

ОПИСАНИЕ

Разрыхлитель для бисквитных оснований, рулетов, песочного теста, кексов, маффинов, печенья и пряников.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает пышность изделиям, идеально разрыхляет тесто, помогая ему равномерно подняться;
- Без привкуса соды;
- Гарантированно стабильное качество готовых изделий при низкой дозировке.

СОСТАВ

Разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), мука пшеничная.

ДОЗИРОВКА

1,0 - 4 %

РЕЦЕПТУРА

Печенье шоколадное:	
Пекарский порошок.....	0,020 кг
Мука пшеничная.....	1,000 кг
Маргарин/Сливочное масло.....	1,000 кг
Сахарная пудра.....	0,600 кг
Яйцо.....	0,400 кг
Какао - порошок.....	0,200 кг
Итого.....	3,220 кг



ОПИСАНИЕ

Разрыхлитель для полного спектра домашней выпечки.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает пышность изделиям, разрыхляет тесто, помогая ему равномерно подняться.
- Отличное соотношение цены и качества.

СОСТАВ

Мука пшеничная, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, пирофосфат натрия).

ДОЗИРОВКА

1,5 - 4 %

РЕЦЕПТУРА

Печенье Американер:	
Пекарский порошок домашний.....	0,066 кг
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Маргарин/Сливочное масло.....	0,500 кг
Сахарная пудра.....	0,660 кг
Яйцо.....	0,330 кг
Какао порошок.....	0,330 кг
Ваниль.....	0,033 кг
Соль.....	0,010 кг
Шоколадные капли.....	1,000 кг
Итого.....	3,929 кг



ОПИСАНИЕ

Разрыхлитель для бисквитных оснований, рулетов, песочного теста, кексов маффинов, печенья и пряников.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает пышность изделиям, идеально разрыхляет тесто, помогая ему равномерно подняться;
- Без привкуса соды;
- Отличное соотношение цены и качества.

СОСТАВ

Мука пшеничная, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, дигидропирофосфат натрия).

ДОЗИРОВКА

1,5 - 4 %

РЕЦЕПТУРА

Печенье:	
Пекарский порошок Новый.....	0,025 кг
Мука.....	1,050 кг
Маргарин.....	0,650 кг
Сахарная пудра.....	0,350 кг
Яйцо.....	0,250 кг
Соль.....	0,003 кг
Итого.....	2,328 кг



ОПИСАНИЕ

Простая и технологичная смесь для приготовления песочного теста.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подходит для машинной обработки;
- Простой технологический процесс;
- Широкий ассортимент изделий;
- Стабильное качество готовых изделий.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сахарная пудра, крахмал пшеничный, сухой яичный белок, сыворотка молочная, сахар, стабилизаторы (Е472е, карбонат кальция), разрыхлители (гидрокарбонат натрия, пирофосфат натрия), соль, ароматизаторы, вещество для обработки муки (L-цистеин), антиокислитель (аскорбиновая кислота (Е300)), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Песочное тесто:	
Бак Микс Песочный.....	1,000 кг
Маргарин.....	0,400 кг
Яйцо.....	0,100 кг
Итого.....	1,500 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для индустриального производства широкого спектра кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Делает тесто пластичным и эластичным, что позволяет избежать разрывов на технологических стыках оборудования;
- Облегчает и упрощает технологический процесс;
- Готовое изделие получается разрыхленным, рассыпчатым и обладает нежным сливочно-молочным вкусом;
- Тесто не «затягивается»;
- Готовые изделия сохраняют свою сочность и мягкость на протяжении всего срока хранения.

СОСТАВ

Носитель (E1414), сыворотка молочная, крахмал пшеничный, разрыхлители (E450(i), E500(ii)), соль, ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

5-10%

РЕЦЕПТУРА

Сочник:	
Сэндмикс Концентрат.....	0,270 кг
Мука.....	1,000 кг
Яйцо.....	0,600 кг
Сахар.....	0,540 кг
Маргарин.....	0,380 кг
Вода.....	0,110 кг
Итого.....	2,900 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства маффинов и кексов с долгим сроком хранения.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое и надежное применение;
- Длительный срок хранения;
- Нежный ванильный аромат.

СОСТАВ

Мука пшеничная, крахмал пшеничный, декстроза, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), соль, загуститель (гуаровая камедь), комплексная пищевая добавка (глюкоза, стабилизаторы (E472b, E472a), молочный белок), консервант (сорбиновая кислота), ароматизатор, краситель (бета - каротин).

ДОЗИРОВКА

15%

РЕЦЕПТУРА

Маффин ванильный:	
Бак Микс Маффин Ваниль LSL.....	0,550 кг
Сахар.....	0,890 кг
Мука.....	1,000 кг
Вода.....	0,440 кг
Яйцо.....	0,660 кг
Растительное масло.....	0,660 кг
Итого.....	2,760 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства бисквитных оснований и рулетов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое и надежное приготовление - все компоненты взбиваются одновременно;
- Во время взбивания тесто не «затягивается»;
- Готовый бисквит имеет приятный ванильный вкус и равномерную структуру пористости.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сахар, крахмал кукурузный, эмульгаторы (E472b, E475), разрыхлители (E450(i), гидрокарбонат натрия), соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Бисквитное основание:	
Бак Микс Австрийский Бисквит.....	0,800 кг
Яйцо.....	0,480 кг
Вода.....	0,200 кг
Итого:.....	1,480 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для индустриального производства нежнейших бисквитных оснований.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Идеальный продукт для производства бисквитных оснований;
- Низкая дозировка смеси. Бисквиты обладают нежной структурой и ванильно сливочным ароматом, а также ровной и светлой поверхностью.

СОСТАВ

Комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы (E475, E471, E433)), мука пшеничная, разрыхлители (E341i, гидрокарбонат натрия), соль, ароматизаторы, загуститель (ксантановая камедь).

ДОЗИРОВКА

5%

РЕЦЕПТУРА

Бисквитное основание:	
Бисквит Ванилла Скай.....	0,180 кг
Мука пшеничная.....	0,510 кг
Крахмал кукурузный/пшеничный.....	0,510 кг
Сахар.....	0,750 кг
Яйцо.....	1,320 кг
Масло растительное	0,180 кг
Вода.....	0,510 кг
Итого	3,960 кг



ОПИСАНИЕ

Универсальная смесь для быстрого приготовления «домашнего» бисквита, пирогов, кексов, коврижек и других видов мучных кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое и быстрое приготовление широкой линейки продукции - бисквитных основ, венских пирогов, кексов, маффинов, печенья, вафель, коврижек;
- Одновременная загрузка всех ингредиентов; готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе;
- Тесто полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки;
- Стабильное высокое качество готовых изделий;
- Готовые изделия имеют хороший объем, структуру и превосходные вкусовые качества;
- Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации.

СОСТАВ

Пшеничная мука, сахар, лактоза, агент влагоудерживающий (дигидрофосфат натрия), разрыхлитель (гидрокарбонат натрия), эмульгаторы (Е475, Е471), пшеничный крахмал, соль, стабилизатор (ксантановая камедь), ароматизатор «Бисквит».

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Бисквитное основание:	
Бисквитная.....	1,000 кг
Яйцо.....	0,550 кг
Маргарин.....	0,400 кг
Итого.....	1,950 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства шоколадных тортов, бисквитов, торта «Захер», Трюфельного торта, шоколадного торта "Империяль", торта "Прага", "Черный лес" и многих других кондитеских изделий с насыщенным шоколадным вкусом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Уникальный продукт наивысшего австрийского качества;
- Надежное приготовление и стабильная консистенция;
- Широкий спектр применения;
- Насыщенный шоколадный вкус и аромат, благодаря высокому содержанию какао;
- Длительное сохранение свежести и сочности.

СОСТАВ

Сахар, мука пшеничная, какао - порошок, комплексная пищевая добавка (глюкозный сироп, эмульгаторы (E472b, E477), сухое обезжиренное молоко), пшеничный крахмал, яичный белок, разрыхлители (E450 (i), E500 (ii)), соль, стабилизаторы (ксантановая камедь, гуаровая камедь), ароматизатор, загуститель (E466).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Бисквитное основание:	
Микс "Захер"	1,000 кг
Яйцо.....	0,550 кг
Вода.....	0,250 кг
Итого.....	1,800 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для производства шоколадных тортов, бисквитов, торта «Захер», Трюфельного торта, шоколадного торта "Империяль", торта "Прага", "Черный лес" и многих других кондитерских изделий с насыщенным шоколадным вкусом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Уникальный продукт наивысшего австрийского качества;
- Надежное приготовление и стабильная консистенция;
- Широкий спектр применения;
- Насыщенный шоколадный вкус и аромат, благодаря высокому содержанию какао;
- Длительное сохранение свежести и сочности.

СОСТАВ

Какао-порошок, крахмал пшеничный, эмульгаторы (E472b, E477), яичный белок, разрыхлители (E450i, гидрокарбонат натрия), сухое обезжиренное молоко, соль, стабилизаторы (E415, гуаровая камедь, E466), ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

15-20%

РЕЦЕПТУРА

Бисквитное основание:	
Шоколадный бисквит концентрат.....	1,050 кг
Мука.....	1,015 кг
Сахар.....	1,435 кг
Яйцо.....	1,925 кг
Вода.....	0,875 кг
Итого.....	6,600 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для производства мелкопористого бисквитного печенья под глазировку.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Идеально для глазированного печенья типа «сэндвич».
- Отлично сочетается с любыми сладкими начинками, заварными кремами, маршмеллоу и фондами.
- Нежная, мелкопористая структура мякиша.
- Простой технологический процесс.
- Специально разработан для работы на автоматизированных линиях.

СОСТАВ

Мука пшеничная, разрыхлитель - фосфат кальция, разрыхлитель - гидрокарбонат натрия, мальтодекстрин, загуститель - гуаровая камедь, ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

7-10%

РЕЦЕПТУРА

Мягкое печенье:

Бак Микс Шосо	0,360 кг
Мука.....	1,050 кг
Сахар.....	0,780 кг
Маргарин.....	0,780 кг
Яйцо.....	0,300 кг
Вода.....	0,720 кг
Глицерин.....	0,180 кг
Соль.....	0,018 кг
Итого	4,188 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для приготовления широкого ассортимента кондитерской продукции с насыщенным вкусом и ароматом ванили.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простой технологический процесс;
- Низкая дозировка к общей массе сырья;
- Приятный цвет;
- Насыщенный вкус;
- Подходит для приготовления маффинов, кексов, вафель, печенья, бисквитов;
- Стабильно высокое качество готовой продукции.

СОСТАВ

Мука пшеничная, лактоза, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы E475, E471, E433), крахмал пшеничный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

5%

РЕЦЕПТУРА

Кекс ванильный:	
Бак Микс Классический.....	0,250 кг
Мука.....	1,125 кг
Сахар.....	1,125 кг
Маргарин.....	1,000 кг
Яйцо.....	1,375 кг
Итого.....	4,875 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для приготовления широкого ассортимента кондитерской продукции с насыщенным вкусом и ароматом шоколада.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простой технологический процесс;
- Низкая дозировка к общей массе сырья;
- Приятный цвет;
- Насыщенный вкус;
- Подходит для приготовления маффинов, кексов, вафель, печенья, бисквитов;
- Стабильно высокое качество готовой продукции.

СОСТАВ

Какао - порошок, мука пшеничная, лактоза, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы (E475, E471, E433)), крахмал пшеничный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

10%

РЕЦЕПТУРА

Кекс шоколадный:	
Бак Микс Шоколадный.....	0,600 кг
Мука.....	1,050 кг
Сахар.....	1,350 кг
Маргарин.....	1,200 кг
Яйцо.....	1,650 кг
Итого.....	5,850 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для приготовления широкого ассортимента кондитерской продукции с насыщенным вкусом и ароматом капучино.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простой технологический процесс;
- Низкая дозировка к общей массе сырья;
- Приятный цвет;
- Насыщенный вкус;
- Подходит для приготовления маффинов, кексов, вафель, печенья, бисквитов;
- Стабильно высокое качество готовой продукции.

СОСТАВ

Мука пшеничная, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы (E475, E471, E433)), лактоза, крахмал пшеничный, кофе растворимый порошкообразный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

5%

РЕЦЕПТУРА

Кекс капучино:	
Бак Микс Капучино.....	0,250 кг
Мука.....	1,125 кг
Сахар.....	1,125 кг
Маргарин.....	1,000 кг
Яйцо.....	1,375 кг
Итого.....	4,875 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для приготовления широкого ассортимента кондитерской продукции с насыщенным вкусом и ароматом лимона.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простой технологический процесс;
- Низкая дозировка к общей массе сырья;
- Приятный цвет;
- Насыщенный вкус;
- Подходит для приготовления маффинов, кексов, вафель, печенья, бисквитов;
- Стабильно высокое качество готовой продукции.

СОСТАВ

Мука пшеничная, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы (E475, E471, E433)), лактоза, крахмал пшеничный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор, экстракт куркумы.

ДОЗИРОВКА

5%

РЕЦЕПТУРА

Лимонный кекс:	
Бак Микс Лимонный.....	0,250 кг
Мука.....	1,125 кг
Сахар.....	1,125 кг
Маргарин.....	1,000 кг
Яйцо.....	1,375 кг
Итого.....	4,875 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для приготовления широкого ассортимента кондитерской продукции с насыщенным вкусом и ароматом апельсина.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простой технологический процесс;
- Низкая дозировка к общей массе сырья;
- Приятный цвет;
- Насыщенный вкус;
- Подходит для приготовления маффинов, кексов, вафель, печенья, бисквитов;
- Стабильно высокое качество готовой продукции.

СОСТАВ

Мука пшеничная, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы (E475, E471, E433)), лактоза, крахмал пшеничный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор, красители (куркума, E160b).

ДОЗИРОВКА

5%

РЕЦЕПТУРА

Апельсиновый кекс:	
Бак Микс Апельсиновый.....	0,250 кг
Мука.....	1,125 кг
Сахар.....	1,125 кг
Маргарин.....	1,000 кг
Яйцо.....	1,375 кг
Итого	4,876 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для приготовления широкого ассортимента кондитерской продукции с насыщенным вкусом и ароматом мяты.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простой технологический процесс;
- Низкая дозировка к общей массе сырья;
- Приятный цвет;
- Насыщенный вкус;
- Подходит для приготовления маффинов, кексов, вафель, печенья, бисквитов;
- Стабильно высокое качество готовой продукции.

СОСТАВ

Мука пшеничная, лактоза, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы (E475, E471, E433)), крахмал пшеничный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор, краситель (E141).

ДОЗИРОВКА

5%

РЕЦЕПТУРА

Мятный кекс:	
Бак Микс Мятный.....	0,250 кг
Мука.....	1,125 кг
Сахар.....	1,125 кг
Маргарин.....	1,000 кг
Яйцо.....	1,375 кг
Итого.....	4,877 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрированная смесь для приготовления морковного бисквита.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое и быстрое приготовление бисквита;
- Готовый бисквит имеет пряный вкус специй с кусочками натуральной моркови.

СОСТАВ

Пшеничный крахмал, мука пшеничная, морковь сушеная, сухая молочная сыворотка, разрыхлители (Е450(i),гидрокарбонат натрия), кукурузный крахмал, карамелизованный жженный сахар, ароматизаторы, соль, пряности (корица), глютен пшеничный, стабилизатор (ксантановая камедь), краситель (Е160а).

ДОЗИРОВКА

18-20%

РЕЦЕПТУРА

Бисквитное основание:	
Бак Микс Морковный.....	1,200 кг
Мука.....	1,020 кг
Сахар.....	1,440 кг
Яйцо.....	1,440 кг
Масло растительное.....	0,900 кг
Вода.....	0,600 кг
Итого.....	6,600 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства различных видов масляных бисквитов, пирогов, тортов, пирожных, кексов и маффинов с фруктовыми начинками.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое производство: одновременная загрузка всех ингредиентов;
- Расширение ассортимента за счет применения различных начинок, в том числе свежих фруктов и ягод;
- Стабильное качество при замораживании и дефростации;
- Хороший подъем в печи;
- Фрукты «не опадают»;
- Приятный вкус и аромат.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сахар, яичный порошок, сухой яичный белок, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы (E475, E471, E433)), разрыхлители (дигидропирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), ароматизаторы, стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза), соль, загуститель (гуаровая камедь), экстракт куркумы, краситель (E160a).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Венский пирог:	
Пирог «Бакальдрин».....	1,300 кг
Масло растительное.....	0,550 кг
Вода.....	0,650 кг
Итого.....	2,500 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат с легкой ноткой ванили и лимона для приготовления масляных бисквитов, основы для тортов, открытых пирогов, кексов, маффинов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и взбиваются одновременно;
- Яйцо входит в состав микса - отсутствие отклонений по качеству;
- Многообразие рецептов: со свежими ягодами и фруктами или фруктовым пюре;
- Фрукты «не садятся»;
- Оптимальное соотношение «цена - качество»;
- Длительное сохранение сочности и свежести.

СОСТАВ

Сахар, сухой яичный белок, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, E450(i)), сухой яичный желток, комплексная пищевая добавка (глюкоза, стабилизаторы - E472b, E472a, молочный белок), лактоза, стабилизатор (ксантановая камедь), соль, регулятор кислотности (ацетат кальция), ароматизатор, краситель (бета - каротин).

ДОЗИРОВКА

10%

РЕЦЕПТУРА

Венский пирог:	
Кондитер Микс.....	0,525 кг
Мука.....	1,185 кг
Сахар.....	0,930 кг
Масло растительное.....	1,090 кг
Вода.....	1,270 кг
Итого.....	5,000 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для приготовления всемирно известного десерта «Брауни» и других кондитерских изделий с насыщенным шоколадным вкусом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и перемешиваются одновременно;
- Низкая дозировка концентрата;
- Насыщенный шоколадный вкус готового изделия;
- Красивый темный цвет бисквита;
- Структура бисквита сочная и нежная;
- Оптимальное соотношение «качество-цена».

СОСТАВ

Мука пшеничная, какао-порошок, сахарная пудра (сахарная пудра, антислеживающий агент E341(iii)), разрыхлители (E341i, гидрокарбонат натрия), пшеничный крахмал, мальтодекстрин, соль, ароматизаторы, стабилизатор (ксантановая камедь), загуститель (гуаровая камедь).

ДОЗИРОВКА

15%

РЕЦЕПТУРА

Брауни:	
Брауни Концентрат.....	0,300 кг
Мука пшеничная.....	0,300 кг
Сахар.....	0,600 кг
Вода.....	0,330 кг
Яйцо.....	0,210 кг
Растительное масло.....	0,450 кг
Итого.....	2,190 кг



ОПИСАНИЕ

Сухая смесь для производства глазури, помадки и прочих изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ☛ Хорошо держится на изделии, не трескается при хранении, не растекается в упаковке;
- ☛ Возможно добавлять краситель;
- ☛ может использоваться в качестве массы для декорирования пряников.

СОСТАВ

Сахарная пудра, мальтодекстрин, сироп сухой глюкозный, ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Помадка:	
Венская Помадка Рус.....	1,000 кг
Вода.....	0,120 кг
Итого.....	1,120 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства традиционных тонких блинчиков.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Стабильно высокое качество готовых изделий;
- Простая и технологичная в использовании смесь. Идеально тонкие блинчики. Прекрасно подходят для заворачивания сладких и гастрономических начинок;
- Блинчики эластичны при сворачивании.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сахар, лактоза, сухое молоко, сухой яичный желток, сухой яичный белок, разрыхлители (Е341i, гидрокарбонат натрия), соль, эмульгатор (Е471), краситель (Е160a).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Классические блины:	
Бак Микс Панкейк.....	1,000 кг
Вода.....	2,000 кг
Растительное масло.....	0,050 кг
Итого.....	3,050 кг



ОПИСАНИЕ

Универсальная концентрированная смесь для производства эклеров, профитролей, шу, и других полуфабрикатов заварного теста.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Сокращает время приготовления теста;
- ↗ Упрощает технологический процесс;
- ↗ Не требует добавления яичных продуктов, в смесь достаточно добавить только воду комнатной температуры и растительное масло;
- ↗ Стабильная консистенция теста;
- ↗ Гарантированный объём готовых изделий;
- ↗ Обладает нежным вкусом классического заварного эклера с ароматной корочкой;
- ↗ Изделия долго сохраняют свежесть и мягкость;
- ↗ Экономична в использовании.

СОСТАВ

Мука пшеничная, яичный порошок, крахмал пшеничный, пермеат молочный сухой, сухой яичный белок, сахар, соль.

ДОЗИРОВКА

30%

РЕЦЕПТУРА

Заварное тесто:	
Бак Микс Эклер.....	1,000 кг
Вода.....	1,750 кг
Масло растительное.....	0,750 кг
Итого.....	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Универсальная концентрированная смесь для производства эклеров, профитролей, шу, и других полуфабрикатов заварного теста.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↘ Сокращает время приготовления теста;
- ↘ Упрощает технологический процесс;
- ↘ Не требует добавления яичных продуктов, в смесь достаточно добавить только воду комнатной температуры и растительное масло;
- ↘ Стабильная консистенция теста;
- ↘ Гарантированный объём готовых изделий;
- ↘ Обладает нежным вкусом классического заварного эклера с ароматной корочкой;
- ↘ Изделия долго сохраняют свежесть и мягкость;
- ↘ Экономична в использовании.

СОСТАВ

Мука пшеничная, яичный порошок, крахмал пшеничный, пермеат молочный сухой, сухой яичный белок, сахар, соль.

ДОЗИРОВКА

30%

РЕЦЕПТУРА

Заварное тесто:	
Бак Микс Эклер Премиум.....	1,000 кг
Вода.....	1,750 кг
Масло растительное.....	0,750 кг
Итого.....	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления заварного крема холодным способом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Приятный ванильно - сливочный аромат;
- Нежная структура;
- Возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками;
- Отличная водопоглотительная способность;
- Устойчивость к низким температурам;
- Устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде (дениш, ватрушка, даллас);
- Отсутствует миграция влаги из начинки в изделие;
- Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Сахарная пудра, загустители (дикрахмалфосфат, альгинат натрия), сухая молочная сыворотка, комплексная пищевая добавка (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, эмульгатор (E451), антислеживающий агент (E551)), сухое молоко, ароматизаторы, экстракт куркумы, краситель (E160a).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Заварной крем:

Кремиола.....	1,000 кг
Вода.....	2,500 кг
Итого.....	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления заварного крема холодным способом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Приятный ванильно - сливочный аромат;
- Нежная структура;
- Возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками;
- Отличная водопоглотительная способность;
- Устойчивость к низким температурам;
- Устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде (дениш, ватрушка, даллас);
- Отсутствует миграция влаги из начинки в изделие;
- Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Сахарная пудра, загустители (Е1414, гуаровая камедь, альгинат натрия), сухое молоко, ароматизаторы, соль, краситель (Е160а).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Заварной крем:	
Ла -Кремма.....	1,000 кг
Вода.....	2,500 кг
Итого.....	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления заварного крема холодным способом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Имеет устойчивую нежную текстуру.
- Имеет тонкий ванильный вкус классического заварного крема, привлекательный кремовый цвет и аромат.
- Термостабильна и устойчива к заморозке.
- Возможно использовать не только с водой, но и с молоком, кефиром, йогуртом и тд., в качестве загустителя.
- Есть возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками.
- Устойчивость к высоким и низким температурам, в том числе и в открытом виде.
- Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Сахарная пудра, загустители (E1414, альгинат натрия), пермеат молочный сухой, молоко сухое, ароматизатор, краситель (каротины - E160a).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Заварной крем:

Ла Ола Рус.....	1,000 кг
Вода.....	2,500 кг
Итого.....	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства заварного крема «холодным» способом. Подходит для экспресс-приготовления начинки с лимонным вкусом и ароматом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Имеет устойчивую нежную текстуру;
- Имеет вкус заварного крема с кислинкой лимона, привлекательный ярко-желтый цвет и аромат;
- Термостабильна и устойчива к заморозке;
- Возможно использовать не только с водой, но и с молоком, кефиром, йогуртом и тд., в качестве загустителя;
- Есть возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками;
- Устойчивость к высоким и низким температурам;
- Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Сахарная пудра, загустители (дикрахмалфосфат, альгинат натрия), пермеат молочный сухой, сухое молоко, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), ароматизатор, экстракт куркумы, краситель (Е160а).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Заварной крем:

Ла Ола Цитрон.....	1,000 кг
Вода.....	2,500 кг
Итого.....	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства заварного крема «холодным» способом.
Подходит для экспресс - приготовления начинки со вкусом и ароматом шоколада.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Имеет устойчивую нежную текстуру;
- Имеет вкус и цвет горького шоколада;
- Термостабильна и устойчива к заморозке;
- Возможно использовать не только с водой, но и с молоком, в качестве загустителя;
- Есть возможность комбинирования с любой массой, например со взбитыми сливками;
- Устойчивость к высоким и низким температурам;
- Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Сахарная пудра, загуститель (E1414), какао - порошок, пермеат молочный сухой, соль, ароматизатор, стабилизатор (гуаровая камедь), регулятор кислотности (лимонная кислота).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Шоколадный заварной крем:

Ла Ола Шоколад.....	1,000 кг
Вода.....	2,500 кг
Итого.....	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Высококачественный сухой яичный белок, обладает хорошей пенообразующей способностью. Идеально подходит для изготовления пирожного «Безе» и других кондитерских изделий. Применение «Альбуфикса» исключает опасность микробиологического обсеменения и инфицирования.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Для холодного способа приготовления;
- Продукт удобен и легок в приготовлении;
- Хороший объем;
- Стабильное качество;
- Нежная структура;
- Правильная форма и четкий рисунок на поверхности.

СОСТАВ

Сахарная пудра, сухой яичный белок, загуститель (гуаровая камедь), ароматизатор, регулятор кислотности (лимонная кислота).

ДОЗИРОВКА

7 - 10%

РЕЦЕПТУРА

Меренга:	
Альбуфикс Рус.....	1,000 кг
Сахар.....	8,400 кг
Вода.....	3,600 кг
Итого.....	13,000 кг



ОПИСАНИЕ

Сухой яичный белок, для изготовления пирожного «безе», зефира, меренги, белкового крема и других кондитерских изделий и полуфабрикатов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Отлично подходит для холодного способа приготовления;
- Продукт удобен и легок в приготовлении;
- Хороший воздушный объем;
- Нежная структура готовых изделий;
- Правильная форма и четкий рисунок на поверхности готовых изделий;
- Разнообразие рецептур.

СОСТАВ

Сухой яичный белок, сахарная пудра (сахарная пудра, антислеживающий агент E341(iii)), загуститель (дикрахмалфосфат ацетилованный), стабилизаторы (ксантановая камедь, E466), ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота).

ДОЗИРОВКА

3 - 7%

РЕЦЕПТУРА

Меренга:	
Альбуфикс Классик.....	1,080 кг
Сахар.....	18,000 кг
Вода.....	9,000 кг
Итого.....	28,080 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления ореховой начинки для использования в кондитерских, сдобных и слоёных изделиях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции;
- Придает насыщенный ореховый вкус;
- Отличная водопоглотительная способность;
- Устойчивость к низким температурам;
- Устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде;
- Отсутствует отсечение начинки от изделий;
- Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Сахар, набухающая пшеничная мука, соевый шрот, молотый орех фундук, сухой яичный белок, стабилизатор E1422, стабилизатор ксантановая камедь, соль, ароматизатор «Ваниль», корица.

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Ореховая начинка:	
Ореховая Начинка R.....	1,200 кг
Вода.....	0,700 кг
Итого.....	1,900 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления высококачественной маковой начинки для использования в кондитерских, сдобных и слоеных изделиях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Универсальная маковая начинка, подходит для любой выпечки;
- Оптимальное соотношение «цена - качество»;
- Отличная водопоглощительная способность;
- Устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в изделиях в открытом виде;
- Отсутствие полостей в готовом изделии;
- Маковая начинка прекрасно гармонирует с заварными кремами и фруктовыми конфитюрами.

СОСТАВ

Сахар, крупа манная, семена мака пропаренного, семена мака, загуститель (дикрахмалфосфат), мука пшеничная, ароматизаторы, краситель (уголь растительный).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Маковая начинка:	
Маковая начинка "Тирольская"	1,000 кг
Вода.....	0,400 кг
Итого.....	1,400 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления высококачественной маковой начинки для использования в кондитерских, сдобных и слоеных изделиях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Содержит два вида мака;
- ↗ Оптимальное соотношение «цена - качество»;
- ↗ Отличная водопоглотительная способность;
- ↗ Устойчивость к низким температурам;
- ↗ Устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе в изделиях в открытом виде;
- ↗ Маковая начинка прекрасно гармонирует с заварными кремами;
- ↗ Отлично распределяется в бисквитных массах и позволяет получить сочный маковый бисквит.

СОСТАВ

Сахар, крупа манная, семена мака пропаренного, семена мака, загуститель (дикрахмалфосфат), мука пшеничная, ароматизаторы, краситель (уголь растительный).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Маковая начинка:		
Маковая начинка "Вена Мак"	1,000	кг
Вода - 0,400 кг.....	0,400	кг
Итого.....	1,400	кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления высококачественной маковой начинки для использования в кондитерских, сдобных и слоеных изделиях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ♪ Высокое содержание мака;
- ♪ Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции;
- ♪ Нежная структура благодаря мелкому помолу;
- ♪ Устойчивость к высоким температурам в печи;
- ♪ Маковая начинка прекрасно гармонирует с заварными кремами.

СОСТАВ

Семена мака, сахар, сахарная пудра, мука пшеничная, мальтодекстрин, ароматизаторы, сухой яичный белок.

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Маковая начинка:	
Маковая начинка Традиционная Рус.....	1,000 кг
Вода.....	0,400 кг
Итого.....	1,400 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления высококачественной маковой начинки для использования в кондитерских, сдобных и слоеных изделиях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции;
- ↗ Отличная водопоглотительная способность;
- ↗ Нежная структура благодаря мелкому помолу;
- ↗ Устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде;
- ↗ Отсутствие полостей в готовых изделиях;
- ↗ Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Сахар, семена мака, крупа манная, загуститель (E1414), мука пшеничная, сухая молочная сыворотка, сухой яичный белок, карамелизованный жженный сахар, ароматизаторы, разрыхлители (E341i, гидрокарбонат натрия), краситель (уголь растительный).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Маковая начинка:	
Альпен Мак.....	1,000 кг
Вода.....	0,400 кг
Итого.....	1,400 кг



ОПИСАНИЕ

Функциональная смесь для быстрого приготовления вкусной начинки из творога для кондитерских и хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Устойчивость к низким температурам;
- Устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде (дениш, ватрушка, даллас);
- Возможность внесения ягод, фруктов, в т. ч. замороженных;
- Ярко выраженный вкус и аромат творога.

СОСТАВ

Сахар, загуститель E1414, сыворотка молочная, яичный порошок, ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Маковая начинка:	
Альпен Мак.....	1,000 кг
Вода.....	0,400 кг
Итого.....	1,400 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления начинки со вкусом сыра.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Быстрое и простое приготовление начинок различной консистенции;
- ↗ Придает стабильность и сочность гастрономическим начинкам;
- ↗ Отличная водопоглотительная способность;
- ↗ Отсутствует отсечение начинки от изделий, отсутствие полостей;
- ↗ Нежный сырный вкус;
- ↗ Стабильная устойчивость к низким и высоким температурам, в том числе и в открытом виде;
- ↗ Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Мальтодекстрин, загустители (дикрахмалфосфат, гуаровая камедь, альгинат натрия), пермеат молочный сухой, сухое молоко, соль, комплексная пищевая добавка «Сырный порошок» (мальтодекстрин, сухое молоко, соль, эмульгаторы E331iii, E339ii, антислеживающий агент E551), ароматизаторы, регулятор кислотности (E262i), краситель (E160b).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Сырная начинка:	
Начинка со вкусом сыра «Чиззи».....	1,000 кг
Вода.....	2,300 кг
Масло растительное.....	0,200 кг
Итого	3,500 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для производства пончиков Берлинер и других изделий из сдобного теста. Надежен и прост в применении. Отличное соотношение цены и качества.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Сокращение и оптимизация технологического процесса;
- Не требуется внесение яйца и улучшителя;
- Отличный объем изделий;
- Стабильное высокое качество;
- Прекрасные вкусовые качества;
- Минимальный процент впитываемости фритюрного жира;
- Устойчивость при замораживании и дефростации.

СОСТАВ

Мука пшеничная, комплексная пищевая добавка (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, эмульгатор (E451), антислеживающий агент (E551)), соль, сухой яичный белок, сухая молочная сыворотка, разрыхлители (фосфат кальция, гидрокарбонат натрия), комплексная пищевая добавка (стабилизатор (E471), антиокислители (E322, E304(i), E307, E330)), сухой яичный желток, глютен пшеничный, комплексная пищевая добавка (стабилизаторы (E472e, E170)), ароматизаторы, экстракт куркумы, технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза), антиокислитель (аскорбиновая кислота).

ДОЗИРОВКА

33%

РЕЦЕПТУРА

Пончик Дунайский:	
Мука пшеничная.....	1,000 кг
Дунайский концентрат.....	0,330 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,080 кг
Сахар.....	0,100 кг
Итого.....	2,060 кг



ОПИСАНИЕ

Универсальный концентрат для производства особо ароматных пончиков Берлинер с прекрасным объемом, сочным мякишем, аппетитным кремовым цветом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Низкая дозировка;
- ↗ Рациональное и простое приготовление пончиков;
- ↗ Минимальный процент впитываемости фритюрного жира;
- ↗ Изделия устойчивы к замораживанию и дефростации.

СОСТАВ

Сухая молочная сыворотка, эмульгаторы (E471, E472e), пшеничная мука, соевая мука, антислеживающий агент (фосфат кальция), разрыхлитель (дигидропирофосфат натрия), краситель (бета - каротин), ароматизатор, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

7%

РЕЦЕПТУРА

Супер пончик:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Супер Пончик.....	0,070 кг
Вода - прим.....	0,250 кг
Дрожжи прессованные.....	0,070 кг
Яйцо.....	0,250 кг
Сахар.....	0,070 кг
Соль.....	0,015 кг
Растительное масло.....	0,070 кг
Итого.....	1,795 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства дрожжевых пончиков Берлинер, без пальмового масла с составе.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Смесь для приготовления дрожжевых пончиков;
- Легкость в применении, стабильная формоустойчивость тестовых заготовок, нежный вкус и аромат.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сухая молочная сыворотка, соль, сухой яичный белок, разрыхлители (фосфат кальция, гидрокарбонат натрия), комплексная пищевая добавка (стабилизатор (E471), антиокислители (E322, E304(i), E307, E330)), сухой яичный желток, комплексная пищевая добавка (стабилизаторы (E472e, E170)), ароматизаторы, экстракт куркумы, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза), антиокислитель (аскорбиновая кислота).

ДОЗИРОВКА

33%

РЕЦЕПТУРА

Пончик Берлинский:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Пончик Берлинский.....	0,330 кг
Вода - прим.....	0,600 кг
Дрожжи прессованные.....	0,06 кг
Сахар.....	0,100 кг
Растительное масло.....	0,100 кг
Итого.....	2,190 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для производства донатов и широкого ассортимента сдобных изделий, куличей, булочек, бриошь и т.д.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Смесь для производства донатов.
- Отлично подходит для промышленных линий, хорошая стабильность и толерантность при машинной обработке.
- Низкое поглощение жира; благодаря короткому времени фритирования изделия остаются долго свежими;
- Очень нежная текстура, желтоватый оттенок мякиша, "короткий укус";
- Устойчивость при замораживании и дефростации. Рекомендуется для производства широкого ассортимента сдобных изделий, пасхальной выпечки, бриошей и булочек.

СОСТАВ

Крахмал пшеничный, сахар, эмульгатор (E471), мука пшеничная, разрыхлители (E450 (i), гидрокарбонат натрия), эмульгатор (E481), сухое обезжиренное молоко, загуститель (гуаровая камедь), глютен пшеничный, краситель (бета - каротин), ароматизатор, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, протеаза), вещество для обработки муки (L - цистеин), антиокислитель (аскорбиновая кислота).

ДОЗИРОВКА

10%

РЕЦЕПТУРА

Донат:	
Пшеничная мука.....	0,900 кг
Донат Микс Рус.....	0,100 кг
Вода - прим.....	0,460 кг
Дрожжи пресованные.....	0,035 кг
Соль.....	0,015 кг
Сахар.....	0,070 кг
Маргарин.....	0,080 кг
Итого.....	1,660 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для приготовления бездрожжевых творожных пончиков.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Творожные пончики самостоятельно переворачиваются во время фритирования;
- Удобство и простота в применении: «просто добавь воды» и растительное масло;
- Превосходный ванильный вкус и нежный кремовый цвет мякиша;
- Оптимальное соотношение "цена - качество";
- Идеальны как в горячем, так и в холодном виде;
- Прекрасно гармонируют с фруктовыми сиропами и топпингами;
- Время приготовления всего 20 минут;
- Добавление куркумы, зеленого чая, ягод, орехов позволит разнообразить цветовую и вкусовую палитры;
- Готовые изделия можно замораживать и разогревать по мере необходимости.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сахар, пермеат молочный сухой, яичный порошок, сухой яичный белок, разрыхлители (Е341i, гидрокарбонат натрия), эмульгаторы (Е472b, Е477), декстроза, стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза), соль, ароматизаторы, краситель (Е160a).

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Кваркболлз:	
Кваркболлз.....	0,300 кг
Вода.....	0,250 кг
Растительное масло.....	0,030 кг
Итого.....	0,580 кг



ОПИСАНИЕ

Универсальный концентрат для производства фритированных изделий "Чуррос".

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Упрощает технологический процесс;
- Масса готовится в одну стадию;
- Не требует добавления яичных продуктов, всегда стабильная консистенция;
- Отсутствует необходимость в специализированном оборудовании и инвентаре.

СОСТАВ

Мука пшеничная, крахмал пшеничный, сахар, яичный порошок, сухой молочная сыворотка, яичный белок, соль, ароматизатор.

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Чуррос:	
Бак микс Чуррос.....	0,300 кг
Вода.....	0,300 кг
Растительное масло.....	0,100 кг
Итого.....	0,700 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства бездрожжевых бразильских сырных шариков.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Без пшеничной муки;
- Прекрасный объем, пористость и вкус;
- Без применения хлебопекарных дрожжей;
- Без расстойки;
- Возможность добавления различных гастрономических начинок (ветчина, зелень, пряности) и придания разнообразной формы готовым изделиям.

СОСТАВ

Крахмал маниоковый (тапиоковый), загуститель (крахмал картофельный, модифицированный), мальтодекстрин, сухая молочная сыворотка, соль, ароматизатор, эмульгатор (E481)

ДОЗИРОВКА

100%

РЕЦЕПТУРА

Чизболлз:	
Чизболлз.....	0,200 кг
Вода.....	0,080 кг
Растительное масло.....	0,03 кг
Яйцо.....	0,080 кг
Твердый сыр 45%.....	0,080 кг
Итого.....	0,470 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изделия приобретают мягкую, эластичную и ароматную корочку.
- Применение технологии slow dough (длительного брожения) придаёт изделиям особенно приятный вкус, помогая продлить свежесть готовых изделий на более длительное время.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сухая молочная сыворотка, ароматизатор, антислеживающий агент (трикальций фосфат), глютен пшеничный, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

8-12%

РЕЦЕПТУРА

Сдобное тесто:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Сдоба Микс.....	0,120 кг
Вода - прим.....	0,350 кг
Дрожжи.....	0,080 кг
Соль.....	0.015 кг
Сливочное масло.....	0,150 кг
Сахар.....	0,200 кг
Яйцо.....	0,200 кг
Итого.....	2,115 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства высокорецептурных сдобных изделий, таких как бриошь.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает изделиям хороший и объем;
- С легким сливочным ароматом и волокнистым нежным мякишем;
- Сохраняет свежесть мякиша до 7 дней.

СОСТАВ

Мука пшеничная, эмульгатор (E481), комплексная пищевая добавка (стабилизатор ((E471), антиокислители (E322, E304(i), E307, E330)), глютен пшеничный, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза), декстроза, антиокислитель (аскорбиновая кислота), ароматизаторы, краситель (E160a).

ДОЗИРОВКА

8-10%

РЕЦЕПТУРА

Бриошь:	
Пшеничная мука.....	0,920 кг
Бак Микс Бриошь.....	0,080 кг
Вода - прим.....	0,140 кг
Дрожжи прессованные.....	0,050 кг
Соль.....	0,150 кг
Сливочное масло/Маргарин.....	0,200 кг
Сахар.....	0,150 кг
Яйцо.....	0,150 кг
Молоко.....	0,100 кг
Итого.....	1,940 кг



ОПИСАНИЕ

Технологическое вспомогательное средство нового поколения с "чистой этикеткой" для производства традиционных сортов пшеничного и ржано-пшеничного хлеба.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Гарантирует стабильное качество пшеничных и ржано-пшеничных сортов хлеба;
- Укрепляет клейковину;
- Повышает формоустойчивость тестовых заготовок;
- Увеличивает объем;
- Повышает эластичность мякиша и качество корочки;
- Замедляет процесс черствения;
- Продлевает свежесть готовых изделий.

СОСТАВ

Пшеничная мука (носитель), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, целлюлаза, ксиланаза, липаза).

ДОЗИРОВКА

0,3-1,0%

РЕЦЕПТУРА

Батон пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Супер Универсальный.....	0,005 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Соль.....	0,018 кг
Сахар.....	0,025 кг
Растительное масло.....	0,025 кг
Итого.....	1,648 кг



ОПИСАНИЕ

Технологически вспомогательное средство нового поколения для производства традиционных и современных сортов ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Обеспечивает стабильность теста, объем и длительную мягкость готового продукта.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Гарантирует стабильное качество готовых ржано-пшеничных изделий при разной "валке" муки;
- ↗ Увеличивает водопоглотительную способность теста;
- ↗ Позволяет уменьшить залипаемость тестовых заготовок;
- ↗ Укрепляет клейковину;
- ↗ Повышает формоустойчивость тестовых заготовок;
- ↗ Подходит для автоматизированных линий;
- ↗ Увеличивает объем тестовых заготовок;
- ↗ Продлевает свежесть и мягкость готовых изделий.

СОСТАВ

Мука пшеничная, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, ксиланаза, липаза).

ДОЗИРОВКА

50 / 50 - 0,5 - 0,8 %
70 / 30 - 0,8 - 1,2 %
80 / 20 - 1 - 1,5 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Мельница 70/30:	
Ржаная мука.....	0,700 кг
Пшеничная мука.....	0,300 кг
Ржаной Универсальный.....	0,010 кг
Дарк Зауэр.....	0,035 кг
Вода - прим.....	0,600 кг
Дрожжи прессованные.....	0,020 кг
Соль.....	0,018 кг
Итого.....	1,683 кг



ОПИСАНИЕ

Улучшитель гарантирующий увеличение объёма, улучшение пористости мякиша и формоустойчивости тестовых заготовок пшеничных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Гарантирует превосходный стабильный объём изделий;
- Улучшает пористость хлебобулочных изделий;
- Повышает формоустойчивость тестовых заготовок;
- Улучшает и стабилизирует структуру мякиша;
- Сокращает и упрощает технологический процесс;
- Подходит для автоматизированных линий;
- Оптимальное соотношение цены и качества.

СОСТАВ

Пшеничная мука, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

0,3 - 1 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Супер Объем.....	0,006 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,018 кг
Сахар.....	0,025 кг
Маргарин.....	0,025 кг
Итого.....	1,669 кг



ОПИСАНИЕ

Универсальный улучшитель с "чистой этикеткой" для продления мягкости хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Улучшает качество пшеничной муки;
- Продлевает мягкость готовых изделий;
- Придает тесту эластичность, формоустойчивость;
- Улучшает вкус хлеба;
- Сокращает и упрощает технологический процесс;
- Подходит для автоматизированных линий.

СОСТАВ

Пшеничная мука, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

0,1 - 0,3 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Супер Мягкость.....	0,003 кг
Вода - прим.....	0,580 кг
Дрожжи прессованные.....	0,03 кг
Соль.....	0,022 кг
Сахар.....	0,015 кг
Итого.....	1,650 кг



ОПИСАНИЕ

Высокоэффективный улучшитель для производства тостового хлеба, булочек для гамбургеров, хот-догов, хлеба для сэндвичей.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает получение мелкопористой, тонкостенной структуры мякиша;
- Отбеливает мякиш;
- Гарантирует формоустойчивость тестовых заготовок;
- Придает объём готовым изделиям;
- Обеспечивает "короткий вкус" и нежную, мягкую корочку;
- Опрощает процесс производства.

СОСТАВ

Мука пшеничная, стабилизаторы (Е472е, карбонат кальция), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат (альфа-амилаза; гемицеллюлаза), антиокислитель - аскорбиновая кислота.

ДОЗИРОВКА

0,5 - 1 %

РЕЦЕПТУРА

Тостовый хлеб:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Супер Тост.....	0,008 кг
Вода - прим.....	0,580 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,018 кг
Сахар.....	0,040 кг
Маргарин.....	0,030 кг
Итого.....	1,706 кг



ОПИСАНИЕ

Технологическое вспомогательное средство для увеличения объема и улучшения качества ржано-пшеничных и ржаных сортов хлеба.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Увеличивает объём выпеченных изделий;
- Улучшает качество муки в сезонные колебания;
- Укрепляет клейковину;
- Повышает формоустойчивость тестовых заготовок;
- Сокращает время брожения теста и упрощает технологический процесс приготовления ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба;
- Снижает залипаемость теста, облегчает машинную обработку и формование;
- Продлевает свежесть готовых изделий.

СОСТАВ

Ржаная мука, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, ксиланаза, липаза), антиокислитель (аскорбиновая кислота).

ДОЗИРОВКА

0,1 - 0,3 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Ржано-пшеничный:	
Ржаная мука.....	0,700 кг
Пшеничная мука.....	0,300 кг
Супер Ржаной Объем.....	0,003 кг
Дарк Зауэр.....	0,020 кг
Вода - прим.....	0,650 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Соль.....	0,020 кг
Итого.....	1,718 кг



ОПИСАНИЕ

Специальный высокоэффективный улучшитель для производства булочек для гамбургеров, хот-догов, тостового хлеба, сдобных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает получение мелкопористой, тонкостенной структуры мякиша;
- Отбеливает мякиш;
- Гарантирует формоустойчивость тестовых заготовок;
- Обеспечивает "короткий вкус" и нежную, мягкую корочку;
- Гарантирует стабильность качества, несмотря на сезонное колебание качества муки.

СОСТАВ

Пшеничная мука, соевая мука, эмульгатор Е471, стабилизаторы (Е472е, карбонат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота (Е300)), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

1 %

РЕЦЕПТУРА

Булочка для гамбургера:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Софтбюргер.....	0,010 кг
Вода - прим.....	0,540 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,018 кг
Сахар.....	0,050 кг
Мargarин.....	0,030 кг
Сухое молоко.....	0,010 кг
Итого.....	1,688 кг



ОПИСАНИЕ

Технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат в смеси с мукой для продления мягкости и свежести хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обладает всеми преимуществами технологического вспомогательного средства;
- Потрясающая мягкость изделий до 2-х недель (при максимальной дозировке);
- Подходит для широкого ассортимента изделий любого развеса;
- Подходит для промышленных линий;
- Хороший объем и прекрасная структура мякиша;
- Тесто стабильное при брожении и расстойке.

СОСТАВ

Пшеничная мука (носитель), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, целлюлаза, ксиланаза, липаза), антиокислитель - аскорбиновая кислота.

ДОЗИРОВКА

0,3 - 1,0 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Бакфреш.....	0,010 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Соль.....	0,018 кг
Сахар.....	0,025 кг
Растительное масло.....	0,025 кг
Итого.....	1,653 кг



ОПИСАНИЕ

Комплексный улучшитель для производства пшеничных, ржано-пшеничных сортов хлеба, сдобных и слоеных изделий. Улучшает все органолептические показатели и позволяет получить хлеб отличного качества из муки с низкими хлебопекарными свойствами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Гарантирует стабильное качество как пшеничных, так и ржано-пшеничных изделий;
- ↗ Повышает водопоглотительную способность теста и увеличивает выход;
- ↗ Укрепляет клейковину;
- ↗ Ускоряет процесс брожения теста;
- ↗ Повышает формоустойчивость тестовых заготовок;
- ↗ Повышает эластичность мякиша и качество корки;
- ↗ Отбеливает мякиш;
- ↗ Замедляет процесс черствения;
- ↗ Значительно увеличивает объем изделия до 30%.

СОСТАВ

Мука пшеничная, стабилизаторы (Е472е, карбонат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота (Е300)), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат микробного происхождения (ксиланаза).

ДОЗИРОВКА

0,3 - 1 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный классический:

Пшеничная мука.....	1,000 кг
ИБН	0,003 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,020 кг
Маргарин.....	0,020 кг
Итого	1,638 кг



ОПИСАНИЕ

Универсальный улучшитель для производства всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки: хлеба, кондитерских изделий, слойки и так далее.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Повышает формоустойчивость;
- ↗ Увеличивает объем готовых изделий;
- ↗ Улучшает реологические свойства теста;
- ↗ Дает высокую стабильность тестовым заготовкам;
- ↗ Способствует формированию нежной хрустящей корочки;
- ↗ Делает мякиш мягким и эластичным;
- ↗ Отбеливает мякиш.

СОСТАВ

Пшеничная мука, стабилизаторы (Е472е, карбонат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота(Е300)), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

0,2 - 0,5 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный классический:

Пшеничная мука.....	1,000 кг
ХХЛ.....	0,003 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,018 кг
Сахар.....	0,025 кг
Маргарин.....	0,025 кг
Итого.....	1,666 кг



ОПИСАНИЕ

Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий пшеничных и пшенично-ржаных сортов. Чистая этикетка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Повышает формоустойчивость тестовых заготовок;
- Увеличивает объем готовых изделий;
- Улучшает реологические свойства теста;
- Дает высокую стабильность тестовым заготовкам;
- Способствует формированию нежной хрустящей корочки;
- Делает мякиш мягким и эластичным;
- Отбеливает мякиш;
- Подходит для автоматизированных линий, лёгок и прост при машинной обработке.

СОСТАВ

Пшеничная мука, глютен пшеничный, порошок ацеролы, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат (альфа - амилаза гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

0,5 - 2 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный классический:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
XXcLean.....	0,010 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,018 кг
Сахар.....	0,025 кг
Маргарин.....	0,025 кг
Итого.....	1,673 кг



ОПИСАНИЕ

Улучшитель для производства ржано-пшеничных сортов хлебобулочных изделий, а также для улучшения качества бездрожжевой слойки.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Тесто легче поддается разделке и формованию, повышает гигроскопичность теста;
- Гарантирует великолепную формоустойчивость хлеба и качество мякиша;
- Может использоваться для улучшения качества бездрожжевой слойки;
- Значительно увеличивает объем изделий;
- Имеет оптимальное соотношение цены и качества.

СОСТАВ

Пшеничный глютен, соевая мука, пшеничная мука, стабилизаторы (Е472е, карбонат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота (Е300)), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

0,5 - 1,5%

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Ржано-пшеничный:	
Ржаная мука.....	0,700 кг
Пшеничная мука.....	0,300 кг
Райброт.....	0,010 кг
Дарк Зауэр.....	0,035 кг
Вода - прим.....	0,750 кг
Дрожжи прессованные.....	0,020 кг
Соль.....	0,020 кг
Итого.....	1,835 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарный улучшитель для прерывания и замедления процессов брожения, для производства хлебобулочных изделий с использованием метода глубокой заморозки.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Высокая стабильность тестовых заготовок, прошедших стадию заморозки;
- ↗ Облегчает машинную обработку;
- ↗ Увеличение объема;
- ↗ Формирование нежной хрустящей корочки;
- ↗ Прекрасный вкус и аромат, длительное сохранение свежести;
- ↗ Делает мякиш мягким и эластичным;
- ↗ Подходит для метода длительного брожения.

СОСТАВ

Пшеничная клейковина, стабилизаторы (Е472е, Е466, карбонат кальция), мука пшеничная, сахар, антислеживающий агент (фосфат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

1 - 3 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Шопбак	0,030 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,020 кг
Маргарин.....	0,020 кг
Итого	1,665 кг



ОПИСАНИЕ

Комплексный улучшитель для производства круассанов и других слоеных дрожжевых хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Отлично подходит для всех способов заморозки и прерывания брожения. Низкая дозировка;
- Придает изделиям объем и выраженную слоистость;
- Существенно сокращает время производственного процесса за счет непродолжительной отлежки в процессе слоения;
- Готовые изделия стабильно высокого качества;
- Обеспечивает нежную корочку, без отшелушивания;
- Продлевает свежесть готовых изделий.

СОСТАВ

Глютен пшеничный, лактоза, стабилизаторы (Е472е, Е466, карбонат кальция), мука пшеничная, декстроза, антиокислитель (аскорбиновая кислота), вещество для обработки муки (L-цистеин), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

1 - 3 %

РЕЦЕПТУРА

Дэниш и Круассан:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Венский Круассан.....	0,030 кг
Вода - прим.....	0,520 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Соль.....	0,015 кг
Сахар.....	0,080 кг
Маргарин.....	0,020 кг
Яйцо.....	0,020 кг
Итого.....	1,710 кг



ОПИСАНИЕ

Комплексная пищевая добавка для расслабления крепкой клейковины, для муки с низкой растяжимостью.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✎ Улучшает и стабилизирует свойства теста, расслабляет клейковину;
- ✎ Подходит для машинной обработки;
- ✎ Облегчает работу на линии;
- ✎ Гарантирует великолепную формоустойчивость;
- ✎ Прекрасное качество мякиша;
- ✎ Устраняет крошливость мякиша;
- ✎ Продлевает свежесть.

СОСТАВ

Мука пшеничная, вещество для обработки муки (L-цистеин).

ДОЗИРОВКА

0,5 - 1 %

РЕЦЕПТУРА

Слоёное тесто:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Шопбак.....	0,015 кг
Биодрин Рус.....	0,002 кг
Вода - прим.....	0,375 кг
Дрожжи прессованные.....	0,050 кг
Соль.....	0,015 кг
Сахар.....	0,010 кг
Мargarин/масло.....	0,050 кг
Сухое молоко.....	0,020 кг
Итого.....	1,537 кг



ОПИСАНИЕ

Высокоэффективное средство для предотвращения картофельной болезни.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предотвращает развитие картофельной болезни в хлебе;
- Не меняет параметров приготовления теста, дозируется непосредственно при замесе теста;
- Улучшает органолептические и физико-химические показатели качества изделий;
- Не придает постороннего привкуса, позволяет получить продукцию стандартного качества из обсемененной муки.

СОСТАВ

Носитель (ацетат кальция), соль экстра, мука пшеничная, антислеживающий агент (карбонат кальция).

ДОЗИРОВКА

0,1-0,3 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
ИБН	0,003 кг
Фадона	0,002 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,020 кг
Маргарин.....	0,020 кг
Итого	1,620 кг



ОПИСАНИЕ

Высокоэффективное средство для предотвращения картофельной болезни.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предотвращает развитие картофельной болезни в хлебе;
- Не меняет параметров приготовления теста, дозируется непосредственно при замесе теста;
- Улучшает органолептические и физико-химические показатели качества изделий;
- Не придает постороннего привкуса, позволяет получить продукцию стандартного качества из обсемененной муки.

СОСТАВ

Консервант (ацетат натрия), мука пшеничная.

ДОЗИРОВКА

0,1-0,3 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
ИБН.....	0,003 кг
Фадона Рус.....	0,002 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,020 кг
Маргарин.....	0,020 кг
Итого.....	1,640 кг



ОПИСАНИЕ

Высокоэффективное средство для предотвращения картофельной болезни и плесени.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предотвращает развитие картофельной болезни в хлебе;
- Значительно замедляет процесс развития плесени;
- Не меняет параметров приготовления теста, дозируется непосредственно при замесе теста;
- Улучшает органолептические и физико-химические показатели качества изделий; не придает постороннего привкуса;
- Позволяет получить продукцию стандартного качества из обсемененной муки.

СОСТАВ

Носитель (ацетат кальция), консервант (пропионат кальция), соль экстра, мука пшеничная, антислеживающий агент (карбонат кальция).

ДОЗИРОВКА

0,1-1,0 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
ИБН.....	0,003 кг
Фадона Плюс Рус.....	0,005 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,020 кг
Маргарин.....	0,020 кг
Итого.....	1,643 кг



ОПИСАНИЕ

Ржаная смесь 100% для производства классических ржаных изделий.
Удобство применения, стабильное качество, подходит для промышленных линий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простота использования;
- Гарантия качества;
- Подходит для автоматизированных линий;
- Упрощает технологический процесс приготовления ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба;
- Снижает риски ошибок при дозировании сырья;
- Оптимальное соотношение цены и качества.

СОСТАВ

Мука ржаная, мука пшеничная, глютен пшеничный, ржаная закваска, соль, солод сухой ржаной ферментированный, антиокислитель - аскорбиновая кислота, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

100 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб ржано-пшеничный:	
Смесь Ржаная.....	1,000 кг
Вода - прим.....	0,700 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Итого.....	1,730 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства темных сортов пшеничного и ржаного хлеба. Простой и удобный способ применения. Ароматный ячменный солод и молотый кориандр придают хлебу пикантный вкус и насыщенный аромат, который идеально сочетается с нежным и сочным мякишем, семенами подсолнечника, льна и кунжута входящими в состав.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оптимальное соотношение цены и качества;
- Картофельные хлопья, которые входят в состав, позволяют сохранить свежесть продукта длительное время;
- Мякиш не крошится при нарезке.

СОСТАВ

Семена подсолнечника, лен масличный, мука пшеничная, солод ржаной сухой ферментированный, хлопья картофельные (картофель, эмульгаторы (E471, E450i), консервант E223, регулятор кислотности - лимонная кислота, E304, краситель E100), сахар, соль, отруби пшеничные, кунжут, пряности (кориандр), глютен пшеничный, антиокислитель (аскорбиновая кислота), стабилизаторы (E472e, карбонат кальция), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

30 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Славянский ароматный:	
Пшеничная мука.....	0,700 кг
Микс Славянский ароматный.....	0,300 кг
Вода - прим.....	0,590 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Итого.....	1,620 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства хлебобулочных изделий с нежным ржаным ароматом, с нотками солода и ржаной закваски.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подходит для всех видов холодного тестоведения;
- Рациональное приготовление – закваска, улучшитель и соль входят в состав смеси;
- Отлично подходит для работы на промышленном оборудовании;
- Нежная и хрустящая корочка; разнообразие хлебобулочных изделий;
- Мелкоштучные изделия, чабатта, багет и многое другое.

СОСТАВ

Мука ржаная, мука пшеничная, глютен пшеничный, сухая закваска (мука пшеничная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), соль, стабилизаторы (E472e, E170, гуаровая камедь, E466), солод ржаной сухой ферментированный, сахар, карамелизованный жженный сахар, мука ячменная солодовая, разрыхлитель (фосфат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

10-30 %

РЕЦЕПТУРА

Булочка Ржаная:	
Ржаная мука.....	0,350 кг
Пшеничная мука.....	0,350 кг
Ржаной новый микс.....	0,300 кг
Вода - прим.....	0,580 кг
Дрожжи прессованные.....	0,035 кг
Итого.....	1,615 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства "Бородинского" хлеба. Значительно упрощает технологию производства, исключая стадию приготовления заварки и закваски. Изделия имеют прекрасный вкус и аромат, свойственный заварным сортам хлеба.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Рациональное приготовление хлеба;
- Экономия времени и трудозатрат;
- Однофазная технология приготовления;
- Сохранение традиционного вкуса и аромата;
- Длительное сохранение свежести;
- Оптимальное соотношение цены и качества.

СОСТАВ

Солод ржаной сухой ферментированный, сахар, мука пшеничная, мука ржаная, кориандр молотый, глютен пшеничный, регулятор кислотности (лимонная кислота), загуститель (гуаровая камедь), стабилизатор (E466), регулятор кислотности (трикальция фосфат), мускатный орех, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

20 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Бородинский:	
Ржаная мука.....	0,800 кг
Пшеничная мука.....	0,200 кг
Микс Бородинский Новый.....	0,200 кг
Вода - прим.....	0,900 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Соль.....	0,020 кг
Итого.....	2,145 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства "Бородинского" хлеба, с ароматом заварного хлеба, позволяет ускоренным способом получить изделие с традиционным вкусом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Рациональное приготовление хлеба;
- Экономия времени;
- Однофазная технология приготовления;
- Сохранение традиционного вкуса и аромата;
- Длительное сохранение свежести;
- Оптимальное соотношение цены и качества.

СОСТАВ

солод ржаной сухой ферментированный, сахар, мука пшеничная, кориандр молотый, комплексная пищевая добавка (глутен пшеничный, соевая мука, пшеничная мука, стабилизаторы (E472e, карбонат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота), вспомогательные вещества (ферменты альфа-амилазы и гемицеллюлазы)), глутен пшеничный, мука ржаная, регулятор кислотности (лимонная кислота), загуститель (гуаровая камедь), стабилизатор (E466), регулятор кислотности (трикальция фосфат), мускатный орех, антиокислитель (аскорбиновая кислота (E300)), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

20 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Бородинский пряный:	
Ржаная мука.....	0,600 кг
Пшеничная мука.....	0,400 кг
Бородинский пряный.....	0,200 кг
Вода - прим.....	0,740 кг
Дрожжи прессованные.....	0,026 кг
Соль	0,020 кг
Итого.....	1,986 кг



ОПИСАНИЕ

Солод ржаной сухой, ферментированный, I класс, размолотый.
Для улучшения вкусовых свойств хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Натуральный продукт высочайшего качества;
- Содержит большое количество энзимов и является естественным хлебопекарным ферментным улучшителем - натуральный осаживающий продукт;
- Мальтодекстрины солода обладают влагоудерживающей способностью, что способствует повышению влажности теста и увеличению сроков хранения изделий;
- Солод смягчает высокую кислотность хлеба из ржаной муки, следовательно увеличивает эластичность теста и улучшает структуру мякиша хлеба;
- Улучшает органолептические свойства ржано-пшеничных сортов хлеба, а также пряников, печенья, и других изделий;
- Придает изделиям пряный солодовый аромат и вкус с медовыми «нотками» и насыщенный цвет мякиша;
- Используется для концентрата квасного сусла, солодовых экстрактов и улучшителей, темных сортов пива, безалкогольных напитков, диетического питания.

СОСТАВ

Солод ржаной сухой ферментированный I класс размолотый, мука ржаная.

ДОЗИРОВКА

1 - 15 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб солодовый с сухофруктами:	
Пшеничная мука.....	0,700 кг
Ржаная мука.....	0,300 кг
Венский Солод	0,125 кг
Вода - прим.....	0,600 кг
Дрожжи прессованные.....	0,045 кг
Соль.....	0,020 кг
Сахар.....	0,065 кг
ИБН	0,008 кг
Сухофрукты.....	0,100 кг
Итого	1,978 кг



ОПИСАНИЕ

Сухой молотый ферментированный обжаренный ячменный солод используется для улучшения качества муки, а так же вкусовых свойств хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Солод-натуральный продукт не содержит красителей и пищевых добавок.
- Улучшает реологию теста, увеличивает водопоглотительную способность теста, позволяет дольше сохранять свежесть, а так же придает насыщенный вкус и аромат ячменных продуктов.

СОСТАВ

мука ячменная солодовая, обжаренная, мука пшеничная.

ДОЗИРОВКА

1 - 15 %

РЕЦЕПТУРА

Багет пшеничный:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Ячменный Венский солод "PREMIUM".....	0,010 кг
Дарк Зауэр.....	0,010 кг
ИБН.....	0,010 кг
Вода - прим.....	0,600 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,020 кг
Маргарин.....	0,020 кг
Итого.....	1,700 кг



ОПИСАНИЕ

Комплексный улучшитель для пшеничных хлебобулочных изделий. Придает изделиям богатый насыщенный вкус и аромат выброженного традиционного ремесленного хлеба с хрустящей корочкой и мякишем, обладающим прекрасно развитой пористостью. Чистая этикетка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Универсальная область применения;
- Сухая ароматная пшеничная закваска в составе;
- Хрустящая корка с ярким колером;
- Идеальный вкус при производстве хлеба методом длительного, а также ускоренного брожения теста;
- Оптимальное соотношение цены, качества и дозировки.

СОСТАВ

Мука пшеничная, декстроза, сухая закваска (мука пшеничная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), пищевая растительная мука, соль, карамелизованный жженный сахар, глютен пшеничный, мука ячменная солодовая, дрожжи сухие дезактивированные, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

2 - 4 %

РЕЦЕПТУРА

Изделия Рустикальные:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Микс Рустикальный.....	0,030 кг
Вода - прим.....	0,700 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Соль.....	0,022 кг
Масло растительное.....	0,020 кг
Итого.....	1,797 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства чиабатты и других видов хлеба с крупной пористостью.
Идеальное соотношение ржаной и пшеничной закваски придает изделиям вкус и аромат традиционной чиабатты

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Ярко выраженный вкус натуральной пшеничной закваски;
- ↗ Низкая дозировка – 5 % к массе муки;
- ↗ Крупная пористость типичная Чиабатте;
- ↗ Долго сохраняет свежесть;
- ↗ Идеально подходит к итальянской кухне и вину;
- ↗ Многообразие рецептур.

СОСТАВ

Сухая закваска (мука ржаная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), сухая закваска (мука пшеничная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), мука пшеничная, загуститель (гуаровая камедь), глютен пшеничный, комплексная пищевая добавка (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, эмульгатор (E451), антислеживающий агент (E551)), сахар, комплексная пищевая добавка (стабилизаторы (E472e, E170)), соевая мука, разрыхлитель (фосфат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза), стабилизатор (E466).

ДОЗИРОВКА

5 %

РЕЦЕПТУРА

Чиабатта классическая:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Чиабатта бакальдрин Рус.....	0,050 кг
Вода - прим.....	0,780 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Соль.....	0,022 кг
Масло оливковое.....	0,040 кг
Итого.....	1,917 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства традиционных средиземноморских сортов хлебобулочных изделий с неповторимыми оттенками вкуса, превосходным ароматом, хрустящей корочкой и сочным крупнопористым мякишем. Чистая этикетка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Содержит ароматную сухую пшеничную закваску;
- Идеален для производства методом длительного брожения;
- Универсальная область применения;
- Хорошая стабильность в расстойке обеспечивает отличный объём изделиям;
- Рустикальность;
- Нежный, эластичный и сочный мякиш;
- Не крошится при нарезке;
- Сохраняет свежесть длительное время;

СОСТАВ

Мука пшеничная, мука ржаная, глютен пшеничный, сухая закваска (мука пшеничная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), соль, загуститель (гуаровая камедь), сухая закваска (мука ржаная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), мука ячменная солодовая, регулятор кислотности (лимонная кислота), антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

40 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Тосканский:	
Пшеничная мука.....	0,600 кг
Премиум Тоскана Микс.....	0,400 кг
Вода - прим.....	0,800 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Масло растительное.....	0,030 кг
Итого.....	1,855 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства хлебобулочных изделий с использованием уникального вида пшеницы - спельты. По сравнению с обычной пшеницей, спельта содержит больше протеина, ненасыщенных жирных кислот и клетчатки. Клейковина спельты легко усваивается организмом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↘ Неповторимый вкус;
- ↘ Высокое содержание балластных веществ;
- ↘ Не содержит пшеничной муки;
- ↘ Содержит цельнозерновую спельтовую муку;
- ↘ Сочный мякиш;
- ↘ Подходит для метода для пастеризации;
- ↘ Длительный срок хранения.

СОСТАВ

Мука спельтовая, хлопья спельтовые, семена подсолнечника, сахар, хлопья картофельные (картофель, эмульгаторы (E471, E450i), консервант E223, регулятор кислотности - лимонная кислота, E304, краситель E100), сухая закваска (мука из цельнозерновой спельты, вода, стартовые культуры микроорганизмов), мука ржаная, соль, сухое молоко, глютен пшеничный.

ДОЗИРОВКА

100 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Спельта:	
Микс Спельтовый	1,000 кг
Вода - прим.....	0,800 кг
Дрожжи прессованные.....	0,015 кг
Итого	1,815 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства бездрожжевого, веганского цельнозернового хлеба. Содержит ценные компоненты зерновых и семян масличных культур. Уникальный состав и вкус, рекомендуется для спортивного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Уникальный продукт;
- Бездрожжевой;
- Без муки;
- Длительное хранение при пастеризации до 75 суток.

СОСТАВ

Овсяные хлопья, спельтовые хлопья, семена подсолнечника, семена льна масличного, семя тыквы, растительные волокна (семена подорожника, цитрусовые, овес, яблоко, пшеница), кунжут, рожь, крахмал картофельный, ростки пшеницы, пшеничная клейковина, экстракт ячменного солода, рапсовое масло, соль.

ДОЗИРОВКА

100 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Вегипан:	
Вегипан.....	1,000 кг
Вода - прим.....	0,960 кг
Дарк Зауэр.....	0,030 кг
Итого.....	1,990 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства зерновых хлебобулочных изделий. Содержит в составе льняное, подсолнечное и тыквенное семя, пшеничные отруби, сухую ржаную закваску. Сбалансированный вкус и аромат.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Улучшитель входит в состав микса;
- Гарантия высокого качества готовых изделий;
- Простота и технологичность.

СОСТАВ

Мука пшеничная, семена подсолнечника, лен масличный, глютен пшеничный, сухая закваска (мука ржаная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), хлопья овсяные, семя тыквы, солод ржаной сухой ферментированный, соль, сахар, карамелизованный жженный сахар, отруби пшеничные, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

30-50 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Многозерновой:	
Пшеничная мука.....	0,500 кг
Бак Микс Мультизерновой.....	0,500 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,025 кг
Маргарин.....	0,035 кг
Итого.....	1,610кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства хлеба с гречишным вкусом и легким солодовым ароматом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Полезный и питательный продукт;
- Низкая дозировка;
- Многообразие рецептур для расширения ассортимента;
- Подходит для работы на автоматических линиях;
- Не требует предварительного замачивания.

СОСТАВ

Мука гречневая, семена льна масличного, солод ржаной ферментированный, глютен пшеничный, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

20 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Гречишный:	
Пшеничная мука.....	0,800 кг
Микс «Гречишный CL».....	0,200 кг
Вода.....	0,680 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,024 кг
Итого.....	1,734 кг



ОПИСАНИЕ

Многокомпонентная зерновая смесь для производства всемирно известного рогалика "Корншпиц" и других хлебобулочных изделий. Обладает неповторимым вкусом, высоким содержанием балластных веществ и рекомендуется для спортивного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокое содержание пищевых волокон;
- Низкий гликемический индекс;
- Превосходный вкус и хрустящая корочка;
- Многообразие рецептур для расширения ассортимента;
- Изделия устойчивы к замораживанию и дефростации.

СОСТАВ

Мука пшеничная, сухая закваска (мука ржаная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), соевая крупа, лен масличный, крупа ржаная, крупа пшеничная, отруби пшеничные, термически обработанная ржаная мука, пшеничный солод, соевая мука, солод ржаной сухой ферментированный, глютен пшеничный, соль, поджаренная пшеничная мука, пряности.

ДОЗИРОВКА

25-36 %

РЕЦЕПТУРА

Рогалик Корншпиц:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Корншпиц Рус.....	0,360 кг
Вода - прим.....	0,870 кг
Дрожжи прессованные.....	0,055 кг
Соль.....	0,036 кг
ИБН.....	0,011 кг
Итого.....	2,332 кг



ОПИСАНИЕ

Цельнозерновая хлебопекарная смесь "Актипан" рекомендована для спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни. Содержит в составе проростки зерновых и зернобобовых культур. Готовые изделия подходят к употреблению в любой прием пищи.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Цельнозерновой продукт для активных людей;
- Источник растительных белков и поставщик энергии;
- Богат витаминами, минералами и клетчаткой;
- Длительный срок хранения без консервантов;
- Clean Label.

СОСТАВ

Мука ржаная, мука пшеничная, цельнозерновая пшеничная мука, цельнозерновая ржаная мука, глютен пшеничный, соевая крупа, проростки (спельты, кукурузы, пшеницы, просо, красного клевера, люцерны посевной, льная посевного, чечевицы, гороха), сухая закваска (мука ржаная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), сахар, зародыши пшеницы, амарантовая мука, шелуха семян подорожника, картофельные хлопья, солод ржаной сухой ферментированный, антиокислитель (аскорбиновая кислота).

ДОЗИРОВКА

100 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Актипан:	
Набухающий полуфабрикат:	
СИАМ.....	0,200 кг
Вода.....	0,215 кг
Актипан Плюс Рус.....	1,000 кг
Набухающий полуфабрикат.....	0,415 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,027 кг
Соль.....	0,026 кг
Итого.....	2,018 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь с содержанием овсяных и кукурузных хлопьев, семян подсолнечника, льна и кунжута.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое и удобное производство хлебобулочных изделий;
- Стабильное качество продукции;
- Низкая дозировка;
- Улучшает вкус хлеба;
- Подходит для автоматизированных линий;
- В составе большое количество злаков, которые благотворно влияют на здоровье человека.

СОСТАВ

Хлопья овсяные, хлопья ржаного солода, мука пшеничная, глютен пшеничный, семена подсолнечника, семена льна масличного, отруби пшеничные, семена кунжута, гранулированные кукурузные хлопья (кукуруза, соль, сахар, экстракт ячменного солода), обжаренный пшеничный солод, цельнозерновая ячменная мука, соль, кукурузные хлопья, эмульгатор (Е471), антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

20-30 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Супер Злак:	
Пшеничная мука.....	0,770 кг
Супер Злак.....	0,230 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,018 кг
Итого.....	1,598 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь с содержанием пшеничной цельнозерновой муки, ржаной муки, овсяных хлопьев, ячменной крупы, семян льна и подсолнечника.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Стабильное качество готовых изделий;
- ↗ Подходит для автоматизированных линий;
- ↗ Разнообразие рецептур;
- ↗ Рекомендуются для здорового питания.

СОСТАВ

Мука пшеничная, мука пшеничная цельнозерновая, хлопья овсяные, крупа ячменная перловая, мука ржаная, семена льна масличного, солод ржаной сухой ферментированный, ядра подсолнечного семени, соль, глютен пшеничный, антиокислитель (аскорбиновая кислота (E300)), стабилизаторы (E472e, карбонат кальция), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

25 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Корнелли:	
Пшеничная мука.....	0,750 кг
Корнелли.....	0,250 кг
Вода - прим.....	0,630 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,010 кг
Семена подсолнечника.....	0,050 кг
Итого.....	1,720 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь с высоким содержанием семян льна и подсолнечника с нежным вкусом и ароматом, великолепной сочностью и долгим сохранением мягкости. Идеально сочетается с семенной посыпкой "Сиам".

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Полезный и питательный продукт;
- Содержание ценных зерновых культур;
- Подходит для работы на автоматических линиях;
- Привлекательный внешний вид.

СОСТАВ

Мука пшеничная, семена льна масличного, ядра подсолнечного семени, соль, сахар, крупа пшеничная, крупа ржаная, соевая крупка, соевая мука, сухая закваска, мука ячменная солодовая, солод ржаной сухой ферментированный, глютен пшеничный, ацерола, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа - амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

40 %

РЕЦЕПТУРА

Рогалик My Lady:
Набухающий полуфабрикат:

My Lady.....	0,400 кг
Вода.....	0,400 кг
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Набухающий полуфабрикат.....	0,800 кг
Дрожжи прессованные.....	0,040 кг
Вода - прим.....	0,370 кг
Итого.....	2,210 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь с уникальным составом из 10 злаковых культур: дробленое пшеничное зерно, льняное семя и семя золотистого льна, подсолнечное семя, экструдированные кукурузные шарики, ржаные и спельтовые хлопья, амарантовая мука, гречневая цельнозерновая мука, рисовая мука. Сбалансированный вкус и состав.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Сокращение и оптимизация технологического процесса;
- ↗ Рациональное приготовление хлеба, экономия времени и трудозатрат;
- ↗ Всегда стабильное качество;
- ↗ Улучшители уже в составе;
- ↗ Отличная стабильность теста при расстойке и хороший подъем теста в печи.

СОСТАВ

Мука пшеничная, хлопья ржаные, мелкодробленные зерна пшеницы, семена подсолнечника, ржаная мука, семена льна масличного, крупа соевая, продукт экструдированных круп и зернового сырья - кукурузный формовой (крупа кукурузная, мука пшеничная, сахар, соль), мука из ячменного солода, поджаренный пшеничный солод, семена льна золотистого, овсяная мука, спельтовые хлопья, рисовая мука, цельнозерновая ячменная мука, цельнозерновая гречневая мука, амарантовая мука, кунжут, эмульгатор (E471), стабилизаторы (E472e, карбонат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота (E300)), регуляторы кислотности (молочная кислота), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

100 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Злаковый:	
10 Злаков	1,000 кг
Вода - прим.....	0,550 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,020 кг
Итого	1,600 кг



ОПИСАНИЕ

Смесь для производства изделий без добавления хлебопекарных дрожжей.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✎ Высокое качество готового продукта;
- ✎ Равномерно развитая пористость мякиша;
- ✎ Хрустящая корочка;
- ✎ Длительный срок хранения.

СОСТАВ

Разрыхлитель (E575), мука пшеничная, разрыхлитель (E500(ii)), разрыхлитель (E450(i)), мука соевая, эмульгатор (E471), стабилизаторы (E170), глютен пшеничный, стабилизаторы (E466), стабилизаторы (E341), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза), вещество для обработки муки (L-цистеин), антиокислитель (E300).

ДОЗИРОВКА

10-15 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Бездрожжевой:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Микс Бездрожжевой.....	0,100 кг
Вода - прим.....	0,670 кг
Соль.....	0,022 кг
Сахар.....	0,015 кг
Итого.....	1,807 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь с повышенным содержанием растительного белка.
Входящие в состав масленичные культуры, семена льна и подсолнечника, а также овсяные хлопья являются источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Ускоренный технологический процесс;
- Короткий цикл замеса;
- Семена подсолнечника, льна, солодовый экстракт придают выпечке дополнительные вкусовые преимущества, увеличивают содержание белка и пищевую ценность;
- Содержание сухой закваски придаёт выпечке гармоничный вкус.

СОСТАВ

Глютен пшеничный, мука пшеничная, лен масличный, семена подсолнечника, хлопья овсяные, соль, сахар, мука ячменная солодовая, сухая закваска (мука пшеничная, вода, стартовые культуры микроорганизмов), дрожжи сухие дезактивированные, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

50 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб с повышенным содержанием растительного белка :	
Пшеничная мука.....	0,500 кг
Бак Микс Белковый.....	0,500 кг
Вода - прим.....	0,650 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Итого.....	1,680 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства хлебобулочных изделий с содержанием кукурузных: муки, крупы и экструдированных шариков. Изделия имеют оригинальный аромат, пряный вкус и золотистый оттенок.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Разнообразие рецептур для расширения ассортимента;
- Стабильное тесто - идеально подходит для автоматизированных линий;
- Оригинальный аромат и пряный вкус.

СОСТАВ

Мука пшеничная, мука кукурузная, семена подсолнечника, продукт экструдированных круп и зернового сырья - кукурузный формовой (крупка кукурузная, сахар, соль), крупка кукурузная, соль, сахар, глютен пшеничный, пряности (мускатный орех, перец белый, перец чили), стабилизаторы (Е472е, карбонат кальция), экстракт куркумы, ароматизатор, краситель (Е160а), антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

10-70 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб Маисовый:	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Астен Маис Микс.....	0,700 кг
Вода - прим.....	0,960 кг
Дрожжи прессованные.....	0,032 кг
Итого.....	2,692 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь для производства хлебобулочных изделий с содержанием кукурузных: муки, крупы и экструдированных шариков. Изделия имеют оригинальный аромат, пряный вкус и золотистый оттенок.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Быстрое и простое приготовление теста;
- ↗ Легкая ручная и механическая обработка теста;
- ↗ Стабильность тестовых заготовок при расстойке;
- ↗ Стабильность изделий при замораживании;
- ↗ Нежный желтый цвет мякиша и вкус, свойственный кукурузе;
- ↗ Длительное сохранение свежести.

СОСТАВ

Мука пшеничная, мука кукурузная, семена подсолнечника, крупа кукурузная, продукт экструдированных круп и зернового сырья - кукурузный формовой (крупа кукурузная, сахар, соль), глютен пшеничный, соль, пряности (мускатный орех, перец белый, перец чили), стабилизаторы (Е472е, Е466, карбонат кальция), ароматизатор, экстракт куркумы, сахар, разрыхлитель (фосфат кальция), антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

50 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб кукурузный:	
Пшеничная мука.....	0,500 кг
Бак Микс Кукурузный.....	0,500 кг
Вода - прим.....	0,590 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Итого.....	1,620 кг



ОПИСАНИЕ

Хлебопекарная смесь обогащенная тыквенным семенем, семенами льна и подсолнечника, а также сушеной морковью. Идеально подходит для изделий соответствующих современным трендам в питании.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Содержание полезных зерновых культур;
- Морковь помогает сохранить влагу в изделии, что позволяет получить продукт с необычайно нежным мякишем;
- Для любителей хлеба с наполнением.

СОСТАВ

Семя льна масличного, морковь сушеная, пшеничная мука, семена подсолнечника, семя тыквы, глютен пшеничный, спельтовая мука, мука из пшеничного солода, сахар, стабилизаторы (E472e, карбонат кальция), соевая мука, декстроза, антиокислитель (аскорбиновая кислота (E300)), технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат (альфа-амилаза, гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

25 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб "Спорт актив":	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Спорт Актив.....	0,250 кг
Вода - прим.....	0,720 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Соль.....	0,028 кг
Масло растительное.....	0,025 кг
Итого.....	2,053 кг



ОПИСАНИЕ

Зерновая смесь без пшеничной муки для производства хлебобулочных изделий, содержащая семена масличных культур: льна, подсолнечника и кунжута, а также овсяные хлопья и сушеную морковь.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изделия отличаются приятным вкусом и легким ароматом моркови в сочетании с семенами льна и подсолнечника;
- Смесь содержит полезные зерновые культуры;
- Морковь помогает сохранить влагу в изделии, что позволяет получить продукт с необычайно нежным мякишем;
- Все ингредиенты в составе оказывают положительное влияние на человеческий организм.

СОСТАВ

Ядро подсолнечника, лен масличный, кунжут, морковь сушеная, хлопья овсяные.

ДОЗИРОВКА

20 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб зерновой "Каротино"	
Набухающий полуфабрикат:	
Бак Фит Микс.....	0,200 кг
Вода.....	0,400 кг
Пшеничная мука.....	0,800 кг
Набухающий полуфабрикат.....	0,600 кг
Дрожжи прессованные.....	0,030 кг
Вода - прим.....	0,200 кг
Супер Универсальный.....	0,005 кг
Итого.....	1,636 кг



ОПИСАНИЕ

Концентрат для производства хлебобулочных изделий с содержанием куркумы, характеризуется ярким цветом и ароматом. Не требуется добавления улучшителя. Чистая этикетка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простое применение – многообразие рецептов и форм;
- Хороший объём и отличная стабильность теста при расстойке;
- Куркума наделяет изделия приятным, ярко выраженным желтым окрасом;
- Мягкий, эластичный и сочный мякиш;
- Уникальный, особенный, слегка пряный вкус.

СОСТАВ

Мука пшеничная, куркума молотая, глютен пшеничный, антиокислитель (аскорбиновая кислота), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза).

ДОЗИРОВКА

3-5 %

РЕЦЕПТУРА

Хлеб "Куркума":	
Пшеничная мука.....	1,000 кг
Куркума микс.....	0,030 кг
Вода - прим.....	0,680 кг
Дрожжи прессованные.....	0,026 кг
Соль.....	0,021 кг
Итого.....	1,636 кг



ОПИСАНИЕ

Декоративная посыпка для хлебобулочных изделий. Яркие семена темного и желтого льна прекрасно смотрятся на изделиях, а подсолнечник и кунжут дополняют вкус.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает привлекательность внешнему виду готовых изделий;
- Можно использовать не только в качестве декора, но и добавлять в тесто, тем самым повышая пищевую ценность продукции.

СОСТАВ

Кунжут, семена подсолнечника, семя льна, желтые семена льна.

ДОЗИРОВКА

По вкусу



ОПИСАНИЕ

Декоративная посыпка для хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ↗ Тщательно отобранные семена льна и кунжута;
- ↗ Благодаря пассированной муке, посыпка отлично держится на изделии.

СОСТАВ

Кунжут, семена льна масличного, мука пшеничная, соль, тмин молотый, кориандр молотый.

ДОЗИРОВКА

По вкусу



ОПИСАНИЕ

Декоративная посыпка для хлебобулочных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Хрустящие кукурузные хлопья придадут особую пикантность готовому изделию;
- Отлично смотрятся на пшеничных изделиях;
- Придают приятный золотистый декор хлебобулочным изделиям.

СОСТАВ

Семена подсолнечника, хлопья кукурузные (кукуруза, соль, сахар, экстракт ячменного солода), просо, кунжут.

ДОЗИРОВКА

По вкусу



ОПИСАНИЕ

Аппетитная и ароматная приправа из чеснока и пряностей для приготовления чесночной начинки.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Характерный ярко выраженный чесночный вкус и аромат;
- Привлечение покупателей за счет аппетитной ароматики;
- Стабильность начинки при выпечке и замораживании;
- Быстрое и простое приготовление начинки способствует сокращению экономических затрат;
- Низкая дозировка;
- В зависимости от рецептуры, возможность использовать любой жировой продукт: сливочное масло, маргарин или растительное масло.

СОСТАВ

Пряности (чеснок, петрушка, лук), загуститель (гуаровая камедь), соль.

ДОЗИРОВКА

По вкусу

РЕЦЕПТУРА

Чесночное масло:	
Чесночная приправа.....	0,100 кг
Масло сливочное/маргарин.....	2,000 кг
Итого.....	2,100 кг

