
Незламна Україна.

Випічка **Великодня.**



Головні тренди.

За останні роки культура споживання та вимоги споживачів до святової випічки в Україні дещо змінилися.



Споживач

Стає більш вимогливим до **якості** та **смаку**.

Завжди обирає **м'який, свіжий, привабливий** зовні та **смачний** велиcodній виріб.

Декор

Зміна стилістики і декору у зв'язку зі **зростанням частки молоді** в числі покупців.

Готовність споживача **платити більше** за **красиво оформленій** виріб.



"Преміум" сегмент

Розвивається категорія "**преміум**" **сегменту**.

Тенденція купувати паски "**преміум**" сегменту **на подарунок**.





апетитний шоколадний колір
м'якушу з нотками какао, кави
й ванілі.

— Паска-крафін Відродження

Рецептура:

Опара:

50,000 кг борошно пшеничне в/г
3,000 кг дріжджі пресовані
30,000 кг молоко пастеризоване

Тісто:

50,000 кг борошно пшеничне в/г
30,000 кг ЛЕКВАР Кавовий агат
15,000 кг Панетон Верона
20,000 кг масло вершкове 82,5%
20,000 кг цукор
15,000 кг яйця
3,000 кг дріжджі
1,200 кг сіль
10,000 кг Шарлі Деко Дарк

Спосіб приготування:

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

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на 1-їй швидкості (з 1/3 цукру та 1/3 маргарину) та 4 хв. на 2-їй швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-їй швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-їй швидкості (додавши решту цукру, до повного її розчинення). В кінці замісу додати Шарлі Деко Дарк. Температура тіста 29-30°C. Бродіння 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Поділити тісто на заготовки, розкатати, змастити Чоколіна Айріш кава-шоколад додати дропси Шарлі Деко Дарк та закрутити в рулет. Заготовку розрізати вздовж, закрутити зрізом назовні і покласти у паперові форми. Вистоювання 70-90 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Температура випікання 170-180°C. Час випікання 25-28 хв., з подачею пари на початку випічки.

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

Покриття: нагріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення та покрити готові холодні вироби. Декорувати за бажанням мигдалевими пластівцями або декоративним цукром.

Начинка:

33,000 кг Чоколіна Айріш-кава шоколад
10,000 кг Шарлі Деко Дарк

Покриття:

10,000 кг Палетта Нейтральна
3,000 кг вода



неперевершена смако-ароматика
з особливою ніжною текстурою
та мармуровим малюнком.

Бріош Братні серця

Рецептура:

Опара:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг дріжджі пресовані
0,300 кг вода

Тісто:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
Панетон Верона
0,020 кг дріжджі пресовані
0,250 кг маргарин
0,190 кг цукор
0,150 кг яйця
0,010 кг сіль

Спосіб приготування:

Опара: розвести дріжджі в теплій воді, додати борошно. Замісити опару протягом 3-4 хв. на першій швидкості тістоміса. Бродіння опари 25-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Тісто: замісити тісто (додавши 1/3 цукру та 1/3 маргарину) 3 хв. на першій швидкості та 5 хв. на другій швидкості тістоміса. Потім додати залишок маргарину і замішувати 3-4 хв. на другій швидкості та 3-4 хв. на першій швидкості, додавши решту цукру (до повного його розчинення). Температура тіста 29-30°C. Бродіння 15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тістову заготовку розкатати в пласт товщиною 1 см. нанести начинку Чоколіна та зверху присипати наповнювачем - шоколадною пісочною крихтою. Пласт поділити на маленькі шматочки за допомогою шпателя. Поділені шматочки перемішати між собою і розкласти в металеві форми діаметром 28 см, висотою 3,5 см по 0,520 кг. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 78%. Перед випіканням форми накрити металевим листом.

Наповнювач: цукор, маргарин, борошно, какао з'єднати до утворення крихти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 175-180°C протягом 12-14 хв. На початку випікання подаємо парозволоження.

Покриття 1: випечені охолоджені вироби покрити гарячим гелем Палетта Нейтральна та декорувати за бажанням.

Покриття 2: розтопити замочений у воді желатин та додати в Мірор Шоколадний. Готовим глясажем декорувати поверхню виробу.

Начинка:

0,250 кг **Чоколіна**

Наповнювач:

0,250 кг борошно пшеничне в/г
0,150 кг маргарин
0,150 кг цукор
0,010 кг какао порошок DB82

Покриття 1:

0,200 кг Палетта Нейтральна
0,080 кг вода

Покриття 2:

0,570 кг Мірор Шоколад
0,120 кг вода
0,015 кг желатин

ніжна неначе мереживо
текстура та вишуканий смак



Паска Янгол України

Рецептура:

Опара:

- 0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг дріжджі пресовані
0,330 кг вода

Тісто:

- 0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,150 кг **Панетон Верона**
0,020 кг дріжджі пресовані
0,300 кг маргарин
0,300 кг цукор
0,150 кг яйця
0,003 кг сіль
0,030 кг вода
0,200 кг журавлина в'ялена

Шарування:

- 0,150 кг масло вершкове

Спосіб приготування:

Опара: розчинити дріжджі у воді та замісити опару протягом 3-4 хв. на першій швидкості тістоміса. Тривалість бродіння 25-30 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення.

Тісто: заміс: 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати журавлину та замісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-й швидкості тістоміса. Температура тіста 30-32°C. Бродіння в умовах цеху уникаючи завітрення 60 хв. Поділити тісто на заготовки, розкатати, змастити маслом та закатати в рулет. Рулет розрізати навпіл, закрутити зрізом назовні і покласти у паперові форми. Вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікаємо з подачею пари на початку випічки.

Ротаційна піч: температура випікання 180-170°C. Час випікання 18-20 хв.

Подова піч: температура випікання 190-170°C протягом 20-22 хв. (для заготовок масою близько 0,300 кг).

*Декорувати виріб можна цукровою пудрою Мон Блан.

від смаку та зовнішнього вигляду
маленької здоби будуть
у захваті не лише діти



Булочка Джавелін

Рецептура:

Опара:

0,500 кг борошно пшеничне в/г

0,040 кг дріжджі пресовані

0,300 кг вода

Тісто:

0,500 кг борошно пшеничне в/г

0,200 кг **Панетон Верона**

0,020 кг дріжджі пресовані

0,250 кг маргарин

0,190 кг цукор

0,150 кг яйця

0,010 кг сіль

Начинка:

0,250 кг **Чоколіна**

Наповнювач:

0,250 кг борошно пшеничне в/г

0,150 кг маргарин

0,150 кг цукор

0,010 кг какао порошок DB82

Покриття:

0,200 кг Палетта Нейтральна

0,080 кг вода

Спосіб приготування:

Опара: розвести дріжджі в теплій воді, додати борошно. Замісити опару протягом 3-4 хв. на першій швидкості тістоміса. Бродіння опари 25-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Тісто: замісити тісто (додавши 1/3 цукру та 1/3 маргарину) 3 хв. на першій швидкості та 5 хв. на другій швидкості тістоміса. Потім додати залишок маргарину і замішувати 3-4 хв. на другій швидкості та 3-4 хв. на першій швидкості, додавши решту цукру (до повного його розчинення). Температура тіста 29-30°C. Бродіння 15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тістову заготовку розкатати в пласт товщиною 1см. нанести начинку Чоколіна зверху присипати наповнювачем - шоколадною пісочною крихтою. Пласт поділити на маленькі шматочки за допомогою шпателя. Поділені шматочки перемішати між собою і порозкладати в паперові тарталетки по 0,070 кг. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 78%.

Наповнювач: цукор, маргарин, борошно, какао з'єднати до утворення крихти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 175-180°C протягом 12-14 хв. На початку випікання подаємо парозволоження.

Покриття: випечені та охолоджені вироби покрити гарячим гелем Палетта Нейтральна.



неперевершена ніжність виробу
та вражаючий смак, що
просто "тане на губах"

Кекс Чорнобаївка

Рецептура:

Тісто 1:

0,100 кг вода
0,040 кг дріжджі пресовані
0,160 кг борошно пшеничне в/г

Тісто 2:

0,290 кг борошно пшеничне в/г
0,065 кг цукор
0,160 кг яйця

Тісто 3:

0,550 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг цукор
0,030 кг патока
0,400 кг масло вершкове
0,400 кг яйця
0,200 кг Панетон Верона
0,008 кг сіль

Спосіб приготування:

Тісто 1: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури, температура тіста 25-26°C, бродіння тіста 20 хв. в умовах цеху.

Тісто 2: до тіста 1 додати всі компоненти згідно рецептури тіста 2 та провести повний заміс до стану добре розвиненої клейковини 5 хв. на 1-ій швидкості та 7 хв. на 2-ій швидкості. Температура тіста 27°C, бродіння тіста 30-40 хв. в умовах цеху.

Тісто 3: вершкове масло з цукром набити в чаші міксера до пишної маси. До тіста 2 додати всі рецептурні компоненти окрім масла з цукром та замісити тісто до стану добре розвиненої клейковини і поступово додавати масляно-цукрову масу. Заміс: 5 хв. на 1-ій швидкості та 9 хв. на 2-ій. Температура тіста 27°C. Поділити тісто по 0,640 кг і залишити в умовах цеху на 20 хв. Сформувати тістові заготовки та викласти у форми. Кінцеве вистоювання 120 хв. при відносній вологості 75% та температурі 34-36°C у шафі для вистоювання.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190-170°C. Подова піч: температура 200°C. Тривалість випікання 25 хв.



поєднання шоколаду та кави,
ванілі й кориці,
темного і світлого.

Паска Червона Рута

Рецептура:

Тісто 1:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,011 кг	сіль
0,150 кг	цукор
0,100 кг	маргарин
0,400 кг	ЛЕКВАР Кавовий агат

Тісто 2:

1,140 кг	борошно пшеничне в/г
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	сіль
0,200 кг	цукор
0,170 кг	маргарин
0,017 кг	Софт Тач
0,420 кг	вода
Начинка:	
0,1'50 кг	Чоколіна шоколад
Покриття:	
0,100 кг	Палетта Нейтральна
0,050 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури: 4 хв. на першій швидкості, 6-8 хв. на другій швидкості тістоміса. Бродіння тіста 20-30 хв.

Температура тіста 27-28°C. Поділити тісто на шматки вагою 0.050 кг, округлити.

Викласти у форму діаметром 18 см по 8 кульок у форму (4 кульки темні та 4 кульки світлі). Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 180-190°C протягом 16 хв, з парою на початку випікання.

Начинка: випечені вироби з шоколадного тіста начинити Чоколіна шоколадна.

Декор: нагріти Палетта Нейтральна з водою до повного її розчинення та покрити готові вироби.



вишукана текстура панетоне
без додаткових технологічних
прийомів (перевертання виробів)

Панетон Слава Переможцю

Рецептура:

Опара:

0,100 кг	борошно пшеничне в/г
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,200 кг	молоко пастеризоване
0,020 кг	цукор

Тісто 1:

0,900 кг	борошно пшеничне в/г
0,300 кг	Панетон Верона
0,250 кг	масло вершкове
0,100 кг	яйця
0,350 кг	молоко пастеризоване
0,010 кг	сіль

Тісто 2:

0,200 кг	яйця
0,200 кг	цукор

Наповнювач:

0,200 кг	родзинки
0,100 кг	журавлина
0,100 кг	цукати кокосові
0,030 кг	ром

Спосіб приготування:

Опара: замісити інгредієнти для опари до однорідної рідкої консистенції та залишити в теплому місці на 20-25 хв. до досягнення «піку». Температура опари: 28-30°C.

Тісто 1: змішати опару та інгредієнти тіста 1 окрім масла. Замісити густе тісто протягом 4 хв. на 1-ій швидкості та 3 хв. на 2-ій. Залишити тісто на 30 хв. для бродіння. Додати м'яке масло. Провести інтенсивний заміс: 4 хв. на 1-ій шв. та 3-4 хв. на 2-ій швидкості. Залишити бродити тісто в умовах цеху протягом 30 хв. Зробити легку обминку. Залишити ще на 30 хв.

Тісто 2: збити яйця та цукор до однорідної піни. Додати до вибродженого тіста 1. Замісити 4 хв. на 1-ій швидкості та 7-8 хв. на 2-ій до повного розвинення клейковини. Додати наповнювач та домісити 1-2 хв. на 1-ій швидкості до рівномірного розподілення наповнювача. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки по 0,420 кг та покласти до спеціальних паперових форм.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C. Випікати з подачею пари на початку випічки. Час випікання: 20-22 хв. (для заготовок масою 0,420 кг).



волога та ніжна текстура зі смаком десерту крем-брюле

Паска Героїчна весна

Рецептура:

Опара:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг дріжджі пресовані
0,330 кг вода

Тісто:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
Панетон Верона
0,020 кг дріжджі пресовані
0,250 кг маргарин
0,250 кг цукор
0,150 кг яйця
0,005 кг Аква Софт
0,010 кг сіль
0,080 кг вода

Наповнювач:

0,300 кг родзинки

Покриття:

0,250 кг Фондант

Спосіб приготування:

Опара: розчинити дріжджі у воді та замісити опару: 3-4 хв. на першій швидкості. Тривалість бродіння в умовах цеху 25-30 хв.

Тісто: заміс: З хв. на 1-їй швидкості (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на 2-їй швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-їй швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-їй швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-їй швидкості. Температура тіста 30-32°C. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Вистоювання: 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікаємо з подачею пари на початку випічки. Ротаційна піч: температура випікання 180-170°C. Час випікання 18-20 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.



м'яка та ніжна на дотик, довго утримує свіжість та має ванільно-молочний аромат

Паска Українська мрія

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,030 кг	Софт Тач
0,060 кг	дріжджі пресовані
0,300 кг	цукор
0,300 кг	маргарин
0,200 кг	яйця
0,040 кг	сухе молоко 1,5%
0,010 кг	сіль
0,310 кг	вода

Наповнювач:

0,400 кг	родзинки
----------	----------

Покриття:

0,250 кг	Фондант
0,001 кг	барвник блакитний

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто протягом 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста 30-32°C, вологість тіста 32%. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура випікання 180-170°C. Час випікання 23-25 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані, додати барвник та покрити готові охолоджені вироби.



"хліб розкіші" з надзвичайним смаком та ароматом цитрусів, сухофруктів, мигдалю та цукатів

Панетон Волонтерський

Рецептура:

Опара:

- 1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,100 кг дріжджі пресовані
0,700 кг вода

Тісто:

- 1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,100 кг дріжджі пресовані
0,038 кг сіль
0,300 кг вода
0,300 кг **Корент Европа**
0,200 кг масло вершкове
0,200 кг яєчний білок
0,100 кг цукор
0,020 кг кориця мелена

Наповнювач:

- 1,000 кг родзинки
0,300 кг цукати
0,200 кг мигдаль

Спосіб приготування:

Опара: вимісити інгредієнти до добре розвиненого тіста (опари). Температура опари 27°C. Тривалість вистоювання опари 45 хв. (накрити плівкою).

Тісто: вимісити інгредієнти до добре розвиненого тіста. В кінці замісу додати наповнювач. Температура тіста 27°C. Тривалість попереднього вистоювання 10-15 хв. Поділити на тістові заготовки по 0,550 кг. Тривалість попереднього вистоювання поділених заготовок 10 хв. Заготовки округлити та помістити до форм. Остаточне вистоювання 70-80 хв.

Параметри випікання:

Подова піч: 190-200°C. Тривалість випікання: 30 хв.

Ротаційна піч: 180°C. Тривалість випікання: 20-23 хв.



витончений цитрусовий аромат
та ніжний м'якуш

Паска Жага перемоги

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,100 кг **Корент Європа**
0,030 кг Квік 96
0,060 кг дріжджі пресовані
0,200 кг цукор
0,010 кг сіль
0,150 кг маргарин
0,450 кг вода

Наповнювач:

0,250 кг родзинки
Декор:
0,250 кг Фондант

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто протягом 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/2 цукру і 1/2 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста 30-32°C, вологість тіста 32%. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Кінцеве вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура 190-180°C. Тривалість випікання 23-25 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.



творожно-цитрусовий смак та
ніжний аромат



Паска Непоборна

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	Корент Європа
0,250 кг	цукор
0,400 кг	сир кисломолочний
0,070 кг	дріжджі пресовані
0,100 кг	масло вершкове
0,010 кг	сіль
0,400 кг	молоко пастеризоване
0,100 кг	яйця
0,005 кг	ванілін

Наповнювач:

0,200 кг	родзинки
0,100 кг	журавлина в'ялена

Покриття:

0,170 кг	Фондант
0,175 кг	Сатіна Вайт
0,020 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури (сир бажано використовувати кімнатної температури, молоко можна холодне). В кінці замісу додати родзинки та журавлину. Температура тіста 27-28°C. Попереднє вистоювання тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Відформувати тістові заготовки та покласти у форми.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 35°C.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 180°C. Час випікання: 25-30 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Покриття: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Готові випеченні та охолоджені вироби покрити підготовленою глазур`ю з Фонданта та Сатіни Вайт. У якості сучасного декору можна використовувати декор "Спонж Кейк".

ніжний дрібнопористий м'якіш та
молочний смак



Паска Україночка

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг **Крафен Світ**
0,060 кг дріжджі пресовані
0,200 кг маргарин
0,200 кг цукор
0,010 кг сіль
0,200 кг яйця
0,350 кг молоко пастеризоване

Наповнювач:

0,300 кг родзинки
Покриття:
0,250 кг Фондант

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто протягом 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/2 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто 2-3 хв. на 1-ій швидкості.

Температура тіста-30-32°C, вологість тіста 31%. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Кінцеве вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C. Час випікання 23-25 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.

Великодні покриття

Розфарбуй паску по-іншому!



Особливості помадок

- Пластична структура помадки.
- Не криється при нарізанні.
- Наноситься тонким шаром.
- Глянцевий або матовий ефект покриття.

Переваги

Можна підфарбовувати -
розмаїття кольорів.
Гарно застигає на поверхні
виробу - не липне.



Нова можливість

Мислячи нестандартно, знаходимо
новаторські рішення як побудувати
успішний хлібопекарський **бізнес.**



Помадка 1.

Рецептура:

1,000 кг Фондант
0,050 кг вода

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

Помадка 2.

Рецептура:

1,000 кг Фондант
0,025 кг желатин
0,220 кг вода

Спосіб приготування:

Желатин замочити з водою для набухання на 10-15 хв.. Розтопити до повного розчинення, потім з'єднати з іншими інгредієнтами за рецептурою. На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.



Помадка 3.

Рецептура:

0,175 кг Фондант
0,175 кг Сатіна Вайт*
0,035 кг вода

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

*Сатіна Дарк або Сатіна Мілк



Помадка 4.

Рецептура:

0,175 кг Фондант
0,175 кг Сатіна Вайт
0,035 кг вода
0,002 кг барвник

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C), додати пару крапель барвника та розмішати. Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

Дивіться навчальні відео на YouTube Zeelandia Ukraine



Zeelandia в Україні



"Розумний" завод

оснащений **сучасним обладнанням** на рівні виробництва Zeelandia Group в ЄС. Сертифікація **FSSC 22000**.

Технології

Постійна **розробка ідей** та **рецептур** кінцевих виробів, що враховують актуальні споживацькі тренди. Щорічно більше **300** нових **рецептур** з'являється на світ **для натхнення** наших Клієнтів.



Експертна підтримка

Потужна **технологічна підтримка** Клієнтів. Щороку здійснюємо більше **800 візитів** до Клієнтів та проведимо більше **50 індивідуальних семінарів**.

Zeelandia Ukraine в соціальних мережах.



**T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,
www.zeelandia.ua**

