

НИВА-ХЛЕБ

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ (замороженные полуфабрикаты)



Русские блины — традиционное блюдо русской кухни. В настоящее время блины производятся в виде охлажденных и замороженных полуфабрикатов с начинками (мясной, овощной, творожной и др.) и без них. Несмотря на простоту приготовления, блины можно с легкостью разнообразить начинками, дополнительными позициями в меню. А в нужное время напомнить клиенту о вкуснейших блинчиках. Производство блинов в современной технологии представлено на автоматизированных линиях или ручным способом с замораживанием полуфабрикатов или в свежее испеченном виде.



Для улучшения качества предлагаем: смесь для блинов и оладий **Б – 1**, мучную кондитерскую смесь **МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ** и комплексную пищевую добавку **ТРИУМФ** для оладий.

Приготовление теста для блинов и оладий рекомендуем вести с пекарским порошком **СУПЕРБЕЙК**, при этом традиционный разрыхлитель – гидрокарбонат натрия исключается. **СУПЕРБЕЙК** улучшает разрыхленность и пышность изделий. Дозировка (кг/100 кг муки): 2,0 – 4,0.

Смесь **Б – 1** - повышает разрыхленность и улучшает структуру пористости изделий; придает пышность и мягкость блинам и оладьям сразу после выпечки и после разогрева замороженных полуфабрикатов, отсутствует клеклость при разжевывании; улучшается цвет изделий, на поверхности образуется красивый кружевной рисунок. Дозировка (кг/100 кг муки): 4,0 – 6,0 - для блинов; 6,0 – 8,0 - для оладий.



ТРИУМФ – придает мягкость оладьям сразу после выпечки и после разогрева, улучшая вкусовые свойства. Дозировка (кг/100 кг муки): 0,7 – 1,2.

Мучная кондитерская смесь **МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ** – для изделий кондитерских «Блины со сладкой начинкой» (кремовые, творожные, фруктовые наполнители и т.д.) и оладий. Дозировка (кг/100 кг муки): 4,0 – 8,0 - для блинов; 6,0 – 8,0 - для оладий.

Технологический эффект применения смеси МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ:

- повышается пышность и разрыхленность блинов и оладий при выпечке;
- привлекательный внешний вид изделий, на поверхности образуется «кружевной» рисунок;
- повышается мягкость блинов и оладий как после выпечки, так и после разогрева замороженных полуфабрикатов;
- улучшаются вкусовые свойства блинов и оладий, легко разжевываются.



Немаловажная задача при производстве блинчиков с начинкой – стабилизировать наполнитель! Чтобы начинка не вытекала, выдерживала дефростацию и кулинарную обработку, в нее добавляют загуститель. Комплексная пищевая добавка «**Стабилизатор Примафикс**» — это идеальный выбор для тех, кто хочет получить качественную начинку.

«Примафикс» применяется в качестве стабилизатора, загустителя, влагоудерживающего агента в пищевой отрасли для фруктово-ягодных, овощных, творожных, мясных и других начинок, в том числе при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте, а также блинов.

Преимущества:

- придает начинкам термостабильные свойства;
- улучшает внешний вид изделий, исключает вытекание начинок;
- позволяет расширить ассортимент с различными начинками, смешивать несколько видов начинок;
- загущение «холодным способом» различных начинок (фруктовых, творожных, мясных и др.);
- приготовление начинок по собственным рецептам из свежемороженых, консервированных фруктов и ягод;
- универсальность применения: начинки с добавкой легко разделяются на поточно-автоматизированных линиях.



Начинки со стабилизатором «Примафикс» отлично держат форму, не растекаются, а блины получаются объемными, аккуратными и аппетитными.

В процессе хранения и замораживания стабилизатор «Примафикс» хорошо удерживает влагу в начинках.



Вид начинки

Дозировка стабилизатора, %

Фруктовые:

- из свежих и размороженных фруктов и ягод (вишня, крыжовник, персик, малина, клубника, яблоко, груша, черная смородина, клюква, брусника и т.д.);

- из плодово-ягодного сырья (джем, варенье)

Сухофрукты (курага, чернослив, изюм)

Творожная начинка

Маковая начинка (готовая маковая начинка)

Маковая начинка из натурального мака (уваренный, охлажденный мак)

Овощная начинка:

- шпинатовая;

- картофельная;

- с капустой.

Мясная начинка

5 - 15

5 - 10

5 - 10

3 - 8

3 - 10

5 - 10

5 - 8

Рекомендуемая дозировка стабилизатора «Примафикс» 5 - 15% к массе начинки.

ООО «Нива-Хлеб» предлагает большой ассортимент рецептур «Блины постные» с применением смесей «Масляный бисквит», «Б-1», пекарского порошка «Супербейк» и стабилизатора для начинок «Примафикс».

Консультацию можно получить по телефону 8-916-015-91-50, с информацией ознакомиться на сайте <http://nivahleb.ru>