВІТ

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,500 кг	Дріжджі пресовані
1,600 кг	Сіль
3,000 кг	Цукор
3,000 кг	Олія соняшникова
0,500 кг	Софт ВІТ
54,000 кг	Вода



Загальна вага:	164,6	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	144,848	кг
Кількість од. продукції:	321,9	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Заміс тіста: 4 хв. на першій швидкості та 6-8 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 26-28°C. Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки вагою по 0,510 кг. Сформувати заготовки у вигляді батона та покласти на листи для випікання. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості повітря 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 220-200°C, тривалість 23-25 хв, з подачею пару на початку випікання. Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Тостовий хліб ВІТ

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Максі Фреш
6,000 кг	Цукор
8,000 кг	Маргарин 72%
4,000 кг	Дріжджі пресовані
1,600 кг	Сіль
48,000 кг	Вода



Примітка: Максі Фреш

Загальна вага:	169,6	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	149,248	кг
Кількість од. продукції:	222,8	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Рекомендовано частину води використовувати у вигляді льоду. Замісити тісто на 1й шв. 4-5 хв. (до повного розчинення льоду) та 8-10 хв. на 2й шв. Температура тіста 24-26°C. Поділити тісто на заготовки по 0,75 кг (з розрахунку 0,250-0,260 кг на 1 л. форми). Сформувати тістові заготовки у вигляді батону, розрізати на 4 частини, перевернути заготовки та покласти у форми. Тривалість кінцевого вистоювання 65 - 80 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Подова піч: 200-200°C 35-40 хв. з пароволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Кондитерські вироби



Торт Рожевий рай

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,050 кг Веселка Пурпурна

0,200 кг Цукор

0,200 кг Борошно пшеничне в/г

0,040 кг Олія соняшникова

0,350 кг Яйця

0,020 кг Вода

0,010 кг Квік 96

Крем:

0,300 кг Сметана

0,360 кг Крем-сир

0,300 кг Фрутбері Лісова Ягода

0,500 кг Крем Патіссері Несолодкі

0,200 кг Зеесан Сирний

0,200 кг Вода

Наповнення у крем:

0,150 кг Сатіна Дарк

0,015 кг Олія соняшникова



Загальна вага: 3,326 кг

Вихід: 3,059 кг

Кількість од. продукції 2 шт

Наповнювач:

0,330 кг Фрутбері Лісова Ягода

Покриття Велюр:

0,100 кг Ганаш Чоко Вайт

0,001 кг Барвник сухий "Сливовий джем"

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 4-5 хв. на високій швидкості. Розлити тісто на дві форми діаметром 18 см та випекти. Охолоджені заготовки розрізати на 4 коржі.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 175°C протягом 30 хв.

Крем:

Сметану, крем-сир та Фрутбері Лісова Ягода збити вінчиком у пишну масу. Додати в ягідну масу Зеесан Сирний, розведений з водою. В самому кінці обережно додати збиті вершки. Від основного крему відібрати 0,600 кг (для декору), в залишок додати підготовлену шоколадну стружку.

Наповнення:

Розтопити Сатіну Дарк, додати олію, розлити тонким шаром на чисту суху робочу поверхню. Після стабілізації глазури, за допомогою шпателью, зняти його тонкою стружкою та додати в крем.

Формування виробу:

Виріб збирати у формі діаметром 20 см. Випечений бісквіт розрізати на 4 коржі, по два шт. прошарувати Фрутбері Лісова Ягода та між собою з'єднати кремом з додаванням шоколадної стружки. На вирівняну поверхню нанести фігурні кремові "шишки". Заморожувати в шокері мінімально 3-5 годин. Після повного охолодження декорувати Шоколадним велюром з розтопленого Ганашу Чоко Вайт, розігрітого до температури 35-40°C.

Торт Bubbles

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,220 кг Яйця
0,170 кг Цукор
0,100 кг Вода
0,200 кг Борошно пшеничне в/г

0,040 кг Веселка Червона

0,010 кг Квік 96

Крем:

0,520 кг Розет

0,200 кг Крем-сир

0,230 кг Крем Лайт зі смаком Полуниці

0,090 кг Преста зі смаком Банану

Сироп:

0,100 кг Вода

0,070 кг Преста зі смаком Банану

0,035 кг Молоко згущене з цукром



Загальна вага:	1,985	кг
Вихід:	1,812	кг
Кількість од. продукції	2,1	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 4-5 хв. на високій швидкості. Вилити тісто в 3 форми діаметром 18 см та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 190°C, ротаційна піч: температура 180°C. Тривалість випікання: 25-30 хв.

Крем:

Крем Лайт зі смаком Полуниці, Престу зі смаком Банану, крем-сир перемішати до однорідної консистенції та додати у збиті вершки. Крем збити на середній швидкості 1-2 хв.

Формування виробу:

Бісквіти розрізати навпіл та з трьох частин зібрати торт прошарувавши кремом. Поверхню та боки торта покрити кремом та обсипати крихтою. Декорувати маршмеллоу.

Фісташковий Наполеон

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,400 кг	Борошно пшеничне в/г
0,250 кг	Маргарин 72%
0,150 кг	Кекс Фісташковий
0,006 кг	Сіль
0,020 кг	Яйця
0,120 кг	Вода
0,005 кг	Оцет столовий 9%

Крем:

0,360 кг	Вода
0,200 кг	Масло вершкове 82.5%
0,070 кг	Молоко згущене з цукром
0,180 кг	Ванкрем
0,300 кг	Чоколіна Фісташка Класик



Загальна вага:	2,061	кг
Вихід:	1,816	кг
Кількість од. продукції	18,2	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти з'єднати та замісити тісто. Поділити по 0,310 кг та покласти в холодильник на 30 хв. Розкатати до 2 мм на листи 40х60 см.

Крем:

Ванкрем змішати з водою. Масло збити до кремоподібного стану, додати згущене молоко кімнатної температури, заварний крем, Чоколіну та збити до однорідної консистенції.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190°C протягом 15-20 хв.

Формування виробу:

Випечені п/ф прошарувати кремом. Боки та поверхню змастити кремом та посипати крихтою.

Рулет Смарагдове яблуко

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,700 кг	Яйця
0,300 кг	Борошно пшеничне в/г
0,400 кг	Цукор
0,100 кг	Веселка Зелена
0,025 кг	Вода
0,075 кг	Олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг	Зеесан Сирний
0,260 кг	Вода
0,250 кг	Чоколіна Вайт
0,300 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,315 кг	Фрутбері Яблуко

Фадж:

0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,100 кг	Сатіна Вайт



Примітка: Зберігати при -18°C, дефростувати при +4°C...+6°C.

Загальна вага:	3,185	кг
Вихід:	2,763	кг
Кількість од. продукції	6	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати Фрутбері Яблуко. Перемішати до однорідної маси.

Фадж:

Чоколіну Вайт, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати. За бажанням можна додати жиророзчинний барвник зеленого кольору.

Формування:

На охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, нарізати.

Рулет Рубіновий вечір

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,700 кг	Яйця
0,300 кг	Борошно пшеничне в/г
0,400 кг	Цукор
0,100 кг	Веселка Червона
0,025 кг	Вода
0,075 кг	Олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг	Зеесан Сирний
0,260 кг	Вода
0,250 кг	Чоколіна Вайт
0,300 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,315 кг	Фрутбері Вишня

Фадж:

0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,100 кг	Сатіна Вайт



Примітка: Зберігати при -18°C, дефростувати при +4°C...+6°C.

Загальна вага:	3,185	кг
Вихід:	2,763	кг
Кількість од. продукції	6	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати Фрутбері Вишня. Перемішати до однорідної маси.

Фадж:

Чоколіну Вайт, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати. За бажанням можна додати жиророзчинний барвник червоного кольору.

Формування:

На охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, нарізати.

Рулет Поцілунок сонця

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,700 кг	Яйця
0,300 кг	Борошно пшеничне в/г
0,400 кг	Цукор
0,100 кг	Веселка Помаранчева
0,025 кг	Вода
0,075 кг	Олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг	Зеесан Сирний
0,260 кг	Вода
0,250 кг	Чоколіна Вайт
0,300 кг	Крем Патісері Несолодкі
0,250 кг	Фрутбері Абрикос

Фадж:

0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,100 кг	Сатіна Вайт



Примітка: Зберігати при -18°C, дефростувати при +4°C...+6°C.

Загальна вага:	3,12	кг
Вихід:	2,701	кг
Кількість од. продукції	6	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати Фрутбері Абрикос. Перемішати до однорідної маси.

Фадж:

Чоколіну Вайт, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати. За бажанням можна додати жиророзчинний барвник помаранчевого кольору.

Формування:

На охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, нарізати.

Рулет Лілова Гармонія

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,700 кг	Яйця
0,300 кг	Борошно пшеничне в/г
0,400 кг	Цукор
0,100 кг	Веселка Пурпурна
0,025 кг	Вода
0,075 кг	Олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг	Зеесан Йогурт
0,260 кг	Вода
0,250 кг	Чоколіна Бургунді
0,300 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг	Фрутбері Лісова Ягода

Фадж:

0,200 кг	Чоколіна Бургунді
0,100 кг	Сатіна Вайт



Примітка: Зберігати при -18°C, дефростувати при +4°C...+6°C.

Загальна вага:	3,12	кг
Вихід:	2,701	кг
Кількість од. продукції	6	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40х60 см).

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус:

Зеесан Йогурт розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Бургунді, а потім збиті вершки. В кінці додати Фрутбері Лісова Ягода. Перемішати до однорідної маси.

Фадж:

Чоколіну Бургунді, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати.

Формування:

На охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, декорувати та нарізати.

Рулет Passion Roll

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,700 кг	Яйця
0,300 кг	Борошно пшеничне в/г
0,400 кг	Цукор
0,100 кг	Веселка Жовта
0,025 кг	Вода
0,075 кг	Олія соняшникова

Крем-мус:

0,185 кг	Зеесан Сирний
0,245 кг	Вода
0,120 кг	Чоколіна Вайт
0,370 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,180 кг	Міралюкс Маракуйя

Фадж:

0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,100 кг	Сатіна Вайт



Примітка: Зберігати при -18°C, дефростувати при +4°C...+6°C.

Загальна вага:	3,0	кг
Вихід:	2,621	кг
Кількість од. продукції	5,8	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40х60 см).

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мусу:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт, та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати підігріту до 40°C Міралюкс Маракуйя. Перемішати до однорідної маси.

Фадж:

Чоколіну Вайт, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати. За бажанням можна додати жиророзчинний барвник жовтого кольору.

Формування:

На охолоджений бісквіт нанести шар крему та закрутити в рулет. Охолодити, покрити фаджем, декорувати та нарізати.

Еклер Шоколадна симфонія

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,100 кг	Еклермікс
0,030 кг	Чоколіна Софт
0,060 кг	Олія соняшникова
0,100 кг	Яйця
0,100 кг	Вода

Наповнювач:

0,200 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,200 кг	Чоколіна Фісташка Класик

Покриття:

0,120 кг	Ганаш Чоко Дарк
-----------------	------------------------

Декор:

0,020 кг	Рисові кульки в шоколаді
----------	--------------------------



Загальна вага:

0,93 кг

Вихід:

0,713 кг

Кількість од. продукції

11,9 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на третій швидкості протягом 4 хв., після чого додати рецептурну кількість Чоколіни Софт (попередньо розігрітої до температури 35-40°C) та продовжити збивати 1-2 хв. до отримання однорідної маси. Відсадити на листи та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 190-200°C. Ротаційна піч: температура 180-190°C з подачею пари.
Тривалість випікання: 35-40 хв. (в залежності від тістової заготовки).

Наповнювач:

Збити вершки та додати розтоплену Чоколіну Фісташку Класик. Перемішати до однорідної консистенції. Готовим кремом наповнити еклери.

Покриття:

Ганаш Чоко Дарк нагріти до 40-45°C. та покрити еклери. За бажанням можна декорувати різноманітними посипками.

Блок- кейк "Come to Dubai"

РЕЦЕПТУРА:

Тісто 1:

0,600 кг

Кекс Чоко

0,120 кг

Олія соняшникова

0,240 кг

Яйця

0,240 кг

Вода

0,020 кг

Квік 96

Тісто 2:

0,350 кг

Кекс Фісташковий

0,350 кг

Яйця

0,070 кг

Олія соняшникова

0,030 кг

Вода

0,017 кг

Квік 96

Наповнювач:

0,750 кг

Чоколіна Фісташка

0,250 кг

Вафельна крихта

Крем:

0,500 кг

Крем-сир

0,600 кг

Чоколіна Фісташка Класик

0,500 кг

Крем Патіссері Несолодкі



Загальна вага:

6,297

кг

Вихід:

5,918

кг

Кількість од. продукції

11,8

шт

Покриття:

0,600 кг

Чоколіна Фісташка Класик

0,600 кг

Скалдіс Білий

0,060 кг

Фісташка

Ганаш:

0,400 кг

Ганаш Чоко Дарк

Спосіб приготування:

Тісто 1:

Всі інгредієнти збити вінчиком на високій швидкості протягом 5 хв. Вилити тісто в лист з бортом 60x40 см.

Тісто 2:

Всі інгредієнти збити вінчиком на високій швидкості протягом 5 хв. Вилити тісто в лист з бортом 60x40 см.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C протягом 18-23 хв. (час випікання залежить від ваги тістової заготовки).

Наповнювача:

Чоколіну Фісташка Класик перемішати з вафельною крихтою.

Крем:

Чоколіну Фісташка Класик та крем-сир збити вінчиком в однорідну пишну масу та окремо збити вершки до стійкої консистенції. Частинами ввести збиті вершки у підготовлену фісташково-сирну масу.

Ганаш:

Ганаш Чоко Дарк нагріти до 30-35°C.

Формування виробу:

На охолоджений фісташковий бісквіт нанести тонким шаром Ганаш Чоко Дарк, охолодити, розрізати навпіл 30x40см. Два шари шоколадного бісквіту склеїти наповнювачем (Чоколіна Фісташка з вафельною крихтою). По черзі складаємо: Фісташковий бісквіт - Ганаш Чоко Дарк - Крем - Шоколадний бісквіт - Наповнювач - Шоколадний бісквіт - Крем - Ганаш Чоко Дарк - Фісташковий бісквіт. Охолодити 1-2 години (бажано шокер), нарізати на блоки та нанести покриття з Чоколіни Фісташки та Скалдіса Білого. Декорувати фісташкою або за бажанням.

Покриття:

Розтопити Скалдіс Білий до 35-38°C, змішати з Чоколіною Фісташка Класик та покрити блок-кейк. Декорувати подрібненою фісташкою.

Бенто-торт

Ранковий сніданок

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,110 кг	Яйця
0,060 кг	Борошно пшеничне в/г
0,080 кг	Цукор
0,020 кг	Веселка Помаранчева
0,010 кг	Вода

Наповнювач:

0,175 кг	Фрутбері Абрикос
0,175 кг	Міралюкс Маракуйя

Покриття Велюр:

0,300 кг	Ганаш Чоко Вайт
0,0005 кг	Барвник сухий "Лимон"

Крем-мус:

0,150 кг	Зеесан Сирний
0,150 кг	Вода
0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,300 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг	Фрутбері Абрикос
0,350 кг	Крем-сир



Загальна вага:	2,521	кг
Вихід:	2,404	кг
Кількість од. продукції	6	шт

Декор:

0,040 кг	Міралюкс Маракуйя
0,100 кг	Палетта Нейтральна
0,050 кг	Вода

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 4 хв. на високій швидкості. Бісквітне тісто вилити у форму d18 см.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C протягом 20-25 хв.

Крем-мусу:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати підігріту до 40°C Чоколіну Вайт, збиту з крем-сиром та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати Фрутбері Абрикос. Перемішати до однорідної маси.

Наповнювач:

Змішати Фрутбері з Міралюкс до однорідної консистенції.

Покриття Велюр:

Розігріти Ганаш до 40°C, за бажанням підфарбувати у жовтий колір. Наносити Ганаш на добре заморожений виріб за допомогою фарбопульту.

Формування:

Вирізати з кольорового бісквіту коржі по формі у яку будемо збирати торт, перемастити наповнювачем - це серцевина торта. Викласти за допомогою мішка у форму бенто-торту мус, приблизно 1/3 частину форми, вкласти серцевину з бісквітів та заповнити кремом форму по боках до верху форми. Заморозити в шокері не менш 5-6 годин. Підготувати Ганаш для нанесення велюру, вийняти з форми торт та покрити за допомогою фарбопульту. Верх торта декорувати Міралюкс Маракуйя та Палетою Нейтральною.

Декору:

Палетту Нейтральну з водою нагрівати до повного її розчинення.

Бенто-торт

Оksamитове сердце

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,110 кг	Яйця
0,060 кг	Борошно пшеничне в/г
0,080 кг	Цукор
0,020 кг	Веселка Червона
0,010 кг	Вода

Наповнювач:

0,300 кг Фрутбері Вишня

Крем-мус:

0,150 кг	Зеесан Сирний
0,150 кг	Вода
0,200 кг	Чоколіна Вайт
0,300 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг	Фрутбері Вишня
0,350 кг	Крем-сир

Покриття Велюр:

0,300 кг	Ганаш Чоко Вайт
0,0005 кг	Барвник сухий "Мальва"

Декор:

0,300 кг	Малина
0,150 кг	Палетта Нейтральна
0,080 кг	Вода



Загальна вага:	2,811	кг
Вихід:	2,688	кг
Кількість од. продукції	6	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 4 хв. на високій швидкості. Бісквітне тісто вилити у форму d18 см.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C протягом 20-25 хв.

Крем-мусу:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати підігріту до 40°C Чоколіну Вайт збиту з крем-сиром та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати підігріту до 40°C Фрутбері Вишня. Перемішати до однорідної маси.

Покриття Велюр:

Розігріти Ганаш до 40°C, за бажанням підфарбувати у потрібний колір. Наносити Ганаш на добре заморожений виріб за допомогою фарбопульту.

Формування:

Вирізати з кольорового бісквіту коржі по формі у яку будемо збирати торт, перемастити наповнювачем - це серцевина торта. Викласти за допомогою мішка у форму бенто-торту мус, приблизно 1/3 частину форми, вкласти серцевину з бісквітів та заповнити кремом форму по боках до верху форми. Заморозити в шокері не менш 5-6 годин. Підготувати Ганаш для нанесення велюру, вийняти з форми торт та покрити за допомогою фарбопульту. Верх торта декорувати свіжою малиною та Палетою Нейтральною.

Бенто-торт Мадам грушка

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,300 кг

Кекс Чоко

0,060 кг

Олія соняшникова

0,120 кг

Яйця

0,120 кг

Вода

Наповнювач:

0,400 кг

Фрутбері Груша

Крем-мус:

0,300 кг

Зеесан Сирний

0,300 кг

Вода

0,600 кг

Ганаш Чоко Дарк

0,600 кг

**Крем Патіссері
Несолодкі**

Покриття Велюр:

0,300 кг

Сатіна Дарк

0,030 кг

Олія соняшникова

Декор:

0,350 кг

Фрутбері Груша

0,100 кг

Палетта Колд Джел



Примітка: Зберігати при -18°C, дефростувати при +4°C...+6°C.

Загальна вага:

3,58 кг

Вихід:

3,397 кг

Кількість од. продукції

6 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 4 хв. на високій швидкості. Бісквітне тісто вилити у форму 30*40см.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C протягом 20-25 хв.

Крем-мусу:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати підігрітий до 40°C Ганаш Дарк, з'єднати зі збитими вершками до однорідної маси.

Покриття Велюр:

Розігріти Сатіну Дарк з олією до 40°C. Наносити Велюр на добре заморожений виріб за допомогою фарбопульту.

Формування:

Вирізати з кольорового бісквіту коржі по формі у яку будемо збирати торт, перемастити наповнювачем - це серцевина торта. Викласти за допомогою мішка у форму бенто-торту мус, приблизно 1/3 частину форми, вкласти серцевину з бісквітів та заповнити кремом форму по боках до верху форми. Заморозити в шокері не менш 5-6 годин. Підготувати Ганаш для нанесення велюру, вийняти з форми торт та покрити за допомогою фарбопульту. Верх торта декорувати Фрутбері Груша та Палетою Колд Джел.

Бенто-торт Дика ожина

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,300 кг

Кекс Чоко

0,060 кг

Олія соняшникова

0,120 кг

Яйця

0,120 кг

Вода

Наповнювач:

0,200 кг

Фрутбері Лісова Ягода

Крем-мус:

0,250 кг

Зеесан Йогурт

0,250 кг

Вода

0,400 кг

Чоколіна Вайт

0,600 кг

Крем Патіссері Несолодкі

0,300 кг

Фрутбері Лісова Ягода

Покриття Велюр:

0,300 кг

Ганаш Чоко Вайт

0,0005 кг

Барвник сухий "Сливовий джем"

Декор:

0,350 кг

Ожина

0,100 кг

Палетта Колд Джел



Загальна вага:	3,351	кг
Вихід:	3,17	кг
Кількість од. продукції	6,1	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 4 хв. на високій швидкості. Бісквітне тісто вилити у форму 30*40см.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C протягом 20-25 хв.

Крем-мусу:

Зеесан Йогурт розмішати у воді, додати підігріту до 40°C Чоколіну, збиту з крем-сиром та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати підігріту до 40°C Фрутбері Лісова ягода. Перемішати до однорідної маси.

Покриття Велюр:

Розігріти Ганаш до 40°C, за потреби підфарбувати у бажаний колір. Наносити Ганаш на добре заморожений виріб за допомогою фарбопульта.

Формування:

Вирізати з кольорового бісквіту коржі по формі у яку будемо збирати торт, перемастити наповнювачем - це серцевина торта. Викласти за допомогою мішка у форму бенто-торту мус, приблизно 1/3 частину форми, вкласти серцевину з бісквітів та заповнити кремом форму по боках до верху форми. Заморозити в шокері не менш 5-6 годин. Підготувати Ганаш для нанесення велюру, вийняти з форми торт та покрити за допомогою фарбопульта. Верх торта декорувати свіжою ожиною та Палетою Колд Джел.

Птіфур фісташковий

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,180 кг Кекс Чоко

0,110 кг Яйця

0,110 кг Олія соняшникова

0,040 кг Вода

Наповнювач:

0,390 кг Фрутбері Малина

0,060 кг Зеесан Нейтральний

Крем-мус:

0,160 кг Зеесан Сирний

0,240 кг Вода

0,250 кг Чоколіна Фісташка Класик

0,300 кг Крем Патіссері Несолодкі

Покриття:

0,150 кг Палетта Колд Джел

0,050 кг Чоколіна Фісташка Класик



Загальна вага:	2,04	кг
Вихід:	1,895	кг
Кількість од. продукції:	27,1	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однорідної консистенції. Вилити тісто в форму 55x10x4 см.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 180°C, протягом 18-20 хв.

Крем-мус:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати підігріту до 40°C Чоколіну, а потім збиті вершки. Перемішати до однорідної маси.

Покриття:

Розіріти Чоколіну до 40°C та з'єднати з Палетта Колд Джел.

Наповнювача:

Фрутбері Малина змішати з Зеесаном Нейтральним, ретельно перемішати до повного розчинення Зеесану. Залишити на 10 хв. для стабілізації.

Формування виробу:

Зібрати у форму розміром 55x10x4 см в наступній послідовності: напівфабрикат, тонкий шар наповнювача, шар крем-мусу до краю форми. Заморозити. Нанести покриття на виріб та нарізати на порції. Тістечка декорувати .

Печиво відсадне вишневе

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,450 кг	Маргарин 72%
0,350 кг	Цукрова пудра
0,170 кг	Яйця
0,750 кг	Борошно пшеничне в/г
0,070 кг	Пшеничний крохмаль

0,080 кг **Веселка Червона**

Оздоблення:

0,300 кг **Джеммі Вишня**



Загальна вага:	2,17	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	1,95	кг
Кількість од. продукції	3 2	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Збити маргарин із цукровою пудрою, потім додати яйця та збити до однорідної маси. Після чого змішати сухі компоненти зі збитою масою та добре вимісити тісто. Відсадити із кондитерського мішка заготовки печива та в середину відсадити Джеммі.

Параметри випікання:

випікайте при температурі 185°C протягом 10-12 хв.

Печиво відсадне абрикосове

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,450 кг	Маргарин 72%
0,350 кг	Цукрова пудра
0,170 кг	Яйця
0,750 кг	Борошно пшеничне в/г
0,070 кг	Пшеничний крохмаль
0,080 кг	Веселка Помаранчева

Оздоблення:

0,300 кг	Джеммі Абрикос
-----------------	-----------------------



Загальна вага:	2,17	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	1,953	кг
Кількість од. продукції	2	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Збити маргарин із цукровою пудрою, потім додати яйця та збити до однорідної маси. Після чого змішати сухі компоненти зі збитою масою та добре вимісити тісто. Відсадити із кондитерського мішка заготовки печива та в середину відсадити Джеммі.

Параметри випікання:

випікати при температурі 185°C протягом 10-12 хв.

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,340 кг	Маргарин 72%
0,250 кг	Цукор
0,075 кг	Браун Нектар
0,500 кг	Борошно пшеничне в/г
0,006 кг	Сіль
0,015 кг	Пекарський Порошок
0,180 кг	Яйця
0,030 кг	Крохмаль кукурудзяний сухий
0,080 кг	Какао Порошок DB82

Наповнювач:

0,200 кг	Шарлі Деко Браун
-----------------	-------------------------



Загальна вага:	1,676	кг
Вихід:	1,569	кг
Кількість од. продукції	16,5	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Холодний маргарин нарізати кубиками, додати цукор, Нектар, сіль та перемішати 2-3 хв. Додати Шарлі Деко Браун, з'єднати з сухими інгредієнтами та перемішати до крихти. Додати яйця та замісити тісто. Сформувати кульки вагою 0,100 кг.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: випікати при температурі 180°C протягом 15 хв.

Рулет сирний зі сливою

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,700 кг	Яйця
0,300 кг	Борошно пшеничне в/г
0,400 кг	Цукор
0,100 кг	Біска Мульти Бейс
0,025 кг	Вода
0,075 кг	Олія соняшникова

Крем-мус:

0,160 кг	Зеесан Сирний
0,260 кг	Вода
0,250 кг	Чоколіна Вайт
0,300 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,250 кг	Фрутбері Слива

Крем:

0,090 кг	Зеесан Сирний
0,180 кг	Вода
0,180 кг	Крем Патіссері Несолодкі

Декор:

0,180 кг	Слива
0,063 кг	Ганаш Чоко Дарк



Загальна вага:	3,513	кг
Вихід:	3,073	кг
Кількість од. продукції	30,7	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти, крім олії, збити міксером протягом 8 хв. на високій швидкості. В кінці ввести олію на першій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на два листи (40x60 см).

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200°C протягом 6-7 хв.

Крем-мус:

Зеесан Сирний розмішати у воді, додати розігріту до 40°C Чоколіну Вайт та з'єднати зі збитими вершками. В кінці додати Фрутбері Слива. Перемішати до однорідної маси.

:
Зеесан Сирний розмішати у воді та з'єднати зі збитими вершками.

Декор:

Ганаш Чоко Дарк розтопити до 40°C.

Формування:

На охолоджений бісквіт нанести шар крем-мусу та закрутити в рулет. Охолодити, нарізати на порції шириною 4 см. Зробити надрізи посередині рулетиків, наповнити кремом. Декорувати сливою (чорносливом) та Ганашем Чоко Дарк.

Профітролі ванільні в шоколадному ганаші

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,300 кг

0,240 кг

0,300 кг

0,300 кг

Еклермікс

Олія соняшникова

Вода

Яйця

Крему:

0,300 кг

0,600 кг

0,200 кг

0,300 кг

Ванкрем

Вода

Молоко згущене з цукром

Крем Патіссері Несолодкі

Ганашу:

0,720 кг

0,540 кг

Крем Патіссері Несолодкі

Ганаш Чоко Дарк



Загальна вага:	3,8	кг
Вихід:	3,257	кг
Кількість од. продукції	81,4	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на другій швидкості протягом 8 хв. Відсадити тісто на листи вагою по 15 г та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 200-180°C. Ротаційна піч: температура 190-180°C. Тривалість випікання: 25 хв + 5 хв (підсушити при 180°C).

Крему:

Суміш Ванкрем змішати з водою, додати згущене молоко та збиті вершки. Після чого ретельно перемішати. Наповнити профітролі кремом по 16 г.

Ганашу:

Вершки довести до кипіння, додати Ганаш Чоко Дарк. Охолодити до 26-27°C. Залити зверху на профітролі по 15 г на кожну.

Деліс Бургунді

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,092 кг

Веселка Пурпурна

0,508 кг

Яйця

0,370 кг

Цукор

0,037 кг

Вода

0,277 кг

Борошно пшеничне в/г

Крем:

0,510 кг

Чоколіна Бургунді

Покриття:

0,600 кг

Сатіна Вайт

0,300 кг

Чоколіна Бургунді



Загальна вага:

2,694 кг

Вихід:

2,357 кг

Кількість од. продукції:

36,3 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 7-10 хв. на високій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на лист (40x60 см).

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190-210°C протягом 5-7 хв, в ротаційній печі температура випікання 180-190°C протягом 5-7 хв. Охолодити.

Покриття:

Сатіну Вайт розтопити до температури 38°C, потім змішати з Чоколіною.

Формування виробу:

Випечений бісквітний напівфабрикат зачистити, розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіна Бургунді та накрити іншою частиною. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити Сатіною змішаною з Чоколіною.

Деліс Фісташка

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,092 кг **Веселка Зелена**

0,508 кг Яйця

0,370 кг Цукор

0,037 кг Вода

0,277 кг Борошно пшеничне в/г

Крем:

0,510 кг **Чоколіна Фісташка Класик**

Покриття:

0,600 кг **Сатіна Вайт**

0,300 кг **Чоколіна Фісташка Класик**



Загальна вага:	2,694	кг
Вихід:	2,357	кг
Кількість од. продукції:	36,3	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 7-10 хв. на високій швидкості. Бісквітне тісто тонко розмастити на лист (40x60 см).

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190-210°C протягом 5-7 хв, в ротаційній печі температура випікання 180-190°C протягом 5-7 хв. Охолодити.

Покриття:

Сатіну Вайт розтопити до температури 38°C, потім змішати з Чоколіною.

Формування виробу:

Випечений бісквітний напівфабрикат зачистити, розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести збиту начинку Чоколіна Фісташка Класик та накрити іншою частиною. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити Сатіною змішаною з Чоколіною.

Печиво Брауніс з фісташкою

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,340 кг	Маргарин 72%
0,250 кг	Цукор
0,075 кг	Браун Нектар
0,500 кг	Борошно пшеничне в/г кг
0,006 кг	Сіль
0,015 кг	Пекарський Порошок
0,180 кг	Какао Порошок DB82
0,030 кг	Яйця
0,080 кг	Крохмаль кукурудзяний сухий
0,200 кг	Шарлі Деко Дарк



Наповнювач:

0,260 кг	Чоколіна Фісташка Класик
-----------------	---------------------------------

Загальна вага:	1,931	кг
Вихід:	1,759	кг
Кількість од. продукції	18,5	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Холодний маргарин нарізати кубиками, додати цукор, Нектар, сіль та перемішати 2-3 хв. Додати шоколадні дропси та перемішати. Потім з'єднати з сухими інгредієнтами до утворення крихти. Влити яйця та замісити тісто. Поділити на тістові заготовки вагою 0,100 кг, відсадити Чоколіну Фісташку по 0,015 кг та сформувати кульки.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 180°C протягом 15 хв.

Великі Свята



Калита Горіхова

РЕЦЕПТУРА:

Опара Біга:

10,000 кг	Борошно цільнозернове із чорнозерної спельти
20,000 кг	Борошно пшеничне в/г
0,800 кг	Дріжджі пресовані
25,000 кг	Вода

Тіста:

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



Загальна вага:	351,3	кг
Вихід:	317,19	кг
Кількість од. продукції	634,4	шт

Начинка:

50,000 кг	Фесті Горіх
25,000 кг	Вода

Покриття:

30,000 кг	Гласса Кракелюр
10,000 кг	Білок яйця

Оздоблення:

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.

Наповнювач 2:

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 і 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%.

Оздоблення:

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.

Шоколадна спокуса Твіст

РЕЦЕПТУРА:

Опара:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
5,000 кг	Дріжджі пресовані
33,000 кг	Молоко пастеризоване

Тісто:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
30,000 кг	Леквар Кавовий Агат
10,000 кг	Панетон Верона
25,000 кг	Маргарин 72%
15,000 кг	Цукор
1,200 кг	Сіль
10,000 кг	Яйця

Начинка:

42,000 кг	Начинка Твіст зі смаком Шоколаду та Апельсину
------------------	--

Горіховий наповнювач:

10,000 кг	Шарлі Деко Браун
15,00 кг	Грецький горіх
1,000 кг	Какао Порошок DB82

Спосіб приготування:

Опара:

Замісити опару (температура опари 26-27°C) та залишити для бродіння в умовах цеху, уникаючи завітрення протягом 30 хв.

Тісто:

До опари додати всі компоненти крім маргарину та замісити тісто 4 хв. на 1-й швидкості та 4-5 хв. на 2-й швидкості. Далі місити 3-4 хв. на 2-й швидкості, додаючи маргарин частинами до повного з'єднання з тістом. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки вагою 0,400 кг, округлити і залишити відлежатись протягом 5-10 хв., для кращого формування. Розкати тістову заготовку в пласт, рівномірно нанести начинку Твіст зі смаком шоколаду та апельсину, зверху посипати підготовленим горіховим наповнювачем і скрутити в рулет. Потім рулет розрізати по довжині, починаючи з країв до середини. Середину залишити шириною в 1 см, сформувати виріб. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.

Горіховий наповнювач:

Грецький горіх подрібнити, додати какао, Шарлі Деко Браун та перемішати для рівномірного розподілення компонентів.

Оздоблення:

Перед випіканням змастити яйцем і декорувати кунжутом, мигдальними пластівцями за бажанням.

Параметри випікання:

Температура випікання 170-180°C. Час випікання 23-25 хв. з подачею пари на початку процесу. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі, маси тістової заготовки.



Примітка: До декору можемо додати, декоративний термостабільний цукор.

Покриття:

5,000 кг	Яйця
----------	------

Декор:

2,500 кг	Мигдальні пластівці
1,200 кг	Кунжут

Пандоро Два кольори

РЕЦЕПТУРА:

Тісто 1:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Панетон Верона
7,000 кг	Дріжджі пресовані
25,000 кг	Цукор
1,000 кг	Сіль
40,000 кг	Маргарин 72%
45,000 кг	Яйця
20,000 кг	Вода

Тісто 2:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Панетон Верона
25,000 кг	Леквар Кавовий Агат
8,000 кг	Дріжджі пресовані
25,000 кг	Цукор
1,000 кг	Сіль
10,000 кг	Браун Нектар
40,000 кг	Маргарин 72%
30,000 кг	Яйця
20,000 кг	Вода



Загальна вага:	537	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	472,56	кг
Кількість од. продукції	945,1	шт

Спосіб приготування:

Тісто 1:

Змішати всі інгредієнти крім маргарину. Замісити тісто 4 хв. на першій швидкості та 8-10 хв. на другій швидкості тістоміси, до появи розвиненого клейковинного вікна. Потім додати охолоджений маргарин та місити 4 хв. на другій швидкості до повного його розчинення. Температура тіста 28-30°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення.

Тісто 2:

Змішати всі інгредієнти крім маргарину та Браун Нектар. Замісити тісто 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості тістоміси до появи розвиненого клейковинного вікна. Потім додати Браун Нектар та місити 3-4 хв. на другій швидкості. Далі поступово додавати охолоджений маргарин та місити 4 хв. на другій швидкості до повного його з'єднання з тістом. Температура тіста 28-30°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Формування:

Поділити кожне тісто на заготовки вагою 0.250 кг, Розкатати на прямокутники розміром 10x20 см. Заготовки покласти одна на одну та скрутити в рулет шириною 10 см, перевернути і покласти до спеціальних металевих форм. Кінцеве вистоювання 120 хв. при температурі 36°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190-170°C протягом 25-27 хв.

Панетон Міланський 2025

РЕЦЕПТУРА:

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
2,000 кг	Ром

Оздоблення:

23,000 кг	Гласа Кракелюр
7,000 кг	Білок яйця

Декор:

3,000 кг	Мигдальні пластівці
4,000 кг	Цукрова пудра

Спосіб приготування:

Наповнювач:

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

Опара:

Час замісу опари 25 хв. Замішуємо опару на 1 шв.: в тістоміс кладемо борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, дріжджі пресовані та воду. Далі поступово, невеликими порціями, вводимо жовтки і продовжуємо місити ще 10 хв на 1 шв. Перемикаємо на 2 шв. і замішуємо ще 5 хв., поступово додаючи розм'якшене вершкове масло. Готова опара має бути однорідної та гладкої консистенції. Після цього перекласти її в ємність для бродіння та залишити підніматися на 12 годин у шафі попереднього вистоювання при температурі 22–24°C та вологості 80%W.

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: тісто поділити на заготовки потрібної ваги та викласти у спеціальні паперові форми.

Кінцеве вистоювання: 4–5 годин при температурі 30 °C та відносній вологості 80%.

Оздоблення:

Гласу Кракелюр і яєчний білок змішати до однорідної консистенції та залишити на 12 год. для набухання.

Параметри випікання:

Перед випіканням нанести оздоблення на поверхню панетону тонким шаром, посипати мигдальними пластівцями та цукровою пудрою зверху. Температура випікання в ротаційній печі 170–150–170°C. Час випікання: 55 хв. (для заготовок масою 0,800–1,000 кг).



Загальна вага:	344,5	кг
Вихід:	311,75	кг
Кількість од. продукції	389,7	шт

Кексики сирні " Різдвяна зірка"

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,400 кг	Сир кисломолочний
0,200 кг	Масло вершкове 82.5%
0,300 кг	Яйця
0,500 кг	Цукор
0,004 кг	Ванілін
0,100 кг	Корент Європа
0,320 кг	Борошно пшеничне в/г
0,005 кг	Сіль
0,015 кг	Пекарський Порошок
0,100 кг	Родзинки
0,050 кг	Шарлі Деко Дарк
0,060 кг	Цукати

Оздоблення:

0,150 кг	Сатіна Вайт
0,150 кг	Фондант
0,020 кг	Вода



Загальна вага:	2,374	кг
Вихід:	2,118	кг
Кількість од. продукції	17,7	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Сир збити з маслом за допомогою плаского бітера. Поступово додати яйця, збиті з цукром, сіллю та ваніліном. В кінці додати борошно, Корент Європа та Пекарський порошок. Замісити тісто.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C. Ротаційна піч: 170°C . Тривалість випікання: 30-40 хв. в залежності від об'єму форми.

Оздоблення:

Сатіну Вайт, Фондант та воду розтопити на водяній бані. Після чого покрити охолоджені вироби та декорувати за бажанням.

Коломба Мілано

РЕЦЕПТУРА:

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%

Рецептура тіста:

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

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 замесити 5 хв. на 2-й швидкості до утворення добре розвинутого клейковинного каркасу. Потім додаємо наповнювач і вмішуємо його 2–3 хв. на 1-й швидкості. Температура готового тіста 26–28°C. Бродіння: 60–90 хвилин 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%.

Оздоблення:

Гласса Кракелюр і яєчний білок змішати до однорідної консистенції та залишити на 12 годин для набухання. Перед випіканням нанести Гласса Кракелюр на поверхню панетону 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 –1,0 кг).



Загальна вага:	371,5	кг
Вихід:	334,8	кг
Кількість од. продукції	440,5	шт

Оздоблення:

43,000 кг	Гласса Кракелюр
------------------	------------------------

13,000 кг	Білок яйця
-----------	------------

Декор:

3,000 кг	Мигдальні пластівці
5,000 кг	Цукрова пудра

Штолен Саксонський мигдалевий



РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
7,000 кг	Дріжджі пресовані
1,000 кг	Сіль
5,000 кг	Цукор
25,000 кг	Маргарин 72%
25,000 кг	Масло вершкове 82.5%
35,000 кг	Молоко пастеризоване
20,000 кг	Панетон Верона
10,000 кг	Маропан

Наповнювач:

40,000 кг	Мигдаль
20,000 кг	Журавлина вялена
20,000 кг	Родзинки
5,000 кг	Коньяк

Начинка:

25,000 кг	Маропан
------------------	----------------

Покриття:

15,000 кг	Масло вершкове 82.5%
20,000 кг	Цукрова пудра
15,000 кг	Монблан

Спосіб приготування:

Наповнювач:

Родзинки і журавлину промити та просушити. Після чого додати мигдаль та залити коньяком або ромом. Залишити настоюватися протягом 2 годин або на ніч.

Тісто:

В діжу тістомісильної машини додати суху сировину, поступово масло вершкове та маргарин та замісити протягом 7 хв. на 1-й шв. та 3 хв. на 2-й шв. В кінці замісу додати наповнювач. Готове тісто поділити на шматки вагою по 0,600 кг, заокруглити. Тривалість попереднього вистоювання 20-30 хв. Заготовку розкачати з середини до країв, залишаючи краї товщими за середній шар. Маропан сформувати у джгут та покласти до верхнього краю. Краї заготовки з'єднати та покласти в форми. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 170-180°C протягом 30-35 хв. Подова піч: температура випікання 210-200°C протягом 30-35 хв. з подачею пари на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Покриття:

Випечений, гарячий штолен покрити розтопленим маслом та посипати цукровою пудрою.



Загальна вага:	388	кг
Вихід:	354,2	кг
Кількість од. продукції	506	шт

Кекс різдвяний Pernik

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,250 кг

0,400 кг

0,150 кг

0,250 кг

0,150 кг

0,100 кг

Айріш Вельвет

Кекс Мускатний

Олія соняшникова

Яйця

Вода

Фрешкіпер

Начинка:

0,150 кг

0,150 кг

Маропан

Преста зі смаком Ванілі

Покриття:

0,020 кг

0,100 кг

Сатіна Дарк

Чоколіна



Загальна вага:	1,72	кг
Вихід:	1,543	кг
Кількість од. продукції	2,1	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Для приготування тіста необхідно змішати всі інгредієнти протягом 3-5 хв. на середній швидкості плоским бітером.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 165°C протягом 44-50 хв. Час випікання залежить від маси тістової заготовки.

Формування виробу:

Поверхню покрити розігрітою Сатіною з Чоколіною. Декорувати за бажанням.

Начинка:

Маропан і Престу перемішати до однорідної консистенції та наповнити кекс.

Міні Штоллен Шоколадний

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,020 кг	Кукімікс LS
0,270 кг	Борошно пшеничне в/г
0,100 кг	Цукрова пудра
0,120 кг	Леквар Кавовий Агат
0,070 кг	Маргарин 72%
0,030 кг	Яйця
0,050 кг	Фрешкіпер

Наповнювач:

0,150 кг	Шарлі Деко Браун
-----------------	-------------------------

Декор:

0,150 кг	Масло вершкове 82.5%
0,120 кг	Цукрова пудра
0,012 кг	Какао Порошок DB82



Загальна вага:	1,092	кг
Вихід:	1,009	кг
Кількість од. продукції	1	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Збити всі компоненти окрім борошна та суміші до однорідної маси протягом 3-5 хв. на середній швидкості. Після чого додати борошно, суміш та наповнювач. Розкачати тісто в пласт товщиною 1 см та порізати на квадратики. Після випікання тепле печиво покрити розтопленим вершковим маслом і обсипати цукровою пудрою.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 180-190°C, Тривалість випікання 12-15 хв.

Печиво Американер мигдалевий

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,105 кг

Кукімікс Американо

0,640 кг

Борошно пшеничне в/г

0,400 кг

Цукор

0,210 кг

Маргарин 72%

0,126 кг

Яйця

0,150 кг

Фрешкіпер

0,300 кг

Маропан



Загальна вага:	1,931	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	1,738	кг
Кількість од. продукції:	1,7	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Маргарин, Фрешкіпер, Маропан та яйця збити пласким бітером протягом 1-2 хв. на середній швидкості. До маси додати рецептурні інгредієнти та замісити тісто на низькій швидкості. Дати тісту відлежатись 30 хв. в холодному місці. Відформувати заготовки, нарізати товщиною 1,5-2,0 см (20-40 г), (або тістові заготовки обкатати в цукровій пудрі).

Параметри випікання:

Випікати в печі при температурі 190°C протягом 10-12 хв.

Печиво шоколадно-мигдалеве з журавлиною

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,300 кг	Борошно пшеничне в/г
0,348 кг	Цукор
0,112 кг	Маргарин 72%
0,160 кг	Яйця
0,086 кг	Кукімікс Американо
0,250 кг	Маропан
0,050 кг	Какао Порошок DB82
0,150 кг	Журавлина в'ялена
0,090 кг	Фрешкіпер



Загальна вага:	1,45	кг
Коефіцієнт упікання:	6 10	%
Вихід:	1,31	кг
Кількість од. продукції	1,3	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Маропан, Фрешкіпер, маргарин та яйця збити пласким бітером протягом 1-2 хв. на високій швидкості. До маси додати інші рецептурні інгредієнти та замісити тісто на низькій швидкості. Викласти тісто у кондитерський мішок з фігурною насадкою та відсадити тістові заготовки довільної форми та ваги на підготовлений кондитерський лист (або тістові заготовки обкатати в цукровій пудрі).

Параметри випікання:

Випікати при температур 185°C протягом 8-10 хв. (конвекційна піч).

Спосіб формування:

- машинний – відсадка, струна
- ручний – відсадка

Пиріг "Караван"

РЕЦЕПТУРА:

Рецептура тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Панетон Верона
7,000 кг	Дріжджі пресовані
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
1,300 кг	Сіль
20,000 кг	Цукор
10,000 кг	Голден Нектар
30,000 кг	Маргарин 72%
20,000 кг	Яйця
25,000 кг	Вода

Наповнювач:

65,000 кг	Фесті Чоко
30,000 кг	Вода

Оздоблення:

3,000 кг	Яйця
----------	------



Загальна вага:	335,3	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	301,77	кг
Кількість од. продукції	1207,1	шт

Спосіб приготування:

Наповнювача:

Попередньо змішати Фесті Чоко з водою та залишити на 20-30 хв. для набухання.

Тіста:

Змішати сухі інгредієнти, крім Нектару та маргарину, додати рідину. Замісити тісто: 3 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості до повного розвинення клейковинного каркасу. Додати Нектар та місити 3-4 хв. на 2-й швидкості, потім додати маргарин та місити ще 3-4 хв. на 2-й швидкості. Температура тіста 26-28°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки 0,200 кг. Розкатати тісто та змастити підготовленою начинкою (40% до ваги тіста), звернути рулет у формі бінокля та покласти у форми. Кінцева ферментація 90 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75-80%.

Оздоблення:

Змастити меланжем.

Параметри випікання:

Температура випікання в ротаційній печі 190-180°C. Час випікання 20 хв.

Пряник "Лебкухен"

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

2,280 кг	Борошно пшеничне в/г
1,520 кг	Кекс Мускатний
0,760 кг	Айріш Вельвет
0,760 кг	Браун Нектар
1,140 кг	Мед натуральний
0,570 кг	Яйця
0,380 кг	Маргарин 72%
0,305 кг	Вода
0,150 кг	Какао Порошок DB82
0,038 кг	Сода харчова

Покриття:

1,500 кг	Сатіна Дарк
0,150 кг	Олія соняшникова



П р и м і т к а : Маргарин використовувати кімнатної температури.

Загальна вага:	9,553	кг
Вихід:	8,73	кг
Кількість од. продукції	27,3	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти крім води та соди перемішати на низькій швидкості 3-4 хв. Додати розчинену у воді соду та перемішати до однорідної консистенції 1 хв. на низькій швидкості. Покласти в холодильник на 2 години.

Формування виробу:

На підпилений борошном стіл викласти тісто. Поверхню також притрусити борошном та розкатати до товщини 1см. Відштампувати пряники бажаної форми.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 170°C 9 хв. Подова піч: верх 210°C низ 190°C 9 хв.

Глазурування виробу:

Сатіну Дарк з олією розтопити до t 40°C та глазурувати охолоджені пряники.

Кекс Кватро з покриттям

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

1,170 кг Кватро
0,585 кг Масло вершкове 82.5%
0,585 кг Яйця
0,165 кг Фрешкіпер

Покриття 1:

0,450 кг Сатіна Вайт
0,025кг Олія соняшникова

Покриття 2:

0,150 кг Чоколіна Фісташка Класик
0,150 кг Сатіна Вайт



Примітка: Замість масла вершкового можна використати маргарин.
На покриття можна використовувати Чоколіну в асортименті.

Загальна вага:	3,28	кг
Вихід:	2,939	кг
Кількість од. продукції	3,2	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Змішати суміш для кексу Кватро з м'яким маслом та яйцем протягом 4 хв. на 2 швидкості з використанням плоского бітера.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C Ротаційна піч: 165°C Час випікання: 45-50 хв.

Покриття 1:

Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати з олією. Покрити кекс.

Покриття 2:

Чоколіну, Сатіну Вайт розтопити до 40°C та з'єднати. Покрити другим шаром кекс.

Помадка зі смаком солоної карамелі

0,300 кг

Сатіна Вайт

0,300 кг

Чоколіна зі смаком
Солоної Карамелі

Спосіб приготування:

Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною зі смаком Солоної Карамелі до однорідної маси. Покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.



Помадка темна

0,450 кг

Сатіна Дарк

0,045 кг

олія соняшникова

Спосіб приготування:

Розтопити глазур Сатіна Дарк до 40°C, додати олію (10%). Перемішати до однорідної маси та покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.



Покриття з матовим ефектом

1,000 кг	Фондант Мікс
0,025 кг	желатин
0,220 кг	вода

Спосіб приготування:

Желатин замочити з водою для набухання на 10-15 хв. Розтопити до повного розчинення. З'єднати з іншими інгредієнтами за рецептурою. На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу.



Цукрове покриття, що не кришиться

0,175 кг	Фондант
0,050 кг	вода

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C).

Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу.



Покриття тонким шаром

0,175 кг	Фондант
0,175 кг	Сатіна Вайт
0,035 кг	вода



Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 40-45°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

Фарбуємо паску на свій смак

0,175 кг	Фондант
0,175 кг	Сатіна Вайт
0,035 кг	вода
0,002 кг	барвник

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 40-45°C). Додати пару крапель барвника та розмішати. Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.



Декорування шоколадною глазур'ю

0,700 кг	Сатіна Вайт
0,300 кг	Чоколіна Вайт
0,150 кг	Завитки Білі

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 35-40°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою та декорувати шоколадними завитками білими. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.



Біла помадка з шоколадним смаком

0,150 кг	Сатіна Вайт
0,008 кг	олія соняшникова

Спосіб приготування:

Розігріти Сатіну Вайт з олією. Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.



Шоколадно-фундучна помадка

0,300 кг

Сатіна Мілк

0,300 кг

Чоколіна Фундук

0,150 кг

Шарлі Деко Дарк

Спосіб приготування:



Розтопити глазур Сатіну Мілк до 40°C та з'єднати з Чоколіна Фундук до однорідної маси. Покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Декорувати Шарлі Деко Дарк. Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.

Покриття зі смаком ягідного йогурту

0,300 кг

Сатіна Вайт

0,300 кг

Чоколіна Бургунді

Спосіб приготування:

Розтопити глазур Сатіну Вайт до 40°C та з'єднати з Чоколіною Бургунді зі смаком ягідного йогурту до однорідної маси. Покрити випечені та охолоджені вироби (робоча температура 35°C). Охолодити. Гарно застигає на поверхні виробу, не липне.



Мигдалеве покриття з ефектом “тріщинок”

25,000 кг Гласса Кракелюр
8,000 кг білок яйця
4,000 кг цукрова пудра

Спосіб приготування:

Змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання. Перед випіканням відсадити покриття близько 0,050 кг на 1 шт. та оздобити цукровою пудрою.



Покриття в стилі “Дубайський шоколад”

0,480 кг Сатіна Мілк
0,320 кг Чоколіна
Декор:
0,060 кг Чоколіна Вайт
0,040 кг Сатіна Вайт

Спосіб приготування:

Покриття: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C) та покрити вироби. Декор: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Розділити на дві частини та фарбувати в зелений та помаранчевий колір жиророзчинними барвниками.



Листкові та здобні вироби.



Цьомчики з мигдалевою начинкою

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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:

51,700 кг	Фесті Мигдаль
28,300 кг	Вода

Покриття:

5,500 кг	Яйця
0,500 кг	Вода



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

Загальна вага:	265,9	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	233,992	кг
Кількість од. продукції	16 713,7	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

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 додати 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.

Начинки:

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

Параметри випікання:

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.

Цьомчики з корицею

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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:

36,000 кг	Фесті Кориця
20,000 кг	Вода

Покриття:

5,500 кг	Яйця
0,500 кг	Вода



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

Загальна вага:	241,9	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	212,872	кг
Кількість од. продукції	14 191,5	шт

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 1/3 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 (ширина пласта 11-12 см), рівномірно нанести начинку та скласти в три шари. Нарізати на заготовки довжиною 3,5-4 см. Вага тістової заготовки 17-22 г. Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч заготовки змастити яйцем.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 240°C протягом 4-5 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Начинка:

Змішати Фесті Кориця з водою в міксері за допомогою бітера протягом 3-4 хв. та залишити для набухання на 15-20 хв.

Міні-рулетики з горіховою начинкою

РЕЦЕПТУРА:

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:

47,500 кг	Фесті Горіх
28,500 кг	Вода

Покриття:

4,700 кг	Яйця
0,430 кг	Вода



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

Загальна вага:	261,03	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	234,927	кг
Кількість од. продукції	5 873,2	шт

Спосіб приготування:

Тісто 1:

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 розклати тісто товщиною 2-2,5 мм (ширина пласта 32 см), рівномірно нанести начинку та скрутити в рулет. Нарізати на заготовки довжиною 3,5-4 см. Вага тістової заготовки 45-50 г. Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч заготовки змастити яйцем.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 230 °C, тривалість 7-8 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Начинка:

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

Рулет Вишуканий

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Софт Тач
10,000 кг	Цукор
15,000 кг	Маргарин 72%
10,000 кг	Яйця
4,000 кг	Дріжджі пресовані
1,200 кг	Сіль
32,000 кг	Вода

Начинка:

61,500 кг	Фесті Горіх
30,700 кг	Вода
23,000 кг	Журавлина вялена

Покриття:

17,500 кг	Фондант
35,000 кг	Сатіна Вайт
2,500 кг	Вода



Загальна вага:	344,4	кг
Вихід:	308,572	кг
Кількість од. продукції	642,9	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Заміс тіста: 4-5 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості до стану добре розвинуеного клейковинного вікна. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто розділити на заготовки по 0,250 кг. Розкатати, рівномірно нанести начинку (0,165 кг на одну заготовку) та скрутити в рулет. Заготовки покласти на листи та накрити спеціальними формами. Кінцеве вистоювання 40-50 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%.

Начинка:

Змішати Фесті з водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості протягом 3-4 хв., додати журавлину. Залишити для набухання на 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 200-210°C, з парозволоженням на початку випікання, тривалість 20-23 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Покриття:

Змішати всі інгредієнти та розтопити на паровій бані до однорідної консистенції. Покрити охолоджені вироби. За бажанням декорувати мигдалевими пластівцями.

Фісташковий круасан

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,000 кг	WheatGluten (клейковина пшенична)
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
6,000 кг	Цукор
1,500 кг	Сіль
5,000 кг	Дріжджі пресовані
6,000 кг	Маргарин 72%
43,000 кг	Вода

Шарування:

45,000 кг	Маргарин для листкового тіста
-----------	-------------------------------

Начинка:

58,000 кг	Чоколіна Фісташка Класик
------------------	---------------------------------

Покриття:

24,500 кг	Сатіна Вайт
------------------	--------------------

10,500 кг	Чоколіна Фісташка Класик
------------------	---------------------------------



Загальна вага:	302,5	кг
Вихід:	279,69	кг
Кількість од. продукції	3 496,1	шт

Спосіб приготування:

Тіста:

Для замісу тіста використовувати холодну воду (2°C), в літній період краще частину води для замісу замінити на лід. Перемішати складові до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Тривалість замішування на 1-й шв. 5-8 хв. (до повного розчинення льоду), 2-й шв. – 6-8 хв. Температура тіста 15-17°C. Тісто відразу розкатати та вкатати маргарин для шарування. Рекомендована кількість шарувань 4х4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 10-20 хв. в холодильній камері. Розкатати заготовку до товщини 3,5-4 мм. Нарізати та сформувати вироби. Кінцеве вистоювання 55-75 хв. при відносній вологості 75-80% та температурі 30-32°C.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: час випікання 18 -20 хв. при температурі 180 -190°C, з парозволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Покриття:

Розтопити на паровій бані Сатіну Вайт з Чоколіною Фісташка Класик та покрити охолоджені, попередньо наповнені начинкою вироби (з розрахунку 30-35% від маси виробу).

Твіст мигдалевий

РЕЦЕПТУРА:

Тіста 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
-----------	-------------------------------

Тіста 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



Примітка: Curl з мигдалевою начинкою

Загальна вага:	350,29	кг
Коефіцієнт упікання:	18	%
Вихід:	287,238	кг
Кількість од. продукції	4 787,3	шт

Начинка:	Фесті Мигдаль
52,000 кг	
28,500 кг	Вода

Спосіб приготування:

Тіста 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.

Тіста 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 розклати товщиною 3,5-4 мм. На тісто нанести начинку (використано 30% начинки до маси тіста) та скласти навпіл. Нарізати тісто на смужки розміром 14x7 см (вага заготовки 73-78 г), посередині зробити поздовжній розріз, відступаючи від країв по 1см. двічі перевернути край заготовки всередину та покласти на листи. Кінцеве вистоювання 40-50 хв. при відносній вологості повітря 75% та температурі 30-32°C.

Начинки:

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

Параметри випікання:

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

Твіст з корицею

РЕЦЕПТУРА:

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 листового 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



Примітка: Curl з корицею

Загальна вага:	331,79	кг
Коефіцієнт упікання:	18	%
Вихід:	272,068	кг
Кількість од. продукції	3 886,7	шт

Начинка:

40,000 кг	Фесті Кориця
22,000 кг	Вода

Спосіб приготування:

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 розвинуеного 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 розклати товщиною 3,5-4 мм. На тісто нанести начинку Фесті Кориця (використано 23% начинки до маси тіста) та скласти навпіл.

Нарізати тісто на смужки шириною 3 см (вага заготовки 84-87 г), двічі перевернути 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 3-4 хв. на низькій швидкості та залишити для набухання на 20 хв. в умовах цеху.

Параметри випікання:

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

Слойка "Бантики"

РЕЦЕПТУРА:

Тісто 1:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
13,000 кг	Цукор
2,000 кг	Сіль
2,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Wheat Gluten (клейковина пшенична)
0,500 кг	Екстра Бейк
45,000 кг	Вода

Тісто 2:

14,735 кг	Борошно пшеничне в/г
1,820 кг	Цукор
0,280 кг	Сіль
0,280 кг	Дріжджі пресовані
0,280 кг	Wheat Gluten (клейковина пшенична)
0,070 кг	Екстра Бейк
6,300 кг	Вода
0,735 кг	Маргарин 72%
0,275 кг	Барвник сухий "Фуксія"



Загальна вага:	233,275	кг
Вихід:	172,624	кг
Кількість од. продукції	3 138,6	шт

Шарування:

44,000 кг Маргарин для листкового тіста

Спосіб приготування:

Тісто 1:

Замісити тісто на 1-й швидкості – 10 хв. та на 2-й швидкості – 7 хв. Для замісу використовувати 50/50 вода, лід. Температура тіста 16-18°C. Тісто поділити на шматки 7,5 кг. Релаксація тіста 30 хв. в холодильній камері. На шарування використовується 27% маргарину від маси тіста, тобто на 7,5 кг тіста - 2 кг маргарину. Шарування 4*3. Відпочинок тіста після шарування 30 хвилин при температурі -20°C.

Тісто 2:

Замісити тісто аналогічно першому. На кожен шматок класичного тіста вагою 7,5 кг використовувати 1,125 кг кольорового тіста. На вже готове перекатане тісто покласти зверху шар червоного тіста та охолодити при t°-20 30 хв. Розкатати до товщини 3 см, потім половину тіста нарізати на смужки товщиною 1 см та викласти на поверхню другої частини тіста (в напрямку розкатування) шарами маргарину догори. Розкатати тісто до товщини 4,5 - 5,0 мм, нарізати на смужки, вздовж шарів маргарину, розміром 20x7 см. З двох сторін кінчики згорнути конвертиком, потім ще раз згорнути з обох боків до середини. Серединку зацібути та обгорнути тоненьким шматочком тіста. Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості повітря 80%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180°C протягом 15-17 хв. Перед випічкою вироби покрити яйцем. Якщо не використовувати меланж, то випікати із парозволоженням. Після випікання покрити цукровим сиропом для надання блиску.

Равлик Яблунева Кручаниця

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
10,000 кг	Панетон Верона
1,000 кг	Гамма Фреш
5,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
10,000 кг	Цукор
10,000 кг	Голден Нектар
20,000 кг	Маргарин 72%
35,000 кг	Вода



Наповнювач:

35,000 кг	Фесті Кориця
10,000 кг	Вода
35,000 кг	Фрутбері Яблуко

Загальна вага:	271,5	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	238,92	кг
Кількість од. продукції	2 389,2	шт

Спосіб приготування:

Наповнювач:

Попередньо змішати суміш Фесті Кориця з водою і Фрутбері Яблуко та залишити для набухання на 30 хв.

Тісто:

Змішати всі компоненти крім маргарину. Заміс тіста: 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості, до розвинення клейковинного каркасу. Додати маргарин і місити 3-4 хв. на 2-й швидкості, до повного його розчинення. Температура тіста 27°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Для зручності формування, після бродіння охолодити тісто при 5°C протягом години. Розкатати пласт тіста товщиною 0,5 см та шириною 35 см. Потім змазати підготовленим горіхово-яблуневим наповнювачем. Скрутити н/ф в рулет та нарізати на заготовки шириною 3,5 см. Наповнювач берем із розрахунку 40% до маси тіста. Кінцеве вистоювання 80 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря $\pm 75\%$.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 185°C протягом 15 хв. Технологічні параметри випікання можуть змінюватися в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Равлик Чоко-Бумчик

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Леквар Кавовий Агат
2,000 кг	Софт Тач
4,000 кг	Дріжджі пресовані
1,800 кг	Сіль
10,000 кг	Браун Нектар
2,000 кг	Екстракт житньо-солодовий (темний)
10,000 кг	Маргарин 72%
35,000 кг	Вода

Шарування:

50,000 кг	Маргарин для листового тіста
-----------	------------------------------

Начинка шоколадна:

65,000 кг	Фесті Чоко
30,000 кг	Вода

Начинка:

10,000 кг	Джеммі Вишня
------------------	---------------------



Примітка: Равлик Чоколядовий Перевій

Загальна вага:	342,8	кг
Вихід:	292,27	кг
Кількість од. продукції	3 438,5	шт

Покриття:

3,000 кг	Яйця
----------	------

Спосіб приготування:

Наповнювач:

Попередньо Фесті Чоко змішати з водою та залишити на 20-30 хв. для набухання.

Тісто:

Заміс тіста проводити на 1-й швидкості тістоміса протягом 5 хв. та на 2-й швидкості протягом 8 хв. Температура тіста 20-22°C. Релаксація тіста 60 хв. при температурі +5°C. На шарування використовується 27% маргарину від маси тіста. Шарування 4х3. Відпочинок тіста після шарування та в проміжках між шаруваннями 15-20 хв. при температурі +5°C. Остаточна товщина тіста 3,8 мм, ширина 40 см. На розкатану тістову заготовку нанести шоколадну начинку. Вздовж заготовки відсадити смужками Джеммі Вишня та сформувати рулет. Рулет розрізати на равлики шириною 3,5 см. Маса тістової заготовки 0,100 кг. Кінцеве вистоювання 80 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря ±75%.

Параметри випікання:

Вироби змастити яйцем та випікати при температурі 180°C протягом 18-20 хв.

Равлик Ліщунчик

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Софт Тач
1,800 кг	Сіль
4,000 кг	Дріжджі пресовані
10,000 кг	Голден Нектар
10,000 кг	Маргарин 72%
40,000 кг	Вода

Наповнювач для тіста:

2,000 кг	Пажитник цілий
----------	----------------

Шарування:

50,000 кг	Маргарин для листового тіста
-----------	------------------------------

Начинка горіхова:

40,000 кг	Фесті Горіх
22,000 кг	Вода



Загальна вага:	299,8	кг
Вихід:	248,626	кг
Кількість од. продукції	2 925	шт

Наповнювач:

15,000 кг	Шарлі Деко Дарк
------------------	------------------------

Оздоблення:

3,000 кг	Яйця
----------	------

Спосіб приготування:

Наповнювач для тіста:

Попередньо відварити пажитник протягом 5 хв. в рецептурній воді та лишити для охолодження.

Начинка горіхова:

Всі інгредієнти перемішати в міксері за допомогою лопатки до однорідної маси та залишити для набухання на 30 хв.

Тісто:

Заміс тіста проводити на 1-й швидкості тістоміса протягом 5 хв. та на 2-й швидкості протягом 8 хв. Температура тіста 20-22°C. Релаксація тіста 60 хв. при температурі +5°C. На шарування використовується 27% маргарину від маси тіста. Шарування 4х3. Відпочинок тіста після листкування та в проміжках між листкуваннями 15-20 хв. при температурі +5°C. Остаточна товщина тіста 3,8 мм, ширина 40 см. На розкату тістову заготовку нанести горіхову начинку та оздобити Шарлі Деко Дарк. Сформувати рулет. Рулет розрізати на равлики шириною 3,5 см. Маса тістової заготовки 0,100 кг. Кінцеве вистоювання 80 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря ±75%.

Параметри випікання:

Вироби змастити яйцем та випікати при температурі 180°C протягом 18-20 хв.

Подовжена слойка з заварним кремом

РЕЦЕПТУРА:

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 листкового тіста
-----------	-------------------------------

Начинка:

18,000 кг	Ванкрем
20,000 кг	Яйця
15,000 кг	Цукор
5,000 кг	Маргарин 72%

Наповнювач:

15,000 кг	Шарлі Деко Дарк
------------------	------------------------



Загальна вага:	284,5	кг
Коефіцієнт упікання:	18	%
Вихід:	233,29	кг
Кількість од. продукції	3 110,5	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Тривалість замішування 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 тісто товщиною 3,5-4 мм (ширина пласта 32-35 см), нанести начинку, посипати Шарлі Деко Дарк, скласти навпіл та нарізати на смужки шириною 2,5-3 см. Вага заготовки 80-90 г.

Начинка:

Всі інгредієнти змішати в міксері (рекомендовано використовувати м'який маргарин) та перемішати на низькій швидкості, використовуючи бітер протягом 3-4 хв.

Параметри випікання:

Час випікання 13-15 хв. при температурі 200-180°C, з парозволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Пан-о-шоколя з горіховою начинкою

РЕЦЕПТУРА:

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 листового 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



Загальна вага:	384,79	кг
Коефіцієнт упікання:	18	%
Вихід:	315,528	кг
Кількість од. продукції	3 712,1	шт

Наповнювач:

69,700 кг	Фесті Горіх
45,300 кг	Вода

Спосіб приготування:

Тісто 1:

Рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Тривалість замішування 5-7 хв. (до повного розчинення льоду) 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 розклати товщиною 3,5-4 мм. Нарізати на заготовки розміром 15x10 см, вагою 70-75 г, по бокам відсадити начинку по 15 г та сформувати. Кінцеве вистоювання 50-90 хв. при відносній вологості повітря 75% та температурі 30-32°C.

Наповнювач:

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

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200-180°C протягом 17-20 хв, з парозволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватися в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Круасан двокольоровий

РЕЦЕПТУРА:

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 листового 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

Загальна вага:	269,79	кг
Коефіцієнт упікання:	18	%
Вихід:	221,228	кг
Кількість од. продукції	4 916,2	шт

Спосіб приготування:

Тісто 1:

Рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Тривалість замішування 5-7 хв. (до повного розчинення льоду) 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 розклати товщиною 3,5-4 мм. Нарізати та сформувати вироби масою 50-60 г. Кінцеве вистоювання 50-90 хв. при відносній вологості повітря 75% та температурі 30-32°C.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 200-180°C протягом 17-20 хв, з парозволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватися в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Булочка "Вупі"

Кавово-шоколадна

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг

30,000 кг

2,000 кг

5,000 кг

1,200 кг

22,000 кг

15,000 кг

34,000 кг

Борошно пшеничне в/г

Леквар Кавовий Агат

Софт Тач

Дріжджі пресовані

Сіль

Цукор

Олія соняшникова

Вода

Покриття:

34,650 кг

10,900 кг

1,000 кг

Гласса Кракелюр

Білок яйця

Какао Порошок DB82

Оздоблення:

4,000 кг

Цукрова пудра



Загальна вага:

259,75

кг

Коефіцієнт упікання:

10

%

Вихід:

233,775

кг

Кількість од. продукції

3 117

шт

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(16 г) за допомогою кондитерського мішка та посипати цукровою пудрою.

Параметри випікання:

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

Покриття:

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

Булочка "Вупі" ванільна

РЕЦЕПТУРА:

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

Загальна вага:	224	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	201,6	кг
Кількість од. продукції	2 668	шт

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.

"Вушка" з мигдалевою начинкою та апельсиновими цукатами

РЕЦЕПТУРА:

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



Загальна вага:	296,2	кг
Коефіцієнт упікання:	18	%
Вихід:	242,884	кг
Кількість од. продукції	3 468,8	шт

Спосіб приготування:

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 4x4. 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.

Параметри випікання:

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

Sweet bread з горіховою начинкою

РЕЦЕПТУРА:

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:

45,000 кг	Фесті Горіх
29,000 кг	Вода



Загальна вага:	254,2	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	228,78	кг
Кількість од. продукції	788,9	шт

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 0,110 кг, розкатати, нанести начинку (з розрахунку 0,045 кг на одну заготовку) та закрутити в джуги. Для виробу потрібно один джугт покласти на другий та скрутити між собою. Викласти в форми та зробити надрізи. Кінцеве вистоювання 45-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч змастити яєчним маслом (за бажанням посипати декоративним цукром).

Начинка:

Змішати суміш Фесті Горіх 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.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180-190°C, тривалість 17-20 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Sweet bread з шоколадною начинкою

РЕЦЕПТУРА:

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



Примітка: Солодкий хліб Насолода для гурманів

Загальна вага:	285,21	кг
Коефіцієнт упікання:	10	%
Вихід:	256,689	кг
Кількість од. продукції	777,8	шт

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.

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.

Начинки:

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.

Францбретхен Чоко

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Софт Тач
15,000 кг	Цукор
15,000 кг	Маргарин 72%
10,000 кг	Яйця
4,500 кг	Дріжджі пресовані
1,200 кг	Сіль
30,000 кг	Вода

Начинка:

70,000 кг	Преста Чоко
------------------	--------------------

Оздоблення:

3,500 кг	Яйця
0,350 кг	Вода



Загальна вага:	251,55	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	221,364	кг
Кількість од. продукції	3 255,4	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Заміс тіста: 4-5 хв. на першій швидкості та 8-10 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Розкатати тісто до товщини 2,5 мм (ширина пласта 34-36 см), нанести начинку та скрутити в рулет. Нарізати на заготовки шириною 4 см, вага заготовки 76-80 г. Заготовки покласти на листи та прижати середину шпателем. Тривалість кінцевого вистоювання 50-70 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед випіканням змастити яйцем.

Параметри випікання:

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

Францбретхен з мигдалевою начинкою

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Софт Тач
15,000 кг	Цукор
15,000 кг	Маргарин 72%
10,000 кг	Яйця
4,500 кг	Дріжджі пресовані
1,200 кг	Сіль
30,000 кг	Вода

Начинка:

44,000 кг	Фесті Мигдаль
24,000 кг	Вода

Оздоблення:

3,500 кг	Яйця
0,350 кг	Вода



Загальна вага:	249,55	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	219,604	кг
Кількість од. продукції	3 229,5	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Заміс тіста: 4-5 хв. на першій швидкості та 8-10 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Розкатати тісто до товщини 2,5 мм (ширина пласта 34-36 см), нанести начинку та скрутити в рулет. Нарізати на заготовки шириною 4 см, вага заготовки 76-80 г. Заготовки покласти на листи та прижати середину шпателем. Тривалість кінцевого вистоювання 50-70 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед випіканням змастити яйцем.

Параметри випікання:

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

Начинка:

Змішати Фесті з водою в міксері за допомогою бітера протягом 3-4 хв. на низькій швидкості та залишити для набухання на 10-15 хв. в умовах цеху.

Францбретхен з корицею

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Софт Тач
15,000 кг	Цукор
15,000 кг	Маргарин 72%
10,000 кг	Яйця
4,500 кг	Дріжджі пресовані
1,200 кг	Сіль
30,000 кг	Вода

Начинка:

37,900 кг	Фесті Кориця
21,100 кг	Вода

Оздоблення:

3,500 кг	Яйця
0,350 кг	Вода



Загальна вага:	240,55	кг
Коефіцієнт упікання:	12	%
Вихід:	211,684	кг
Кількість од. продукції	3 256,7	шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Заміс тіста: 4-5 хв. на першій швидкості, 8-10 хв. на другій швидкості тістоміси. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Розкатати тісто до товщини 2,5 мм (ширина пласта 34-36 см), нанести начинку та скрутити в рулет. Нарізати на заготовки шириною 4 см, вага заготовки 74-78 г. Заготовки покласти на листи та прижати середину шпателем. Тривалість кінцевого вистоювання 50-70 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед випіканням змастити яйцем.

Параметри випікання:

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

Начинки:

Змішати Фесті з водою в міксері за допомогою бітера протягом 3-4 хв. на низькій швидкості та залишити для набухання на 10-15 хв. в умовах цеху.

keep exploring.

ДП “Зееландія”

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

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

f [/zeelandiaukraine](#)

@ [/zeelandiaukraine](#)

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

125

