

**ООО «НИВА-ХЛЕБ»**

**КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ И КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ  
ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Быстро, вкусно, выгодно!**



## СМЕСЬ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ТРИУМФ - МАФФИНЫ И КЕКСЫ

«Триумф - маффины и кексы» - универсальная концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий.

### Преимущества:

- обширный спектр применения: кексы, маффины, разные виды печенья, пирожные, мягкие вафли и многое другое;
- готовые изделия отличаются нежной структурой мякиша, выразительным ароматом, вкусом и цветом, отлично сохраняют свежесть в течение длительного времени и могут храниться в замороженном виде;
- смесь не содержит ароматизаторы, поэтому удобна для производителей, которые желают использовать ароматические добавки на свое усмотрение;
- смесь прекрасно сочетается с какао-порошком до 15%, можно использовать для выпечки шоколадных изделий;
- благодаря своей рецептуре смесь позволяет создавать разнообразные изделия с широкой линейкой вкусов, что упрощает работу на производстве; позволяет применять различные наполнители, отделки и начинки.



### ДЛЯ КЕКСОВ,

вырабатываемых на химических разрыхлителях

Кекс – вкусное, ароматное изделие, которое пользуется огромной популярностью во всем мире. Кекс со смесью «Триумф - маффины и кексы» имеет мягкую и пышную структуру, хороший объем, достаточно долго сохраняет свежесть, тем самым увеличивается срок годности изделия. Дозировка смеси: 2,0 - 5,0 кг / 100 кг готовой продукции.



### КЕКСЫ «ТРИУМФ» - изделие от ООО «НИВА-ХЛЕБ»

Предоставляется нормативно-техническая документация (ТУ) на изделия с удлинённым сроком годности с применением смеси «Триумф – маффины и кексы»: кексы — 40 - 120 дней.

### Преимущества:

- использование смеси и растительного масла (продукция без транс-жиров);
- приятный вкус изделий хорошо сочетается с различными наполнителями: орехами, творогом, ржаной мукой, пшеничными отрубями, шафраном и изюмом, курагой, цикорием и т.п.; начинками и отделкой: глазурями, помадами, декоративными посыпками;
- применение ароматизаторов с разными вкусами;
- изделия имеют хорошо разрыхленный мякиш, длительное время остаются мягкими, предусмотрено хранение в замороженном виде.

## ДЛЯ МАФФИНОВ

А также изделий «Магдалена», «Мишки» с различными наполнителями и отделкой. Из смеси получается классический маффин с неравномерной пористостью в изломе, характерными порами в виде «тоннелей» и разрывом в центре купола. Такой маффин долго сохраняет мягкость. Изготовитель может использовать собственные рецептуры, смесь хорошо адаптируется под любую рецептуру и оборудование. Дозировка 6 - 9% к массе теста.



### **МАФФИНЫ «ТРИУМФ» - изделие от ООО «НИВА-ХЛЕБ».**

Предоставляется нормативно-техническая документация (ТУ) на изделия с удлинённым сроком годности с применением смеси «Триумф – маффины и кексы»: маффины – 40 - 120 дней.

#### **Преимущества:**

- сокращается время, и упрощается процесс производства: смесь адаптирована для приготовления маффинов с замесом ингредиентов в одну стадию;
- изделия отличаются нежной структурой мякиша, выразительным ароматом, вкусом и цветом, отлично сохраняют свежесть в течение длительного времени и могут храниться в замороженном виде;
- на основе одной базовой рецептуры предлагается вырабатывать изделия с различными наполнителями: творогом, смесью «8 злаков», кофе, солодом, имбирем, пряностями и т.п., вариантами разнообразной отделки;
- смесь не содержит ароматизатор, что позволяет применять ароматизаторы с разными вкусами: шоколадный, фруктовые, цитрусовые, их можно «миксовать», увеличивая ассортимент;
- использование смеси гарантирует стабильность продукта.

Благодаря сбалансированному составу смеси, Вы всегда будете получать стабильную продукцию от партии к партии: по цвету, вкусу, текстуре. Более того, в случае «форс-мажорных» обстоятельств и вынужденной остановки оборудования тесто не будет расслаиваться и останется стабильным.

**Смесь отлично подойдет не только для приготовления пышных маффинов и кексов, но и для разнообразного печенья.**

## МЯГКОЕ СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ТРИУМФ»

Предоставляется НТД на сдобное печенье «Триумф» с длительными сроками годности (до 12 месяцев).

#### **Преимущества:**

- мягкое печенье с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, миндальное, сырное, творожное, 8 злаков, имбирное, кокосовое и т.п.; с добавлением начинок и художественной отделкой;
- печенье с разными вкусами производится по единой рецептуре, в том числе с применением различных ароматизаторов;
- предусмотрено вырабатывать печенье в виде сэндвичей с начинкой;
- печенье обладает мягкой нежной структурой и долго остается свежим.



Дозировка 5,0% к массе готовой продукции.

## ПЕЧЕНЬЕ «ОВСЯНОЧКА ТРИУМФ»

Предоставляется НТД на печенье «Овсяночка Триумф» с длительными сроками годности (до 180 суток).

### Преимущества:

- использование смеси и растительного масла (продукция без транс-жиров) позволяет продлить сроки годности печенья;
- вырабатывается с пониженным содержанием сахара;
- печенье с многообразными вкусами, обусловленными внесением дополнительных ингредиентов, таких как творог, овсяные хлопья, ржаная мука, пшеничные и овсяные отруби, семена подсолнечника, кунжут и кокос, пряности и т.п.;
- возможно применение различных ароматизаторов;
- печенье хорошо разрыхлено, длительное время остается свежим.



Дозировка 8,0% к массе готовой продукции.

## ПЕЧЕНЬЕ АМЕРИКАНЕР

Американское печенье - хрустящий десерт, набравший огромную популярность во всем мире. Невероятно нежный вкус песочного, хрустящего, слегка подпеченного теста с различными наполнителями станут приятным дополнением к чашке кофе или чая.

Благодаря смеси «Триумф – маффины и кексы» десерт получается рассыпчатым с нежной тянущейся серединкой. Применение смеси дает шанс каждому производителю стать уникальным в своем производстве. Смесь прекрасно сочетается с внесением добавок – шоколадными каплями, кусочками жареного ореха, цукатами, сублимированными ягодами. Добавление какао - порошка позволяет преобразовать печенье со смесью «Триумф- маффины и кексы» в несколько раз от темно-коричневого до кремового цвета, при этом печенье остается рассыпчатым, нежно тающим во рту.



Дозировка смеси 9% или 13% к массе готовой продукции.

## ХРУСТЯЩЕЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для любителей не очень сладкого предлагается хрустящее заварное печенье. Небольшие изделия из теста, хрустящие и рассыпчатые.

С применением смеси «Триумф - маффины и кексы» печенье получается с нежным, хорошо разрыхленным мякишем, без полости внутри. Чтобы сделать печенье еще интереснее, надо применить отделку – крупный белый сахар, разноцветную глазурь, нетающий сахар и т.д.



Дозировка смеси 2,0% к массе готовой продукции.

## ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЙ БИСКВИТ»

Это полумягкое нежнейшее печенье к уютному чаепитию. Может производиться в широком ассортименте с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, ореховое, творожное, имбирное и т.п., с добавлением начинок и художественной отделкой, а также в виде сэндвичей.

Дозировка смеси 5% или 10% к массе готовой продукции.



## МЯГКИЕ ВАФЛИ

Мягкие или бисквитные вафли радуют своим насыщенным сдобным вкусом. Их называют венскими, бельгийскими, голландскими. Бисквитные вафли должны отличаться мелкопористой структурой и мягкой консистенцией, иметь четкую форму гофры, могут вырабатываться с начинкой или без нее. Если Вы хотите сохранить фигуру, выбирайте ягодные, в них меньше калорий, а наиболее полезные — вафли без начинки.



Для лучшей разрыхленности и однородности структуры бисквитных вафель, улучшения вкуса и продления свежести рекомендуем применять кондитерскую смесь **«Триумф – маффины и кексы»**.

### Преимущества:

- повышается мягкость и разрыхленность бисквитных вафель;
- продлевается свежесть вафельных изделий;
- сохраняется четкий рисунок на поверхности вафель, приобретает равномерный золотистый цвет и приятный вкус.

Дозировка смеси от 8 до 10% к массе вафельного теста.

## ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ и ЗАВАРНЫЕ ПЫШЕЧКИ

Смесь **«Триумф – маффины и кексы»** - великолепная добавка для пирожных в виде заварных трубочек «Эклеров», колец и круглых «Шу». Характерные особенности для этих пирожных: наличие трещин на поверхности и образование большой полости внутри, которая заполняется начинкой.

Применение смеси способствует увеличению сроков годности, сохранению свежести заварных полуфабрикатов, образованию полости без перепонок, улучшению внешнего вида – формы, цвета и объема.



Дозировка смеси 1 - 2% к массе готовой продукции.

**ЗАВАРНЫЕ ПЫШЕЧКИ** - идеальное блюдо для завтрака или полдника. Прекрасно сочетаются с чаем или кофе и могут быть поданы с различными добавками: вареньем, творогом, сгущенным молоком, шоколадной пастой или свежими ягодами.

Пышечки с применением мучной кондитерской смеси «Триумф – маффины и кексы» получаются хорошо разрыхленными без полости внутри, мягкими и пышными.

Дозировки смеси до 2% к массе готовой продукции.



## **ВСТРЕТИТЬ СВЕТЛОЕ ХРИСТОВО ВОСКРЕСЕНИЕ С ВКУСНЫМ КЕКСОМ**

### **КЕКС «ПАСХАЛЬНЫЙ»**

Предлагаем кондитерскую смесь «Триумф - маффины и кексы» для бездрожжевых пасхальных кексов. Смесь позволяет производить хорошо разрыхленные, сочные, нежные кексы, продлевает их первоначальную свежесть.

Срок годности (в зависимости от упаковки) – до 40 суток.

Дозировка смеси 8,0% к массе готовой продукции.



## **МУЧНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА**

Масляный бисквит — это очень популярный полуфабрикат. Изделия на его основе характеризуются большой сдобностью и отличаются сочным, влажным и плотным мякишем. Выпеченный бисквит на основе концентрированной смеси «Бисквит масляный – Экстра» может быть использован в качестве основы для пропитки и создания тортов, пирожных, десертов, пирогов, рулетов и других сладостей.

Смесь «Бисквит масляный – Экстра» пользуется популярностью в приготовлении сочных пончиков, донатов, беляшей. Со смесью разработано нежнейшее сдобное мягкое печенье «Экстра».

Для приготовления масляного бисквита и других изделий смесь «Бисквит масляный – Экстра» применяется в количестве 6 - 10% к массе теста.

### **Преимущества:**

- широкий ассортимент изделий;
- быстрый и простой способ получения качественного бисквитного полуфабриката (одновременное смешивание всех компонентов);
- длительное сохранение свежести изделий;
- стабильное качество – изделия имеют свойственный только масляному бисквиту сочный мякиш и насыщенный вкус.



Смесь «Бисквит масляный - Экстра» применяется и как **улучшитель** качества, и для **сохранения свежести** мучных кондитерских изделий в дозировке до 2,0 кг/100 кг готовой продукции:

- изделий из песочного полуфабриката (в том числе без применения яиц), овсяного печенья, пряников - улучшается разрыхленность изделий;
- заварного полуфабриката - увеличивается объем, и образуется полость без перепонки, улучшаются форма и цвет;
- кексов - увеличивается объем, улучшается разрыхленность (дозировка смеси 1,0 - 3,0 кг/100 кг готовой продукции).



## **БИСКВИТНО-СБИВНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЭКСТРА»**

Нежное мягкое печенье, ежедневный десерт на завтрак к чаю или кофе. Приятный подарок в красивой праздничной упаковке. При изготовлении бисквитно-сбивного печенья смесь «Бисквит масляный – Экстра» применяется в количестве до 20% к массе теста.

**БИСКВИТНО-СБИВНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЭКСТРА» - изделие от ООО «НИВА-ХЛЕБ».**



Предлагаем НТД (ТУ) на бисквитно-сбивное печенье «Экстра» с длительными сроками годности (до 12 месяцев), которое поможет Вам расширить ассортимент продукции оригинальными высококачественными изделиями, учитывая вкусы и пожелания клиентов.

### **Преимущества:**

- по единой рецептуре производится воздушное нежное печенье с разнообразными вкусами: шоколадное, творожное, кунжутное, кокосовое, миндальное, маковое, пряное и т.п., в том числе с применением ароматизаторов;
- длительное сохранение свежести печенья;
- дополнительное расширение ассортимента за счет внесения начинок и отделки посыпками, глазуриями, украшениями, выработки печенья в виде сэндвичей с начинкой;
- простое приготовление теста.

## ПОНЧИКИ И ДОНАТЫ

Удобный перекус современного мегаполиса. Никогда не выйдут из моды. Где бы вы не находились, дома или в путешествии, изделия вызывают аппетит в желании «подкрепиться». Приготовление теста со смесью «**Бисквит масляный - Экстра**» простое, быстрое, на любом технологическом оборудовании. Дозировка смеси 20 - 30% к массе муки.



### Преимущества:

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

**Выгодный бизнес, широкий ассортимент.**

## БЕЛЯШИ

Сочные ароматные беляши пришли в нашу культуру из татарской и башкирской кухни. Беляши вкусны с мясным и овощным бульоном, со сметаной и просто с чаем.

Для быстрого приготовления любимого российского беляша предлагаем смесь «**Бисквит масляный – Экстра**». Смесь значительно улучшит качество беляшей, сделает мягкими и тающими во рту.

Дозировка смеси 20 - 30% к массе муки.



### Преимущества:

- мягкое, нежное тесто, хорошо формуется, не впитывает лишний жир;
- изделия пышные, воздушные, сразу чувствуется вкус начинки;
- используется любая мясная начинка из молотой или рубленой говядины, свинины, курицы или баранины, из смеси разных видов мяса;
- долго сохраняются мягкость и сочность как при разогреве, так и после размораживания.



## НОВИНКА!

### ИЗДЕЛИЕ «БАУРСАК»

**Баурсак** – это самый питательный, самый калорийный вид хлеба. Традиционное национальное изделие казахской, башкирской, татарской кухни (кусочки теста, жаренные во фритюре). Баурсаки называют еще центральноазиатскими пончиками, но они бывают абсолютно разной формы: круглыми, треугольными, квадратными, овальными, ромбовидными. Могут быть из дрожжевого или пресного теста. Особенно вкусные в горячем виде.



Мучная кондитерская смесь «**Бисквит масляный – «Экстра»**» сохранит мягкость и вкус изделий в остывшем виде и в процессе дальнейшего хранения.

#### Преимущества:

- значительно увеличивается размер изделий в процессе жарки;
- надолго сохраняется сочность и мягкость в остывших изделиях;
- повышается разрыхленность изделий;
- улучшаются вкусовые свойства – исчезает содовое послевкусие после выпечки.

Дозировка смеси 15 - 20% к массе готовой продукции.

Пышные, воздушные и сочные баурсаки – бюджетное угощение, которое придется по вкусу!

### КВАРКИНИ

Это нежные, аппетитные, воздушные пончики из творожного теста, жаренные во фритюре. «Кваркини» в переводе с немецкого Quark означает «творог». Именно он делает блюдо таким вкусным и питательным. А добавление в рецептуру мучной кондитерской смеси «**Бисквит масляный –Экстра»** делает изделия еще сочнее и мягче.



Изготавливается изделие круглой формы размерами от 1,5 до 4 см. Пользуется большим успехом, а специализированные пекарни производят кваркини в больших объемах. Продукт имеет низкую себестоимость.

Дозировка смеси для творожных пончиков «Кваркини» 15% к массе готовой продукции.

#### Преимущества:

- удобное и быстрое приготовление;
- получение хрустящей золотистой корочки и нежной структуры внутри изделия;
- применение различных начинок и ароматизаторов;
- изделия надолго сохраняют свежесть и мягкость.

## МУЧНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ

На смеси «**Масляный бисквит**» получается классический вариант масляного бисквита: сочный мякиш, характерная для этого полуфабриката крупнопористая структура мякиша, который хорошо впитывает пропитку, сочетается со всеми кремами и различного рода наполнителями. Подходит для изделий с увеличенным сроком годности.



Смесь «**Масляный бисквит**» широко применяется для изделий кондитерских «**Блины со сладкой начинкой**»: с кремовыми, творожными, фруктовыми наполнителями и т.д.

Блины получаются мягкие, ажурные, с красивым колером. Не меняют своих свойств после разогрева и размораживания.



Смесь «**Масляный бисквит**» хорошо адаптирована для блинов и оладий, выпекаемых на аппаратах различных производителей или вручную на сковородах.

### Технологический эффект:

- 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.

Дозировки смеси (кг/100 кг муки): для блинов - 4 - 6; для оладий – 6 – 8.

Мучная кондитерская смесь «**Масляный бисквит**» применяется как в рецептурах производителя, так и в рецептурах от ООО «НИВА-ХЛЕБ», в том числе в рецептуре «**Постные блины**».



## МУЧНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

«Классический бисквит» – высококачественная смесь для изготовления бисквита и бисквитного рулета. Применяется в количестве 11% к массе теста – для бисквита и 8% – для рулета.

Бисквит со смесью получается высокого объема с ровной поверхностью, равномерной мелкопористой структурой, белым мякишем, некрошащимся при нарезке, хорошо удерживающим пропитку. Отлично подходит для изделий с увеличенным сроком годности. Рулетный полуфабрикат имеет гладкую поверхность, при скручивании отсутствуют трещины.



### Технологический эффект:

- простое приготовление бисквитного теста (одновременно взбиваются все компоненты);
- готовое тесто имеет стабильную консистенцию, что обеспечивает возможность длительной работы с ним;
- гарантировано высокое качество полуфабрикатов;
- длительное сохранение свежести.

Смесь «Классический бисквит» также применяется для **улучшения** качества и **сохранения свежести** мучных кондитерских изделий в дозировке до 2,0 кг/100 кг готовой продукции (в зависимости от поставленной задачи):

- пряников, овсяного печенья;
- изделий из песочного полуфабриката (в том числе без применения яиц).



# Для продления свежести и сроков годности

## ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Смесь для продления сроков годности **ФРЕШ** обладает хорошей водопоглощительной способностью - связывает воду в соотношении 1 : 2 – 1 : 3, повышая выход продукции. Позволяет работать на максимальной влажности теста. Изделия сохраняют свежесть в течение длительного срока годности.

Смесь **ФРЕШ** также эффективно предупреждает плесневение упакованных пряничных изделий в процессе длительного хранения.

При выработке пряничных изделий со сроками годности по ГОСТ предлагаем комплексную пищевую добавку **СЮРПРИЗ ПЛЮС**, также обладающую хорошей водопоглощительной способностью - связывает воду в соотношении 1 : 2 – 1 : 3.



Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **ФРЕШ** – 0,5 – 0,7.
- **СЮРПРИЗ ПЛЮС** - 0,5 – 0,8.

Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** рекомендуется для улучшения структуры пористости пряников (взамен традиционных разрыхлителей) в дозировке 1,0 – 1,3 кг/100 кг готовой продукции.

Комплексные пищевые добавки **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** можно использовать совместно с **СЮРПРИЗ ПЛЮС** для эффективного предупреждения плесневения изделий.

Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **КБ-1** – 0,25 – 0,6;
- **КБ-1 СУПЕР** – 0,25 – 0,5.

Разработана НТД на пряники глазированные с длительным сроком годности:

- включает 13 наименований изделий из пшеничной муки первого, второго сорта, ржаной обдирной или их смеси;
- в рецептуры включены различные вкусовые и ароматические добавки: какао-порошок, орех, шоколадная крошка, цукаты, кокосовая стружка, мак, изюм, пряности (имбирь, корица, гвоздика), ароматизаторы или сухие духи;
- предлагаются специальные сорта пряников в качестве сладкого лакомства во время поста;
- можно выработать пряники с различными начинками и покрывать разнообразными глазуриями.



## ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Комплексная пищевая добавка **СЮРПРИЗ ПЛЮС** за счет хорошей водопоглотительной способности связывает воду в соотношении 1 : 3, повышая выход продукции и эффективно продлевая свежесть до 90 суток, что делает добавку экономичной и выгодной для производителя.

Рекомендуемая дозировка **СЮРПРИЗ ПЛЮС** - 0,5 – 0,8 кг/100 кг готовой продукции.

Для увеличения сроков годности в рецептурах на печенье с различными наполнителями предлагаем совместное применение **СЮРПРИЗ ПЛЮС** и **КБ-1 СУПЕР** в дозировке 0,25 – 0,35 кг/100 кг готовой продукции.

Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** рекомендуется для повышения разрыхленности печенья (взамен традиционных разрыхлителей) в дозировке 1,0 – 1,2 кг/100 кг готовой продукции.



### Технологический эффект от применения комплексных пищевых добавок:

- увеличиваются сроки годности и сохранение свежести пряников и овсяного печенья;
- предупреждается микробиологическая порча упакованных пряничных изделий и печенья, и продлевается срок их годности;
- улучшается структура пористости.

## СДОБНОЕ (ПЕСОЧНОЕ) ПЕЧЕНЬЕ

Предлагаем:

- комплексную пищевую добавку **ОРБИТА-К**, которая великолепно обеспечивает сохранение свежести печенья до 3 месяцев, повышает прочность, что ведет к сокращению лома при транспортировке;

- смесь для изделий длительного хранения **ФРЕШ** или пищевая добавка **СЮРПРИЗ ПЛЮС** продлевают свежесть мягкого сдобного печенья до 90 суток. Одновременно **ФРЕШ** предохраняет печенье от плесневения.

- комплексную пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР** для предупреждения от плесневения мягкого сдобного печенья, изделий с начинкой в процессе длительного хранения до 90 дней.

- пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** применяется взамен традиционных разрыхлителей, повышает разрыхленность печенья, придавая однородную мелкопористую структуру.



Дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

**ОРБИТА-К – 0,4 – 0,5;    КБ-1 - 0,25 - 0,35;    СЮРПРИЗ ПЛЮС – 0,5 – 0,8;**

**ФРЕШ – 0,25 - 0,5;    СУПЕРБЕЙК – 0,5 – 0,8.**

Предлагаем НТД на сдобное печенье с длительным сроком годности без применения яиц:

- включает 12 наименований печенья разной формы и массы, с различными вкусовыми добавками: сухим молоком, какао, орехом, шоколадом, кунжутом, маком, с применением ароматизаторов;

- предусмотрено вырабатывать печенье с начинками, в виде сэндвичей и с разнообразной отделкой.

## САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Предлагаем комплексную пищевую добавку **ОРБИТА-К**, которая обеспечивает сохранение свежести печенья до 6 месяцев, повышает прочность, что ведет к сокращению лома при транспортировке, улучшает рельеф рисунка и цвет; повышает пластичность теста, что облегчает процесс его формования.



Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** используется взамен традиционных разрыхлителей, способствуя увеличению разрыхленности и намокаемости печенья.

Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **ОРБИТА-К** – 0,5 - 1,0;
- **СУПЕРБЕЙК** - 1,0 – 1,3.

Предлагаем НТД на сахарное печенье с длительным сроком годности:

- включает 11 наименований печенья различной формы и массы, со следующими вкусовыми и ароматическими компонентами: орехом, сухим молоком, пшеничными отрубями, пряностями – имбирем и корицей, какао, шоколадом, цукатами, кокосовой стружкой, изюмом и маком, творогом, с применением ароматизаторов;
- предусмотрено вырабатывать печенье с разнообразной отделкой.

## КЕКСЫ

Для продления сроков годности и сохранения свежести кексов, вырабатываемых по ГОСТ, с регламентируемых 7 – 10 суток до 40 и более суток рекомендуем использовать пищевую добавку **СЮРПРИЗ ПЛЮС** в дозировке 0,3 – 0,6 кг/100 кг готовой продукции.

Мякиш кексов остается более сочным и связным, некрошащимся как сразу после выпечки, так и в процессе хранения.

Для обеспечения микробиологической чистоты кексов в процессе хранения и продления сроков годности рекомендуется использовать пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР** в дозировке 0,2 – 0,25 кг/100 кг готовой продукции.



Смесь **ФРЕШ** продлевает сроки годности кексов до 120 дней, препятствует плесневению в процессе хранения, применяется в дозировке 0,3 – 0,6 кг/100 кг готовой продукции.

При применении пищевой добавки **СЮРПРИЗ ПЛЮС** или смеси **ФРЕШ** необходимо внесение дополнительного количества воды при замесе теста в соотношении 1:3, так как эти добавки обладают хорошей водопоглощительной способностью, увеличивают выход продукции и покрывают часть затрат на **СЮРПРИЗ ПЛЮС** и **ФРЕШ**.

Комплексные пищевые добавки (пекарские порошки) **КОНДИБЕЙК** и **СУПЕРБЕЙК** используются в качестве разрыхлителей взамен традиционной углекислой соли, позволяют улучшить структуру пористости изделий. Применяются в дозировке (кг/100 кг готовой продукции): **КОНДИБЕЙК** - 0,6 – 0,8, **СУПЕРБЕЙК** - 0,4 – 0,6.

## ВАФЛИ

Предлагаем комплексные пищевые добавки **ТРИУМФ** и **ОРБИТА-К**, которые:

- продлевают свежесть вафельных изделий;
- снижают намокаемость вафельного листа после нанесения начинки и улучшают хрустящие свойства сразу после выпечки и в процессе хранения;
- улучшают текучесть теста и уменьшают наливную массу и отеки;
- повышают прочность в процессе транспортирования и хранения;
- вафли имеют четкий рисунок на поверхности и равномерный золотистый цвет.

Рекомендуемые дозировки (кг/100кг вафельного листа):

- **ТРИУМФ** - 0,3 – 1,0;
- **ОРБИТА-К** – 0,6 – 1,0.



Вместо традиционного разрыхлителя – соды предлагаем пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК**, который способствует улучшению структуры вафельного листа. Дозировка 0,5 - 1,0 кг/100 кг вафельного листа.

Комплексные пищевые добавки **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** предупреждают плесневение вафель с начинками в процессе хранения.

Дозировки (кг/100 кг готовой продукции): **КБ-1** – 0,2 – 0,5; **КБ-1 СУПЕР** – 0,2 – 0,25.

## ПЕКАРСКИЕ ПОРОШКИ высокоэффективные разрыхлители **СУПЕРБЕЙК** и **КОНДИБЕЙК**

предназначены для разрыхления мучных кондитерских изделий и замороженных полуфабрикатов (блинов, оладий и т.п.) взамен традиционных разрыхлителей - соды пищевой и углекислого аммония.



### Преимущества:

- повышается разрыхленность и объем, обеспечивается однородная структура пористости пряников, печенья овсяного, сахарного, сдобного, затяжного, галет и крекеров, бисквитных, заварных и песочных полуфабрикатов, кексов;
- улучшается цвет и вкусовые свойства изделий – повышается рассыпчатость печенья, исчезает содовое послевкусие и аммиачный запах после выпечки, подчеркивается более сдобный и полноценный вкус;
- обеспечивается качественная внутренняя полость в заварных полуфабрикатах;
- блины и оладьи более пышные и лучше разрыхлены, при этом остаются более мягкими и легко разжевываются;
- способствуют сохранению первоначальной свежести изделий.

Рекомендуемые дозировки для мучных кондитерских изделий (кг/100 кг готовой продукции):

**СУПЕРБЕЙК:** 0,5 – 1,3; **КОНДИБЕЙК:** 0,4 – 1,2.

Рекомендуемые дозировки для замороженных полуфабрикатов в тесте (для тестовой оболочки блинов, блинчиков, оладий, чебуреков) (кг/100 кг муки):

**СУПЕРБЕЙК:** 0,7 – 3,0; **КОНДИБЕЙК:** 1,1 – 3,0.

## СТАБИЛИЗАТОР «ПРИМАФИКС»

В кондитерском искусстве важным моментом является создание оригинального декора кондитерских изделий. Красиво выглядят выставленные в витринах кондитерских магазинов торты и пирожные, покрытые пышным узором из **взбитых сливок**. Это самый популярный декор и просто универсальный продукт. Кондитерские изделия долго сохраняют свой превосходный вид со взбитыми сливками, если они приготовлены с загустителем, стабилизатором **«Примафикс»**.



Это универсальное средство обладает способностью увеличивать вязкость сливок и сохранять ее достаточно долго. И отлично справляется с задачей просто и быстро приготовить взбитые сливки.

Ингредиенты, входящие в состав стабилизатора **«Примафикс»**, имеют натуральное, природное происхождение.

### Сметанный крем

Прелесть сметанного крема для торта в его свежем, легком, с кислинкой вкусе. Если важно сохранить эти свойства, но при этом сделать крем более стабильным, предлагаем воспользоваться загустителем **«Примафикс»**.



Очень популярен крем из сметаны, известный под названием «Пломбир».

Благодаря добавлению загустителя **«Примафикс»** крем отлично держит форму, поэтому его используют не только для соединения коржей, но и для выравнивания и отделки торта, украшения капкейков.

### Шоколадный крем

Для приготовления Вам понадобятся какао-порошок, мелкий сахар, ваниль и загуститель **«Примафикс»**.



### Преимущества:

- применение стабилизатора позволяет добиться более устойчивых пиков при взбивании сливок или сметанного крема;
- с добавкой крем становится более плотным, лучше держит форму, им гораздо удобнее выполнять узоры;
- с помощью добавки можно взбить сливки или приготовить сметанный крем с низкой жирностью;
- десерты получаются лёгкие, воздушные и в то же время плотные, хорошо удерживающие форму;
- взбитые сливки на протяжении довольно длительного времени способны отлично сохранять свою форму на кондитерских изделиях;
- простота и универсальность применения.



Стабилизатор **«Примафикс»** - прекрасное средство в качестве загустителя для ягодной прослойки. Получается очень вкусной, стабильной, не вытекающей из торта. А ещё она отлично смотрится в разрезе!

Бисквиты очень трудно выпечь гладкими и ровными, даже если применяется специальная силиконовая форма. Поэтому все неровности и шероховатости, которых много, особенно на боковых поверхностях торта, предварительно замазываются («зашпаклеваются») вязким, загустевшим составом.

В качестве такого выравнивающего состава логично использовать разные типы фруктовых глазурей, которые можно приготовить на основе фруктового джема или сока и загустителя **«Примафикс»**.

