

—  
**Солодкий настрій.**





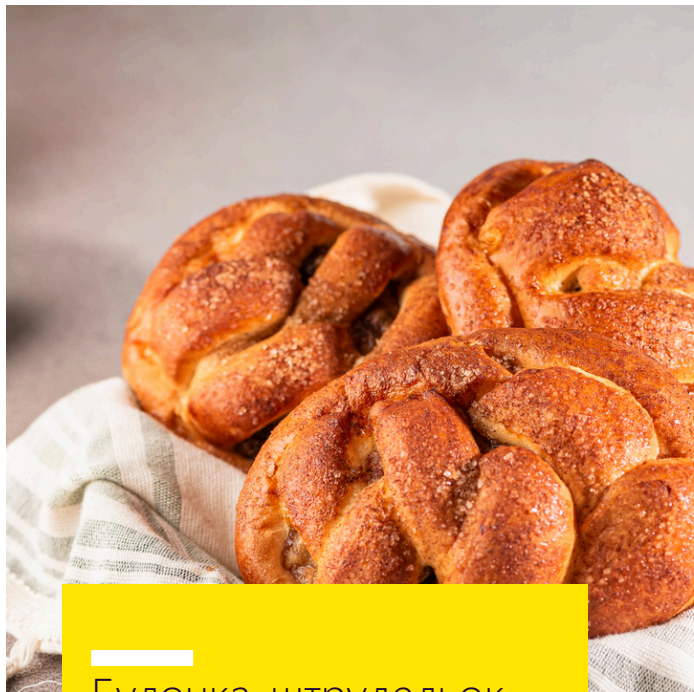
Вдалий ранок починається зі  
смачної випічки.  
Чи є щось краще, ніж приділити  
час смачному сніданку?





В улюбленому місці з випічкою, яка Вам до смаку, адже випікається з любов'ю.





## Булочка-штрудельок з яблуком

### Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г  
1,500 кг Софт Тач  
5,000 кг дріжджі пресовані  
18,000 кг цукор  
12,000 кг маргарин  
10,000 кг яйця  
1,000 кг сіль  
35,000 кг вода

### Начинка:

65,000 кг Фрутбері Яблуко  
14,500 кг родзинки  
0,500 кг кориця мелена

### Покриття:

5,000 кг яйця

### Декор:

4,500 кг цукор  
0,500 кг кориця мелена

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 3 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○



**Софт Тач** збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

### Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі інгредієнти разом та добре вимісити тісто 6 хв. на 1-й швидкості та 4 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Попереднє вистоювання 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на шматки вагою 0,090 кг і дати ще відлежатися протягом 5-10 хв. для кращого формування. Розкочати тістову заготовку, зробити надрізи, викласти начинку і сформувати виріб. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості повітря 75%. Перед посадкою в піч змастити яйцем і посипати цукром з корицею.



Параметри випікання:  
Температура випікання 200-190°C. Час випікання 14-15 хв.



Булочка

## Парижанка

### Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г  
1,500 кг Софт Тач  
5,000 кг дріжджі пресовані  
18,000 кг цукор  
12,000 кг маргарин  
10,000 кг яйця  
1,000 кг сіль  
35,000 кг вода

### Начинка:

65,000 кг Фрутбері Малина

### Покриття:

5,000 кг яйця

### Декор:

6,000 кг борошно в/г  
4,000 кг цукор  
3,000 кг маргарин

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 3 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○



**Софт Тач** збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

### Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі інгредієнти разом та добре вимісити тісто 6 хв. на 1-й швидкості та 4 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Попереднє вистоювання 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на шматки вагою 0,090 кг і дати ще відлежатися протягом 5-10 хв. для кращого формування.



Розкачати тістову заготовку, зробити надрізи, сформувати виріб. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості повітря 75%.



Декор: змішати всі інгредієнти до утворення пісочної крихти. Перед посадкою в піч на вистоюванні тістові заготовки відсадити начинку Фрутбері Малина. Змастити яйцем і посипати пісочною крихою.



Параметри випікання:  
Температура випікання 190-180°C. Час випікання 14-15 хв.



Булочка

## Дотик сонця

### Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
20,000 кг	ЛЕКВАР Сонячний бурштин
1,500 кг	Софт Тач
5,000 кг	дріжджі пресовані
18,000 кг	цукор
12,000 кг	маргарин
10,000 кг	яйця
1,000 кг	сіль
27,000 кг	вода

### Начинка:

32,000 кг	сир кисломолочний
8,000 кг	цукор
5,000 кг	яйця
2,000 кг	Сафтія
44,000 кг	Фрутбері Абрикос

### Покриття:

5,000 кг	яйця
----------	------

### Декор:

6,000 кг	борошно пшеничне в/г
4,000 кг	цукор
3,000 кг	маргарин

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 3 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○



**Софт Тач** збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

**ЛЕКВАР Сонячний бурштин** надає виробам самобутньої смако-ароматики, приємного жовтого кольору.

### Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі інгредієнти разом та добре вимісити тісто 4 хв. на 1-й швидкості та 6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Поділити тісто на заготовки масою по 0,090 кг, округлити і залишити відлежатись протягом 5-10 хв. для кращого формування.



Сформувати виріб, відсадити начинку. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.

Декор: змішати всі інгредієнти до утворення пісочної крихти. Перед посадкою в піч змастити меланжем і декорувати пісочною крихтою.



Параметри випікання:  
Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C протягом 13-15 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістових заготовок).



## Булочка цитрусовий бурштин

### Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
7,000 кг	дріжджі пресовані
1,500 кг	сіль
13,000 кг	цукор
20,000 кг	маргарин
15,000 кг	яйця
5,000 кг	ЛЕКВАР Сонячний бурштин
2,000 кг	Софт Тач
13,000 кг	вода
12,000 кг	Голден Нектар
5,000 кг	Квік 96
0,150 кг	Пропацет

### Наповнювач:

12,000 кг цукати апельсинові

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 7 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○○



**Софт Тач** збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

**ЛЕКВАР Сонячний бурштин** надає виробам самобутньої смако-ароматики, приємного жовтого кольору.

**Голден Нектар** подовжує свіжість та збагачує смак в натуральний спосіб.

### Спосіб приготування:



Тісто: заміс тіста: 4 хв. на 1-й швидкості (без цукру та маргарину) та 5 хв. на 2-й швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-й швидкості (додавши цукор до повного його розчинення) та 3-4 хв. на 2-й швидкості (додавши маргарин). Внести цукати та домісити на 1-й швидкості 2-3 хв. Температура тіста 27-29°C. Вологість тіста 31,0%. Бродіння 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Поділити на заготовки вагою 0,050 кг, сформувати та покласти на листи. Вистоювання 60-90 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.



Параметри випікання:  
Ротаційна піч: температура 230°C протягом 5-7 хв., з парозволоженням на початку випікання. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Булочка яблуко-лісова  
ягода **Твіст**

## Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г  
1,500 кг Софт Тач  
10,000 кг цукор  
10,000 кг маргарин  
10,000 кг яйця  
4,000 кг дріжджі пресовані  
1,000 кг сіль  
28,000 кг вода  
10,000 кг Голден Нектар

## Начинка:

50,000 кг Фрутбері Яблуко  
63,000 кг Фрутбері Лісова Ягода

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 3 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○○



**Софт Тач** збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

**Голден Нектар** подовжує свіжість та збагачує смак в натуральний спосіб.

## Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто: 4 хв. на першій швидкості, 6-8 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Вологість тіста 31,8%. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Тісто розділити на заготовки по 0,070 кг. Заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв.



Формування: розкатати тістову заготовку, розмазати рівномірним шаром 0,025 кг начинки Фрутбері Яблуко на одну тістову заготовку, закрутити в рулет, розрізати не до кінця та закрутити. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед випіканням відсадити в центр заготовки з кондитерського мішка 0,020-0,022 кг начинку Фрутбері Лісова Ягода та змастити яйцем.



Параметри випікання:  
Ротаційна піч: температура 185°C протягом 10-12 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.





Булочка маково-сливовий **Твіст**

## Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г  
1,500 кг Софт Тач  
10,000 кг цукор  
10,000 кг маргарин  
10,000 кг яйця  
4,000 кг дріжджі пресовані  
1,000 кг сіль  
28,000 кг вода  
10,000 кг Голден Нектар

## Начинка:

50,000 кг Фрутбері Слива  
40,000 кг Макова начинка "Маківка"

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 3 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○



**Софт Тач** збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

**Голден Нектар** подовжує свіжість та збагачує смак в натуральний спосіб.

## Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто 4 хв. на першій швидкості та 6 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Вологість тіста 31,8%. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення.



Тісто розділити на заготовки по 0,070 кг. Заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Тістову заготовку розкатати та рівномірно нанести макову начинку (0,015-0,017 кг на одну тістову заготовку) закрутити в рулет, розрізати не до кінця та закрутити.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%.



Перед випіканням в центр заготовки відсадити з кондитерського мішка начинку Фрутбері Слива 0,020-0,022 кг, змастити яйцем.



Параметри випікання:  
Ротаційна піч: температура 185°C протягом 10-12 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Булочка

## Вишня і шоколад

### Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г  
1,500 кг Софт Тач  
5,000 кг дріжджі пресовані  
1,000 кг сіль  
18,000 кг цукор  
10,000 кг яйця  
12,000 кг маргарин  
35,000 кг вода

### Начинка:

40,000 кг Фрутбері Вишня  
30,000 кг Преста Чоко

### Покриття:

5,000 кг яйця

### Декор:

5,000 кг цукор

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 3 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○



**Софт Тач** збагачує вироби витонченим ванільним смаком та ароматом.

### Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто 4 хв. на 1-й швидкості та 6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього бродіння 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Поділити тісто на заготовки вагою по 0,130 кг, округлити і залишити на відлежування протягом 5-10 хв. для кращого формування. Сформувати вироби з вишневою і шоколадною начинкою.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%. Перед посадкою в піч змастити яйцем. За бажанням декорувати цукром тощо.



Параметри випікання:  
Ротаційна піч: температура випікання 180°C протягом 13-15 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістових заготовок).



Булочка  
**Тріо**

### Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г  
1,000 кг сіль  
20,000 кг цукор  
5,000 кг дріжджі пресовані  
4,000 кг олія соняшникова  
6,000 кг маргарин  
8,000 кг Панетон Верона  
45,000 кг вода

### Начинка:

12,000 кг Рапідо  
26,000 кг вода

### Наповнювач:

38,000 кг Макова начинка "Маківка"

### Наповнювач:

38,000 кг Фрутбері Вишня

Спосіб приготування: **однофазний**  
Термін зберігання: **до 3 діб**  
Рівень складності: ●○○○  
Собівартість: \$○○○



### Панетон Верона

надає виробам тривалої супер-м'якості, неперевершеної смакоароматики та особливо ніжної, вологої текстури.

### Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто протягом 4-6 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Бажана температура тіста 26-28°C. Тривалість бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Тісто поділити на заготовки вагою по 1,000 кг та розкатати пласти розміром 100x25 см.

Нанести окремо кожен начинку по 0,200 кг та завернути тісто. Заготовку нарізати на 10 рівних шматків. Кінцеве вистоювання 45-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 70-75%.

Начинка: з'єднати воду та суху суміш Рапідо, збити на середній швидкості 2-3 хв. та дати настоятися 15-20 хв.



Параметри випікання:  
Ротаційна піч: температура 200-180°C протягом 14-16 хв. Перед випіканням заготовки змастити яйцем.



Keep exploring.



**zeelandiaukraine**



**zeelandiaukraine**



**zeelandiaukraine**

**+38044 592 28 83**

**www.zeelandia.ua**



**Zeelandia**