

НИВА-ХЛЕБ

БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



Пищевые добавки для замороженных полуфабрикатов в тесте (для тестовой оболочки и начинок)

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ХИНКАЛИ, МАНТЫ

Для улучшения внешнего вида и варочных свойств изделий предлагаем комплексные пищевые добавки **ОСОБЫЙ-Р, ОСОБЫЙ-П, ОСОБЫЙ, СУПЕРМАК, СУПЕРМАК ВИТ**. Добавки адаптированы для любого оборудования – отечественного и импортного (итальянского, китайского, российского и др.) и позволяют на предприятии решить практически все проблемы, связанные с качеством замороженных полуфабрикатов.



Технологический эффект:

Предупреждение трещин при заморозке и хранении

Улучшение цвета тестовой оболочки:
осветление

придание приятного светло-янтарного оттенка

Реологические свойства теста:
повышение пластичности

Придание упругости тестовой оболочке после варки

Варочные свойства теста:

- сохранение формы после варки и прозрачности бульона;
- легкая разжевываемость, отсутствие клеклости;
- упругость при разжевывании (как с мукой «Дурум»).

Применение добавок экономически выгодно, так как позволяет получить высококачественную продукцию из пшеничной хлебопекарной муки, без добавления яйцепродуктов и муки «Дурум».

ЧЕБУРЕКИ

Для улучшения качества предлагаем комплексные пищевые добавки **ОСОБЫЙ – Р, ТРИУМФ** и пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК**.

ОСОБЫЙ – Р - повышает пластичность теста при раскатке и формовке, улучшает слоистость и хрустящие свойства.
Дозировки (кг/100 кг муки): 0,3 – 0,7.

СУПЕРБЕЙК - улучшает слоистость и внешний вид чебуреков (пузырчатость корочки). Дозировка (кг/100 кг муки): 1,0 – 2,0.

ТРИУМФ - увеличивает мягкость гребешка, в т.ч. после разогрева предварительно жареных чебуреков, и способствует сохранению свежести изделий после кулинарной обработки.
Дозировка (кг/100 кг муки): 0,4 – 0,6.

Пищевая добавка	Дозировки, кг/100кг муки
Особый-Р	0,3-1,0
Особый-П	0,3-1,0
Особый-Р	0,3-1,0
Особый	0,3-1,0
Супермак Вит	0,05-0,06
Супермак	0,4-0,7
Особый-Р	0,3-1,0
Особый	0,3-1,0
Супермак Вит	0,05-0,06
Все добавки	
Все добавки	
Супермак Вит	0,05-0,06



ПИЦЦА

Для улучшения качества предлагаем комплексные пищевые добавки **ОРБИТА-К** или **ОСОБЫЙ-Р**:

- повышают пластичность теста при формовке;
- способствуют сохранению мягкости готовой пиццы в процессе хранения.

Дозировки (кг/100 кг муки): **ОРБИТА-К** и **ОСОБЫЙ-Р** - 0,5 – 0,8.



БЕЛЯШИ

Для быстрого приготовления любимого российского беляша предлагаем смесь **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;
- изделия имеют красивый золотистый цвет;
- гарантируется приятный вкус и аромат изделия;
- используется любая мясная начинка из молотой или рубленой говядины, свинины, курицы или баранины, из смеси разных видов мяса;
- длительное время сохраняются мягкость и сочность изделий при разогреве и после размораживания.



БЛИНЫ И ОЛАДЫ (замороженные полуфабрикаты)

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

Б – 1 - повышается разрыхленность, и улучшается структура пористости изделий; увеличивается пышность и мягкость блинов и оладий 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): 0,5 – 1,0.

СУПЕРБЕЙК – улучшается разрыхленность и цвет блинов и оладий, повышается их пышность. Дозировка (кг/100 кг муки): 2,0 – 4,0.

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 – 6,0 - для блинов; 6,0 – 8,0 - для оладий.

Технологический эффект смеси МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ:

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



НАЧИНКИ С ЗАГУСТИТЕЛЕМ СТАБИЛИЗАТОРОМ «ПРИМАФИКС»

Комплексная пищевая добавка «Стабилизатор Примафикс» предназначена для применения в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания в качестве стабилизатора, загустителя, агента желирующего, агента влагоудерживающего для фруктово-ягодных, овощных, творожных, мясных и других начинок при производстве хлебобулочных, сдобных, слоеных и мучных кондитерских изделий из пшеничной муки, а также замороженных полуфабрикатов в тесте, в том числе блинов, и отделочных полуфабрикатов.

Преимущества:

- загущение «холодным способом» различных начинок (фруктовых, творожных, мясных, соков, сливок и др.);
- повышение термостабильности начинок;
- сохранение свойств начинок при заморозке полуфабрикатов, дефростации и выпечке;
- улучшение внешнего вида изделий, исключение вытекание начинок;
- приготовление начинок по собственным рецептам из свежемороженых, консервированных фруктов и ягод;
- универсальность применения: начинки с добавкой легко разделяются на поточно-автоматизированных линиях.



ДЛЯ БЛИНОВ

В блины можно добавить любую начинку: фруктово-ягодную, овощную, творожную, мясную и др. Начинки должны обладать очень важным качеством – они не должны вытекать из блинных дырочек.

В этом поможет стабилизатор «Примафикс» - желирующий и влагоудерживающий агент. Начинки со стабилизатором «Примафикс» отлично держат форму, не растекаются, а блины получаются объемными, аккуратными и аппетитными. В процессе хранения и замораживания стабилизатор «Примафикс» отлично удерживает влагу в начинках.



Вид начинки	Дозировка стабилизатора, %
Фруктовые:	5-15
- 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 (соки, пюре, варенье)	
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм)	5-10
Творожная начинка	5-10
Маковая начинка (готовая маковая начинка)	3-8
Маковая начинка из натурального мака (уваренный мак)	3-10
Овощная начинка:	5-10
- шпинатовая;	
- картофельная;	
- с капустой.	
Мясная начинка	5-8

ДЛЯ ВАРЕНИКОВ

При производстве быстрозамороженных полуфабрикатов — вареников с творожными, овощными, фруктово-ягодными, маковой и др. начинками — основная задача — стабилизация наполнителя, чтобы он выдерживал циклы заморозки-дефростации, кулинарную обработку на всех этапах производства, во избежание растрескивания вареников и вытекания начинок. Для решения этой задачи предлагаем «Примафикс».



Рекомендуемая дозировка «Примафикс» 2 – 10 % к массе начинки, может меняться в зависимости от качества сырья.

Вид начинки	Дозировка стабилизатора, % к массе сырья 2,0 - 7,0 в зависимости от качества творога
«Творожная»	
«С картошкой и луком»	3,0
«С капустой, луком и морковью»	2,0
«С ягодами (вишней, смородиной черникой и др.)»	7,0
«С яблоками и корицей»	7,0
«С сулугуни и зеленью»	5,0
«С печенью и луком»	2,0
«С маком»	8,0
«С картошкой и грибами»	3,0
«Со шпинатом и сыром»	5,0

ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И БЕЛЯШЕЙ

Для пельменей и беляшей используется мясная начинка. Основным компонентом начинки - мясо (свинина, говядина, баранина, курица и другие виды птицы). К основному компоненту добавляют, согласно рецепту, соль, сахар, специи, функциональные добавки: загустители, стабилизаторы, ароматизаторы и пр.

Хорошая добавка к мясному фаршу – «**Стабилизатор Примафикс**»: хорошо взаимодействует с компонентами и выгодна для производства, стабилизирует фарш и улучшает его консистенцию, увеличивает выход продукта.

Рекомендуемая дозировка «**Примафикс**» 2 – 8 % к массе сырья.



ДЛЯ СЫРНИКОВ

Творожные полуфабрикаты: сырники и творожные запеканки - популярный завтрак, сладкий десерт во все времена. А сколько вариаций подачи! Со сметаной, с ягодным соусом, сгущенкой, медом и множеством других дополнений. Классические сырники обязательно готовятся с добавлением пшеничной муки высшего сорта или частичной заменой ее манной крупой. Классические или основные сырники могут вырабатываться с добавлением различных ингредиентов: с орехами, сухофруктами, джемом, морковью, маком, зеленью, картошкой и др.

Для стабилизации консистенции и сохранения формы, а также сочности изделий, получения румяной хрустящей корочки Вам нужен стабилизатор «**Примафикс**». Рекомендуемая дозировка «**Примафикс**» 3 % к массе сырья.

