Різдво 2026

Знайомі традиції.
Неочікувані смаки.



Zeelandia



Святковий асортимент - можливість оновити лінійку хлібобулочних і кондитерських виробів, поєднавши традиційні рецептури з актуальними смаками та сучасним оформленням.
У даному каталозі ми зібрали ідеї для сезонного виробництва: від українських різдвяних калачів і калити до європейської святкової здоби та сучасних десертів.
У каталозі:

- Штолени: класичний, фісташковий і гречаний.
- Українська святкова випічка: калачі, калита, карачун.
- Італійська здоба: панетоне та пандоро, зокрема у виразному пурпурному оформленні.
- Кекси, тістечка та торти: пряні, масляні, шоколадні, з карамеллю, вишнею та матча.

Смакові поєднання сезону:



Фісташковий: фісташка, білий шоколад, ягідні акценти.



Шоколадно-карамельний: какао, шоколад, карамель і горіхове праліне.



Цитрусово-абрикосовий: абрикос, апельсин, цитрусова цедра та ваніль.



Матча: зелений чай, білий шоколад, малина або цитрусові.

Кольори оформлення десертів

Бордо, хвойний зелений, вершковий, какао та золото формують святкову палітру для здоби й десертів преміального позиціювання. Ці відтінки можна використовувати в глазурі, декорі та оформленні готових виробів, поєднуючи стриману естетику з виразними кольоровими акцентами.

Бордо | Хвоя | Вершковий | Какао | Золото

Для виробництва святкової випічки рекомендуємо використовувати поліпшувачі **Здоба ВІТ** та **Гамма Фреш ВІТ** , які допомагають подовжити свіжість і зберегти м’якість готових виробів протягом усього терміну зберігання.

Використовуйте ідеї цього каталогу для розширення сезонного асортименту, розроблення нових смакових поєднань і створення святкових виробів, що вирізнятимуться рецептурою та оформленням.

Кондитерські вироби



Еклер-рол

Шоколадний з вишнею



Тісто:

0,500 кг	**Еклермікс**
0,400 кг	Олія соняшникова
0,500 кг	Вода
0,500 кг	Яйця
0,005 кг	Сіль

Покриття:

0,330 кг	**Гласса Кракелюр**
0,120 кг	Білок яйця
0,010 кг	Какао Порошок DB82

Декор:

0,020 кг	Цукрова пудра

Крем:

0,600 кг	Крем-сир
0,500 кг	**Ганаш Чоко Дарк**
0,500 кг	Крем Патіссері Несолодкі

Наповнювач:

0,600 кг	**Фрутбері Вишня**
0,100 кг	**Зеесан Нейтральний**

Спосіб приготування:

Тісто:

Перемішати суміш Еклермікс, сіль, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на третій швидкості протягом 7 хв. Відсадити на силіконові або тефлонові листи круглою різною насадкою довгими смужками у вигляді двох прямокутників розміром приблизно 30*35(40) см. Нанести з кондитерського мішка Гласса Кракелюр, посипати вафельною крихтою та цукровою пудрою.

Покриття:

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

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 170-175°С.
Тривалість випікання: 35-40 хв.

Наповнювач:

Фрутбері Вишню змішати з Зеесаном Нейтральним.

Крем:

Ганаш Чоко Дарк збити у пишну масу разом з крем-сиром, додати у збиті вершки та ретельно перемішати.

Формування виробу:

назворотню сторонунанести шар Фрутбері Вишня, потім шар крему та сформувати у вигляді рулету. Перед нарізанням бажано гарно охолодити.

Тістечко

Ягідне парфе



Бісквіт:

0,300 кг	**Айворі Вельвет**
0,510 кг	Яйця
0,080 кг	Вода
0,060 кг	Олія соняшникова
0,040 кг	**Веселка Пурпурна**
0,025 кг	**Квік 96**

Печиво Савоярді:

0,200 кг	**Москамікс**
0,025 кг	**Веселка Пурпурна**
0,100 кг	Яйця
0,040 кг	Борошно пшеничне в/г
0,016 кг	Вода
0,001 кг	Ванілін

Сироп:

0,150 кг	Молоко згущене з цукром
0,150 кг	Вода

Наповнювач:

0,600 кг	**Фрутбері Лісова Ягода**

Крем:

0,400 кг	Крем-сир
0,400 кг	**Чоколіна Вайт**
0,200 кг	**Зеесан Сирний**
0,200 кг	Вода
0,400 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,030 кг	Сік лимонний

Оздоблення:

0,040 кг	**Чоколіна Бургунді**
0,040 кг	**Палетта Колд Джел**

Спосіб приготування:

Бісквіт:

Змішати всі компоненти та збивати протягом 4-5 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40х60 см.

Параметри випікання бісквіту:

Ротаційна піч: температура випікання 200-210°С протягом 8-10 хв.

Печиво Савоярді:

Збивати складові 5-7 хв. на найвищій швидкості та відсадити довгими смужками на деко.

Параметри випікання савоярді:

Ротаційна піч:температура випікання 220-230°С протягом 5-7 хв.

Крем:

Крем-сир збитивінчиком з Чоколіною Вайт. Зеесан Сирний розвести водою та ввести в Чоколіну Вайт з крем-сиром та лимоним соком. Поєднати масу зі збитими вершками.

Сироп:

Молоко згущене розвести охолодженою кип'яченою водою.

Формування готового виробу:

Збирати виріб у прямокутній формі з бортом. На низ покласти половину випеченого бісквіту, нанести 1/3 частину крему. На крем викласти вздовж палички савоярді просочені у молочному сиропі, а поміж паличок відсадити з кондитерського мішка Фрутбері Лісова Ягода. Знову нанести 1/3 частину крему, накрити другим бісквітом та вирівняти поверхню залишками крему.

Декорувати Чоколіною Бургунді з Палеттою Колд Джелл.

Оздоблення:

Підігріту Чоколіну Бургунді змішати з Палеттою Колд Джелл до однорідної консистенції.

Торт
"Оксамитова матча"



Тісто:

0,800 кг	**Кватро**
0,414 кг	Олія соняшникова
0,414 кг	Яйця
0,112 кг	**Фрешкіпер**
0,010 кг	Матча

Крем:

1,050 кг	Розет
0,700 кг	Крем-сир
0,350 кг	**Чоколіна Вайт**
0,350 кг	**Преста зі смаком Лимону**
0,263 кг	Цукрова пудра
0,250 кг	Вода
0,158 кг	Пюре Каламансі
0,042 кг	Желатин

Декор:

0,102 кг	Рисові кульки в шоколаді

Глазур:

0,435 кг	**Мірор Білий**
0,290 кг	**Чоколіна Вайт**
0,110 кг	Вода
0,013 кг	Желатин
0,007 кг	Матча

Спосіб приготування:

Тісто:

Змішайте всі інгредієнти на низькій швидкості протягом 5 хв. плоским бітером. Викладіть тісто у форми діаметром 16 см (по 0,340 кг) та випікайте в подовій печі.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°С. Тривалість випікання: 30 хв.

Крем:

Желатин змішати з холодною водою для набухання на 10 хв. Всі інгредієнти крім води та желатину збити на високій швидкості 1-2 хв. Потім додати розтоплений желатин та перемішати до однорідної консистенції 1 хв.

Глазур:

Матчу змішати з водою та желатином на 10 хв після чого розтопити. Додати Мірор, Чоколіну Вайт та перемішати до однорідної консистенції. За необхідності підігріти. Робоча температура глазурі 50-55°С.

Формування виробу:

Випечений бісквітний напівфабрикат розрізати навпіл. Шар бісквіту покласти в форму (0,150 кг), зверху шар мусу (0,300 кг), вирівняти поверхню та покласти в морозильну камеру на 1-2 години. Після заморозки торт покрити глазур`ю. Декорувати за бажанням.

Тістечко
Шоколадна вишня



Пісочна основа:

0,117 кг	Борошно пшеничне в/г
0,060 кг	Масло вершкове 82.5%
0,045 кг	Цукрова пудра
0,025 кг	Broyage 100% Special (Борошно мигдальне)
0,025 кг	Яйця
0,001 кг	Сіль

Мус шоколадний:

0,225 кг	**Тринідад Дарк**
0,225 кг	**Розет**
0,002 кг	Ароматизатор Ром
0,225 кг	Розет
0,013 кг	Желатин
0,050 кг	Вода

Наповнювач:

0,200 кг	**Фрутбері Вишня**

Покриття:

0,085 кг	**Ганаш Чоко Вайт**
0,001 кг	Барвник сухий "Мальва"

Спосіб приготування:

Тісто:
Вершкове масло з'єднати із цукровою пудрою та сіллю. Додати яйця і перемішати. Ввести мигдалеве та пшеничне борошно. Перемішати до утворення однорідного тіста. Готове тісто охолодити, розкачати та вирізати основи відповідно до розміру тістечок.

Параметри випікання:
Випікати за температури 165–170 °C протягом 12–15 хв. до золотистого кольору. Готові пісочні основи охолодити.

Мус шоколадний:
Желатин замочити у воді за рецептурою на 15 хв. Першу частину Розет у кількості 0,225 кг нагріти та з'єднати з Тринідад Дарк. Перемішати до однорідної консистенції. Додати розтоплений желатин та ароматизатор Ром. Другу частину Розет у кількості 0,225 кг збити й обережно з'єднати з шоколадною основою.

Формування:
Форми частково наповнити шоколадним мусом. У середину відсадити Фрутбері Вишня, зверху додати решту мусу та вирівняти поверхню. Заготовки заморозити. Після заморожування вийняти тістечка з форм і викласти на охолоджені пісочні основи.

Оздоблення:
Ганаш Чоко Вайт забарвити сухим барвником Мальва. Заморожені тістечка покрити Велюром та оздобити за бажанням.

Торт

Шоколадний фадж-кейк



Тісто:

1,700 кг	**Блек Вельвет**
0,340 кг	Олія соняшникова
0,680 кг	Яйця
0,680 кг	Вода

Крем:

0,765 кг	**Крем Патіссері**
2,295 кг	**Несолодкі Ганаш Чоко Дарк**
0,060 кг	Ром

Ганаш:

0,700 кг	**Ганаш Чоко Дарк**
0,350 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**

Декор:

0,100 кг	Вафельна крихта

Спосіб приготування

Тісто:
Перемішати всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 4 хв. за допомогою плоского бітера. Викласти тісто у форми для торта діаметром 16 см (по 0.340 кг).

Параметри випікання:
Випікати при температурі 180°С протягом 25-30 хв. (час випікання залежить від ваги тістової заготовки).

Крем:
Вершки довести до кипіння, додати Ганаш Чоко Дарк. Охолодити до 26-27°С і додати ром.

Ганаш:
Вершки довести до кипіння, додати Ганаш Чоко Дарк. Охолодити до 26-27°С.

Формування виробу:
Охолоджений шоколадний н/ф розрізати на три шари по 0,100 кг. Коржі склеїти між собою кремом по 0,150 кг (верхній корж порізаний кубиком), Охолодити. Поверхню та боки покрити ганашем та декорувати за бажанням.

Тістечко
Шоколадний оксамит



Тісто:

0,400 кг	Яйця
0,145 кг	Борошно пшеничне в/г кг
0,275 кг	Цукор
0,083 кг	**Біска Мульті Бейс**
0,035 кг	Вода
0,050 кг	Какао ПорошокDB82
0,008 кг	**Квік 96**

Суфле:

0,990 кг	Молоко згущене з цукром
2,160 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,450 кг	**Ганаш Чоко Дарк**
0,100 кг	Желатин
0,350 кг	Вода

Покриття:

0,550 кг	**Ганаш Чоко Дарк**

Спосіб приготування:

Тісто:

Всі інгредієнти збити міксером протягом 4-5 хв. на високій швидкості. Бісквітне тісто вилити в три форми 40х20см

Параметри випікання:

Випікати при температурі подова/ротаційна піч 200°С 5-7 хв.

Суфле:

Желатин попередньо замочити у воді. У збиті вершки додати згущене молоко, потім розтоплений Ганаш Чок Дарк до 40°С та розплавлений желатин. Перемішати до однорідної консистенції.

Формування виробу:

На випечений бісквітний п/ф нанести шар суфле та охолодити, Потім поверхню покрити Ганашем Чок Дарк та нарізати на тістечка бажаної форми. Декорувати за бажанням.

Торт

Карамельний профітроль



Тісто:

0,833 кг	**Айріш Вельвет**
0,333 кг	Олія соняшникова
0,350 кг	Яйця
0,192 кг	Вода

Профітроль:

0,236 кг	**Еклермікс**
0,236 кг	Вода
0,236 кг	Яйця
0,191 кг	Олія соняшникова

Мус:

1,025 кг	Крем Патіссері Несолодкі
1,025 кг	Крем-сир
0,800 кг	**Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі**
0,205 кг	Вода
0,034 кг	Желатин

Крем:

0,182 кг	**Ванкрем**
0,365 кг	Вода
0,121 кг	Молоко згущене з цукром
0,182 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**

Глазур:

0,200 кг	Крем Патіссері Несолодкі
0,660 кг	**Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі**

Декор:

0,085 кг	Вафельна крихта Роялтин

Спосіб приготування:

Тісто:

Змішайте всі інгредієнти на середній швидкості протягом 4 хв. плоским бітером. Викладіть тісто у форми діаметром 16 см (по 340 г) та випікайте в подовій печі.

Параметри випікання (бісквіт):

Подова піч: 180°С. Тривалість випікання: 30 хв.

Профітроль:

Перемішати суміш Еклермікс, олію, яйця та воду (кімнатної температури) на низькій швидкості міксера плоским бітером протягом 2 хв., потім збивати на II шв. протягом 8 хв. Відсадити тісто на листи вагою по 7 г та випекти.

Параметри випікання (профітроль):

Подова піч: температура 200-180°С. Ротаційна піч: температура 190-180°С.
Тривалість випікання: 20 хв + 5 хв (підсушити при 180°С).

Крем:

Суміш Ванкрем змішати з водою, додати згущене молоко та збиті вершки. Після чого ретельно перемішати.

Мус:

Желатин змішати з холодною водою для набухання на 10 хв. Вершки, крем-сир та Чоколіну зі смаком Солоної Карамелі збити на високій швидкості 1-2 хв. Потім додати розтоплений желатин та перемішати до однорідної консистенції 1 хв.

Глазур:

Вершки довести до кипіння, додати Чоколіну зі смаком Солоної Карамелі та перемішати до однорідної консистенції. Робоча температура 26-27°С.

Формування виробу:

Профітролі начинити кремом по 9 г. Випечені бісквітні напівфабрикати розрізати навпіл. Шар бісквіту покласти в форму (150 г), зверху шар мусу (290 г), вирівняти поверхню, викласти профітролі (9 шт) та покласти в морозильну камеру на 1 годину. Після заморозки торт покрити глазур'ю. Декорувати за бажанням.

Кекс Мускатний



Тісто:

1,000 кг	**Кекс Мускатний**
0,300 кг	Олія соняшникова
0,300 кг	Яйця
0,300 кг	Вода

Спосіб приготування:

Змішати всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 4 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Викласти тісто у форми, розміром 26*10*7 см, вагою 0,825 кг.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°С.

Тривалість випікання: 55-60 хв.

Вага готового виробу: 0,750 кг; Висота: 8,5 см; Вологість: +/-28%.



Кекс Кватро

Тісто:

1,000 кг	**Кватро**
0,500 кг	Маргарин 72%
0,500 кг	Яйця

Спосіб приготування:

Змішати суміш для кексу Кватро з м’яким маргарином та яйцем на середній швидкості протягом 3 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Викласти тісто у форми, розміром 26*10*7 см, вагою 0,825 кг..

Параметри випікання:

Подова піч: 180°С.

Тривалість випікання: 60-65 хв.

Вага готового виробу: 0,760 кг; Висота: 9,0 см; Вологість: +/-27%.

Кекс Селянський
горіховий



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:
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.



Кекс Селянський
мигдалевий

Тісто:

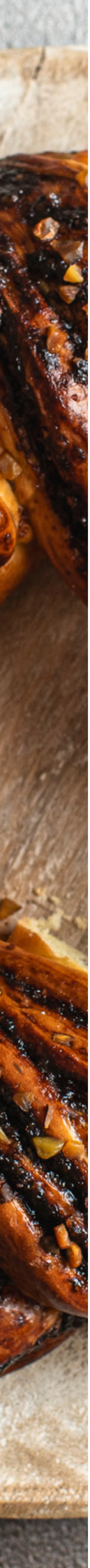
1,000 кг	**Кватро**
0,260 кг	Олія соняшникова
0,520 кг	Яйця
0,155 кг	**Фрешкіпер**
0,300 кг	**Фесті Мигдаль**
0,150 кг	Вода

Спосіб приготування:
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.

Здоба





Калач Святковий



Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
1,500 кг	Сіль
15,000 кг	Цукор
5,000 кг	Дріжджі пресовані
10,000 кг	Маргарин 72%
10,000 кг	Яйця
35,000 кг	Вода

Начинка:

45,800 кг	**Макова Начинка Маківка**
16,300 кг	Родзинки
18,350 кг	**Фесті Горіх**
9,160 кг	Вода

Оздоблення:

3,000 кг	Яйця
0,300 кг	Вода

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 10
Температура тіста, °С	27 - 29
Тривалість бродіння тіста, хв	20 - 30

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,4
Вага начинки на одну тістову заготовку, кг	0,2
Спосіб формування виробу	тісто розкатати в квадрат розміром 30х30 см та товщиною 3-5 мм, рівномірно нанести начинку та загорнути в рулон, розрізати вздовж, переплести на надати форму кола

Параметрикінцевого вистоювання:

Температура, °С	34 - 36
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 70

Параметри випікання:

Піч	конвекційна/ротаційна
Температура, °С	180-190
Тривалість, хв	22 - 25
Змащування:	змастити яйцем

Спосіб приготування начинки	перемішати Фесті з водою в міксері бітером протягом 2-3 хв та залишити для набухання на 10-15 хв, додати Макову Начинку та родзинки, перемішати ще 2-3 хв

Здоба
Шоколадний танок



РЕЦЕПТУРА:

Тісто

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Маргарин 82%
10,000 кг	Цукор
5,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
1,500 кг	Сіль
40,000 кг	Вода

Начинка

40,000 кг	**Фесті Чоко**
20,000 кг	Вода

Оздоблення

6,000 кг	Цукор термостійкий
4,000 кг	Яйця

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 10
Температура тіста, °С	26 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	Без бродіння
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,26
Вага начинки на одну тістову заготовку, кг	0,1
Остаточна товщина тіста, мм	4 мм
Спосіб формування виробу	Розкатати тістову заготовку до заданої товщини, нанести рівномірно начинку та скрутити у рулет. Розрізати рулет на 6 рівних частин та викласти у вигляді ромашки на лист. Рекомендовано поставити в круглу форму.
Розмір форми	Діаметр 16 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 70
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	190
Тривалість, хв	20 - 23
Змащування	Змастити яйцем та посипати термостійким цукром (за бажанням)
Начинка:	
Спосіб приготування начинки	Змішати Фесті Чоко з водою (температура води 20-25°С) в міксері за допомогою бітера до однорідності та залишити на 15 - 30 хв для набухання.

Панетон
Багряний Фламінго



Рецептура опари:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
0,200 кг	Дріжджі пресовані
35,000 кг	Вода
10,000 кг	Масло вершкове 82.5%

Рецептура тіста:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	**Панетон Верона**
2,000 кг	**Гамма Фреш BIT**
0,300 кг	Барвник сухий "Фуксія"
1,300 кг	Сіль
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
4,000 кг	Дріжджі пресовані
15,000 кг	Цукор
10,000 кг	**Голден Нектар**
15,000 кг	Масло вершкове 82.5%
30,000 кг	Яйця

Наповнювач:

25,000 кг	Журавлина в'ялена
25,000 кг	Цукати желейно-фруктові "Малина"
3,000 кг	Коньяк
10,000 кг	**Тринідад Вайт**

Оздоблення:

23,000 кг	**Гласса Кракелюр**
7,000 кг	Білок яйця

Декор:

4,000 кг	Цукрова пудра

Спосіб приготування:

Наповнювач:

Журавлину попередньо промити у теплій воді. Додати цукати і коньяк, перемішати та залишити на 1-2 години. Тринідад Вайт додати до наповнювача під час замісу тіста.

Опара:

З'єднати борошно, дріжджі, воду та замішувати протягом 5 хв. на I шв. та 5 хв. на II шв. Далі вводимо розм'якшене масло і продовжуємо місити ще 5 хв. на I шв. Готова опара має бути однорідної та гладкої консистенції. Рекомендована температура опари 22-25°C. Після цього перекласти її в ємність та залишити для бродіння на 12 години при температурі 22–24°C або в умовах цеху (тривалість бродіння може змінюватися залежно від температури в цеху).

Тісто:

Заміс: 4 хв. на I шв. (з цукром, без маргарину та Голден Нектару) та 8 хв. на II шв. до розвинення клейковинного вікна. Додати Голден Нектар та замісити 3-4 хв. на II шв. Додати маргарин та замісити 3-4 хв. на II шв. до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на I шв. Температура тіста 27-29°C. Бродіння 60-90 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки 0,550 кг, заокруглити і покласти у паперові форми (розмір форми: d 18 см, h 7 см). Кінцеве вистоювання 120-180 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря 75-80%.

Оздоблення:

Змішати Гласса Кракелюр з білком в міксері за допомогою бітера та залишити для набухання на 30 хв. Відсадити покриття на тістову заготовку за допомогою кондитерського мішка та посипати цукровою пудрою.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 170-180°C, тривалість 30-33 хв. (для заготовок масою 0,500-0,600 кг). Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Різдвяні Бомбоні
з фруктою



Опара:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
7,000 кг	Дріжджі пресовані
30,000 кг	Вода

Тісто:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	**Крафен Світ**
40,000 кг	Маргарин 72%
15,000 кг	**Голден Нектар**
1,200 кг	Сіль

Наповнювач 1:

15,000 кг	Родзинки
25,000 кг	Журавлина в'ялена
5,000 кг	Коньяк
10,000 кг	**Шарлі Деко Дарк**

П р и м і т к а :
можливо використання Фонданта для покриття.

Наповнювач 2 :

8,000 кг	**Фрутбері Вишня**

Покриття:

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

Спосіб приготування:

Наповнювач1:
Родзинки, журавлину попередньо промити та просушити, після чого залити коньяком. Залишити настоюватися протягом 2 годин або на ніч.

Опара:
Замісити опару (t опари 26-27°С) та залишити для бродіння в умовах цеху протягом 60 хв.

Тісто:
в діжу тістомісильної машини додати вибродженую опару, суху сировину, Голден Нектар, 1/2 маргарину та місити на I шв. протягом 6 хв. і 5-6 хв на II шв. Потім додати залишок маргарину та вмісити його в тісто на I шв. протягом 2 хв. та на II шв. протягом 2-3 хв. В кінці замісу додати наповнювач 1 з Шарлі Деко Дарк та вмісити їх на I шв. Бродіння тіста 20 хв. Поділити тісто на шматки вагою 0,100 кг, заокруглити, дати відпочити 10 хв. Наповнити фруктовою начинкою Фрутбері Вишня та знову заокруглити. Сформувати вироби і покласти в форми. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 30°С та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:
Ротаційна піч: температура випікання 170-180°С протягом 20 хв.
Подова піч: температура випікання: 210-200°С протягом 30-35 хв, з подачею пари на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Покриття:
Випечені вироби покрити розтопленим маслом та посипати цукровою пудрою.

Штолен
Гречаний



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 цільнозернове
15,000 кг	**Суміш Гречаний Хліб**
2,000 кг	**Софт Тач**
2,000 кг	**Гамма Фреш BIT**
20,000 кг	Масло вершкове 82.5%
20,000 кг	Яйця
5,000 кг	Мед натуральний
10,000 кг	Цукор
1,200 кг	Сіль

Наповнювач:

40,000 кг	Родзинки
20,000 кг	Цукати апельсинові
20,000 кг	Журавлина в'ялена
4,000 кг	Коньяк

Начинка:

25,000 кг	**Маропан**

Покриття:

20,000 кг	Масло вершкове 82.5%
20,000 кг	Цукрова пудра
0,300 кг	Какао Порошок DB82

Оздоблення:

15,000 кг	**Монблан**
0,300 кг	Какао Порошок DB82

Спосіб приготування:

Наповнювач:

Родзинки промити і просушити, додати цукати, журавлину, ром або коньяк. Перемішати, накрити і залишити настоятись протягом 2 годин або на ніч.

Опара:

З'єднати інгредієнти та замісити 6-8 хв. на I шв. до однорідної консистенції. Температура опари 26-28°С. Тривалість бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Тісто:

В тістомісильну машину додати опару, яйця, мед та сухі інгредієнти. Потім поступово додати розтоплене масло і замісити тісто протягом 6 хв. на I шв. і 4 хв. на II шв. Додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на 1-й шв. Тісто поділити на заготовки вагою по 0,570 кг. Заокруглити, накрити та залишити для релаксації на 20-30 хв. Заготовку розкатати в рівний пласт починаючи з середини до країв. Маропан поділити по 0,050 кг, сформувати джгутики потрібної довжини. Формуємо виріб і кладемо в тостову форму для випічки. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 34-36°С.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 180-170°С, тривалість 30 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Випечений гарячий штолен змазати розтопленим маслом та посипати сумішшю з цукрової пудри та какао. Перед пакуванням охолоджений штолен оздобити сумішшю з Монблану та какао.

Штолен
Нуаж



Опара Біга:

40,000 кг	Борошно пшеничне цільнозернове
1,000 кг	Дріжджі пресовані
40,000 кг	Вода

Тісто:

60,000 кг	Борошно пшеничне в/г
3,000 кг	**Софт Тач**
2,000 кг	**Гамма Фреш BIT**
3,000 кг	Дріжджі пресовані
1,000 кг	Пажитник мелений
1,500 кг	Сіль
10,000 кг	**Голден Нектар**
30,000 кг	Маргарин 72%
20,000 кг	Масло вершкове 82.5%

Начинка:

35,000 кг	**Фесті Горіх**
18,000 кг	Вода

Наповнювач:

25,000 кг	Грецький горіх
5,000 кг	Фундук
25,000 кг	Родзинки
5,000 кг	Чорнослив
5,000 кг	Коньяк
20,000 кг	**Шарлі Деко Браун**

Покриття:

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

Спосіб приготування:

Наповнювач:

Родзинки і чорнослив промити та просушити. Після чого додати грецький горіх, фундук та залити коньяком або ромом. Залишити настоюватися протягом 2 годин або на ніч.

Начинка:

Фесті Горіх змішати з водою та залашити на 30 хв. для набухання.

Опара:

Замісити опару Біга протягом 4-5 хв. на I шв. тістоміса (t опари 25°С) і залишити для бродіння в умовах цеху протягом 60 хв., потім перемістити опару в холодильник на 12-16 годин,

Тісто:

Маргарин і масло розтопити. В діжу тістомісильної машини додати опару та сухі інгредієнти. Потім поступово додавати вершкове масло з маргарином і місити протягом 7 хв. на I шв. та 5 хв. на II шв. У кінці замісу додати наповнювач. Тісто поділити на заготовки по 0,500 кг. Залишити для релаксації на 20-30 хв. в умовах цеху. Заготовку розкачати в пласт, Фесті Горіх (0,1 кг на один виріб) розмастити на поверхні тіста або відсадити смужками. Сформувати рулет та покласти в форми. Кінцеве вистоювання 60 хв. при температурі 30°С та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 170-180°С, тривалість 30-35 хв., з парозволоженням на початку випікання. Подова піч: температура 210-200°С, тривалість 30-35 хв. з парозволоженням на початку випікання. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Покриття:

Випечений, гарячий штолен покрити розтопленим вершковим маслом та посипати цукровою пудрою. Перед пакуванням штолен оздобити Монбланом.

Штолен Саксонський
кавово-шоколадний



Опара:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
6,000 кг	Дріжджі пресовані
35,000 кг	Молоко пастеризоване

Тісто:

50,000 кг	Борошно пшеничне в/г
30,000 кг	**Леквар Кавовий Агат**
10,000 кг	**Панетон Верона**
40,000 кг	Маргарин 72%
5,000 кг	Цукор
2,000 кг	**Гамма Фреш**
1,200 кг	Сіль

Начинка:

26,000 кг	**Маропан**
2,000 кг	Какао Порошок DB82

Наповнювач 1:

20,000 кг	Журавлина в'ялена
20,000 кг	Грецький горіх
40,000 кг	Родзинки
5,000 кг	Коньяк

Наповнювач 2:

15,000 кг	**Шарлі Деко Дарк**

Покриття:

15,000 кг	Масло вершкове 82.5%
30,000 кг	Цукрова пудра
1,500 кг	Какао Порошок DB82

Спосіб приготування:

Наповнювач 1:
Родзинки і журавлину промити та просушити. Після чого додати грецький горіх та залити коньяком або ромом, перемішати і залишити настоюватися протягом 2 годин або на ніч.

Наповнювач 2:
Шарлі Деко Дарк додати в кінці замісу із замоченими сухофруктами.

Начинка:
Маропан перемішати з какао до однорідної маси, поділити на шматки по 0,035 кг та сформувати джгути.

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

Тісто:
В тістомісильну машину додати опару та сухі інгредієнти. Поступово додати розтоплений або м'який маргарин, замісити тісто протягом 7 хв. на I шв. та 3 хв. на II шв.
Наповнювач 1 та Наповнювач 2 додати в кінці замісу. Готове тісто поділити на шматки вагою по 0,400 кг. Попереднє бродіння протягом 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Заготовку розкатати з середини до країв. Залишити краї товщими за середній шар. Додати готову начинку Маропан з какао та сформувати виріб. Заготовки покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 34-36°С.

Параметри випікання:
Температура випікання 170-180°С. Час випікання 30-35 хв. з подачею пари на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі, маси тістової заготовки.

Покриття:
Випечений гарячий Штолен покрити розтопленим вершковим маслом та посипати цукровою пудрою перемішаною з какао порошком.

Штолен
Фісташковий



Тісто:

80,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	**Кекс Фісташковий**
20,000 кг	**Панетон Верона**
8,000 кг	Дріжджі пресовані
1,000 кг	Сіль
5,000 кг	Цукор
40,000 кг	Маргарин 72%
2,000 кг	**Гамма Фреш BIT**
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
30,000 кг	Вода

Наповнювач:

40,000 кг	Родзинки
15,000 кг	Мигдаль
5,000 кг	Фісташка
5,000 кг	Коньяк

Начинка:

24,000 кг	**Маропан**
12,000 кг	**Чоколіна Фісташка Класик**

Покриття:

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

Спосіб приготування:

Тісто:

Змішати інгредієнти (маргарин додавати частинами під час замісу) та замісити протягом 7-10 хв. на I шв. та 5-7 хв. на II шв. У кінці замісу додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на I шв. Готове тісто поділити на заготовки вагою по 0,550 кг, заокруглити. Тривалість попереднього вистоювання 20-30 хв. в умовах цеху. Заготовку розкатати з середини до країв, залишаючи краї товщими за середній шар. Маропан змішати із Чоколіною Фісташка Класик та сформувати у джгути по 0,070 кг та покласти до верхнього краю. Краї заготовки з'єднати та покласти в форми. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-36°С та відносній вологості 75%.

Наповнювач:

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

Параметри випікання:

Ротаційна піч:температура 170-180°С, тривалість 30-35 хв., з парозволоженням на початку випікання. Подова піч: температура 210-200°С, тривалість 30-35 хв. з парозволоженням на початку випікання. Тривалість випікання може змінюватися залежно від температурних режимів, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Покриття:

Випечений, гарячий штолен покрити розтопленим маслом та посипати цукровою пудрою. Перед пакуванням штолен оздобити Монбланом.

!!!Для отримання зеленого кольору пудри рекомендовано змішати Монблан з сухим барвником та оздобити виріб.

Калита
Горіхова



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

Тісто:

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

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.

Начинка:

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 I шв. протягом 4 хв., потім 8 хв. на II шв. тістоміса. Після чого додати маргарин та місити тісто 2 хв. на I шв. і 2-3 хв. на II шв. В кінці замісу додати Наповнювач, перемішати його на I 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°С та відносній вологості 75%.

Покриття:

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°С протягом 25 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Пандоро
Пурпурна



Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	**Панетон Верона**
2,000 кг	**Гамма Фреш BIT**
7,000 кг	Дріжджі пресовані
1,200 кг	Сіль
0,070 кг	Барвник сухий "Фуксія"
20,000 кг	Цукор
10,000 кг	**Голден Нектар**
30,000 кг	Масло вершкове 82.5%
30,000 кг	Яйця
30,000 кг	Вода

Начинка:

68,000 кг	**Чоколіна Бургунді**

Покриття

20,000 кг	**Сатіна Вайт**
10,000 кг	**Чоколіна Бургунді**

Спосіб приготування:

Тіста:

Змішати всі інгредієнти крім масла та Голден Нектару. Заміс тіста: 4 хв. на I шв. та 8-10 хв. на II шв. тістоміса. Потім додати Голден Нектар та місити 4 хв. на I шв. Додати масло та домісити 4 хв. на I шв. до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 28-30°С. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0,550 кг, заокруглити та покласти до спеціальних металевих форм. Остаточне вистоювання 120-150 хв. при температурі 35°С та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 180°С, тривалість 30 хв. Подова піч: температура 190°С, тривалість 28-30 хв. Тривалість випікання може змінюватися залежно від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Начинка:

Після охолодження вироби начинити Чоколіною Бургунді із розрахунку 30% начинки до маси виробу.

Покриття:

Розтопити Сатіну Вайт з Чоколіною Бургунді на паровій або водяній бані (робоча температура 38-42°С) та покрити охолоджені вироби.

Плетінка "Карачун"



Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
0,700 кг	**Софт BIT**
5,000 кг	Сухе молоко 1,5%
1,500 кг	Сіль
4,500 кг	Дріжджі пресовані
15,000 кг	**Голден Нектар**
10,000 кг	Маргарин 72%
15,000 кг	Яйця
30,000 кг	Вода

Начинка:

40,000 кг	**Фесті Горіх**
20,000 кг	Вода

Покриття:

3,000 кг	Яйця
0,300 кг	Вода

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 10
Температура тіста, °С	27 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	60
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,4 (4 шт по 0,1 кг)
Вага начинки на одну тістову заготовку, кг	0,03
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки розкатати, нанести начинку (з розрахунку 0,030 кг на одну заготовку) та закрутити в джгути. Для виробу потрібно джгути сплести (для одного виробу використано 4 джгути) у вигляді плетінки, та сформувати коло.

Параметрикінцевого вистоювання:

Температура, °С	35 - 36
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	70 - 80
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна
Температура, °С	180 - 190
Тривалість, хв	25 - 30
Змащування	Змастити меланжем.

Спосіб приготування начинки

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.

Різдвяний пиріг **"BOLO REI"**



Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	**Здоба BIT**
5,000 кг	Дріжджі пресовані
1,300 кг	Сіль
18,000 кг	Цукор
10,000 кг	Масло вершкове 82.5%
15,000 кг	Маргарин 72%
10,000 кг	Яйця
30,000 кг	Вода

Наповнювач:

15,000 кг	Цукати апельсинові
20,000 кг	Родзинки
15,000 кг	Мигдаль
15,000 кг	Журавлина вялена
5,000 кг	Ром

Оздоблення:

4,000 кг	Яйця
0,400 кг	Вода

Декор:

8,000 кг	Мигдальні пластівці
6,000 кг	Цукор термостійкий

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6 (з додаванням 1/3 жиру)
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8 до стану добре розвиненого клейковинного вікна, додати решту жиру та домісити 3 - 4 хв.
Температура тіста, °С	27 - 29
Тривалість бродіння тіста, хв	40 - 50

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,5
Форма тістової заготовки	Округла
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки заокруглити, залишити для релаксації на 5 - 10 хв. Після зробити отвір по центру заготовки та сформувати у вигляді кільця. Щоб при кінцевому вистоюванні середина тістової заготовки не з`єднувалася і тримала форму, в середину отвору ставимо металеве кільце (діаметр кільця 6 - 8 см).

Параметри кінцевого вистоювання:

Температура, °С	33 - 34
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	45 - 60

Параметри випікання:

Піч	Ротаційна/конвекційна
Температура, °С	180
Тривалість, хв	24 - 26
Змащування	Змастити пластівцями та термостійким цукром.
Спосіб приготування наповнювача	Родзинки і журавлину промити та просушити. В ємності змішати родзинки, цукати, журавлину, мигдаль, додати ром або коньяк та перемішати. Залишити настоюватися мінімум на 2 години.

Yellow Panettone



Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	**Здоба BIT**
7,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
20,000 кг	Цукор
10,000 кг	**Голден Нектар**
10,000 кг	Масло вершкове 82.5%
10,000 кг	Маргарин 82%
25,000 кг	Яйця
35,000 кг	Вода

Оздоблення:

27,000 кг	**Гласса Кракелюр**
8,500 кг	Білок яйця

Наповнювач:

25,000 кг	Родзинки
25,000 кг	Цукати апельсинові
5,000 кг	Ром

Декор:

5,000 кг	Цукрова пудра

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 6 (з цукром та сиропом, без маргарину та масла). 6 - 8, потім поступово додати масло та маргарин та домісити 7 - 9 хв. до стану добре розвиненого клейковинного вікна.
Тривалість замісу 2 шв., хв	
Температура тіста, °С	27 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	90 хв. з однією обминкою через 45 хвилин.

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,600
Форма тістової заготовки	округла
Розмір форми	Діаметр 178 мм, висота 70 мм.

Параметри кінцевого вистоювання:

Температура, °С	30 - 32
Відносна вологість повітря, %	80 - 85
Тривалість вистоювання, хв	90 - 120

Параметри випікання:

Піч, температура, °С	Ротаційна, 180
Тривалість, хв	30

Наповнювач:

Спосіб приготування наповнювача	Родзинки замочити в теплій воді на 30 хв. Воду злити, додати цукати, ром або коньяк та залишити мінімум на 2 години.

Оздоблення:

Змішати Гласса Кракелюр з білком в міксері за допомогою бітера протягом 3-4 хв. Нанести на заготовки перед вирікання за допомогою кондитерського мішка та оздобити цукровою пудрою.

Штолен Саксонський Апельсиново-абрикосова симфонія з горіхом



Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
20,000 кг	Маргарин 72% кг
20,000 кг	Масло вершкове 82.5%
5,000 кг	Цукор
1,200 кг	Сіль
5,500 кг	Дріжджі пресовані
30,000 кг	Вода

Наповнювач:

50,000 кг	Цукати апельсинові
20,000 кг	Родзинки
5,000 кг	Коньяк

Начинка:

21,500 кг	**Джеммі Абрикос**
4,500 кг	Грецький горіх

Покриття:

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

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	6 - 8 (з 1/2 жиру)
Тривалість замісу 2 шв., хв	5 - 7 (поступово додавати решту жиру)
Температура тіста, °С	27 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	40 - 50

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,6
Вага начинки на одну тістову заготовку, кг	0,06
Спосіб формування виробу	Заготовку розкатати з середини до країв, залишаючи краї товщими за середній шар. Начинку сформувати у вигляді джгута та покласти до верхнього краю (або начинку відсадити за допомогою кондитерського мішка). краї заготовки зєднати та покласти у форми.

Параметри кінцевого вистоювання:

Температура, °С	33 - 34
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	45 - 60

Параметри випікання:

Піч (ротаційна/конвекційна)	Ротаційна/конвекційна
Температура, °С	180 - 170
Тривалість, хв	30 - 35
Парозволоження	5 с

Спосіб приготування начинки:

Родзинки помити та просушити, додати апельсинові цукати, коньяк (або ром), перемішати та залишити мінімум на 2 години.

Оздоблення:

Випечений, гарячий штолен покрити розтопленим вершковим маслом та посипати цукровою пудрою. Після охолодження штолен оздобити Монбланом.