

Різдво 2025

**Кроскультурні родинки
святкової випічки.**



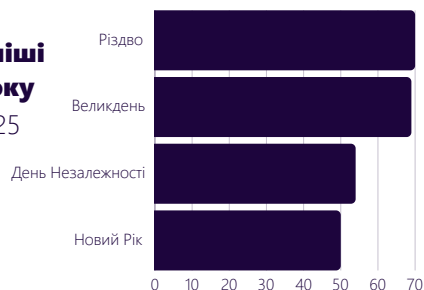


Різдво — час тепла, затишку та справжніх смаків!

Зимові свята — найочікуваніші та найчарівніші свята для більшості українців (про це свідчать дослідження КМІС). Саме в ці дні родина збирається за щедрим столом, друзі ходять один до одного в гості, а в повітрі панує особливий настрій, коли хочеться і смачного, і незвичного.

Глобальна споживча аналітика однозначно вказує на те, що **80%** споживачів надають перевагу **традиційним**, звичним з дитинства смакам, в той час як **20%** обирають **новинки** та готові до вражаючих смакових експериментів.

Найпопулярніші свята 2025 року
КМІС, лютий 2025



Ми в Zeelandia Ukraine прагнемо допомогти та **надихнути** вас, українські виробники, на створення нестандартних, **інноваційних**, здатних зацікавити споживача виробів.

У цьому каталозі ви знайдете найцікавіші рецепти **різдвяної випічки** з різних куточків світу. Щоб і на полицях наших супермаркетів були представлені різноманітні святкові вироби на будь-який смак: італійські **панетони**, німецькі **штолени**, українські **калита** й **калачі**, польські **перніки** та багато інших смаколиків.

Нехай цей сезон стане часом **творчості**, натхнення **смаків** та чудових **традицій!**

КАЛИТА ГОРІХОВА

Калита — символ свята та єднання. Ми відновили виріб, але подарували йому новий смак, текстуру та сучасний зміст - ділити калиту з дорогими серцю людьми.





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 1-й швидкості протягом 4 хв., потім 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Після чого додати маргарин та місити тісто 2 хв. на 1-й швидкості і 2-3 хв. на 2-й швидкості. В кінці замісу додати Наповнювач, перемішати його на 1-й шв. Бродіння тіста 60 хв. Поділити тісто на прямокутні шматки вагою 0,450 кг, дати відпочити 20 хв. Нанести горіхову начинку із розрахунку 35-40% до маси тіста, сформувати вироби у вигляді рулету та покласти у форми для Калити. Кінцеве вистоювання 60 хв. при температурі 30°C та відносній вологості 75%.

Оздоблення:

Змішати Гласса Кракелюр з білком яйця до однорідної консистенції та залишити на 15-20 хв. для набухання. Перед випіканням відсадити покриття близько 0,060 кг на 1 шт. та оздобити цукровою пудрою.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180°C протягом 25 хв. *

Опара Біга:

10,000 кг	Борошно цільнозернове із чорнозерної спелі
20,000 кг	Борошно пшеничне в/г
0,800 кг	Дріжджі
25,000 кг	пресовані
	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
20,000 кг	пресовані
25,000 кг	Яйця
15,000 кг	Маргарин 72%
1,000 кг	Вода
	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
----------	---------------

*Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



КАЛАЧ

На Різдво в Україні калачем обдаровували хрещених, друзів, старших родичів. Віримо, що разом з вами зможемо відновити цю чудову традицію, зробити її яскравішою.



Опара:

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

Тісто:

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

Горіховий наповнювач:

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

Оздоблення:

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

Параметри випікання:

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

Опара:

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

Тісто:

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

Покриття:

5,000 кг	Яйця
----------	------

Декор:

2,500 кг	Мигдальні пластівці
1,200 кг	Кунжут

Начинка:

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

Горіховий наповнювач:

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

ПЕРНІК

У Польщі пернік дарували на Різдво та весілля, прикрашали ним святкові столи, а іноді використовували як оберіг чи символ достатку.

Цей кекс з ніжною мигдалево-ванільною начинкою, пряним тістом подарує святковий смак і особливу Різдвяну атмосферу.





Тісто:

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

Параметри випікання:

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

Формування виробу:

Поверхню покрити розігрітою Сатіною з Чоколіною. Декорувати за бажанням.

Начинка:

Маропан і Престу перемішати до однорідної консистенції та наповнити кекс.

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,250 кг

0,400 кг

0,150 кг

0,250 кг

0,150 кг

0,100 кг

Айріш Вельвет

Кекс Мускатний

Олія соняшникова

Яйця

Вода

Фрешкіпер

Начинка:

0,150 кг

0,150 кг

Маропан

Преста зі смаком

Ванілі

Покриття:

0,020 кг

0,100 кг

Сатіна Дарк

Чоколіна

ШТОЛЕН

Штолен - символ Різдва в Німеччині. Його випікали заздалегідь з багатого тіста, щедро додаючи добірні цукати, горіхи та мигдалеву начинку. Насичений смак та автентичний аромат цього виробу уособлюють справжню атмосферу свята.





Спосіб приготування:

Наповнювач:

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

Тісто:

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

Параметри випікання:

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

Покриття:

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

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

100,000 кг

7,000 кг

1,000 кг

5,000 кг

25,000 кг

25,000 кг

35,000 кг

20,000 кг

10,000 кг

Борошно пшеничне в/г

Дріжджі пресовані

Сіль

Цукор

Маргарин 72%

Масло вершкове 82.5%

Молоко пастеризоване

Панетон Верона

Маропан

Наповнювач:

40,000 кг

20,000 кг

20,000 кг

5,000 кг

Мигдаль

Журавлина вялена

Родзинки

Коньяк

Начинка:

25,000 кг

Маропан

Покриття:

15,000 кг

20,000 кг

15,000 кг

Масло вершкове 82.5%

Цукрова пудра

Монблан

МІНІ ШТОЛЕН

Мініатюрна версія шоколадного штолена у формі печива. Відповідає тренду на невеличкі формати.





Спосіб приготування:

Тісто:

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

Параметри випікання:

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

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

Кукімікс LS

0,270 кг Борошно пшеничне в/г
0,100 кг Цукрова пудра

Леквар Кавовий Агат

0,070 кг Маргарин 72%
0,030 кг Яйця

0,050 кг Фрешкіпер

Наповнювач:

0,150 кг Шарлі Деко Браун

Декор:

0,150 кг Масло вершкове 82.5%
0,120 кг Цукрова пудра

0,012 кг Какао Порошок DB82

ЛЕБКУХЕН

Вишукане німецьке різдвяне печиво з м'якою текстурою та багатим букетом прянощів.





Спосіб приготування:

Тісто:

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

Формування виробу:

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

Параметри випікання:

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

Глазурування виробу:

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

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

2,280 кг

1,520 кг

0,760 кг

0,760 кг

1,140 кг

0,570 кг

0,380 кг

0,305 кг

0,150

0,038 кг

Борошно пшеничне в/г

Кекс Мускатний

Айріш Вельвет

Браун Нектар

Мед натуральний

Яйця

Маргарин 72%

Вода

Какао Порошок DB82

Сода харчова

Покриття:

1,500 кг

0,150 кг

Сатіна Дарк

Олія соняшникова

ПЕЧИВО ШОКОЛАДНО- МИГДАЛЕВЕ

Контраст ніжного шоколадного тіста з мигдальними нотами та легкою кислинкою журавлини робить його ідеальним для святкового асортименту.





Спосіб приготування:

Тісто:

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

Параметри випікання:

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

Спосіб формування:

- машинний – відсадка, струна
- ручний – відсадка

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

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



АМЕРИКАНЕР МИГДАЛЕВИЙ

Хрустке та ніжне печиво зі смаком мигдалю - що може бути краще для затишних родинних чаювань під час зимових свят?



Спосіб приготування:

Тісто:

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

Параметри випікання:

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

РЕЦЕПТУРА:

Тісто:

0,105 кг

0,640 кг

0,400 кг

0,210 кг

0,126 кг

0,150 кг

0,300 кг

Кукімікс Американо

Борошно пшеничне в/г

Цукор

Маргарин 72%

Яйця

Фрешкіпер

Маропан

keep exploring.

ДП “Зееландія”

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

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

f [/zeelandiaukraine](#)

@ [/zeelandiaukraine](#)

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

125