

# НОВИНКИ

---

НИВА-ХЛЕБ

2022

# НОВИНКИ

- Печенье типа Американер
- Хрустящее заварное печенье
- Печенье «Песочный бисквит»
- Пончики и донаты
- Беляши



# ПЕЧЕНЬЕ типа АМЕРИКАНЕР

Печенье, производимое по оригинальной рецептуре с применением смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, получается нежным, с тянущейся серединкой.

## Преимущества:

- Единая рецептура
- Разнообразие ассортимента за счет применения различных ароматизаторов и добавок: измельченного ореха, какао, шоколадных дропсов, овсяных хлопьев, семян подсолнечника, кокоса, пряностей.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.

Рецептура:	ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ	
Расход сырья на 10 кг готовой продукции, кг	9%	13%
Мука пшеничная высшего сорта	3.3	2.87
Сахар белый (крупный)	3.52	3.53
Меланж яичный	1.43	1.43
Маргарин для песочного теста (82% жирности)	1.76	1.76
Смесь ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ	0.88	1.32
Пищевая добавка КБ-1 СУПЕР	0,02	0,02
Итого	10.91	10.93
Выход	10.0	10.0

# Технология приготовления

## Приготовление теста:

В месильную машину загружают отtemперированный маргарин для песочного теста ( $t$  3-6°C) и взбивают лопаткой на высокой скорости 2-3 мин. Затем постепенно добавляют меланж ( $t$  5-6°C) и перемешивают на быстрой скорости 2 мин. В месильную машину вносят сахар, перемешивают на средней скорости в течении 1 мин. В полученной массе должны хорошо ощущаться крупинки сахара! На последнем этапе приготовления теста добавляют муку, смесь **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, перемешивают на медленной скорости до образования однородной массы около 2 мин.

Готовое тесто по консистенции напоминает песочное, крошковатое, мягкое. Температура теста 17-19°C и влажность 15-16 %.

**Формование теста:** осуществляться механизированным способом на формовочных машинах или вручную.

Предлагаются следующие варианты формования теста вручную:

- 1 вариант: раскатать тесто в пласт толщиной примерно 9-12 мм и затем отштамповать круглой выемкой диаметром 6 или 7 см;
- 2 вариант: раскатать тесто в жгут, разделить на кусочки заданной массы, подкатать шариком, прижать скалкой или прижимной доской до необходимой толщины.

Отформованные заготовки можно поместить в холодильную камеру для охлаждения и застывания.



**Выпечка:** ориентировочные параметры выпечки 8-12 мин при температуре посадочной 200°C, рабочая 180-185°C.

Температура и продолжительность выпечки зависят от конструктивных особенностей печи. Параметры выпечки подбираются индивидуально.

В процессе выпечки: внешний вид заготовок в течение примерно 2-х мин не изменяется, затем заготовки начинают расплываться, по краям образуются трещинки; тестовые заготовки увеличиваются в объеме от краев к середине. За 2 мин до конца выпечки изделия достигают необходимого размер, на поверхности образуется красивый узор из трещин. Края печенья неровные, по цвету - чуть темнее основного колера. Диаметр готового печенья увеличивается примерно на 1,5 см от диаметра заготовки.

Печенье охладить и упаковать.

# ХРУСТЯЩЕЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Заварное печенье, благодаря оригинальной рецептуре и применению смеси

**ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, получается с нежным, хорошо разрыхленным мякишем, без полости внутри.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности заварных изделий рекомендуется применять пищевую добавку

**КБ-1 СУПЕР.**

Рецептура:	
Расход сырья на 10 кг готовой продукции, кг	
Мука пшеничная высшего сорта (в заварку)	3,49
Крахмал кукурузный	0,85
Меланж яичный	3,39
Маргарин для песочного теста (82% жирности)	3,39
Соль	0,08
Смесь ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ	0,19
Пищевая добавка КБ-1 СУПЕР	0,02
Вода	5,30
Сахар	на посыпку

# Технология приготовления

**Приготовление заварки:** смешивают воду, маргарин, соль и доводят до кипения. Затем добавляют муку и заваривают 4-5 мин, интенсивно перемешивая, чтобы не было комочков. Влажность заварки 49%. Заваренную массу охлаждают до 40-45°C.

## Приготовление теста:

В готовую заваренную массу частями вносят меланж и перемешивают лопаткой на медленной скорости. Далее в массу добавляют смесь **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** и добавку **КБ-1 СУПЕР**, затем крахмал. Время замеса 2-3 мин., до получения однородного по консистенции теста. Влажность теста 50 - 51%. Температура теста 28-29°C.



## Выпечка:

Перед посадкой в печь заготовки посыпают сахаром. Выпекают при температуре 170°C приблизительно 23-24 мин. Для получения хрустящей корочки изделий рекомендуется подсушивать их в специальной сушильной камере при 60°C и скорости воздуха 4 м/с в течение 5 мин, а затем при 20-22°C в течение 3 мин. Вес тестовых заготовок около 22 г., вес готовых изделий около 15 г. По желанию изготовителя заварное печенье можно вырабатывать различной формы и с разнообразными отделками: глазурь, сахарная пудра.



# ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЙ БИСКВИТ»

Печенье «Песочный бисквит» с применением мучной кондитерской смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** обладает мягкой нежной структурой.

## Преимущества:

- ассортимент печенья производится по единой рецептуре, в том числе с применением различных ароматизаторов;
- печенье с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, ореховое, творожное, имбирное и т.п., с добавлением начинок и художественной отделкой;
- печенье в виде сэндвичей с начинкой.

Рецептуры:	Вариант 1	Вариант 2
Расход сырья на 10 кг готовой продукции, кг		
Мука пшеничная высшего сорта	2,86	2,38
Смесь ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ	0,48	0,95
Сахар белый	2,98	2,98
Маргарин песочный	2,98	2,98
Меланж яичный	2,6	2,6
Ароматизатор (по выбору)	согласно рекомендациям	

# Технология приготовления

## Приготовление теста:

В месильную машину загружают отtemперированный маргарин для песочного теста ( $t$  5-6°C) и взбивают венчиком вместе с сахаром на быстрой скорости 3 мин до консистенции ощущения сахара! Затем вносят меланж ( $t$  5-6°C) и перемешивают на быстрой скорости 2 мин. Поменять венчик на лопатку. В зависимости от рецептуры к массе добавляют наполнители и ароматизатор и перемешивают на медленной скорости 1-2 мин. В последнюю очередь вносят смесь **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** и муку, перемешивают на медленной скорости до образования однородной массы около 2 мин.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, незатянутым, с температурой 18-19°C и влажностью 22,0-23,0%.

**Формование теста:** осуществляться механизированным способом на формовочных машинах любых марок кроме машин струнного типа или вручную с помощью кондитерского мешка.



**Выпечка печенья:** ориентировочные параметры выпечки в ротационной печи тестовых заготовок массой около 24 г примерно 8 мин при температуре 180-190°C.

В начале выпечки изделия расплываются, затем увеличиваются в объёме, на поверхности образуются мелкие красивые трещинки. Изделия золотисто-желтого цвета. Масса 19-20 г.



# ПОНЧИКИ И ДОНАТЫ

Быстрое и удобное приготовление теста со смесью **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ -ЭКСТРА**. Дозировка смеси 20-30% к массе муки.

## Преимущества:

- получение легкого, воздушного теста с эластичным мякишем и сухой поверхностью, препятствующей проникновению фритюра внутрь;
- красивая постоянная форма пончика;
- изделия имеют красивый золотистый цвет;
- гарантируется приятный вкус и аромат пончиков;
- широкое применение различной отделки (глазури, помадки, обсыпка сахарной пудрой), взаимодействие с любой начинкой;
- длительное время сохраняются мягкость и сочность изделий.

Выгодный бизнес, широкий ассортимент.

Рецептуры:			
Наименование сырья	Дрожжевое тесто		Бездрожжевое тесто
	1	2	
Мука пшеничная в/с, кг	100,0	100,0	100,0
Смесь БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА, кг	20,0-30,0	20 – 30,0	25,0
Маргарин столовый марка МТ 82%, кг	30,0	30,0	30,0
Сахар, кг	7,0	10,0	7,0-10,0
Соль, кг	1,0	1,0	1,0
Яйцо куриное, кг	25,0	25,0	27,0
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	6,0	6,0	-
Молоко сухое цельное, кг	2,0	-	-
Пекарский порошок СУПЕРБЕЙК, кг	-	-	2,0 – 4,0
Ванилин, кг	0,03	0,03	0,03
Вода, кг	48-52	46-50	48-52
Температура теста, °С	24-26	24-26	24-26
Влажность теста, %	36-38,0	36-38,0	36-38,0
Продолжительность расстойки, мин	60-90	60-90	-
Продолжительность выпечки, мин	5-7	5-7	5-7

# Технология приготовления

## Приготовление теста:

Желательно производить замес теста на двухскоростной тестомесильной машине. Продолжительность замеса на медленной скорости 2-3 мин, на быстрой скорости 5-7 мин. Если замес теста осуществляется на тестомесильной машине с одной скоростью, продолжительность замеса 20-25 мин. Готовность теста определяют по органолептическим показателям и по температуре. Температура теста должна быть 24-26°C.

**Отлежка (или брожение) теста** после замеса 15-20 мин. Бездрожжевое тесто разделяется без отлежки.

**Разделку** готового теста производят на тесторазделочном оборудовании поточно - механизированных линий «Фритч», «Рондо-Дож» и др. или вручную. Тесто раскатывают толщиной до 1,5 - 2 см, вырезают кольцами (для донатсов), для Берлинеров тестовые заготовки формуют шариками вручную или вырезают высечкой округлой формы, масса заготовок 60 – 70 г.

Сформованные тестовые заготовки укладывают на фетр или платки, подсыпанные мукой, и направляют на расстойку.



**Расстойка** проходит при температуре 33-36°C и относительной влажности 60-70%.

Продолжительность расстойки тестовых заготовок 60-90 мин. Расстоявшиеся тестовые заготовки надо хорошо «заветрить» примерно на 5-8 мин.

**Жарку** изделий осуществляют во фритюрнице с разогретым фритюрным жиром или маслом. Температура разогретого масла должна быть 160-170°C.

Обжарить заготовки с одной стороны 2-2,5 мин, затем перевернуть, жарить на другой стороне также 2-2,5 мин. Дожарить еще по 1-1,5 мин на каждой стороне.

Откинуть изделия для остывания на решетку.

После остывания начинить любой начинкой для наполнения пончиков, украсить сверху помадкой или присыпать пудрой.

# БЕЛЯШИ

Для быстрого приготовления любимого российского беляша предлагается смесь **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ –ЭКСТРА**.

Дозировка смеси в количестве 20-30% к массе муки.

## Преимущества:

- получение легкого, воздушного теста с эластичным мякишем и сухой поверхностью, препятствующей проникновению фритюра внутрь;
- изделия имеют красивый золотистый цвет;
- гарантируется приятный вкус и аромат изделия;
- применение начинки (фарша) в различном количестве;
- длительное время сохраняются мягкость и сочность изделий.

## Рецептуры: Беляши, жаренные во фритюре

Наименование сырья	№ 1	№ 2
Мука пшеничная хлебопекарная, кг	100	100
Смесь БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ –ЭКСТРА, кг	30,0	30,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5	2,5
Соль поваренная, кг	1,2	1,0
Сахар-песок, кг	2,0	5,0
Маргарин, кг	-	5,0
Масло растительное, кг	1,5	-
Вода, кг	54 - 56	50 - 52
Технологические параметры		
Температура теста, °С	26-28	
Влажность теста, %	38-42,0	
Масса фарша по отношению к массе теста, %	50-80	

# Технология приготовления

## Приготовление теста:

Замес на двухскоростной тестомесильной машине: продолжительность замеса на медленной скорости 2-3 мин, на быстрой скорости 5-7 мин.

Замес теста на тестомесильной машине с одной скоростью: продолжительность замеса 20-25 мин. Готовность теста определяют по органолептическим показателям и по температуре. Температура теста должна быть 26-28°C.

**Брожение теста:** продолжительность 20-40 мин.

**Разделка теста:** заготовки формуют на автоматических линиях или вручную. При формовании заготовок вручную тесто раскатывают в пласт толщиной не более 7 мм, вырезают из него круглые тестовые заготовки диаметром 7 – 10 см, в середину заготовки кладут приготовленный фарш, после чего полуфабрикат с фаршем закатывают полностью или так, чтобы фарш был виден. Ориентировочно 40 г теста, масса фарша 48-72 г, (масса фарша устанавливается изготовителем).



## Жарка изделий:

осуществляется в разогретом фритюрном жире или масле. Температура разогретого масла должна быть 170-180°C. Жарку изделий осуществляют с обеих сторон отверстием вниз. С одной стороны 2-2,5 мин, затем перевернуть, жарить на другой стороне также 2-2,5 мин. Дожарить еще по 1-1,5 мин на каждой стороне.

Откинуть изделия для остывания на решетку.

Приятного аппетита!