

Пирогои

ДО ДНЯ НЕЗАЛЕЖНОСТІ



35 РОКІВ НЕЗАЛЕЖНОСТІ

Час створювати традицію
святкових пирогів.

Від ідеї до реалізації.

Цього року Україна святкує 35 років Незалежності. І це чудова нагода для виробників хлібобулочних виробів долучитися до ініціативи «Пирого до Дня Незалежності». Спеціально до цієї події технологічний відділ Zeelandia Ukraine розробив низьку святкових рецептур пирогів, які безсумнівно зацікавлять сучасного українського споживача.



ІСТОРИЧНИЙ КОНТЕКСТ

В українській гастрономії пироги - це проста, але водночас така зрозуміла для всіх страва, поширена у всіх регіонах. Їх пекли на Трійцю, Маковія, Різдво чи Великдень. А ще - готували на кожен день: солодкі й солоні, відкриті та закриті - з різноманітними начинками.

українців зазначають, що використання національних і культурних символів у дизайні товарів підтримує українську культуру та зміцнює ідентичність.

“Споживацькі настрої українців у 2025 році”,
Результати дослідження Deloitte Ukraine

24%

НОВІ МОЖЛИВОСТІ

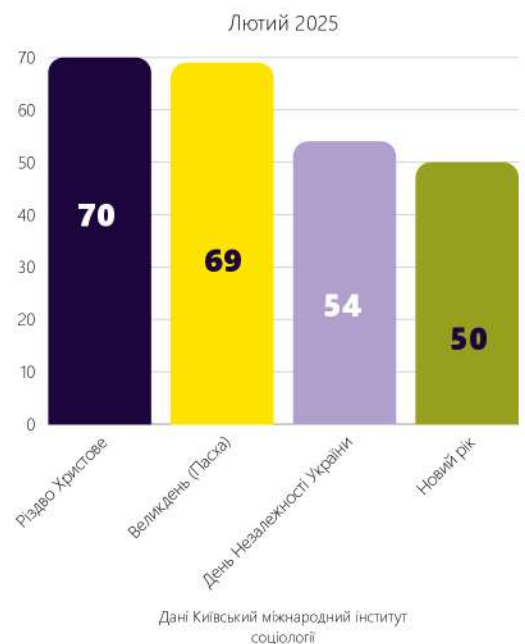
Під брендом “Пирог до Дня Незалежності” виробник ХБВ може випустити спеціальну лімітовану серію пирогів з різними начинками, що підвищить інтерес до бренду та .



ІНСАЙТИ

Згідно досліджень КМІС, в 2025 році День Незалежності України входить в ТОП-3 найулюбленішої свят.

Найбільш популярні свята серед населення України



35 років Незалежності України є не просто хронологічною віхою, а періодом становлення й закріплення ключових елементів національної ідентичності та суспільної самосвідомості.

Створюйте разом з Zeelandia Ukraine пироги, які об'єднують покоління та символізуюватимуть українську незламність.

Пиріг Рідний сад

Опара:

50,000 кг Борошно пшеничне в/г
5,000 кг Дріжджі пресовані
35,000 кг Молоко пастеризоване

Тісто:

20,000 кг Борошно пшеничне в/г
15,000 кг Борошно пшеничне цільозернове
15,000 кг Суміш Гречаний Хліб
2,000 кг Софт Тач
1,000 кг Гамма Фреш ВІТ
20,000 кг Яйця
20,000 кг Масло вершкове 82.5%
10,000 кг Цукор
5,000 кг Мед натуральний
12,000 кг Сіль

Начинка 1:

32,000 кг Фесті Мигдаль

13,000 кг Вода

Начинка 2:

45,000 кг Фрутбері Яблуко

Покриття 1:

7,000 кг Яйця

Оздоблення:

6,000 кг Цукор
3,000 кг Яйця

Покриття 2:

12,000 кг Палетта Нейтральна

4,800 кг Вода

Декор:

2,000 кг Мигдальні пластівці
2,000 кг Цукор термостійкий



до 5 діб

Рівень складності



Пшенично-гречаний дріжджовий пиріг із яблучно-мигдалевою начинкою. Це сучасна інтерпретація давніх українських смаків.

Пиріг Рідний сад

Опара:

З'єднати всі інгредієнти та замісити 6-8 хв. на 1-й шв. до однорідної консистенції. т опари 26-28°C. Тривалість бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Заміс тіста:

4 хв. на I шв. та 6-8 хв. на II шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи звітрення.

Формування:

Тісто поділити на заготовки по 0,110кг, заокруглити та залишити в умовах цеху, уникаючи звітрення на 5-10 хв. для релаксації.

Розкатати тістову заготовку, перекласти на лист для випікання, рівномірно нанести Фесті Мигдаль. Потім нанести Фрутбері Яблуко і рівномірно розподілити по всій площині тістової заготовки.

Другу тістову заготовку розкатати і нарізати спеціальним ножем для сітки, накрити зверху начинку. Краї тістової заготовки злегка підвернути під низ. Сформований виріб з начинкою ставимо в шафу кінцевого вистоювання. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%. Перед посадкою в піч змащуємо яйцем і посипаємо цукром.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190-180°C, тривалість 15-18 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, покрити охолоджені вироби. Декорувати термостійким цукром та мигдалевими пластівцями.



Комбінуючи фруктові начинки Фрутбері із сухими начинками Фесті, ви отримуєте не лише різноманіття смакових поєднань, а й об'ємний, багатогранний смак виробу.



Тарта Грушева панночка

 7 діб

Рівень складності



Пісочна основа:

0,200 кг	Маргарин 72%
0,220 кг	Цукрова пудра
0,050 кг	Яйця
0,002 кг	Сіль
0,220 кг	Борошно пшеничне в/г
0,030 кг	Борошно мигдальне
0,040 кг	Какао Порошок DB82
0,010 кг	Кукімікс LS

Наповнювач:

0,600 кг Фрутбері Груша

Покриття:

0,160 кг Палетта Нейтральна
0,100 кг Вода

Франжипан з грушею:

0,500 кг	Кватро
0,250 кг	Яйця
0,250 кг	Масло вершкове 82.5%
0,250 кг	Фесті Мигдаль
0,250 кг	Фрутбері Груша



Пісочна тарта з грушевим франжипаном - витончений штрих до святкового застілля, що продовжує українську традицію гостинності.

Тарта Грушева панночка

Пісочна основа:

Збити маргарин з цукровою пудрою за допомогою плаского бітера, потім поступово додати яйця. Внести сухі інгредієнти та замісити однорідне тісто. Розподілити тісто по 33-35 г в форми (d 7-10), або якщо форма більшого діаметру, орієнтуватись на товщину тіста 3-4 мм.

Параметри випікання:

випікати при температурі 180-185°C (подова піч), або при температурі 175-180°C (ротаційна) протягом 15-20 хв, в залежності від особливості печі та ваги тістової заготовки. Повністю охолодити перед наступним етапом.

Франжипан з грушою:

Кватро та інші інгредієнти за рецептурою, збити пласким бітером до пишної маси, в кінці додати Фрутбері і обережно з'єднати.

Формування виробу:

Охолоджене тісто викласти рівномірним шаром (2-4 мм) по формі тарти, ножем вирівняти бортики. Відсадити до половини форми підготовлене тісто-франжипан. Випекти, охолодити.

На охолоджену заготовку нанести наповнювач та покрити Палеттою Нейтральною.

Наповнювач:

Фрутбері нанести тонким, рівномірним шаром на поверхню випеченої та охолодженої тарти.

Покриття:

Палетту Нейтральну з водою розтопити до повного розчинення та рівномірно розподілити пензлем по наповнювачу.



Фрутбері Груша - це поєднання соковитих шматочків груші та ніжного гелю, що створює яскравий смаковий акцент у кожному виробі



Пиріг Смарагдова груша

Тісто пісочне мигдалеве:

0,170 кг	Маргарин 72%
0,115 кг	Цукрова пудра
0,040 кг	Яйця
0,270 кг	Борошно пшеничне в/г
0,115 кг	Фесті Мигдаль

Начинка мигдалева:

0,200 кг	Фесті Мигдаль
0,100 кг	Вода

Тісто Фісташкове:

0,275 кг	Кекс Фісташковий
0,120 кг	Яйця
0,100 кг	Олія соняшникова
0,030 кг	Вода
0,040 кг	Фрешкіпер

Наповнювач:

0,400 кг	Фрутбері Груша
-----------------	-----------------------

Сирна начинка:

0,400 кг	Сир кисломолочний
0,060 кг	Цукрова пудра
0,015 кг	Сафтія
0,040 кг	Яйця

Покриття:

0,060 кг	Палетта Нейтральна
0,030 кг	Вода



7 діб

Рівень складності



Пісочно-мигдалева основа, фісташковий кекс і грушево-сирна начинка. Цей пиріг вражає багатством текстур та смаків.

Пиріг Смарагдова груша

Пісочне тісто:

Збити маргарин із цукровою пудрою, потім додати яйця та збивати до однорідної маси. Після цього додати Фесті Мигдаль, змішану з борошном та обережно вимішати зі збитою масою. Охолодити тісто протягом 1 год.

Начинка мигдалева(марципанова):

Фесті змішати з водою, залишити на 15 хв. для набухання.

Тісто Фісташкове:

Всі інгредієнти згідно рецептури змішати за допомогою плаского бітера 3-5 хв на середній швидкості.

Сирна начинка:

Цукрову пудру змішати з Сафтією, додати до сиру, перемішати пласким бітером до однорідної маси або пробити блендером. В кінці додати яйце і ще раз перемішати.

Формування виробу:

Пісочне тісто поділити на заготовки вагою 0,300-0,350 кг, розкатати товщиною 3-4 мм, покласти у форми для пирогів діаметром 22-24 см. Рівномірно розмастити мигдалеву начинку. Викласти у форми тісто фісташкове вагою 0,270 кг на 1 форму. Поверх начинки з кондитерських мішків відсадити в довільному порядку Фрутбері Грушу (0,200 кг) та сирну начинку (0,250 кг).

Параметри випікання:

Подова піч: температура 185°C.
Ротаційна піч: температура 180°C.
Тривалість випікання: протягом 25-30 хв.

Оздоблення:

Випечені охолоджені вироби покрити розтопленою з водою палеттою. По краю бортика посипати подрібненою фісташкою.



Кекс Фісташковий - суміш для виробництва кексів із ніжною тонкостінною структурою та соковитим м'якушем, збагаченим подрібненою фісташкою, що забезпечує виразні органолептичні властивості.



Пиріг Вишневий оберіг



Тісто пісочно - мигдалеве:

0,170 кг	Маргарин 72%
0,115 кг	Цукрова пудра
0,040 кг	Яйця
0,270 кг	Борошно пшеничне в/г
0,115 кг	Фесті Мигдаль

Тісто йогуртово - макове:

0,500 кг	Кекс Йогуртовий
0,150 кг	Яйця
0,150 кг	Олія соняшникова
0,150 кг	Вода
0,100 кг	Макова Начинка
	Маківка

Наповнювач:

0,500 кг	Фрутбері Вишня
-----------------	-----------------------

Покриття:

0,100 кг	Палетта Нейтральна
0,040 кг	Вода



Поєднання маку й вишні - одне з найулюбленіших в Україні. Ця пісочно-мигдалева тарта символізує любов до рідної землі та нагадує про традиції, що єднають покоління.



7 діб

Рівень складності



Пиріг Вишневий оберіг

Пісочне тісто:

Збити маргарин із цукровою пудрою, потім додати яйця та збивати до однорідної маси. Після цього додати Фесті Мигдаль, змішану з борошном та обережно вимішати зі збитою масою. Охолодити тісто протягом 1 години.

Тісто йогуртово - макове:

Всі інгредієнти згідно рецептури, змішати за допомогою плаского бітера протягом 3-5 хв на середній швидкості.

Формування виробу:

Тісто поділити на заготовки вагою 0,300-0,350 кг, розкатати товщиною 3-4 мм, покласти у форми для пирогів d 22-24 см. Зверху наповнити йогуртовим тістом (0,5кг на 1 форму). Відсадити Фрутбері Вишню по спіралі (або за бажанням).

Параметри випікання:

Подова піч: температура 185°C. Ротаційна піч: температура 180°C. Тривалість випікання: протягом 25-30 хв.

Покриття:

Палетту Нейтральну з водою розтопити, до повного розчинення та рівномірно розподілити по поверхні виробу кондитерським пензлем. Декорувати за бажанням.



Кекс Йогуртовий - універсальна базова суміш для створення ніжної випічки: кексів, бісквітів, відкритих пирогів і торткових заготовок із приємним йогуртовим смаком.



Ще більше пирогів онлайн
www.zeelandia.ua



Пирог

ДО ДНЯ НЕЗАЛЕЖНОСТІ

— УКРАЇНИ —

