

**Стиль, смак і натхнення.
Фесті.**



Фесті - стиль, смак і натхнення

для ваших виробів.



Тістечко Сан Марко



Деліс мигдалевий



Пахлава мигдалева



Мигдальне печиво Фесті



Мигдалеве печиво



Кекс Селянський
мигдальний



Бретцелі з пудингом
по-німецькі



Рулет Чоко Бері



Рулет Чоко Чері

Начинки **Фесті** - це поєднання класичної майстерності та сучасних трендів пекарської індустрії.

keep**exploring.**

Вони допомагають створювати вироби, які виглядають сучасно, мають яскравий смак і підкорюють погляди та серця поціновувачів солодкого вже з першого погляду.

Обираючи начинки Фесті, ви перетворюєте свої вироби на **ще більш стильні, сучасні** та **неймовірно смачні**.

Ми підготували добірку рецептур кондитерських, листкових і здобних виробів із використанням начинок Фесті - вони стануть у пригоді, коли потрібно легко та швидко поповнити вітрину трендовими і апетитними новинками.



Слойка шоколадно-горіхова сіточка



Горіхове печиво



Кекс Селянський горіховий



Вушка листкові з горіховою начинкою



Завиток Горіх-Чоко



Пахлава горіхова



Деліс горіховий



Фінасьє горіхове



Кекс з корицею та родзинками

Тістечко Сан Марко



Це вишукана гармонія ніжного бісквіта та двох контрастних кремів, що створюють неповторний багат шаровий смак, натхненний італійською кондитерською традицією.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,220 кг Айворі Вельвет
0,340 кг яйця
0,068 кг олія соняшникова
0,055 кг вода
0,017 кг Квік 96
0,200 кг Фесті Мигдаль
0,050 кг вода

Крем 1:

0,260 кг Ганах Чоко Дарк
0,423 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,120 кг молоко згущене варене

i Айворі Вельвет - волога текстура виробів. Ідеальний вибір любителів класичних смаків з ванільними нотами та чудовий варіант вразити витонченою текстурою.

Крем 2:

0,170 кг Ганаш Чоко Вайт
0,275 кг Крем Патіссері Несолодкі
0,075 кг Зеесан Сирний
0,050 кг вода

Покриття:

0,080 кг Палетта Колд Джел



Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Додати Фесті Мигдаль змішане з водою. Вилити тісто на лист 40х60 см з бортом висотою 3 см.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 200°C протягом 15 хв.

Крем 1: у збиті вершки додати розтоплений Ганаш Чоко Дарк, згущене молоко та перемішати до однорідної консистенції.

Крем 2: Зеесан Сирний змішати з водою. У збиті вершки додати Зеесан Сирний і розтоплений Ганаш Чоко Вайт та перемішати до однорідної консистенції.

Формування виробу: на випечений п/ф насипати тонким шаром цукор та карамелізувати поверхню. Розділити на 3 частини та сформувати так, як показано на фото. поверхню декорувати Палеттою Колд Джел.

i Ганаш Чоко Дарк - шоколадна темна глазур з вмістом шоколаду (7%) для декорування та/або глазурування кондитерських та здобних виробів, включаючи продукти для заморожування.



Деліс Мигдалевий



Це ніжний десерт із багатим мигдальним характером, створений для тих, хто цінує елегантні, делікатні смаки. Воно поєднує повітряний бісквіт, кремову серцевину та вишукане шоколадне покриття, утворюючи гармонійний, м'який і водночас виразний смаковий профіль.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,092 кг Біска Мульти Бейс
0,508 кг яйця
0,370 кг цукор
0,100 кг вода
0,277 кг борошно пшеничне в/г
0,120 кг Фесті Мигдаль

Крем:

0,500 кг Чоколіна Вайт
0,200 кг Сатіна Вайт



Біска Мульти Бейс - виріб має рівномірну дрібнопористу текстуру м'якішу. Виріб еластичний, легко нарізати та формувати.

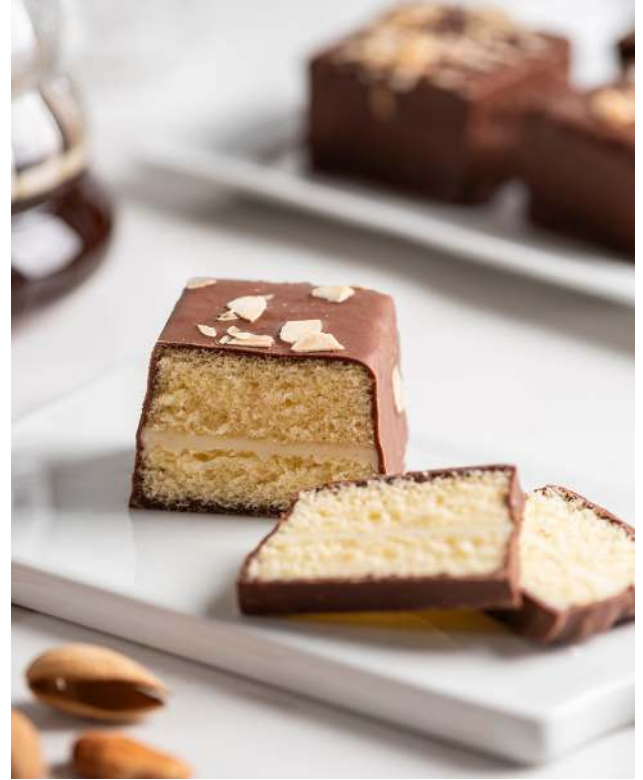
Покриття:

0,350 кг Сатіна Мілк

0,035 кг олія соняшникова

Декор:

0,025 кг мигдальні пластівці



Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 7-10 хв. на високій швидкості. Тонко розмазати на лист 60x40 бісквітне тісто.

Параметри випікання:

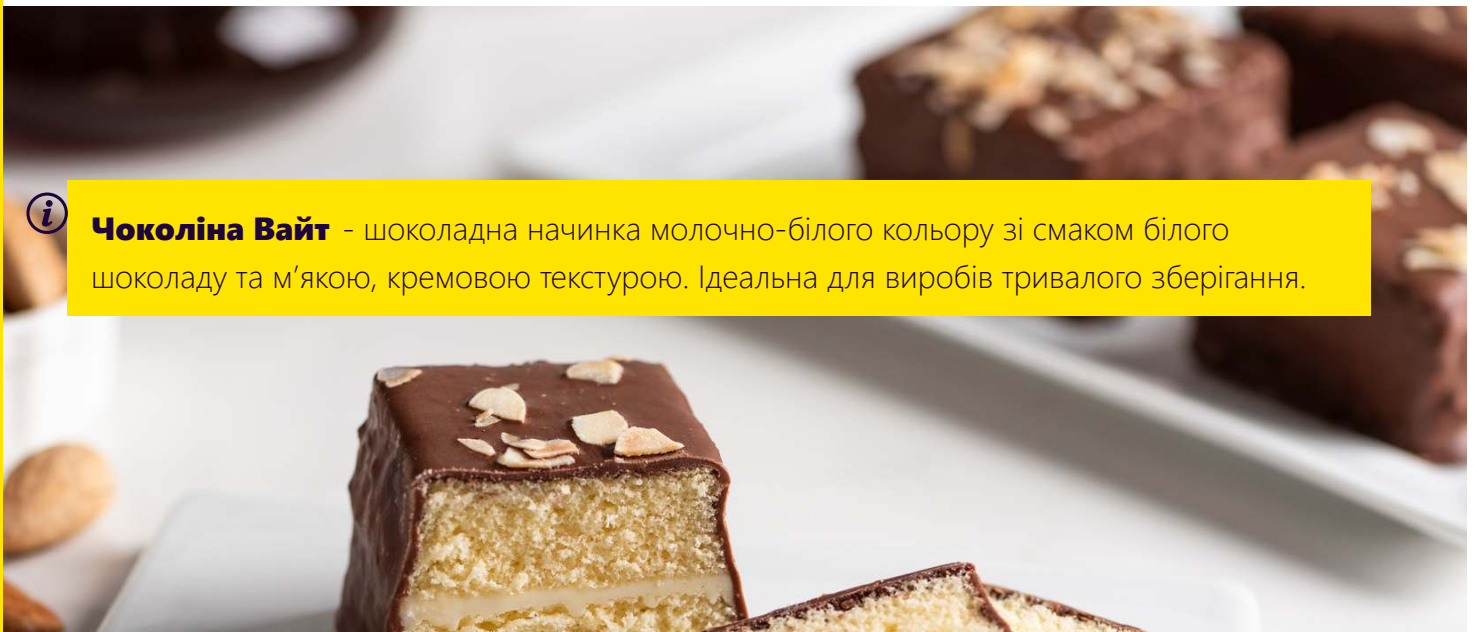
Випікати в подовій печі при температурі 190-210°C протягом 5-7 хв, в ротаційній печі температура випікання 180-190°C протягом 5-7 хв. Охолодити.

Крем: Сатіну Вайт розтопити до температури 35-38°C та з'єднати з Чоколіною Вайт до однорідної консистенції.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести крем та накрити іншим бісквітом. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити глазур'ю.

Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову. Глазурувати тістечка та декорувати мигдалевими пластівцями.

Чоколіна Вайт - шоколадна начинка молочно-білого кольору зі смаком білого шоколаду та м'якою, кремовою текстурою. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.



Пахлава мигдалева



Це вишукане тістечко з глибоким східним характером, у якому кожен шар дарує свою ноту смаку. Ніжне, м'яке тісто зі сметаною має делікатну вершковість і легку солодкість, що чудово поєднується з ароматною мигдальною начинкою.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,300 кг маргарин 72%
0,100 кг вода
0,002 кг сіль
0,010 кг Пекарський Порошок
0,750 кг борошно пшеничне в/г
0,350 кг сметана

Начинка:

0,800 кг Фесті Мигдаль
0,400 кг маргарин 72%

Шарування:

0,160 кг маргарин 82%

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

Покриття:

0,050 кг яйця

0,150 кг мигдаль

Цукровий сироп:

0,250 кг цукор

0,180 кг мед натуральний

0,100 кг вода



Спосіб приготування:

Тісто: маргарин, яйця, сіль, пекарський порошок, сметану та борошно з'єднати. Замісити м'яке, однорідне тісто без інтенсивного вимішування. Загорнути тісто у плівку та охолодити протягом 30 хв. при температурі +4...+6 °С.

Спосіб формування: охолоджене тісто розділити на чотири рівні частини. Кожну частину розкатати в пласт товщиною 0,2–0,3 см.

Перший пласт тіста викласти на попередньо змащений лист. За допомогою кулінарної щітки нанести тонкий шар розтопленого маргарину (шарування) по всій поверхні. Рівномірно розподілити 0,400 кг начинки. Накрити другим пластом тіста, знову нанести шарування маргарином та рівномірно викласти 0,400 кг начинки. Процес повторити ще один раз.

Накрити останнім пластом тіста. Заготовку нарізати безпосередньо на листі на вироби бажаної форми. Поверхню змастити яйцем. Прикрасити цілими ядрами горіхів, рівномірно розміщеними на поверхні виробів.

Начинка: Фесті Мигдаль змішати з м'яким маргарином до отримання однорідної пластичної маси.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 185°C протягом 30–35 хв. до рівномірного золотистого кольору.

Після первинного випікання виріб залити цукровим сиропом та допікати ще 5 хв.

Цукровий сироп: Цукор, мед та воду з'єднати, довести до кипіння. Гарячим сиропом залити гарячу випечену пахлаву та допекти з сиропом ще 5 хв. Готовий виріб охолодити при кімнатній температурі.



Мигдальне печиво Фесті



Фесті Мигдаль - оригінальна мигдалева начинка з м'яким, солодкувато горіховим, кремовим смаком та глибоким ароматом.

Це вишуканий баланс ніжної крихкості та глибокого горіхового аромату. З першого шматочка печиво тане в роті, огортаючи теплим, солодким, трохи вершковим мигдальним післясмаком.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,350 кг маргарин 72%
0,200 кг цукрова пудра
0,080 кг Фрешкіпер
0,080 кг яйця
0,010 кг лецитин соєвий
0,002 кг сіль
0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг Фесті Мигдаль

Спосіб приготування:

Тісто: маргарин збити з цукровою пудрою, Фрешкіпером, лецитином соєвим, сіллю та яйцем до однорідної маси. Змішати сухі компоненти із збитою масою і замісити тісто.

Готове тісто викласти в кондитерський мішок з насадкою. На кондитерський лист відсадити заготовки з тіста круглої форми. Прикрасити горіхом за бажанням.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 200°C.

Тривалість випікання: 10 хв.

Мигдалеве печиво



Фесті Мигдаль - оригінальна мигдалева начинка з м'яким, солодкувато горіховим, кремовим смаком та глибоким ароматом.

Вишуканий, м'який, з глибокими мигдальними нотами смак, та з легкою хрумкою текстурою. Ідеальний десерт до кави, чаю та для особливих моментів.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,500 кг маргарин 72%
0,250 кг цукрова пудра
0,100 кг яйця
0,002 кг сіль
0,001 кг ванілін
0,005 кг Пекарський порошок
0,575 кг борошно пшеничне в/г
0,185 кг крохмаль кукурудзяний сухий

Начинка:

0,400 кг Фесті Мигдаль
0,200 кг маргарин 72%

Покриття:

0,050 кг яйця

Спосіб приготування:

Тісто: збити маргарин з цукровою пудрою, потім додати яйця, сіль, ванілін та збивати до однорідної маси. Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити тісто. Охолодити протягом 1 години.

Формування виробу: розділіть тісто на дві частини. Розкатайте тісто товщиною 0,3-0,4 см. На одну частину тіста нанесіть горіхову начинку, а потім зверху накрийте другою частиною тіста. Змастити готовий напівфабрикат яйцем, нарізати прямокутниками та викласти на лист.

Начинка: Фесті Мигдаль змішати з м'яким маргарином.

Параметри випікання:

Випекти при температурі 185°C протягом 15-16 хв.

Кекс Селянський мигдалевий



Кватро - вологий ніжний м'якіш, жовтого кольору, вершково-масляний смак та аромат з ванільними нотками.

З першого шматочка відчувається делікатний, але виразний смак мигдалю — теплий, м'який, трохи карамельний, із легкими медовими нотами. Суміш Фесті Мигдаль додає кексу насичений аромат, який розкривається у поєднанні з натуральною маслянистістю та легким солодким післясмаком.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

1,000 кг Кватро
0,260 кг олія соняшникова
0,520 кг яйця
0,155 кг Фрешкіпер
0,300 кг Фесті Мигдаль
0,150 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: спочатку змішати суміш Фесті Мигдаль з водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості протягом 2 хв. та залишити на 15-20 хв. в умовах цеху для набухання. Для приготування тіста необхідно змішати всі інгредієнти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером. Для металеві форми розміром 400x70x70 мм, тіста потрібно 1,100 кг.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 170°C.

Ротаційна піч: температура випікання 160°C

Тривалість випікання: 50-60 хв.

Бретцелі з пудингом по-німецьки



Це поєднання хрумкої листкової структури та ніжної, кремової начинки, що створює по-справжньому європейський десертний характер. У центрі кожного брецеля — щедра порція пудингової начинки. Смак начинки — теплий, солодкуватий, з легкими ванільно-горіховими нотами, що приємно контрастують із карамелізованими краями тіста.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
2,000 кг	Софт Тач
1,500 кг	сіль
5,000 кг	дріжджі пресовані
8,000 кг	цукор
8,000 кг	маргарин 72%
42,000 кг	вода

Шарування:

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

i **Софт Тач** - надає м'якушу рівномірної дрібнопористої структури та гарного об'єму. Оздоблює вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.



Ванкрем - вишуканий ванільний терmostійкий крем зі стійкою консистенцією та подовженим терміном зберігання.

Начинка:

30,000 кг Ванкрем
90,000 кг вода
60,000 кг Фесті Мигдаль

Покриття:

3,000 кг яйця
0,500 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Заміс тіста: 4-6 хв. на 1-ій швидкості (до повного розчинення льоду) та 6-8 хв. на 2-ій швидкості тістоміса до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Рекомендована температура тіста 15-18°C. Тісто одразу розкатати та вкатати маргарин для шарування. Рекомендована кількість шарувань 4х4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 10-20 хв. при 4°C. Розкатати тісто до товщини 4 мм та нарізати стрічки тіста шириною 2,5-3,0 см, завдовжки 40 см, завернути в спіраль та скласти у вигляді сердечка. Кінцеве вистоювання 45-75 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості повітря 75%. Після вистоювання відсадити начинку (з розрахунку 35-40 г. на одну заготовку). Перед випіканням вироби змастити яйцем та за бажанням посипати мигдалевими пластівцями.

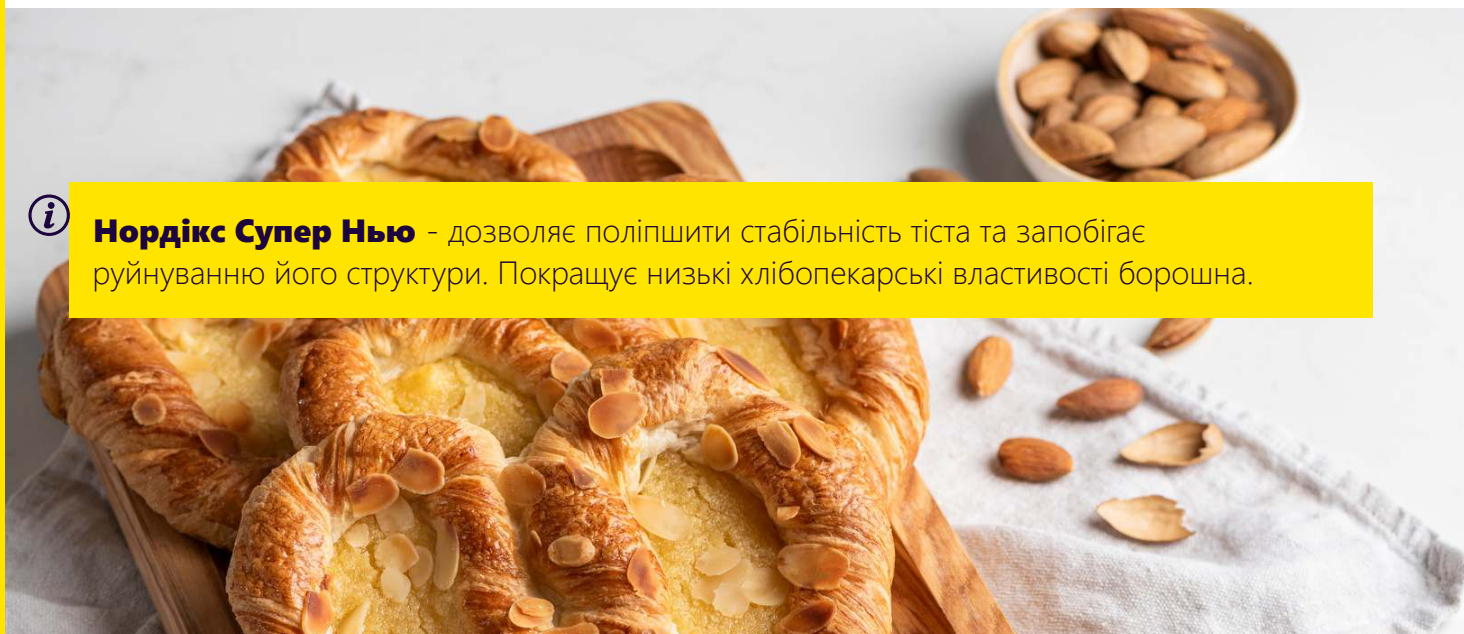
Начинка: змішати Ванкрем, Фесті Мигдаль з водою або молоком в міксері та перемішати за допомогою бітера. Залишити на 10-15 хв. для набухання.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 200°C, тривалість 18-20 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Нордікс Супер Нью - дозволяє поліпшити стабільність тіста та запобігає руйнуванню його структури. Покращує низькі хлібопекарські властивості борошна.



Рулет Чоко Бері



Це вишукане поєднання м'якого дріжджового тіста та яскравої шоколадно-ягідної начинки, яке перетворює кожен шматочок на гармонійний десерт із яскравим характером.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
2,000 кг Софт Тач
10,000 кг цукор
12,000 кг олія соняшникова
4,000 кг дріжджі пресовані
1,500 кг сіль
42,000 кг вода

Начинка:

40,000 кг Фесті Чоко
20,000 кг Фрутбері Лісова Ягода
10,000 кг вода

Фесті Чоко - суха суміш для приготування оригінальної шоколадної начинки. Смак начинки збалансований, з яскравим ароматом та смаком молочного шоколаду.

Покриття:

3,000 кг Палетта Нейтральна
0,300 кг вода

Оздоблення:

3,000кг цукати фруктово-желейні "малина"
2,000 кг цукор термостійкий



Спосіб приготування:

Тісто: заміс: 4-5 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто розкатати у пласт товщиною 3-5 мм, нанести рівномірним шаром начинку та скрутити в рулет. Поділити на заготовки по 0,380-0,390 кг та покласти у форми (розмір форми: висота 7 см, довжина 18 см). Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед випіканням зробити ножицями декоративні надрізи.

Начинка: змішати Фесті Чоко з Фрутбері Лісова Ягода та водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості до однорідної консистенції. Залишити для набухання на 30-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

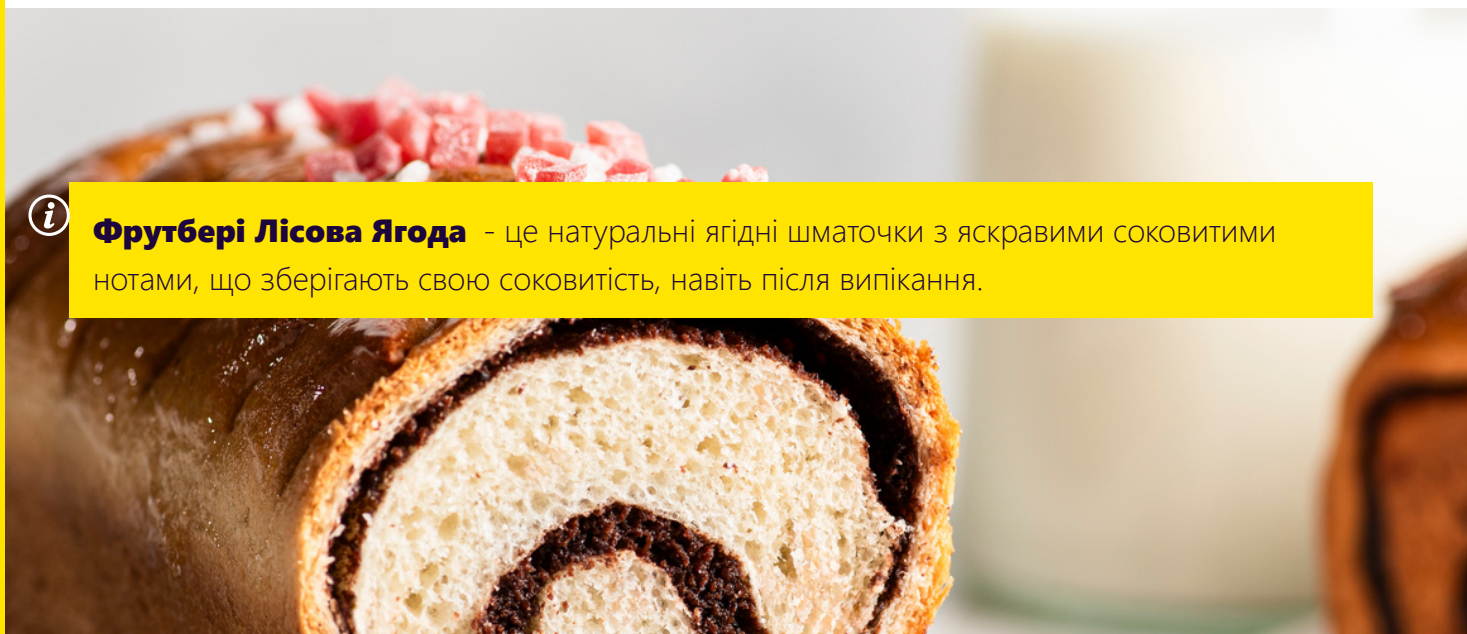
Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 220-210°C, тривалість 25 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Покриття: Палетту Нейтральну розігріти з водою до повного розчинення Палетти Нейтральної, покрити охолоджені вироби та декорувати термостійким цукром та цукатами.



Фрутбері Лісова Ягода - це натуральні ягідні шматочки з яскравими соковитими нотами, що зберігають свою соковитість, навіть після випікання.



Руллет Чоко Чері



Це гармонійне поєднання повітряного дріжджового тіста, насиченого шоколадного крему та яскравої вишневої начинки, яке дарує справжню насолоду з першого шматочка.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
2,000 кг Софт Тач
10,000 кг цукор
12,000 кг олія соняшникова
4,000 кг дріжджі пресовані
1,500 кг сіль
42,000 кг вода

Начинка:

40,000 кг Фесті Чоко
20,000 кг Фрутбері Вишня
10,000 кг вода

Фрутбері Вишня - фруктові шматочки, що зберігають яскравий смак та аромат вишні. Натуральний смак, привабливий природній колір.

Покриття:

3,000 кг Палетта Нейтральна
0,300 кг вода

Оздоблення:

3,000 кг цукор термостійкий



Спосіб приготування:

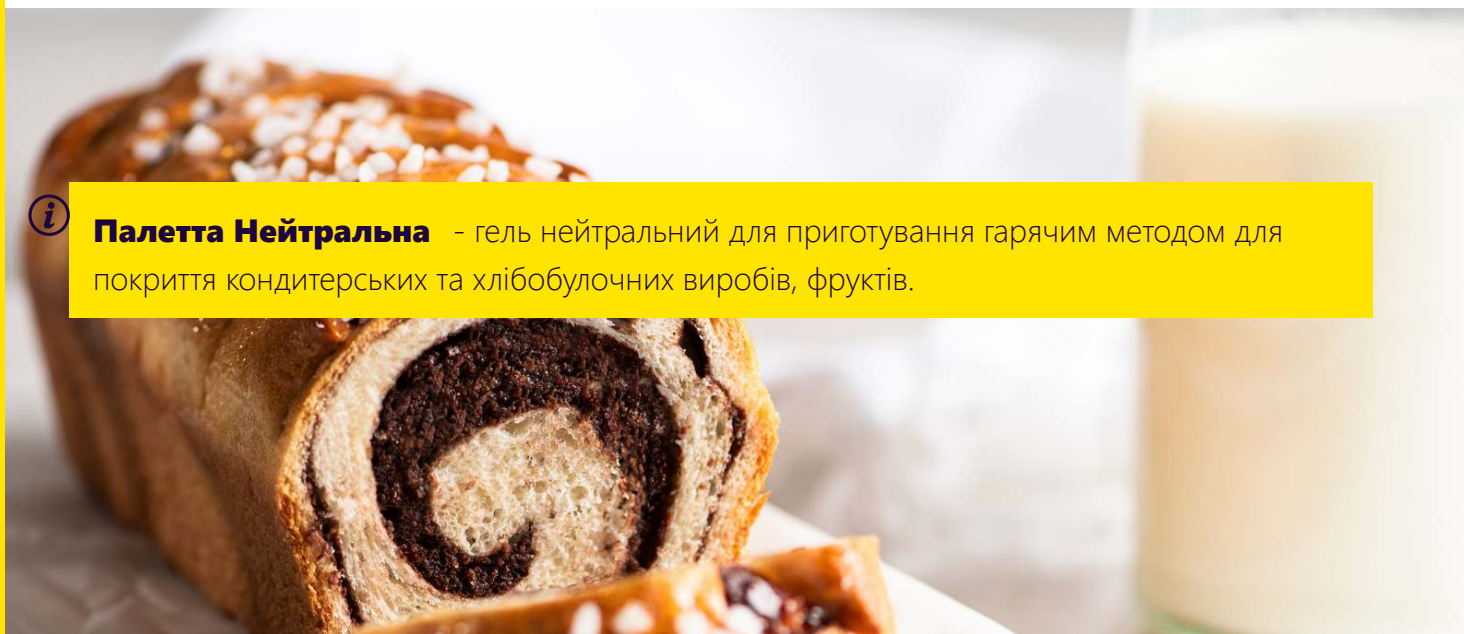
Тісто: заміс: 4-5 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто розкатати у пласт товщиною 3-5 мм, нанести рівномірним шаром начинку та скрутити в рулет. Поділити на заготовки по 0,380-0,390 кг та покласти у форми (розмір форми: висота 7 см, довжина 18 см). Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед випіканням зробити ножицями декоративні надрізи.

Начинка: змішати Фесті Чоко з Фрутбері Вишня та водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості до однорідної консистенції. Залишити для набухання на 30-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 220-210°C, тривалість 25 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі. Покриття: Палетту Нейтральну розігріти з водою до повного розчинення Палетти Нейтральної, покрити охолоджені вироби та декорувати термостійким цукром.

i Палетта Нейтральна - гель нейтральний для приготування гарячим методом для покриття кондитерських та хлібобулочних виробів, фруктів.



Слойка шоколадно-горіхова сіточка



Це поєднання вишуканої хрусткої листкової текстури та насиченої шоколадно-горіхової начинки, що створює справжнє десертне задоволення.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
2,000 кг Нордікс Супер Нью
2,000 кг Софт Тач
1,500 кг сіль
5,000 кг дріжджі пресовані
8,000 кг цукор
8,000 кг маргарин 72%
42,000 кг вода

Шарування:

50,000 кг маргарин для листкового тіста

Фесті Горіх - суміш для приготування оригінальної горіхової начинки з включеннями подрібненого арахісу та фундука, яка має збалансований смак та аромат.

Начинка:

45,000 кг Фесті Чоко
19,300 кг Фесті Горіх
25,700 кг вода

Покриття:

3,000 кг яйця
0,500 кг вода



Спосіб приготування:

Тісто: рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Заміс тіста: 4-6 хв. на 1-ій швидкості (до повного розчинення льоду) та 6-8 хв. на 2-ій швидкості тістоміса до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Рекомендована температура тіста 15-18°C. Тісто одразу розкатати та вкатати маргарин для шарування. Рекомендована кількість шарувань 4x4. Тривалість відлежування тіста після останнього шарування 10-20 хв. Розкатати тісто до товщини 4 мм та нарізати на прямокутники 10x15 см, половину заготовки нарізати ножом для сітки. Викласти начинку 30 г на частину без надрізів та скласти заготовку вдвічі. Кінцеве вистоювання 45-75 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості повітря 75%. Перед випіканням вироби змастити яйцем.

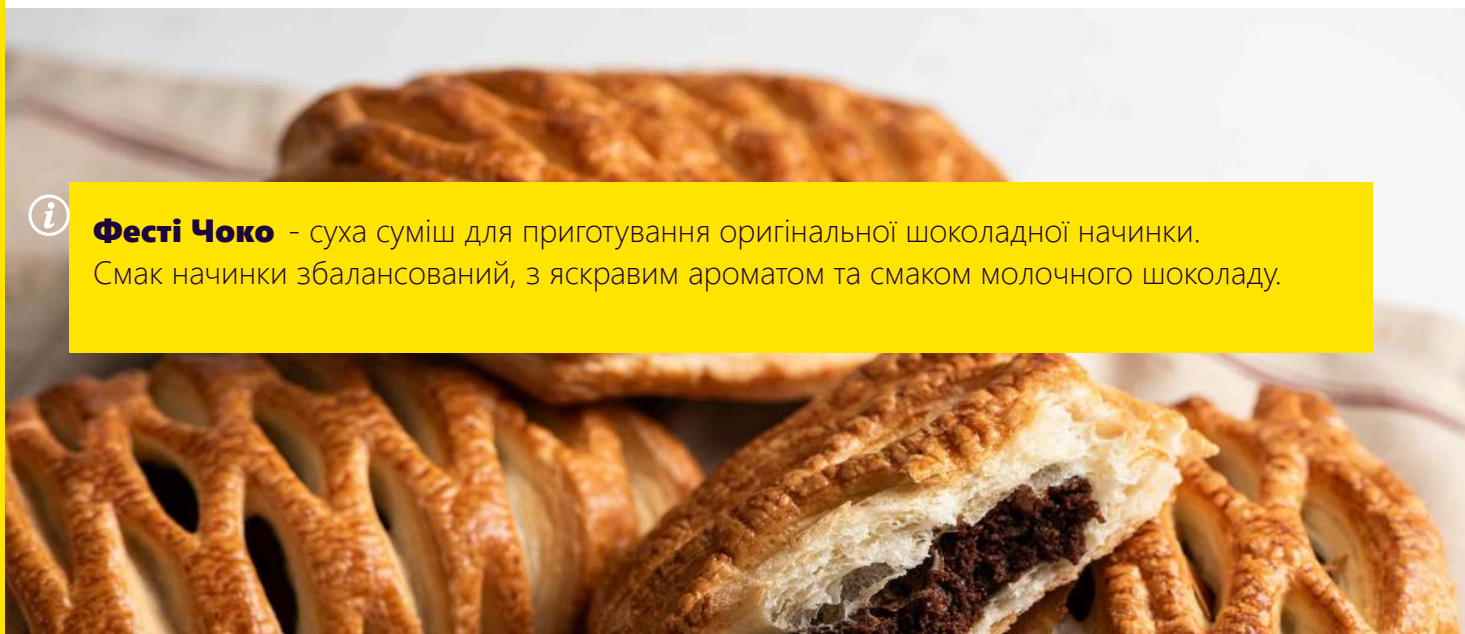
Начинка: змішати Фесті Чоко, Фесті Горіх з водою або молоком в міксері та перемішати за допомогою бітера. Залишити на 10-15 хв. для набухання.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 200°C, тривалість 18-20 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Фесті Чоко - суха суміш для приготування оригінальної шоколадної начинки. Смак начинки збалансований, з яскравим ароматом та смаком молочного шоколаду.



Горіхове печиво



Фесті Горіх - оригінальна горіхова начинка з включенням подрібненого арахісу та фундука, яка має приємний глибокий смак та аромат.

Ароматне, ніжне та багате на горіховий післясмак печиво, ідеальне до чаю, кави або як самостійний десерт.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,500 кг маргарин 72%
0,250 кг цукрова пудра
0,100 кг яйця
0,002 кг сіль
0,001 кг ванілін
0,005 кг Пекарський порошок
0,575 кг борошно пшеничне в/г
0,185 кг крохмаль кукурудзяний сухий

Начинка:

0,400 кг Фесті Горіх
0,200 кг маргарин 72%

Покриття:

0,050 кг яйця

Спосіб приготування:

Тісто: збити маргарин з цукровою пудрою, потім додати яйця, сіль, ванілін та збивати до однорідної маси. Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити тісто. Охолодити протягом 1 години.

Формування виробу: розділіть тісто на дві частини. Розкатайте тісто товщиною 0,3-0,4 см. На одну частину тіста нанесіть горіхову начинку, а потім зверху накрийте другою частиною тіста. Змастити готовий напівфабрикат яйцем, нарізати прямокутниками та викласти на лист.

Начинка: Фесті Мигдаль змішати з м'яким маргарином.

Параметри випікання:

Випекти при температурі 185°C протягом 15-16 хв.

Кекс Селянський горіховий



Фрешкіпер - утримує структуру м'якшу вологою та соковитою. Для борошняних кондитерських виробів з тривалим терміном зберігання м'якості та свіжості готових виробів.

Текстура кексу — ніжна, масляниста, водночас досить щільна та волога, що робить кожен шматочок особливо смачним і ситним. Горіхові ноти гармонійно розкриваються в м'якушці, створюючи відчуття натуральності й домашнього тепла.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,900 кг Кватро
0,100 кг борошно пшеничне в/г
0,260 кг олія соняшникова
0,520 кг яйця
0,165 кг Фрешкіпер
0,400 кг Фесті Горіх
0,200 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: спочатку змішати суміш Фесті Горіх з водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості протягом 2 хв. та залишити на 15-20 хв. в умовах цеху для набухання. Для приготування тіста необхідно змішати всі інгредієнти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером. Для металеві форми розміром 400x70x70 мм, тіста потрібно 1,100 кг.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 170°C.

Ротаційна піч: температура випікання 160°C

Тривалість випікання: 50-60 хв.

Вушка листкові з горіховою начинкою



Це ідеальне поєднання хрусткого листкового тіста та ароматної горіхової начинки, яка робить цей виріб особливо спокусливим.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

85,000 кг борошно пшеничне в/г

15,000 кг Красті

42,000 кг вода

Шарування:

50,000 кг маргарин для листкового тіста

i Красті - дозволяє одержати пластичне листкове тісто, що легко піддається процесу шарування. Для вишуканих бездріжджових листкових виробів.

Начинка:

39,000 кг маргарин 72%

19,500 кг Фесті Горіх



Спосіб приготування:

Тісто: рекомендовано використовувати частину води у вигляді льоду. Заміс тіста: 4-6 хв. на 1-ій швидкості (до повного розчинення льоду) та 6-8 хв. на 2-ій швидкості тістоміса до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Рекомендована температура тіста 15-18°C. Релаксація тіста 10-15 хв. при 4°C. Рекомендована кількість шарувань 4x4x4. Тривалість відлежування тіста між шаруваннями 10-15 хв. при 4°C. Остаточна товщина тіста 3-4 мм. Тісто нарізати на квадрати розміром 40x40 см (вага одного пласта 700 г), після чого нанести начинку масою 200-210 г. (у співвідношенні 30% до ваги тіста). Пласт тіста із начинкою скласти вдвоє з обох країв до центру та ще навпіл, щоб вийшло 4 шари тіста та начинка між ними. Після чого нарізати на смужки шириною 1,2-1,5 см та обсипати у цукрі.

Начинка: розтопити маргарин та змішати з Фесті Горіх в міксері за допомогою бітера. Залишити для набухання на 10-15 хв. в умовах цеху.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 220-200°C, тривалість 13-15 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Завиток Горіх-Чоко



Здобний виріб, що поєднує насичені горіхові акорди та глибокий смак темного шоколаду, створюючи ідеальну композицію для тих, хто любить гармонію солодкого та благородно-горіхового.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
1,500 кг	Софт Тач
1,000 кг	Гамма Фреш ВІТ
5,000 кг	дріжджі пресовані
18,000 кг	цукор
10,000 кг	маргарин 72%
10,000 кг	яйця
1,000 кг	сіль
35,000 кг	вода

i **Гамма Фреш ВІТ** - поліпшувач для збереження свіжості та м'якості пшеничних хлібобулочних, здобних та дріжджових листових виробів тривалого зберігання.

Начинка:

30,000 кг Фесті Горіх

15,000 кг вода

Оздоблення 1:

48,000 кг Сатіна Дарк

12,000 кг Чоколіна Фундук

Оздоблення 2:

14,000 кг Палетта Нейтральна

6,000 кг вода

Декор:

0,500 кг мигдальні пластівці

0,350 кг цукор термостійкий

Спосіб приготування:

Тісто: з'єднати усі інгредієнти та замісити на 1-й швидкості 6 хв., та 4-6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху, уникаючи звітрення. На тісторозкатувальній машині або вручну розкатати тісто товщиною до 0,5-0,8 мм. На більшу частину розкатаного пласта нанести начинку. Руками загнути третину тіста без начинки наверх до середини, після чого повторити з другою третиною тіста. Складений пласт тіста, прошарований начинкою, покласти на лист, потім накрити харчовою плівкою і поставити в холодильник на 15 хв. Охолоджений пласт нарізати смужками шириною 1,0-1,5 см. Зі смужок сформувати виріб у вигляді вісімки і покласти на листи. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 32-35°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням яйцем не змащувати.

Начинка: Фесті Горіх з водою перемішати в міксері протягом 1-2 хв. за допомогою бітера і залишити на 20 хв. для набухання.

Параметри випікання:

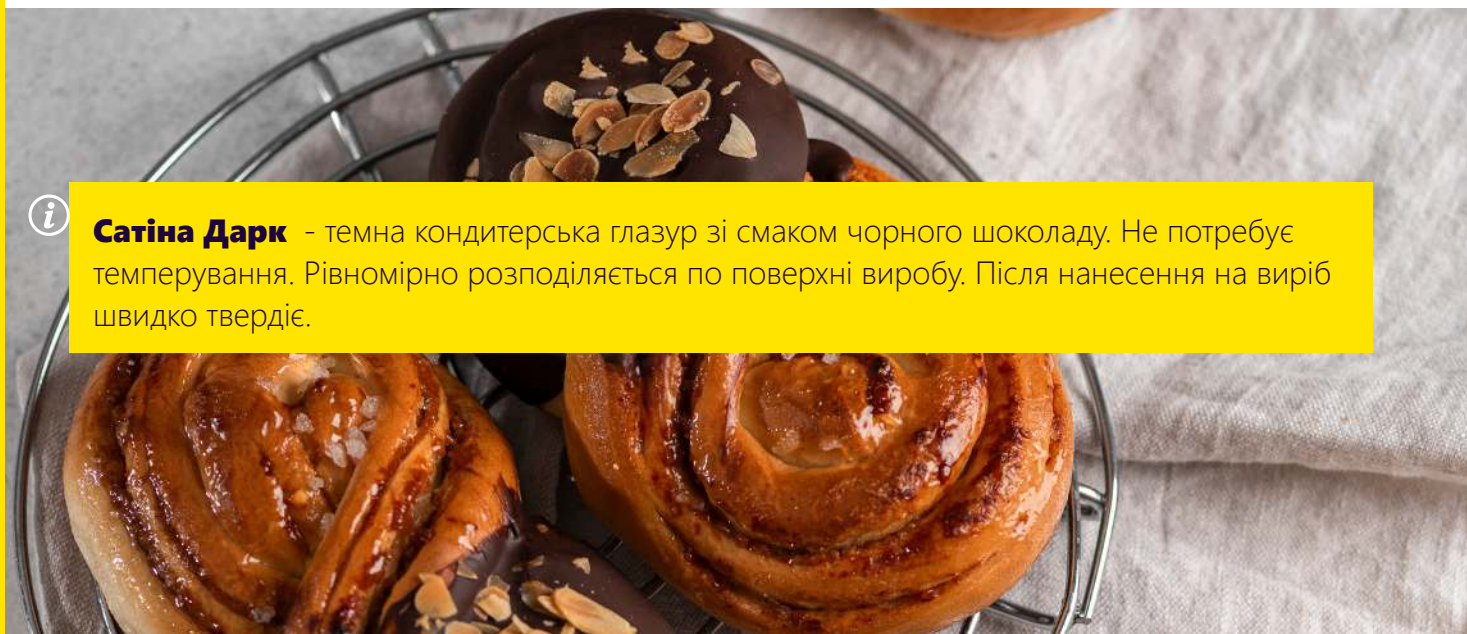
Ротаційна піч: температура 180-175°C, тривалість 12-14 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі. Охолоджені вироби оздобити.

Оздоблення 1: розтопити на водяній бані Сатіна Дарк з Чоколіною Фундук (робоча температура 38-42°C), покрити половину виробу і декорувати мигдалевими пластівцями.

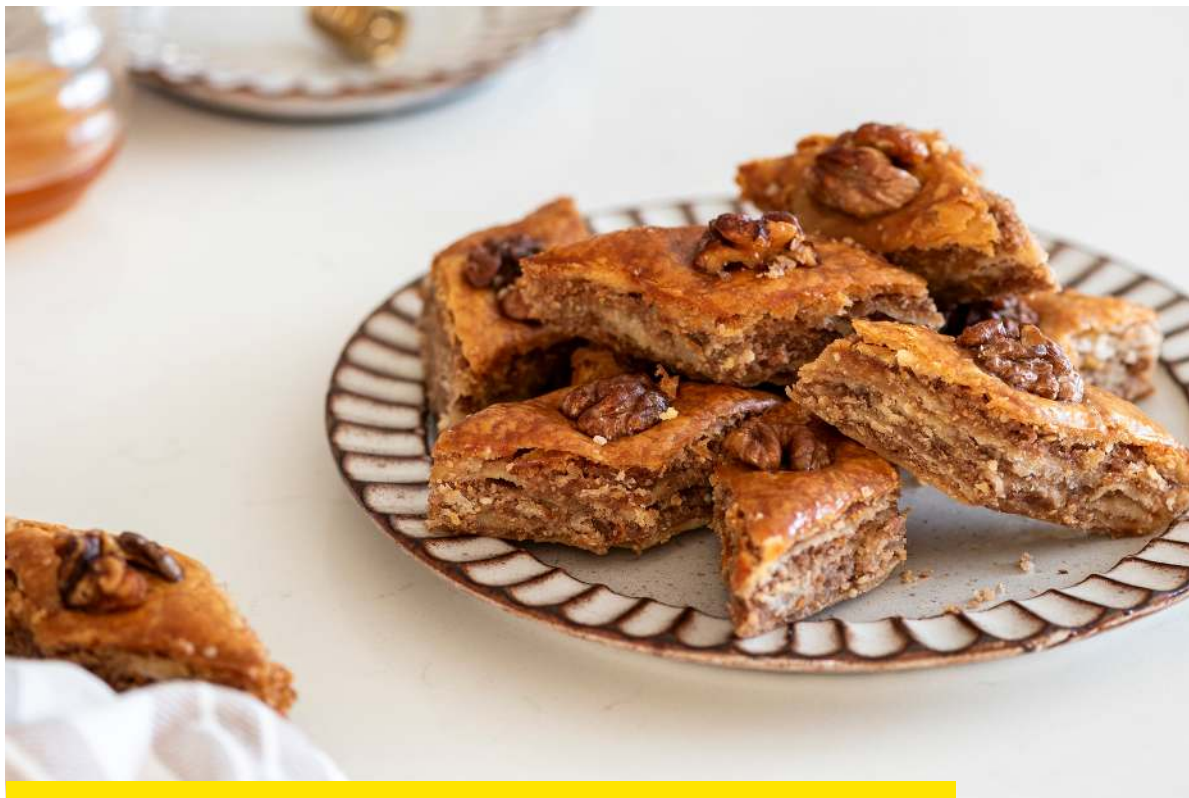
Оздоблення 2: перемішати Палетту Нейтральну з водою, підігріти до повного розчинення Палетти Нейтральної. Покрити другу половину виробу і декорувати термостійким цукром.



Сатіна Дарк - темна кондитерська глазур зі смаком чорного шоколаду. Не потребує темперування. Рівномірно розподіляється по поверхні виробу. Після нанесення на виріб швидко твердіє.



Пахлава горіхова



Це багат шарове тістечко з насиченим східним характером. Ніжні, тонкі пласти м'якого тіста просочені вершковим маргарином і щедро прошаровані ароматною начинкою з Фесті Горіх, що дарує глибокий смак підсмажених горіхів і легку карамельну солодкість.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,300 кг маргарин 72%
0,100 кг вода
0,002 кг сіль
0,010 кг Пекарський Порошок
0,750 кг борошно пшеничне в/г
0,350 кг сметана

Начинка:

0,800 кг Фесті Горіх
0,400 кг маргарин 72%

Шарування:

0,160 кг маргарин 82%



Фесті Горіх - оригінальна горіхова начинка з включенням подрібненого арахісу та фундука, яка має приємний глибокий смак та аромат.

Покриття:

0,050 кг яйця
0,150 кг грецький горіх

Цукровий сироп:

0,250 кг цукор
0,180 кг мед натуральний
0,100 кг вода



Спосіб приготування:

Тісто: маргарин, яйця, сіль, пекарський порошок, сметану та борошно з'єднати. Замісити м'яке, однорідне тісто без інтенсивного вимішування. Загорнути тісто у плівку та охолодити протягом 30 хв. при температурі +4...+6 °С.

Спосіб формування: охолоджене тісто розділити на чотири рівні частини. Кожну частину розкатати в пласт товщиною 0,2–0,3 см.

Перший пласт тіста викласти на попередньо змащений лист. За допомогою кулінарної щітки нанести тонкий шар розтопленого маргарину (шарування) по всій поверхні. Рівномірно розподілити 0,400 кг начинки. Накрити другим пластом тіста, знову нанести шарування маргарином та рівномірно викласти 0,400 кг начинки.

Процес повторити ще один раз. Накрити останнім пластом тіста. Заготовку нарізати безпосередньо на листі на вироби бажаної форми. Поверхню змастити яйцем. Прикрасити цілими ядрами горіхів, рівномірно розміщеними на поверхні виробів.

Начинка: Фесті Горіх змішати з м'яким маргарином до отримання однорідної пластичної маси.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 185°C протягом 30–35 хв. до рівномірного золотистого кольору.

Після первинного випікання виріб залити цукровим сиропом та допікати ще 5 хв.

Цукровий сироп: Цукор, мед та воду з'єднати, довести до кипіння. Гарячим сиропом залити гарячу випечену пахлаву та допікати з сиропом ще 5 хв. Готовий виріб охолодити при кімнатній температурі.



Деліс Горіховий



Це вишуканий горіховий десерт з виразним смаком фундука та ідеально збалансованою текстурою. Легкий, еластичний бісквіт із нотами прожареного горіха поєднується з ніжною кремовою начинкою, створюючи десерт, який хочеться смакувати повільно, дозволяючи кожній ноті розкритися повністю.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,092 кг Біска Мульті Бейс
0,508 кг яйця
0,100 кг цукор
0,098 кг вода
0,277 кг борошно пшеничне в/г
0,120 кг Фесті Горіх

Крем:

0,500 кг Чоколіна Фундук



Біска Мульті Бейс - виріб має рівномірну дрібнопористу текстуру м'якішу. Виріб еластичний, легко нарізати та формувати.

Покриття:

0,350 кг Сатіна Мілк

0,035 кг олія соняшникова

0,080 кг грецький горіх



Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 7-10 хв. на високій швидкості. Тонко розмазати на лист бісквітне тісто.

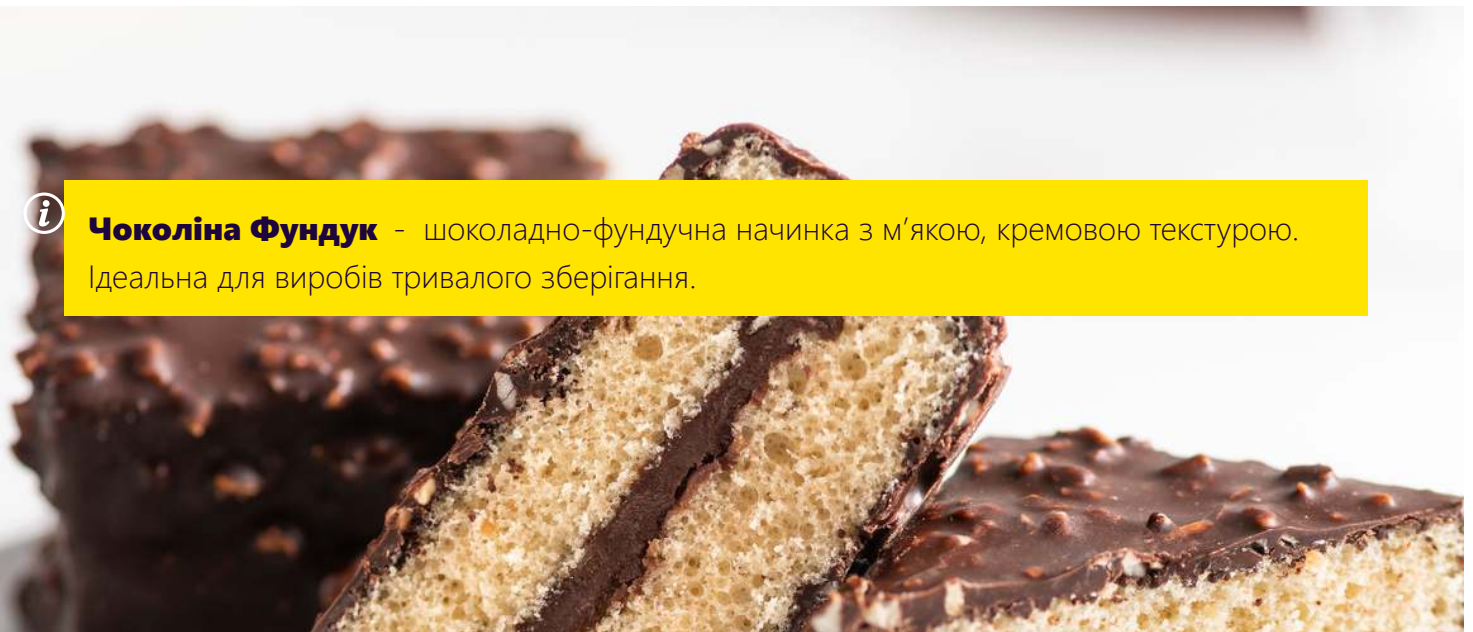
Параметри випікання:

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.

Формування виробу: випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл, поверх однієї частини нанести готову начинку Чоколіна Фундук та накрити іншим бісквітом. Охолодити. Нарізати напівфабрикат на тістечка розміром 4x8 см та покрити глазур'ю.

Покриття: Сатіну Мілк розтопити до температури 35-38°C, додати олію соняшкову та подріблений горіх. Глазурувати тістечка.

 **Чоколіна Фундук** - шоколадно-фундучна начинка з м'якою, кремовою текстурою. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.



Фінасьє горіхове



Кватро - вологий ніжний м'якіш, жовтого кольору, вершково-масляний смак та аромат з ванільними нотками.

Це сучасна інтерпретація класичної французької випічки, наповнена глибоким смаком обсмажених горіхів та ніжною, майже кремовою текстурою всередині. Ці кекси створюють відчуття домашнього тепла й водночас мають преміальний, витончений характер.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

0,900 кг Кватро
0,100 кг борошно пшеничне в/г
0,260 кг олія соняшникова
0,520 кг яйця
0,165 кг Фрешкіпер
0,400 кг Фесті Горіх
0,200 кг вода

Декор:

0,140 кг ядра бобів арахісу

Спосіб приготування:

Тісто: спочатку змішати суміш Фесті Горіх з водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості протягом 2 хв. та залишити на 15-20 хв. в умовах цеху для набухання. Для приготування тіста необхідно змішати всі інгредієнти протягом 5 хв. на середній швидкості плоским бітером. Відсадити тісто у спеціальні форми для фінасьє по 0,030 кг. Декорувати подрібненим арахісом, фундуком або за бажанням.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 180°C.

Ротаційна піч: температура випікання 175°C

Тривалість випікання: 20 хв.

Кекс з корицею та родзинками



Це класичний домашній смак, який поєднує затишок, аромат і природну солодкість. Ніжне, м'яке тісто з вершковими нотками створює ідеальну основу для яскравої пряної начинки Фесті Кориця, що дарує кексу теплий, виразний аромат кориці.

Рівень складності



Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,600 кг маргарин 72%
0,540 кг цукор
0,430 кг яйця
0,010 кг Пекарський Порошок
0,140 кг Фрешкіпер
0,100 кг олія соняшникова
0,006 кг сіль

Наповнювач 1:

0,300 кг Фесті Кориця
0,100 кг вода



Фесті Кориця - начинка з ніжним теплим смаком кориці. Не садить виріб.

В начинку можна додавати сухофрукти чи цукати: абрикос, апельсин, цедру цитрусових, родзинки, шоколадні дропси.

Наповнювач 2:

0,400 кг родзинки

Декор:

0,005 кг яйця

0,025 кг маргарин 72%

0,025 кг цукор

0,050 кг борошно пшеничне в/г



Спосіб приготування:

Наповнювач 1: змішати суху начинку Фесті Корицю з водою та залишити для набухання на 30 хв.

Тісто: маргарин з цукром збити до кремоподібного стану поступово вливаючи яйця. Додати підготовлену Фесті Кориця, Фрешкіпер та перемішати до однорідної консистенції. Додати борошно перемішане з Пекарським порошком, родзинками та замісити тісто. Вага тістової заготовки 0,110 кг, вага декору - 0,005 кг.

Наповнювач 2: родзинки перебрати та замочити в гарячій воді на 30 хв. Потім промити та просушити.

Декор: з'єднати всі інгредієнти і зробити крихту.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання: верх - 200°C, низ -190°C протягом 30-35 хв.

Параметри випікання можуть змінюватись в залежності від маси тістової заготовки та конструктивних особливостей печі.



 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **+38 044 592 28 83**

www.zeelandia.ua

