

Маковій

Випічка до Спасу | 2025

www.zeelandia.ua



Zeelandia



Традиція зі змістом.

Сучасний Маковій – це не лише свято з духовним підтекстом, це ще й **тренд** на гастрономічну культуру з глибоким корінням. Для сучасної молоді такі події можуть стати точкою перезавантаження: у світі, де цінують естетику та автентичність, **випічка з маком** перетворюється на своєрідний арт-об'єкт, **витвір мистецтва**. Рулети, булочки, рогалики, пироги, капкейки, хліб чи мафіни – усі це можна не тільки цікаво прикрасити та скуштувати, але й сфотографувати та поширити в соціальних мережах.

Бо мак для українців – **натуральний суперфуд** із глибоким змістом, що органічно вписується в концепцію slow food та крафтової кухні. Для молоді він може бути знаком **сили та стійкості**, а також способом зв'язку з родовими традиціями, без пафосу, але **зі змістом**.

Додавання **сучасного креативу** в рецептури може перетворити звичайний пиріг з маком на тренд TikTok.

Хочемо, щоб і відео та фото з вашими виробами завірусили в мережі, тому надихайтесь, впроваджуйте, будьте успішними!

keep**exploring.**

Пиріг пісочний Сирно-маковий

Цей пиріг вражає не лише смаком, а й текстурою: хрустке пісочне тісто контрастує з кремовою сирно-маковою начинкою.

Рівень складності: ●●○○○

Тісто:

Кукімікс LS

0,015 кг

Маргарин 72%

0,220 кг

Яйця

0,050 кг

Цукрова пудра

0,150 кг

Борошно пшеничне в/г

0,450 кг

Начинка:

Сир кисломолочний

0,700 кг

Яйця

0,200 кг

Цукор

0,100 кг

Сафтія

0,020 кг

Макова начинка

0,150 кг



Механіка "вірусу":

Челендж: "Зроби свій сирно-маковий момент"
Запропонуйте підписникам зняти відео, як вони кушують пиріг і описують смак одним словом. Найоригінальніші відповіді — в рілс і сторіз. Додайте приз — наприклад, тижневий запас пирогів.



Спосіб приготування:

Перемішати всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 3-5 хв. пласким бітером до однорідної консистенції. Охолодити тісто протягом 3-5 год. Сформувати заготовки вагою 0.350 кг у вигляді кошика та викласти готову начинку вагою 0,5 кг. Поверхню пирога декорувати залишком тіста.

Начинка:

- Сир змішати з яйцями, потім додати Сафтію з'єднану з цукром, перемішувати до розчинення цукру. Вкінці додати Макову Начинку і перемішати до однорідної консистенції.



Ротаційна піч: 160-170°C



Час випікання: 40-45 хв.

- Випечені охолоджені вироби посипати цукровою пудрою.

Булочка Три смаколика

Пухке, майже тістечкове тісто створює легку та м'яку основу з рівномірною дрібною порою. В середині — щедра макова начинка та соковита вишня, що надає цій здоби приємну кислинку.

Рівень складності: ●●●○

Тісто:

Борошно пшеничне в/г	75,000 кг
Кекс Фісташковий	25,000 кг
Маргарин 72%	12,000 кг
Цукор	8,000 кг
Дріжджі пресовані	5,000 кг
Сіль	1,000 кг
Вода	40,000 кг

Начинка:

Макова начинка	25,000 кг
Фрутбері Вишня	25,000 кг

Оздоблення:

Яйця	5,000 кг
------	----------



Спосіб приготування:

З'єднати всі інгредієнти та замісити тісто 6 хв. на першій швидкості і 2 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 10 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

- Розкатати тісто у пласт товщиною 5 мм, начинку рівномірно розмастити по всій площині розкатаного тіста. Скласти тісто у три шари та знову розкатати до товщини 10 мм. З одного боку зробити розрізи та скрутити рулет, щоб розрізи були зверху. Сформований рулет розділити на вироби бажаною довжини.
- Кінцеве вистоювання 45-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості повітря $\pm 75\%$. Після вистоювання змазати яєчним меланжем.
- Ротаційна піч: температура випікання 190°C протягом 25-30 хв. (температурні режими та тривалість випікання можуть змінюватись від конструктивних особливостей обладнання).

Начинка:

- Перемішати до однорідності Макову начинку з Фрутбері Вишня



Ротаційна піч: 160-170°C



Час випікання: 40-45 хв.

- Випечені охолоджені вироби посипати цукровою пудрою.



Механіка вірусу:

Як взяти участь у відео-опитуванні:

- Зніміть коротке відео, де ви куштуєте булочку.
- У відео скажіть, з якою начинкою, ви б хотіли скуштувати цю випічку наступного разу.
- Поділіться відео в соцмережах з нашим хештегом (наприклад, #МОЯБулочка).

Найцікавіші варіанти ми втілимо в життя, а авторів відзначимо подарунками та запрошуємо на дегустацію!

Пиріг Маковий ранок



Пісочний пиріг з маково-сирною начинкою. Основа з розсипчастого тіста ніжно обгортає два шари: маковий та злегка солодкуватий сирний. Контраст темного маку і світлого сиру виглядає естетично та апетитно.

Рівень складності: ●●○○

Тісто:

Кукімікс LS	0,015 кг
Маргарин 72%	0,220 кг
Яйця	0,050 кг
Цукрова пудра	0,150 кг
Борошно пшеничне в/г	0,450 кг

Начинка:

Сир кисломолочний	0,350 кг
Яйця	0,100 кг
Цукор	0,050 кг

Сафтія	0,010 кг
---------------	-----------------

Наповнювач:

Макова начинка	0,150 кг
Маківка	



Спосіб приготування:

- Перемішати всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 3-5 хв. пласким бітером до однорідної консистенції.
- Охолодити тісто протягом 3-5 год. Сформувати заготовки вагою 0.350 кг у вигляді кошика. Спочатку викласти макову начинку вагою 0,250 кг, зверху сирну начинку вагою 0,250 кг. Поверхню пирога декорувати залишком тіста.

Начинка:

- Сир змішати з яйцями, додати з'єднану з цукром Сафтію.
- Перемішати до розчинення цукру.



Ротаційна піч: 160-170°C



Час випікання: 40-45 хв.

- Випечені охолоджені вироби посипати цукровою пудрою.

Бабка Макова



Волога кексова бабка з маком і шоколадною глазур'ю. Особливий акцент - додавання лимонної цедри, яка надає тісту свіжого аромату та легкого цитрусового присмаку.

Рівень складності: ●○○○○

Тісто:

Кватро

Масло вершкове 82,5%
Яйця

0,750 кг

0,190 кг

0,370 кг

Макова начинка

Фрешкіпер

Цедра лимону

0,310 кг

0,100 кг

0,030 кг

Покриття:

Ганаш Чоко Дарк

0,150 кг



Спосіб приготування:

- Змішати яйця, Фрешкіпер та суміш для кексу Кватро з м'яким маслом протягом 4 хв. на 2-й швидкості з використанням плоского бітера. Додати Макову Начинку, цедру лимона та перемішати до однорідної консистенції.
- Готове тісто викласти в дві форми по 0,800 кг. Після випікання охолодити та покрити Шоколадним Ганашем. Декорувати за бажанням.



Подова піч: 180°C

Ротаційна піч: 165°C



Час випікання: 40-50 хв.



Механіка "вірусу":

"Історія смаку" в сторітелінгу

Розкажіть зворушливу історію: "Цей кекс — як спогад з дитинства...", з емоційним контекстом. Глядачі люблять історії, які викликають асоціації.

Булочка Макова панянка



Булочка у формі зірки — це поєднання традиційної начинки і сучасної подачі, яка обов'язково сподобається як дорослим, так і дітям. Така форма не лише прикрашає виріб, а й дозволяє рівномірно розподілити макову начинку у виробі.

Рівень складності: ●●●○

Тісто:

Борошно пшеничне в/г	100,000 кг
Панетон Верона	15,000 кг
Дріжджі пресовані	4,500 кг
Цукор	15,000 кг
Маргарин	10,000 кг
Сіль	1,000 кг
Вода	42,000 кг

Начинка:

Макова Начинка	
Маківка	53,000 кг



Спосіб приготування:

- Замісити тісто на 1-й швидкості протягом 4-5 хв. та 8-10 хв. на 2-й швидкості тістоміса до стану добре розвиненої клейковини. Температура тіста 27-28°C, бродіння 10-15 хв., в умовах цеху, уникаючи завітрення. Вологість тіста 32,4%. Поділити на заготовки по 0,09 кг, розкатати, розмастити начинку (0,025-0,03 кг на одну заготовку), закрутити в рулет та закріпити краї. Недокінця розрізати заготовку на сегменти, покласти на листи. Кінцеве вистоювання 50-70 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням змастити яйцем.



Ротаційна піч: 180-190°C



Час випікання: 10-12 хв.

- Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Механіка “вірусу”:

“Челендж: “Зроби бажання на зірці”

Запропонуйте аудиторії загадати бажання перед першим укусом. Нехай знімуть відео, як кушують булочку і кажуть: «Це бажання обов'язково здійсниться!» – з хештегом #БулочкаМрії.

Пиріг Маковий Коштовник

Маковий пиріг з пісочного тіста, що втілює своєрідний ф'южн української куті та сучасної європейської випічки.

Рівень складності: ●●●○



Спосіб приготування:

Тісто:

Масло вершкове 82,5%	0,200 кг
Борошно пшеничне в/г	0,300 кг
Жовтки	0,080 кг
Цукрова пудра	0,050 кг
Сметана	0,050 кг
Крохмаль кукурудзяний сухий	0,050 кг

Начинка:

Макова Начинка	0,500 кг
Сафтія	0,050 кг
Фрутбері Яблуко	0,300 кг
Білок яйця	0,120 кг
Масло вершкове 82,5%	0,100 кг
Лимон	0,100 кг

Наповнювач:

Грецький горіх	0,100 кг
Журавлина в'ялена	0,050 кг
Родзинки	0,100 кг
Ром	0,050 кг

Покриття:

Цукрова пудра	0,085 кг
---------------	----------

- Тісто:

Всі сухі компоненти тіста та масло завантажити до чаші блендера, ретельно перемішати, додати сметану та яєчні жовтки. Перемішувати до утворення великих грудочок. Сформувати з грудочок тісто у кулю, ретельно вимісити, загорнути у харчову плівку та помістити в холодильник на 1 годину.

- Начинка:

Збити масло до пишної маси. Додати Макову начинку, лимонну цедру та сік, Сафтію та інші компоненти, ретельно перемішати. Окремо збити білки до стійких піків. Обережно ввести збиті білки до масляної суміші: спочатку 1/3, інтенсивно перемішуючи, потім решту, обережно вмішуючи.

- Формування:

Робочу поверхню притрусити борошном та розкачати тісто для пирога до бажаної товщини, уникаючи надмірного розкочування. Дно роз'ємної форми (18x30 см або 24-26 см у діаметрі) застелити пергаментом та викласти розкатане тісто. Зайве тісто обрізати. Наповнити форму підготовленою начинкою, розрівняти її та естетично заципати краї. З решти тіста виготовити декор та розмістити його на поверхні пирога.

- Параметри випікання:

Випікати пиріг 20 хвилин при температурі 180°C, після чого зменшити температуру до 160°C та продовжувати випікання протягом години. Поверхня повинна зарум'янитися, а начинка дещо піднятися (під час охолодження вона вирівнюється). Після випікання залишити пиріг у формі на 15 хвилин. Потім обережно зняти форму та залишити пиріг до повного охолодження. Після охолодження щедро присипати поверхню цукровою пудрою.