Zeelandia

Збірник рецептур





Здоба ВІТ

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

Zeelandia

Брекфест - BIT

Zeelandia

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,000 кг	**Здоба BIT**
2,000 кг	**Аморе P Італія**
4,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
12,000 кг	Цукор
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
10,000 кг	Олія соняшникова
52,000 кг	Вода

Оздоблення:

1,600 кг	Борошно кукурудзяне тонкого помолу



Загальна вага: 188,1 кг
Коефіцієнт упікання: 12%
Вихід: 165,528 кг
Кількість од. продукції: 1 655,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	26 - 27
Вологість тіста, %	42
Тривалість бродіння тіста, хв	40
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,110
Форма тістової заготовки	округла
Спосіб формування виробу	Квадратні форми ставимо на лист, кладемо чотири кульки в середину накриваємо пергаментним папіром і листом зверху. Ставимо в шафу кінцевого вистоювання.
Розмір форми	ширина 20 см, довжина 20 см, висота 5 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	35
Відносна вологість повітря, %	78
Тривалість вистоювання, хв	60 - 70
Параметри випікання:	
Піч	Конвекційна/Ротаційна
Температура, °С	190
Тривалість, хв	20 - 22
Парозволоження	10 - 12 с

Булка гамбургерна здобна

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,000 кг	**Здоба BIT**
2,000 кг	**Аморе P Італія**
4,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
12,000 кг	Цукор
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
10,000 кг	Олія соняшникова
52,000 кг	Вода

Оздоблення:

3,000 кг	Манна крупа



Загальна вага: 189,5 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 166,76 кг
Кількість од. продукції: 2 382,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	26 - 27
Вологість тіста, %	42
Тривалість бродіння тіста, хв	10 - 15
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,08
Форма тістової заготовки	округла
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки округлити, оздобити манною крупою та покласти на листи для вистоювання.
Параметрикінцевого вистоювання:	
Температура, °С	35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 70
Параметри випікання:	
Піч	Конвекційна/Ротаційна
Температура, °С	190
Тривалість, хв	12 - 15
Парозволоження	10 - 12 с

Булочка "Roll Brioche"

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,500 кг	**Здоба ВІТ**
10,000 кг	**Голден Нектар**
10,000 кг	Маргарин 82%
4,000 кг	Дріжджі пресовані
1,800 кг	Сіль
45,000 кг	Вода



Загальна вага: 172,3 кг
Коефіцієнт упікання: 10 %
Вихід: 155,07 кг
Кількість од. продукції: 258,5 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	8
Температура тіста, °С	27
Тривалість бродіння тіста, хв	10
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,650 (10 шт по 65 г)
Форма тістової заготовки	міні - багет
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки сформувати у вигляді міні - багетів та покласти в металеві форми для хот-догів по 10 шт.
Розмір форми	Довжина 38,5 см, ширина 17,9 см, висота 4,4 см
Параметрикінцевого вистоювання:	
Температура, °С	30 - 33
Відносна вологість повітря, %	80
Тривалість вистоювання, хв	60
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	200
Тривалість, хв	25
Змащування	Змастити яйцем.

Булочка Сонечко

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
5,000 кг	Дріжджі пресовані
10,000 кг	**Голден Нектар**
10,000 кг	Цукор
1,500 кг	Сіль
25,000 кг	Маргарин 82%
40,000 кг	Вода

Наповнювач:

10,000 кг	**Шарлі Деко Браун**
10,000 кг	Цукати желейно-фруктові "Малина"

Оздоблення:

3,000 кг	Яйця



Загальна вага: 216,5 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 190,52 кг
Кількість од. продукції: 3 175,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 (без маргарину та наповнювача)
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 10 (вносити маргарин поступово), вкінці замісу додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на 1-й швидкості.
Температура тіста, °С	24
Тривалість бродіння тіста, хв	30
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,065
Форма тістової заготовки	міні-багетик
Спосіб формування виробу	Округлити заготовку, сформувати у вигляді міні-багетів (довжина заготовок 7-8 см) та покласти на багетні листи.
Розмір форми	ширина листів 8см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	33
Відносна вологість повітря, %	85
Тривалість вистоювання, хв	70
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	180
Тривалість, хв	10
Змащування	Змастити меланжем.

Здобне кільце-Бріош

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
5,000 кг	Дріжджі пресовані
20,000 кг	Маргарин 72%
20,000 кг	Цукор
15,000 кг	Яйця
1,200 кг	Сіль
35,000 кг	Вода

Оздоблення:

5,000 кг	Яйця

Декор:

7,500 кг	**Сід Мікс**



Загальна вага: 210,7 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 185,416 кг
Кількість од. продукції: 2 648,8 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6 (з 1/2 цукру і 1/2 маргарину)
Тривалість замісу 2 шв., хв	4 - 6 хв., додати решту цукру та замісити 3-4 хв. на 1-ій швидкості, додати решту маргарину та замісити 3-4 хв. до стану добре розвиненого клейковинного вікна
Температура тіста, °С	28 - 29
Тривалість бродіння тіста, хв	30
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,080
Форма тістової заготовки	округла
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки округлити та залишити для релаксації на 10-15 хв. Всередині заготовки зробити отвори, сформувати та покласти на спеціальні листи з виїмками.
Розмір форми	Діаметр виїмок на листах 10,5 см.
Параметрикінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 - 35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	40 - 60
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна
Температура, °С	170
Тривалість, хв	10-12
Змащування	Змастити яйцем та оздобити Сід Міксом.

Кексики Святкові з молочною помадкою

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г кг
1,500 кг	Сіль
22,000 кг	Цукор
6,000 кг	Дріжджі пресовані
20,000 кг	Яйця
30,000 кг	Маргарин 82%
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
32,000 кг	Вода

Наповнювач:

30,000 кг	Родзинки
10,000 кг	Цукати апельсинові

Покриття:

26,400 кг	**Сатіна Вайт**
17,600 кг	**Чоколіна Вайт**



Загальна вага: 297,5 кг
Вихід: 271,27 кг
Кількість од. продукції: 1 937,6 шт.

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6 (з 1/3 цукру та 1/3 маргарину та без наповнювача)
Тривалість замісу 2 шв., хв	4 - 6 хв., додати решту цукру та замісити 3-4 хв. на 1-й шв., додати решту маргарину та замісити 3-4 хв. на 2-й шв. до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на 1-й шв.
Температура тіста, °С	28 - 30
Тривалість бродіння тіста, хв	30 - 45
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,130
Форма тістової заготовки	округла
Спосіб формування виробу	округлити та покласти у форми
Розмір форми	залізна кексова форма (для ромової баби) діаметром 8 см

Параметрикінцевого вистоювання:

Температура, °С	34 - 36
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 90
Параметри випікання:	
Піч	конвекційна/ротаційна
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	15 - 18
Парозволоження	8 - 10 с

Покриття:

Спосіб приготування покриття	Розтопити Сатіну з Чоколіною на паровій бані.
Робоча температура покриття, °С	35 - 40

Круасан бріош

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Яйця
10,000 кг	**Голден Нектар**
10,000 кг	Маргарин 72%
5,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
1,500 кг	**Нордікс Супер Нью**
1,000 кг	**Здоба BIT**
30,000 кг	Вода

Шарування:

35,000 кг	Маргарин для листкового тіста

Оздоблення:

5,000 кг	Яйця



Загальна вага: 214 кг
Коефіцієнт упікання: 15 %
Вихід: 181,9 кг
Кількість од. продукції: 2 273,8 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 7 (до повного розчинення льоду). Частину води використовувати у вигляді льоду.
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	16 - 18
Тривалість бродіння тіста, хв	без бродіння
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,1
Форма тістової заготовки	трикутник розміром 12см основа 25см висота
Шарування тіста	4х4, після останнього шарування відлежування 20 хв при +5°С. Поділити тісто на заготовки розміром 10х25 см та сформувати у вигляді круасанів.
Остаточна товщина тіста, мм	2,5 - 3
Параметрикінцевого вистоювання:	
Температура, °С	32
Відносна вологість повітря, %	75
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	210 - 170
Тривалість, хв	15 - 18
Змащування	змастити яєчним меланжем

Паска Класична

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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

Наповнювач:

30,000 кг	Родзинки
10,000 кг	Цукати апельсинові

Покриття:

19,800 кг	**Сатіна Вайт**
13,200 кг	**Чоколіна Вайт**



Загальна вага: 284,5 кг

Вихід: 258,69 кг

Кількість од. продукції: 517,4 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6 (з 1/3 цукру та 1/3 маргарину та без наповнювача)
Тривалість замісу 2 шв., хв	4 - 6 хв., додати решту цукру та замісити 3-4 хв. на 1-й шв., додати решту маргарину та замісити 3-4 хв. на 2-й шв. до стану добре розвиненого клейковинного вікна. Додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на 1-й шв.
Температура тіста, °С	28 - 30
Тривалість бродіння тіста, хв	40 - 50
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,450
Форма тістової заготовки	округла
Спосіб формування виробу	округлити та покласти у форми
Розмір форми	паперова форма: діаметр 13 см, висота 10 см
Параметрикінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 - 36
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	70 - 90
Параметри випікання:	
Піч	конвекційна/ротаційна
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	25 - 30
Парозволоження	8 - 10 с
Покриття:	
Спосіб приготування покриття	Розтопити Сатіну з Чоколіною на паровій бані.
Робоча температура покриття, °С	35 - 40

Плетінка Житомирська

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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

Оздоблення:

3,000 кг	Яйця
0,300 кг	Вода



Загальна вага: 176,3 кг
Коефіцієнт упікання: 10 %
Вихід: 158,67 кг
Кількість од. продукції: 352,6

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	10
Температура тіста, °С	27
Тривалість бродіння тіста, хв	30
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,510 (3 джгути по 0,170 кг)
Форма тістової заготовки	Плетінка
Спосіб формування виробу	З тістових заготовок сформувати джгути. З трьох джгутів сформувати плетінку.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	35
Відносна вологість повітря, %	80
Тривалість вистоювання, хв	70 - 80
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	200
Тривалість, хв	25
Змащування	Змастити меланжем.

Равлик "Ванкувер"

Zeelandia

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
4,500 кг	Дріжджі пресовані
1,800 кг	Сіль
5,000 кг	**Голден Нектар**
7,000 кг	Маргарин 72%
45,000 кг	Вода

Шарування:

50,000 кг	Маргарин для листкового тіста

Начинка :

40,000 кг	**Фесті Горіх**
30,000 кг	**Начинка з Кленовим Сиропом**
7,000 кг	Вода

Наповнювач:

10,000 кг	**Шарлі Деко Дарк**

Оздоблення:

3,000 кг	Яйця



Загальна вага: 305,3 кг
Вихід: 259,915 кг
Кількість од. продукції: 3 057,8 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 7 (до повного розчинення льоду). Частину води використовувати у вигляді льоду.
Тривалість замісу 2 шв., хв	8
Температура тіста, °С	18 - 20
Тривалість бродіння тіста, хв	60 при +4°С
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,1
Форма тістової заготовки	Равлик
Вага начинки на одну тістову заготовку, кг	35%
Шарування тіста	4х4, Відпочинок тіста між шаруваннями 15-20 хв. при температурі +5°С.
Остаточна товщина тіста, мм	3,5
Спосіб формування виробу	Ширина пласта тіста 40 см. На пласт тіста нанести начинку та розподілити Шарлі. Сформувати рулет. Рулет розрізати на равлики шириною 3,5 см.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	32 - 33
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	70 - 80
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	180
Тривалість, хв	18 - 20
Змащування	Змастити яйцем
Начинка:	
Спосіб приготування начинки	Всі інгредієнти перемішати в міксері за допомогою лопатки на низькій швидкості до однорідної маси та залишити для набухання на 30 хв.

Хліб сендвічний вершковий на заквасці

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,000	**Здоба ВІТ**
1,000	**Аморе Р Італія**
8,000 кг	Цукор
6,000 кг	Маргарин 72%
6,000 кг	**Голден Нектар**
5,000 кг	Дріжджі пресовані
1,800 кг	Сіль
25,000 кг	Молоко пастеризоване кг
31,000 кг	Вода



Загальна вага: 184,8 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 162,624 кг
Кількість од. продукці 625,5 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	8
Температура тіста, °С	25 - 27
Тривалість бродіння тіста, хв	15 - 25
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,3
Форма тістової заготовки	округла
Розмір форми	1л
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	32
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 80
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	220 - 190
Тривалість, хв	15 - 20
Парозволоження	10 с

Ромова баба в сиропі

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,500 кг	Сіль
10,000 кг	Цукор
3,000 кг	Дріжджі пресовані
60,000 кг	Яйця
30,000 кг	Масло вершкове 82.5%
2,000 кг	**Здоба ВІТ**
10,000 кг	Вода

Цукровий сироп:

100,000 кг	Цукор
100,000 кг	Вода
6,000 кг	Ром
12,000 кг	Лікер Cointreau
2,000 кг	Лимонна цедра
12,000 кг	Сік лимонний



Загальна вага: 448,5 кг

Вихід: 404,425 кг

Кількість од. продукції: 2 022,1 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6 хв з 1/2 яєць та 1/3 вершкового масла
Тривалість замісу 2 шв., хв	4 - 6 хв до розвитку клейковинного вікна, додати решту яєць та домісити 2-3 хв, додати решту вершкового масла та домісити 2-3 хв до стану добре розвиненого клейковинного вікна
Температура тіста, °С	27 - 29
Тривалість бродіння тіста, хв	30
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,012 - 0,014
Форма тістової заготовки	округла
Спосіб формування виробу	заокруглити та покласти у форми
Розмір форми	силіконові форми: висота 38 мм, діаметр 35 мм
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	30 - 32
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	30 - 40
Параметри випікання:	
Піч	ротаційна або конвекційна
Температура, °С	180 - 200
Тривалість, хв	8 - 10
Парозволоження	10-12 с
Покриття:	
Спосіб приготування покриття	Змішати цукор та воду, довести до кипіння та проварити 4-5 хв, додати сік та цедру лимона. Дати настоятися мінімум 4 год., після чого процідити, додати ром та лікер. Просочити бабки (температура сиропу 35-40°С). Вироби покласти у форми по 5 шт (банка об'ємом 350 мл) та залити сиропом.
Робоча температура покриття, °С	35-40

Хлібні скарби регіонів.

Що буде, якщо подивитися на український хліб не як на спадщину, яку треба зберегти, а як на джерело нових продуктів та бізнес-можливостей?
Ми взяли впізнавані регіональні смаки, форми та рецептурні ідеї й адаптували їх до сучасного виробництва.



Багет Подільський з льоном

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

90,000 кг	Борошно пшеничне в/г
10,000 кг	**Суміш Ягеллонська Фрі**
15,000 кг	**Фієста Маїс**
10,000 кг	Льон
2,500 кг	Дріжджі пресовані
1,000 кг	Сіль
75,000 кг	Вода



Загальна вага: 203,5 кг
Коефіцієнт упікання: 14 %
Вихід: 175,01 кг
Кількість од. продукції: 546,9 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	24 - 26
Тривалість бродіння тіста, хв	40
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,35
Форма тістової заготовки	Багетна
Спосіб формування виробу	Сформувати виріб довгастої форми (багетної) та викласти на підпилену борошном тканину (французький метод вистоювання багетів). Перед посадкою у піч надрізати заготовки.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	20-25 (в умовах цеху)
Тривалість вистоювання, хв	40 - 60
Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °С	210 низ, 230 верх
Тривалість, хв	18 - 20
Парозволоження	15 с

Булка Чумацький шлях

РЕЦЕПТУРА:

Аутоліз:

20,000 кг	Борошно пшеничне цільнозернове
20,000 кг	Вода

Тіста:

80,000 кг	Борошно пшеничне в/г
30,000 кг	**Живі Зерна Веггі**
4,000 кг	**Аморе Віт Рустік**
1,000 кг	**Нордікс Супер Нью**
1,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
45,000 кг	Вода



Загальна вага: 203 кг
Коефіцієнт упікання: 15 %
Вихід: 172,55 кг
Кількість од. продукції: 383,4 шт

Спосіб приготування:

Аутоліз:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5
Температура води, °С	20 - 25
Тривалість бродіння, хв	30
Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 (додати 80% рецептурної кількості води)
Тривалість замісу 2 шв., хв	10 (поступово додаючи решту води до стану добре розвиненого клейковинного вікна)
Температура тіста, °С	24 - 26
Тривалість бродіння тіста, хв	60 - в умовах цеху
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,5
Форма тістової заготовки	Батоноподібна.
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки батоноподібної форми та покласти в кошики для вистоювання та помістити в холодильну камеру на 12 - 16 год.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	5
Тривалість вистоювання, хв	12 - 16. Після вистоювання прогріти тістові заготовки до +18°С протягом 40-60 хв. в умовах цеху.
Параметри випікання:	
Піч	Подова.
Температура, °С	Верх 230, низ 210.
Тривалість, хв	25 - 30
Парозволоження	10 - 12 с

Галицька Струцля (плетінка)

РЕЦЕПТУРА:

Опара:

40,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	**Леквар Білий Сапфір**
1,500 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	**Аморе Р Італія**
20,000 кг	Вода

Тісто:

60,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,500 кг	Сіль
12,000 кг	Олія соняшникова
1,500 кг	**Нордікс Супер Нью**
1,000 кг	**Гамма Фреш BIT**
12,000 кг	Цукор
1,500 кг	Дріжджі пресовані
17,000 кг	Вода

Оздоблення:

5,000 кг	Вода
1,000 кг	Цукор
5,000 кг	**Кунжут**



Загальна вага: 201 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 176,88 кг
Кількість од. продукції: 272,1 шт

Спосіб приготування:

Опари:

Тривалість замісу 1 шв., хв	6 - 8
Температура опари, °С	26 - 28
Тривалість бродіння опари, хв	90 - 120
Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	26 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	15 - 20
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,7 (3 шт по 0,23-0,235)
Форма тістової заготовки	Плетінка
Спосіб формування виробу	3 тістових заготовок сформувати у джгути довжиною до 50 см. З трьох джгутів сформувати плетінку та покласти на листи.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура,°С	30 - 32
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 90
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	220 - 200
Тривалість, хв	25
Змащування	Змастити сиропом
Декор:	
Оздоблення	Змішати цукор з водою в ємності, довести до кипіння, покрити вироби перед випіканням та посипати кунжутом.

Плетінка "Карачун"

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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



Загальна вага: 245 кг
Коефіцієнт упікання: 10 %
Вихід: 220,5 кг
Кількість од. продукції: 441 шт

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.

Параметри кінцевого 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.

Начинка:

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.

Хліб «Марафон»

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	Борошно пшеничне в/г
0,250 кг	**Суміш Ягеллонська Фрі**
0,075 кг	Цукор
0,020 кг	Дріжджі пресовані
0,015 кг	Сіль
0,800 кг	Ядро соняшникового насіння
0,200 кг	Льон
0,200 кг	Насіння гарбуза
1,600 кг	Вода



Супер корисний зерновий хліб на заквасці з низьким глійкемічним індексом.

Загальна вага: 4,16 кг
Коефіцієнт упікання: 10 %
Вихід: 3,744 кг
Кількість од. продукції: 7,5 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- Замочити насіння гарбуза, соняшника та льону у 1,2 кг теплої води на 2-3 години.
- Заміс тіста: 10+2 хв.
- Температура тіста: 26-28℃.
- Поділити тісто бажаної ваги та викласти в металеві форми.
- Вистоювання протягом 60-70 хв. при відносній вологості 70% та температурі 36-37℃.

Параметри випікання:

- Випікати протягом 24 хв. при температурі 250℃ з подачею пари та зниженням температури до 180℃.

Хліб "Бабусин хліб"

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

80,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Борошно пшеничне цільнозернове
15,000 кг	**Леквар Білий Сапфір**
3,000 кг	**Аморе Р Італія**
0,200 кг	**Софт BIT**
2,500 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
60,000 кг	Вода



Загальна вага: 182,7 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 160,776 кг
Кількість од. продукції: 401,9 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	27
Тривалість бродіння тіста, хв	20
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,460
Форма тістової заготовки	Прямокутна
Розмір форми	довжина - 21 см, ширина - 9 см, висота - 6,5 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	30
Відносна вологість повітря, %	80
Тривалість вистоювання, хв	60
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	230-200
Тривалість, хв	26
Парозволоження	10 с

Хліб житньо-пшеничний Поліський з журавлиною

Zeelandia

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

50,000 кг	Борошно пшеничне 1 гатунку
50,000 кг	Борошно житнє обдирне
25,000 кг	**Живі Зерна Дарк**
0,500 кг	**Рута BIT**
2,000 кг	**Альфа Бейс**
10,000 кг	Цукор
10,000 кг	Журавлина вялена
4,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	**Екстракт житньо-солодовий (темний)**
2,000 кг	Сіль
65,000 кг	Вода



Загальна вага: 220,5 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 194,04 кг
Кількість од. продукції: 554,4 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	6 - 8
Тривалість замісу 2 шв., хв	2
Температура тіста, °С	27 - 29
Тривалість бродіння тіста, хв	40 - 60
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,4
Розмір форми	1 л (довжина 14 см, ширина 10 см, глибина 9,5 см)
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	35 - 38
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 80
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна
Температура, °С	230, через 10 хв знизити до 210
Тривалість, хв	25
Парозволоження	10 с

Хліб подовий Селянський Рута

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

60,000 кг	Борошно пшеничне в/г
38,000 кг	Борошно пшеничне цільнозернове
2,000 кг	**Аморе Р Італія**
0,500 кг	**Рута BIT**
2,000 кг	Висівки пшеничні
2,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Олія соняшникова
2,000 кг	Сіль
65,000 кг	Вода

Декор:

7,000 кг Сід Мікс



Загальна вага: 180,5 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 158,84 кг
Кількість од. продукції: 317,7 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	6
Тривалість замісу 2 шв., хв	4 - 6
Температура тіста, °С	27 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	40 - 60
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,55 - 0,56
Форма тістової заготовки	Батоноподібна
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки батоноподібної форми, декорувати в зерновій суміші Сід Мікс та покласти в кошики для вистоювання.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 - 35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60, перед посадкою в піч зробити
Параметри випікання:	надрізи.
Піч	Подова
Температура, °С	Верх 230, низ 200
Тривалість, хв	22 - 25
Парозволоження	10 - 12 с

Хліб пшенично-житній Гречаний

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

80,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Борошно житнє обдирне
15,000 кг	**Суміш Гречана Темна**
4,000 кг	Олія соняшникова
3,000 кг	**Аморе Віт Рустік**
3,000 кг	Цукор
2,500 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
1,500 кг	**Нордікс Супер Нью**
68,000 кг	Вода

Оздоблення:

3,000 кг	Борошно житнє обдирне



Загальна вага: 202 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 177,76 кг
Кількість од. продукції: 296,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	25 - 27
Тривалість бродіння тіста, хв	30 - 45
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,66
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки батоноподібної форми та помістити у кошики для вистоювання, попередньо підпилені житнім борошном.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 - 35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60, перед випікання зробити надріз.
Параметри випікання:	
Піч	Подова.
Температура, °С	Верх 230, низ 210 (після посадки знизити до 200).
Тривалість, хв	23 - 26
Парозволоження	10 с

Хліб сендвічний Золото Карпат

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
3,200 кг	Дріжджі пресовані
5,000 кг	Цукор
17,000 кг	**Фієста Маїс**
0,500 кг	**Софт BIT**
6,000 кг	Олія соняшникова
2,000 кг	Сіль
6,000 кг	Сухе молоко 1,5%
4,000 кг	Картопляні пластівці
65,000 кг	Вода

Покриття:

5,000 кг	**Тайгермікс**
10,000 кг	Вода



Загальна вага: 223,7 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 196,856 кг
Кількість од. продукції: 293,8 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 10
Температура тіста, °С	25 - 27
Вологість тіста, %	39,6 - 40,2
Тривалість бродіння тіста, хв	20 - 30
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,7
Форма тістової заготовки	батоноподібна
Спосіб формування виробу	Сформувати тістові заготовки у вигляді батону, покласти у форми та нанести покриття за допомогою кондитерського мішка або щітки (з розрахунку на 1 т.з. 45-50 г).
Розмір форми	довжина 30 см, висота 10 см, ширина 10 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	33 - 35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	70 - 80
Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °С	верх 220, низ 200
Тривалість, хв	30 - 35
Парозволоження	10 - 12 с
Покриття:	
Спосіб приготування покриття	Змішати Тайгермікс з водою (температура води 25-30°С) та перемішати до однорідності. Залишити для набухання на 20-30 хв. в умовах цеху.

Хліб сендвічний Слобожанська перлина

Zeelandia

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

90,000 кг	Борошно пшеничне в/г
10,000 кг	Борошно житнє обдирне
20,000 кг	**Леквар Чорна Перлина**
0,500 кг	**Рута BIT**
2,000 кг	Сіль
2,500 кг	Дріжджі пресовані
6,000 кг	**Браун Нектар**
4,000 кг	Олія соняшникова
50,000 кг	Вода

Оздоблення:

2,000 кг	Манна крупа



Примітка: Рецептура з концепту "Українські регіональні хліба"

Загальна вага: 187 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 164,56 кг
Кількість од. продукції: 278,9 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	27 - 28
Вологість тіста, %	41,2 - 41,6
Тривалість бродіння тіста, хв	25 - 35
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,66
Форма тістової заготовки	Батоноподібна.
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки батоноподібної форми, покласти у форми та оздобити манною крупою.
Розмір форми	Довжина 30 см, ширина 10 см, висота 10 см.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	33 - 35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 80
Параметри випікання:	
Піч	Подова.
Температура, °С	Верх 220, низ 200.
Тривалість, хв	28 - 33
Парозволоження	10 - 12 с

Хліб "Три сили"

Хліб з високим вмістом клітковини.

РЕЦЕПТУРА:

Заварки:

20,000 кг	Висівки пшеничні
50,000 кг	Вода

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	**Леквар Білий Сапфір**
1,500 кг	**Нордікс Супер Нью**
2,500 кг	Дріжджі пресовані
4,000 кг	Цукор
2,000 кг	Сіль
4,000 кг	Олія соняшникова
25,000 кг	Вода



Загальна вага: 229 кг
Коефіцієнт упікання: 10 %
Вихід: 206,1 кг
Кількість од. продукції: 515,3 шт

Спосіб приготування:

Заварки:

- Попередньо замочити висівки окропом для набухання та залишити для охолодження.

Тіста:

- З'єднати всі компоненти і замісити тісто протягом 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості тістоміса до добре вимішеного тіста.
- Температура тіста 26-28°С.
- Тривалість бродіння тіста 20 хв.
- Поділити тісто на шматки (0.450 кг подовий, 0,350 формовий) та сформувати заготовки бажаної форми.
- Потім покласти в металеві форми для випікання або на листи.
- Кінцеве вистоювання 70 хв. при температурі 35°С та відносній вологості 75% для хліба в формі та 50 хв. для подових виробів.
- Перед випіканням зробити декоративні надрізи.

Параметри випікання:

- Подова піч: температура випікання t 230-200°.
- Ротаційна піч: 230-180°С.
- Час випікання 25 хв. з парозволоження на початку випікання.

Кондитерські вироби.

Ідеальна вітрина поєднує перевірену часом базу та десерти-магніти. Попереду — відточений мікс бездоганної класики й сміливих трендових новинок із вибуховими смаками, текстурами та візуалом.



Міні-тарта Десертна

РЕЦЕПТУРА:

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**

Наповнювач 1:

0,400 кг	Молоко згущене варене

Наповнювач 2:

0,350 кг	**Фрутбері Вишня**

Крем:

0,100 кг	**Ванкрем**
0,200 кг	Вода
0,135 кг	Молоко згущене варене
0,250 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,015 кг	Ром темний Капітан Морган

Декор:

0,010 кг	**Какао Порошок DB82**
0,100 кг	Лохина



Загальна вага: 2,27 кг
Вихід: 2,162 кг
Кількість од. продукції: 72,1 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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.
- Пісочне тісто поділити на заготовки, розкатати товщиною 3-4 мм, покласти у форми для тарталеток.
- Випекти, охолодити.

Параметри випікання:

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

Крем:

- Ванкрем змішати з водою, додати варене згущене молоко та ром.
- На малій швидкості міксера поступово ввести вершки та збити разом у пишну масу.

Формування виробу:

- В охолоджену тарталетку в ідсадити у центр по черзі наповнювач 1 та наповнювач 2.
- Відсадити з кондитерського мішка крем.

Декору:

- Оздобити какао та лохиною або за бажанням (наприклад, шоколадною крихтою).

Тістечко Чайна церемонія

РЕЦЕПТУРА:

Тіста Бісквіту чайного:

0,500 кг	**Кватро**
0,500 кг	Яйця
0,250 кг	Олія соняшникова
0,015 кг	Матча
0,025 кг	**Веселка Зелена**
0,015 кг	**Квік 96**

Тропічний мармелад:

0,200 кг	**Фрутбері Груша**
0,160 кг	**Крем Лайт зі смаком Ананасу**
0,030 кг	Пюре Каламансі
0,400 кг	**Палетта Нейтральна**



Крем:

0,400 кг	Крем-сир
0,400 кг	**Чоколіна Вайт**
0,020 кг	Матча
0,015 кг	Желатин
0,060 кг	Вода
0,600 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,030 кг	Пюре Каламансі

Загальна вага: 4,87 кг
Вихід: 4,504 кг
Кількість од. продукції: 4,5 шт

Покриття:

0,750 кг	**Мірор зі смаком Карамелі**
0,500 кг	**Палетта Колд Джел**

Спосіб приготування:

Тіста Бісквіту чайного:

- Всі інгредієнти збити міксером протягом 5-7 хв. на високій швидкості.
- Тонко нанести на 1 лист 40х60 см бісквітне тісто.

Параметри випікання:

- Випікати при температурі 180 -190°С протягом 15-18 хв.

Крем:

- Желатин замочити у воді та залишити на 10-15 хв. для набухання.
- Крем-сир збити з Чоколіною Вайт у пишну масу разом з чаєм Матча, додати розтоплений желатин.
- Збити вершки та обережно з`єднати обидві частини в ніжну масу, в кінці додати пюре Каламансі.

Тропічний мармелад:

- Всі інгредієнти з'єднати, проварити разом до повного розчинення Палетти Колд Джел.

Формування виробу:

- Збирати виріб у прямокутній формі з бортом.
- На низ покласти бісквіт, вилити теплий мармелад та одразу накрити другим шаром бісквіту.
- Охолодити, щоб мармелад стабілізувався.
- Далі нанести шар крему, залишити 1/4 частину крему для декорування.
- Охолоджуємо 5-6 годин у холодильнику, або 1-2 год у камері шокової заморозки.
- Декорувати поверхню залишком крему за допомогою кондитерського мішку та трубочки "травичка", посипати через сито підсушеною крихтою бісквіту з чаєм Матча або термостабільною цукровою пудрою Монблан, змішаною з порошком чаю Матча.

Тістечко Ягідне парфе

РЕЦЕПТУРА:

Бісквіту:

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



Загальна вага: 4,007 кг
Вихід: 3,624 кг
Кількість од. продукції: 3,6 шт

Оздоблення:

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

Спосіб приготування:
Бісквіту:

- 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.

Тістечко Ягідне парфе

Крем:

- Крем-сир збити вінчиком 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 Шоколадний фадж-кейк

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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

Крем:

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

Ганаш:

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

Ганаш:

0,100 кг	Вафельна крихта



Загальна вага: 7,67 кг
Вихід: 7,018 кг
Кількість од. продукції: 10 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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 Матча Лайм

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,030 кг	**Веселка Зелена**
0,160 кг	Яйця
0,115 кг	Цукор
0,013 кг	Вода
0,078 кг	Борошно пшеничне в/г

Мус Матча на білому шоколаді:

0,140 кг	**Тринідад Вайт**
0,040 кг	Масло вершкове 82.5%
0,008 кг	Матча
0,005 кг	Желатин
0,030 кг	Вода
0,200 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**

Мус на білому шоколаді:

0,240 кг	**Тринідад Вайт**
0,070 кг	Масло вершкове82.5%
0,010 кг	Желатин
0,060 кг	Вода
0,360 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,040 кг	Лайм



Загальна вага: 1,599 кг
Вихід: 1,516 кг
Кількість од. продукції: 16 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- Всі інгредієнти з'єднати в чаші міксера.
- Збивати вінчиком на високій швидкості протягом 5–7 хв. до отримання пишної, однорідної та добре насиченої повітрям маси.
- Готове бісквітне тісто рівномірно розподілити в форму 20*20 та випекти.
- Після повного охолодження подрібнити бісквіт на дрібну крихту.

Параметри випікання:

- Подова піч: температура 180°C.
- Ротаційна піч: температура 175°C.
- Тривалість випікання — 25–30 хв.

Мус на білому шоколаді:

- Желатин замочити в холодній воді на 15–20 хв.
- Вершки нагріти та з'єднати з Тринідад Вайт і вершковим маслом.
- Додати цедру та сік лайма, після чого ввести розтоплений желатин.
- Масу охолодити й обережно з'єднати з другою половиною попередньо збитих вершків.

Тістечко Матча Лайм

Мус Матча на білому шоколаді:

- Желатин замочити в холодній воді на 15–20 хв.
- Половину вешків нагріти та з'єднати з Тринідад Вайт і вершковим маслом.
- Додати Матча та перемішати до однорідної консистенції.
- Ввести розтоплений желатин.
- Масу охолодити та обережно з'єднати з другою половиною попередньо збитих вершків.

Формування:

- На дно порційних стаканчиків рівномірним шаром викласти бісквітну крихту із зеленого бісквітного напівфабрикату.
- Перший шар: відсадити частину мусу на білому шоколаді з лаймом.
- Охолодити до часткової стабілізації.
- Центральний шар: у центр стаканчика (поверх першого шару) відсадити один шар мусу Матча.
- Повторно охолодити до фіксації шару.
- Фінішний шар: завершити формування десерту, відсадивши другий шар мусу на білому шоколаді з лаймом.
- Ретельно вирівняти поверхню.
- Готові десерти помістити в холодильну або морозильну камеру до повної стабілізації структури.

Оздоблення:

- Готові десерти через дрібне кондитерське сито обережно посипати сухою пудрою чаю Матча та декорувати смужками цедри лайму.

Тістечко Шоколадна вишня

РЕЦЕПТУРА:

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"



Загальна вага: 1,299 кг
Вихід: 1,253 кг
Кількість од. продукції: 20,9 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- Вершкове масло з'єднати із цукровою пудрою та сіллю.
- Додати яйця і перемішати.
- Ввести 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.

Тістечко Ягідна мальва

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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

Мус:

0,175 кг	**Зеесан Сирний**
0,350 кг	Вода
0,280 кг	**Розет**
0,140 кг	**Крем Лайт зі смаком Полуниці**
0,017 кг	Пюре Каламансі

Начинка:

0,140 кг	**Фрутбері Лісова Ягода**

Оздоблення Велюр:

0,119 кг	**Ганаш Чоко Вайт**
0,001 кг	Барвник сухий "Мальва"



Загальна вага: 1,495 кг

Вихід: 1,438 кг

Кількість од. продукції: 18 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- Вершкове масло з'єднати із цукровою пудрою та сіллю.
- Додати яйця і перемішати.
- Ввести мигдальне 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:

- Зеесан Сирний з водою ретельно перемішати до однорідної консистенції, додати пюре Каламансі.
- Окремо з'єднати збиті вершки із Крем Лайт зі смаком Полуниці.
- Потім обережно поєднати дві маси разом.

Начинки:

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

Оздоблення Велюр:

- Ганаш Чоко Вайт забарвити сухим барвником Мальва.
- Заморожені тістечка покрити велюром та оздобити свіжими ягодами.

Тістечко Кавове зернятко

РЕЦЕПТУРА:



Загальна вага: 2,431 кг
Вихід: 2,32 кг
Кількість од. продукції: 23,2 шт

Тіста:

0,250 кг	**Айріш Вельвет**
0,100 кг	Олія соняшникова
0,105 кг	Яйця
0,057 кг	Вода

Карамельний соус:

0,105 кг	Цукор
0,020 кг	Вода
0,020 кг	**Патока**
0,050 кг	Масло вершкове 82.5%
0,001 кг	Сіль
0,125 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,003 кг	Желатин
0,015 кг	Вода

Кавовий мус:

0,360 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,240 кг	Крем-сир
0,240 кг	**Чоколіна Вайт**
0,090 кг	Цукрова пудра
0,015 кг	Желатин
0,090 кг	Вода
0,025 кг	Кава натуральна розчинна
0,050 кг	Вода

Шоколадний ганаш:

0,070 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,200 кг	**Ганаш Чоко Дарк**

Покриття Велюр:

0,100 кг	**Тринідад Дарк**
0,100 кг	Какао масло натуральне

Спосіб приготування:

Тіста:

- Перемішати всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції.
- Вилити у форму 20х40 см.

Параметри випікання:

- Подова піч: 180°С.
- Ротаційна піч: 160-170°С
- Тривалість випікання: 20 хв.

Тістечко Кавове зернятко

Карамельний соус:
- Зварити карамель з цукру, води та патоки, обережно додати гарячі вершки.
- Потім додати масло кімнатної температури, сіль та пробити блендером.
- Розлити в прямокутні форми (8х3 см) по 15 г та заморозити.

Шоколадний ганаш:
- Вершки довести до кипіння, додати Ганаш Чоко Дарк та перемішати до однорідної консистенці.
- Розлити поверх карамельного соусу по 12 г, зверху викласти бісквіт 10 г відповідного розміру.
- Заморозити.

Кавовий мус:
- Вершки, крем-сир, Чоколіну Вайт та цукрову пудру збити на високій швидкості 2 хв.
- Додати розтоплену, гарячу желатинову масу, розчинену каву та перемішати до однорідної консистенції.

Покриття:
- Тринідад Дарк розтопити до 45°С, додати розтоплене какао масло, пробити блендером та процідити.
- Робоча температура 60°С.

Формування виробу:
- У форму відсадити 50 г кавового мусу.
- Потім в цей мус вкласти заморожену заготовку з бісквітом.
- Заморозити.
- Дістати з форми та покрити шоколадним велюром.
- Декорувати.

Тістечко Фісташкове зернятко

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,200 кг	**Кекс Фісташковий**
0,100 кг	Масло вершкове 82.5%
0,020 кг	Яйця
0,120 кг	Борошно пшеничне в/г

Хрусткий прошарок:

0,200 кг	**Чоколіна Фісташка Класик**

Фісташковий мус:

0,480 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,240 кг	Крем-сир
0,240 кг	**Чоколіна Фісташка Класик**
0,090 кг	Цукрова пудра
0,015 кг	Желатин
0,090 кг	Вода

Фісташковий ганаш:

0,300 кг	**Чоколіна Фісташка Класик**
0,100 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,050 кг	Масло вершкове 82.5%

Покриття:

0,100 кг	Какао масло натуральне
0,100 кг	**Тринідад Вайт**



Загальна вага: 2,445 кг
Вихід: 2,348 кг
Кількість од. продукції: 21,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

- Перемішати всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до стану крихти.

Параметри випікання:

- Подова піч: 180°C.
- Ротаційна піч: 160-170°C
- Тривалість випікання: 15 хв.

Хрусткий прошарок:

- Фісташкову крихту перемішати з Чоколіною Фісташка Класик та викласти в прямокутні форми (8х3см) по 20 г.

Мус:

- Вершки, крем-сир, Чоколіну Фісташку Класик та цукрову пудру збити на високій швидкості 1,5-2 хв.
- Додати розтоплену желатинову масу та перемішати до однорідної консистенції.

Фісташковий ганаш:

- Довести вершки до кипіння, додати Чоколіну Фісташку Класик, масло та перемішати до однорідної консистенції.
- Розлити у форми поверх крихти по 20 г.
- Заморозити.

Тістечко Фісташкове зернятко

Покриття:

- Тринідад Вайт розтопити до 45°С, додати розтоплене какао масло, жиророзчинний барвник, пробити блендером, процідити.
- Робоча температура 60°С.

Формування виробу:

- На прямокутний відрізок харчової плівки нанести 30 г мусу, викласти заморожений, хрусткий прошарок з ганашем та знову 30 г мусу.
- Довжина тістечка 10 см.
- Загорнути в плівку, надавши овально-довгасту, злегка асиметричну форму та заморозити.
- Після заморозки тістечко занурити в глазур та за бажанням притрусити термостабільною пудрою.
- Також тістечко можна формувати за допомогою спеціальної силіконової форми.

Тістечко "Ягідний шарлот"

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,200 кг	**Блек Вельвет**
0,160 кг	Яйця
0,040 кг	Олія соняшникова
0,160 кг	Вода

Компоте:

0,215 кг	**Фрутбері Лісова Ягода**
0,045 кг	Вода
0,007 кг	Желатин
0,045 кг	Вода

Крем-брюле:

0,035 кг	Жовтки
0,056 кг	Молоко пастеризоване
0,140 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,045 кг	Цукор
0,015 кг	**Ванільний цукор**
0,003 кг	Желатин
0,017 кг	Вода

Мус:

0,250 кг	Малина
0,390 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,130 кг	**Чоколіна Вайт**
0,055 кг	Вода
0,009 кг	Желатин
0,265 кг	Крем-сир
0,120 кг	**Преста зі смаком Йогурту**
0,090 кг	Цукрова пудра

Покриття Велюр:

0,200 кг	Какао масло натуральне
0,200 кг	**Тринідад Вайт**
0,007 кг	Барвник сухий "Сливовий джем"

Декор:

0,110 кг	**Палетта Колд Джел**



Загальна вага: 3,009 кг
Вихід: 2,883 кг
Кількість од. продукції: 26,2 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- Змішати всі компоненти 5 хв. на низькій швидкості.
- Вилити тісто на лист 40 х 60 см.

Параметри випікання:

- Подова піч: 200°C, 12-15 хв.
- Ротаційна піч: 180°C, 12-15 хв.

Тістечко "Ягідний шарлот"

Компоте:
- Фрутбері Лісова Ягода пробити блендером, змішати з водою та довести до кипіння.
- Додати замочений желатин, розмішати та вилити у форму напівсферу по 15 г, заморозити.

Крем-брюле:
- Жовтки перетерти з цукром, додати молоко, вершки, ванільний цукор та довести до t 80°C.
- Додати замочений желатин та перемішати до повного його розчинення.
- Вилити поверх компоте по 15 г.
- Заморозити.

Мус:
- Вершки збити з цукровою пудрою, Чоколіною Вайт 40° С та крем-сиром 2 хв. на високій швидкості.
- Додати Престу зі смаком Йогурту, малинове пюре, перемішати 1 хв.
- В кінці додати розтоплений, гарячий желатин та перемішати до однорідної консистенції.

Покриття Велюр:
- Тринідад Вайт розтопити до 45°C та з'єднати з какао маслом.
- Додати жиророзчинний барвник, пробити блендером, процідити.
- Робоча температура 60°C.

Формування виробу:
- На дно форми викласти частину мусу 30 г, компоте з крем-брюле та другу частину мусу 30 г.
- Покласти бісквіт 10 г та заморозити.
- Заморожений виріб покрити Велюром.
- Декорувати Палетта Колд Джел.

Тістечко Амелі

РЕЦЕПТУРА:



Загальна вага: 1,79 кг
Вихід: 1,704 кг
Кількість од. продукції: 15,5 шт

Тіста:

0,080 кг	Масло вершкове 82.5% кг
0,035 кг	Яйця
0,255 кг	Борошно пшеничне в/г
0,050 кг	Цукрова пудра

Компоте:

0,170 кг	**Фрутбері Яблуко**
0,020 кг	**Крем Лайт зі смаком Полуниці**
0,003 кг	Желатин
0,020 кг	Вода

Мус:

0,360 кг	**Фрутбері Яблуко**
0,305 кг	**Крем Патіссері Несолодкі**
0,150 кг	**Чоколіна Вайт**
0,055 кг	Вода
0,009 кг	Желатин
0,022 кг	Сік лимонний
0,050 кг	Цукрова пудра

Покриття Велюр:

0,100 кг	Какао масло натуральне
0,100 кг	**Тринідад Вайт**
0,006 кг	Барвник сухий "Фуксія"

Спосіб приготування:

Тіста:

- З масла, борошна та цукрової пудри зробити крихту, додати яйця та замісити тісто.
- Тісто розкатати між двома листками пергаменту до товщини 3 мм, відштампувати тістові заготовки потрібної форми.
- Випікати між двома перфорованими силіконовими килимками.

Параметри випікання:

- Подова піч: 200°C протягом 15-20 хв.
- Ротаційна піч: 180°C 15-20 хв.

Компоте:

- Фрутбері Яблуко пробити блендером, додати Крем Лайт Полуницю, розтоплену желатинову масу та перемішати до однорідної консистенції.

Мус:

- Фрутбері Яблуко пробити блендером та змішати з вершками збитими до "легких піків", соком лимона, Чоколіною Вайт 40°C.
- Влити гарячу желатинову масу та перемішати до однорідної консистенції.

Тістечко Амелі

Формування виробу:

- На дно форми викласти частину мусу 25 г, потім компоте 10 г та другу частину мусу 20 г.
- Покласти в морозильну камеру на 2-3 год.
- Добре заморожений виріб покрити шоколадним велюром та декорувати.

Покриття Велюр:

- Тринідад Вайт розтопити до 45°С, додати розтоплене какао масло, жиророзчинний барвник, пробити блендером, процідити.
- Робоча температура 60°С.

Торт "Карамельний профітроль"

РЕЦЕПТУРА:



Загальна вага: 7,491 кг
Вихід: 6,704 кг
Кількість од. продукції: 10,3 шт

Тіста:

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

Крем:

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

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

Глазур:

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

Декор:

0,085 кг	Вафельна крихта Роялтин

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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°C.
- 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 другій швидкості протягом 8 хв.
- Відсадити тісто на листи вагою по 7 г та випекти.

Торт "Карамельний профітроль"

Профітроль:

- 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 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 Солоої 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.

Торт "Оксамитова матча"

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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

Глазур:

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



Загальна вага: 5,87 кг
Вихід: 5,44 кг
Кількість од. продукції: 9,9 шт

Декор:

0,102 кг	Рисові кульки в шоколаді

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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°C.
- Тривалість випікання: 30 хв.

Крему:

- 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°C.

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.

Кекс Чоко

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,510 кг	**Кекс Чоко**
0,255 кг	Олія соняшникова
0,255 кг	Яйця



Загальна вага: 1,02 кг
Коефіцієнт упікання: 8 %
Вихід: 0,938 кг
Кількість од. продукції: 1,2 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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: 60-65 хв.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,760 кг; Висота: 9,5 см; Вологість: +/-20%.

Кекс Айворі Вельвет

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	**Айворі Вельвет**
0,400 кг	Олія соняшникова
0,420 кг	Яйця
0,230 кг	Вода



Загальна вага: 2,05 кг
Коефіцієнт упікання: 8 %
Вихід: 1,886 кг
Кількість од. продукції: 2,5 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,760 кг; Висота: 9,0 см; Вологість: +/-29%.

Кекс Айріш Вельвет

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	**Айріш Вельвет**
0,400 кг	Олія соняшникова
0,420 кг	Яйця
0,230 кг	Вода



Загальна вага: 2,05 кг
Коефіцієнт упікання: 8 %
Вихід: 1,886 кг
Кількість од. продукції: 2,5 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,760 кг; Висота: 9,0 см; Вологість: +/-29%.

Кекс Блек Вельвет

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	**Блек Вельвет**
0,200 кг	Олія соняшникова
0,400 кг	Яйця
0,400 кг	Вода



Загальна вага: 2 кг
Коефіцієнт упікання: 10 %
Вихід: 1,8 кг
Кількість од. продукції: 2,4 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,740 кг; Висота: 9,0 см; Вологість: +/-34%.

Кекс Дабл Чоко

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	**Кекс Дабл Чоко**
0,200 кг	Яйця
0,130 кг	Олія соняшникова
0,200 кг	Вода



Загальна вага: 1,53 кг
Коефіцієнт упікання: 9 %
Вихід: 1,392 кг
Кількість од. продукції: 1,9 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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°C.
- Тривалість випікання: 55-60 хв.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,750 кг; Висота: 9,0 см; Вологість: +/-23%.

Кекс Йогуртовий

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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



Загальна вага: 1,9 кг
Коефіцієнт упікання: 9 %
Вихід: 1,729 кг
Кількість од. продукції: 2,3 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,750 кг; Висота: 8,0 см; Вологість: +/-29%.

Кекс Кватро

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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



Загальна вага: 2 кг
Коефіцієнт упікання: 8 %
Вихід: 1,84 кг
Кількість од. продукції: 2,4 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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°C.
- Тривалість випікання: 60-65 хв.

Вихід:

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

Кекс Лимонний

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	**Кекс зі смаком Лимону**
0,350 кг	Олія соняшникова
0,350 кг	Яйця
0,150 кг	Вода



Загальна вага: 1,85 кг
Коефіцієнт упікання: 8 %
Вихід: 1,702 кг
Кількість од. продукції: 2,2 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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: 50-55 хв.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,760 кг; Висота: 9,5 см; Вологість: +/-24%.

Кекс Мускатний

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

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



Загальна вага: 1,9 кг
Коефіцієнт упікання: 9 %
Вихід: 1,729 кг
Кількість од. продукції: 2,3 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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.

Вихід:

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

Кекс пісний ванільний

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	**Кекс Пісний зі смаком Ванілі**
0,560 кг	Вода
0,175 кг	Олія соняшникова



Загальна вага: 1,735 кг
Коефіцієнт упікання: 12 %
Вихід: 1,527 кг
Кількість од. продукції: 2,1 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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°C.
- Тривалість випікання: 65-70 хв.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,725 кг; Висота: 6,5 см; Вологість: +/-34%.

Кекс Фісташковий

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

1,000 кг	**Кекс Фісташковий**
0,360 кг	Олія соняшникова
0,420 кг	Яйця
0,100 кг	Вода



Загальна вага: 1,88 кг
Коефіцієнт упікання: 8 %
Вихід: 1,73 кг
Кількість од. продукції: 2,3 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- 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: 50-55 хв.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,760 кг; Висота: 9,5 см; Вологість: +/-25%.

Бісквіт Шифон Кейк

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

0,750 кг	Яйця
0,500 кг	**Chiffon Cake Mix (Суміш Шифон Кейк)**
0,112 кг	Вода
0,030 кг	**Квік 96**
0,150 кг	Олія соняшникова

Декор:

0,045 кг	**Монблан**



Загальна вага: 1,587 кг
Вихід: 1,294 кг
Кількість од. продукції: 2,9 шт

Спосіб приготування:

Тіста:

- Змішайте яйце, воду, Шифон Кейк Мікс та Квік 96 протягом 5 хв. на другій швидкості до однорідної смузіподібної консистенції.
- Після чого масу збити протягом 5 хв. на великій швидкості до стійкої консистенції.
- Потім поступово додайте олію та перемішайте масу на низькій швидкості протягом 2 хв.
- Густина тіста 350 г/л.
- Вилити тісто в розємні металеві форми діаметром 20 см. (але не змащуйте).

Параметри випікання:

- Подова піч: 190°C верх/180°C низ.
- Ротаційна піч: 170°C.
- Тривалість випікання: 50 хв.

Охолодження:

- Випечений бісквіт в формах, зразу з печі, перевертаємо та даємо охолонути 2 години в формах.
- Після охолодження обережно вирізаємо бокову поверхню бисквіту, знімаємо форму, потім низ бісквіту звільняємо від дна форми.

Вихід:

- Вага готового виробу: 0,445 кг; Висота: 8,0 см; Вологість: +/-39%.



Заморозка.

Оптимізація виробничих процесів, контроль списань і гарантія незмінної якості на вітрині. У цьому розділі представлені рецептури виробів для заморожування, які після дефростації повністю зберігають первинну текстуру, форму та свіжість авторської подачі.

Паніні

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,000 кг	**Нордікс БейкОфф 10кг**
3,500 кг	Дріжджі пресовані
5,000 кг	Цукор
6,000 кг	Олія соняшникова
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
2,000 кг	Сіль
50,000 кг	Вода



Загальна вага: 171,5 кг
Коефіцієнт упікання: 10 %
Вихід: 154,35 кг
Кількість од. продукції: 2 572,5 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	5 - 7
Температура тіста, °С	25 - 27
Тривалість бродіння тіста, хв	5 - 10
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,07
Форма тістової заготовки	Батоноподібна.
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки сформувати у вигляді міні-багетів, покласти на листи та злегка притиснути, щоб поверхня була більш пласка.
Розмір форми	Листи для вистоювання з виїмками розміром: довжина 165 мм, ширина 60 мм, глибина 15 мм.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 - 35
Відносна вологість повітря, %	80 - 85
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60
Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °С	Верх 220, низ 210
Тривалість, хв	9 - 11. Охолоджені вироби заморозити при -30°С, після запакувати та зберігати при -18°С. Перед споживанням дефростувати в пакеті в умовах цеху.
Парозволоження	10 - 12 с

Булочка для хот-догу

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,000 кг	**Нордікс Бейк Офф 10кг**
3,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
4,000 кг	Цукор
8,000 кг	Маргарин 72%
49,000 кг	Вода



Загальна вага: 167 кг
Коефіцієнт упікання: 15 %
Вихід: 141,95 кг
Кількість од. продукції: 1 892,7 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	5 - 7
Температура тіста, °С	25 - 27
Тривалість бродіння тіста, хв	5 - 10
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,09
Форма тістової заготовки	Міні - багет
Розмір форми	Багетні листи, ширина хвиль 6 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 - 35
Відносна вологість повітря, %	80 - 85
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60
Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °С	Верх 220, низ 210
Тривалість, хв	10 - 12. Охолоджені вироби заморозити при -30°С після запакувати та зберігати при -18°С. Перед споживанням дефростувати в пакеті в умовах цеху.
Парозволоження	10 - 12 с

Чіабата Аморе Італія

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
3,000 кг	**Аморе Р Італія**
2,000 кг	**Нордікс Супер Нью**
2,000 кг	Сіль
2,000 кг	Олія соняшникова
2,000 кг	Дріжджі пресовані
75,000 кг	Вода



Загальна вага: 186 кг
Коефіцієнт упікання: 16 %
Вихід: 156,24 кг
Кількість од. продукції: 1 201,8 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5 (додати 80% води від рецептурної кількості).
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 12 (поступово додавати решту води).
Температура тіста, °С	22 - 24
Тривалість бродіння тіста, хв	120 (через кожні 45-50 хв. зробити складання).
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,16 - 0,17
Остаточна товщина тіста, мм	20
Спосіб формування виробу	3 тіста сформувати пласт потрібної товщини, поділити на прямокутники (розмір 10х15) та покласти на листи. Залишити для релаксації в умовах цеху на 10-15 хв.
Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °С	Верх 250, низ 230
Тривалість, хв	13 - 15. Охолоджені вироби заморозити при -30°С після запакувати та зберігати при -18°С. Перед споживанням дефростувати в пакеті в умовах цеху або провести допікання протягом 3-5 хвилин при температурі 250-230°С.
Парозволоження	10 - 12 с

Багет Перлина смаку

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
20,000 кг	**Леквар Чорна Перлина**
2,000 кг	**Нордікс Супер Нью**
4,000 кг	**Браун Нектар**
2,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
3,000 кг	Олія соняшникова
57,000 кг	Вода



Загальна вага: 190 кг
Коефіцієнт упікання: 15 %
Вихід: 161,5 кг
Кількість од. продукції: 538,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5 (додати 80% води від загальної кількості)
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 12 (поступово додати решту води)
Температура тіста, °С	23 - 25
Тривалість бродіння тіста, хв	45 - 60
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,35 - 0,36
Форма тістової заготовки	Багет.
Спосіб формування виробу	Поділити тісто на заготовки та сформувати у вигляді багетів з загостреними краями (довжина 35 см). Тістові заготовки покласти на підпилену борошном тканину та накрити.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	24 - 28 (в умовах цеху)
Тривалість вистоювання, хв	30 - 40
Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °С	Верх 250, низ 230
Тривалість, хв	16 - 18. Охолоджені вироби заморозити при -30°С, запакувати та зберігати при -18°С. Перед вживанням дефростувати при кімнатній температурі в закритому пакеті або провести допікання протягом 3-5 хв при температурі 250-230°С.

Багет Рустік - Керрот

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

85,000 кг	Борошно пшеничне в/г
15,000 кг	Борошно пшеничне цільнозернове
2,000 кг	**Нордікс Супер Нью**
3,000 кг	**Аморе Віт Рустік**
15,000 кг	**Сід Мікс Керрот**
2,000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
3,000 кг	Олія соняшникова
65,000 кг	Вода



Загальна вага: 192 кг
Коефіцієнт упікання: 14 %
Вихід: 165,12 кг
Кількість од. продукції: 550,4 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5 (додати 80% води від загальної кількості)
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 12 (поступово додати решту води)
Температура тіста, °С	23 - 25
Тривалість бродіння тіста, хв	45 - 60
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,35 - 0,36
Форма тістової заготовки	Прямокутна
Остаточна товщина тіста, мм	20 - 22
Спосіб формування виробу	З тіста сформувати пласт потрібної товщини та поділити на смужки (ширина 7 см, довжина 34 - 35 см). Тістові заготовки покласти на підпилену борошном тканину та накрити.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	24 - 28 (в умовах цеху)
Тривалість вистоювання, хв	25 - 35
Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °С	Верх 250, низ 230
Тривалість, хв	16 - 18. Охолоджені вироби заморозити при -30°С, запакувати та зберігати при -18°С. Перед вживанням дефростувати при кімнатній температурі в закритому пакеті або провести допікання протягом 3-5 хв при температурі 250-230°С.

Макова вісімка

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,500 кг	**Софт Тач**
2,000 кг	**Нордікс Супер Нью**
7,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
14,000 кг	Цукор
15,000 кг	Маргарин 72%
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
38,000 кг	Вода

Начинка:

62,000 кг	**Макова Начинка Маківка**

Покриття:

3,000 кг	Яйця
0,300 кг	Вода



Загальна вага: 248,3 кг
Коефіцієнт упікання: 15 %
Вихід: 211,055 кг
Кількість од. продукції: 2 110,6 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	24 - 25
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,09
Форма тістової заготовки	Завиванець
Вага начинки на одну тістову заготовку, кг	0,03
Остаточна товщина тіста, мм	2 - 3
Спосіб формування виробу	Тістову заготовку розкатати, нанести начинку та скрутити в рулет. Рулет розрізати вздовж, залишаючи один край нерозрізаним. Розрізані частини переплести між собою, формуючи фігурний завиток. Тістові заготовки викласти на лист та заморозити при температурі -30°С, після запакувати та зберігати при -18°С.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 (перед вистоюванням тістові заготовки дефростувати в умовах цеху до зникнення конденсату на їх поверхні).
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 70
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	12 - 14
Змащування	Змастити яйцем.

Міні-рулетики з корицею

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,500 кг	**Софт Тач**
2,000 кг	**Нордікс Супер Нью**
7,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
14,000 кг	Цукор
15,000 кг	Маргарин 72%
4,000 кг	Сухе молоко 1,5%
38,000 кг	Вода

Начинка:

41,800 кг	**Фесті Кориця**
23,200 кг	Вода

Покриття:

4,000 кг	Яйця
0,400 кг	Вода



Загальна вага: 252,4 кг
Коефіцієнт упікання: 15 %
Вихід: 214,54 кг
Кількість од. продукції: 5 363,5 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	24 - 25
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	45 - 50
Форма тістової заготовки	Рулетики
Вага начинки на одну тістову заготовку, кг	35% до маси тіста
Остаточна товщина тіста, мм	2 - 2,5
Спосіб формування виробу	Тісто розкатати (ширина пласта 32 см), нанести начинку та скрутити в рулет. Нарізати на заготовки шириною по 4 см. Тістові заготовки викласти на лист та заморозити при температурі -30°С, після запакувати та зберігати при -18°С.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	34 (перед вистоюванням тістові заготовки дефростувати в умовах цеху до зникнення конденсату на їх поверхні).
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 70
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	8 - 10
Змащування	Змастити яйцем.

Круасан на вершковому маслі

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
5,000 кг	Дріжджі пресовані
1,500 кг	Сіль
10,000 кг	Цукор
10,000 кг	Масло вершкове 82.5%
2,000 кг	**Wheat Gluten (клейковина пшенична)**
2,000 кг	**Нордікс Круасан 25кг**
46,000 кг	Вода

Шарування:

50,000 кг	Масло вершкове 82.5%



Загальна вага: 226,5 кг
Коефіцієнт упікання: 18 %
Вихід: 185,73 кг
Кількість од. продукції: 4 127,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 8 (до повного розчинення льоду). Температура води 2 - 4 °С. Частину води рекомендовано використовувати у вигляді льоду.
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	16 - 18
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,05 - 0,055
Форма тістової заготовки	Трикутна
Шарування тіста	4х4, тривалість відлежування після кожного з шарувань 15 - 20 хв. в холодильній камері.
Остаточна товщина тіста, мм	3 - 3,2
Розмір форми	ширина 10 см, висота 22 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	26 - 28
Відносна вологість повітря, %	75
Тривалість вистоювання, хв	70 - 90. Заморожування при температурі -30°С протягом 40-50 хв. до температури в центрі напівфабрикатів -12°С.
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна, перед випіканням дефростувати 15 - 20 хв. в умовах цеху.
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	14 - 16
Парозволоження	10 - 12 с

Круасан Зернова хвиля

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

70,000 кг	Борошно пшеничне в/г
30,000 кг	**Круасан Зерновий**
2,000 кг	**Нордікс Круасан 25кг**
4,500 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
3,000 кг	Цукор
5,000 кг	Маргарин 72%
50,000 кг	Вода

Шарування:

48,000 кг	Маргарин для листкового тіста



Загальна вага: 214,5 кг
Коефіцієнт упікання: 18 %
Вихід: 175,89 кг
Кількість од. продукції: 3 517,8 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 8 (до повного розчинення льоду). Температура води 2 - 4 °С. Частину води рекомендовано використовувати у вигляді льоду.
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	16 - 18
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,06
Форма тістової заготовки	Трикутна
Шарування тіста	4х4, тривалість відлежування після кожного з шарувань 15 - 20 хв. в холодильній камері.
Остаточна товщина тіста, мм	3 - 3,2
Розмір форми	ширина 11 см, висота 23 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	32
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60. Заморожування при температурі -30°С протягом 40-50 хв. до температури в центрі напівфабрикатів -12°С.
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна, перед випіканням дефростувати 15 - 20 хв. в умовах цеху.
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	14 - 16
Парозволоження	12 - 14 с

Равлик з горіховою начинкою

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
5,000 кг	Дріжджі пресовані
1,600 кг	Сіль
5,000 кг	Цукор
8,000 кг	Маргарин 72%
2,000 кг	**Wheat Gluten (клейковина пшенична)**
2,000 кг	**Нордікс Круасан 25кг**
46,000 кг	Вода

Шарування:

50,000 кг	Маргарин для листкового тіста

Начинка:

56,000 кг	**Фесті Горіх**
30,000 кн	Вода

Покриття:

28,000 кг	**Фондант**
1,400 кг	Вода



Загальна вага: 335 кг
Вихід: 279,404 кг
Кількість од. продукції: 3 492,6 шт

Спосіб приготування:

Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 8 (до повного розчинення льоду). Температура води 2 - 4 °С. Частину води рекомендовано використовувати у вигляді льоду.
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	16 - 18
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,09
Форма тістової заготовки	Равлик.
Шарування тіста	3х3х3, тривалість відлежування після кожного з шарувань 10 - 20 хв. в холодильній камері.
Остаточна товщина тіста, мм	3 - 3,2
Спосіб формування виробу	Розкатати тісто до потрібної товщини (ширина пласта 38 - 40 см), нанести начинку та скрутити в рулет. Нарізати рулет на заготовки шириною 3,5 - 4 см.
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	30 - 32
Відносна вологість повітря, %	75

Равлик з горіховою начинкою

Тривалість вистоювання, хв	60 - 90. Заморожування при температурі -30°С протягом 40-50 хв. до температури в центрі напівфабрикатів -12°С.
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна, перед випіканням дефростувати 15 - 20 хв. в умовах цеху.
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	15 - 18
Парозволоження	10 - 12 с
Начинка:	
Спосіб приготування начинки	Змішати Фесті з водою за допомогою бітера протягом 2-3 хв. на низькій швидкості міксера та залишити для набухання на 10-20 хв. в умовах цеху.
Покриття:	
Спосіб приготування покриття	Розтопити на паровій або водяній бані Фондант з водою та покрити охолоджені вироби.
Робоча температура покриття, °С	40 - 45

Равлик з заварним кремом та родзинками

РЕЦЕПТУРА:

Тіста:

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
5,000 кг	Дріжджі пресовані
1,600 кг	Сіль
8,000 кг	Цукор
6,000 кг	Маргарин 72%
2,000 кг	**WheatGluten (клейковина пшенична)**
2,000 кг	**Нордікс Круасан 25кг**
46,000 кг	Вода

Шарування:

50,000 кг	Маргарин для листкового тіста

Начинка:

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

Наповнювач:

20,000 кг	Родзинки



Загальна вага: 300,6 кг
Коефіцієнт упікання: 18 %
Вихід: 246,492 кг
Кількість од. продукції: 3 521,3 шт

Спосіб приготування:

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 8 (до повного розчинення льоду). Температура води 2 - 4 °С. Частину води рекомендовано використовувати у вигляді льоду.
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °С	16 - 18
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,08 - 0,085
Шарування тіста	3х3х3, тривалість відлежування після кожного з шарувань 10 - 20 хв. в холодильній камері.
Остаточна товщина тіста, мм	3 - 3,2
Спосіб формування виробу	Розкатати тісто до потрібної товщини (ширина пласта 38 - 40 см), нанести начинку, посипати родзинками та скрутити в рулет. Нарізати рулет на заготовки шириною 3,5 - 4 см
Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °С	30 - 32

Равлик з заварним кремом та родзинками

Відносна вологість повітря, %	75
Тривалість вистоювання, хв	60 - 90. Заморожування при температурі -30°С протягом 40-50 хв. до температури в центрі напівфабрикатів -12°С.
Параметри випікання:	
Піч	Ротаційна/конвекційна, перед випіканням дефростувати 15 - 20 хв. в умовах цеху.
Температура, °С	170 - 180
Тривалість, хв	14 - 16
Парозволоження	10 - 12 с
Начинка:	
Спосіб приготування начинки	Змішати всі інгредієнти (використовувати м'який маргарин) за допомогою бітера протягом 2-3 хв. на низькій швидкості міксера та залишити для набухання на 10-20 хв. в умовах цеху.