




ЛЕКВАР

мультифункціональні
пасты





БАЛАНС СМАКУ, ПРИРОДНОЇ КОРИСТІ та ТЕХНОЛОГІЧНОСТІ

 **ЛЕКВАР** – мультифункціональні/*smart* пасти (3в1), що поєднують в собі **заварку**, **сироп** на **цілющих рослинних** складових, **закваску**. Для виробництва оригінальних та класичних ХБВ з підвищеною маржинальністю, здобних, листових та кондитерських виробів. Надають виробам самобутньої смако-ароматики, забезпечують неперевершену вологість м'якушу, в природній спосіб подовжують свіжість. Високий вміст українських рослинних суперфудів в **ЛЕКВАРах** підвищує харчову цінність ХБВ. Суттєво скорочують виробничий цикл приготування заварних хлібів, при цьому забезпечують якість виробів як при традиційному тістоприготуванні (на заварках, тривале бродіння). **ЛЕКВАРИ** - це швидка, зручна, більш оригінальна по смаку та корисніша альтернатива традиційним заваркам та сиропам.



ЛЕКВАР

Для виробництва широкого асортименту ХБВ з доданою вартістю та підвищеною маржинальністю.



Заварка житня та пшенична

+



Сироп на цілющих рослинних компонентах

+



Закваска

Природня Користь та багатогранна харчова цінність.

Яскрава індивідуальність смаку та аромату.



Для пекарні при супермаркетах



Для міні пекарні / міні-завода



Для великих ХБВ виробництв

- турбуєтесь, щоб ХБВ були не лише смачним, а й здоровими, несли підвищену користь для споживача?
- бажаєте додати в асортимент виробу з доданою вартістю, що відповідають сучасним трендам здорового харчування?
- потрібно, щоб у кожного виробу була «своя родзинка» — цікаві смакові переливи та довершений ароматичний букет?
- потрібно, щоб ваші вироби залишалися спокусливо-ароматними упродовж усього терміну придатності?

ЦЕ ПРОСТО — **ЛИШЕ ДОДАЙТЕ**  ЛЕКВАР



Кожен **ЛЕКВАР** є **авторським** за своїм складом. **Оригінальна гамма природних складових**, ретельно підібраних та вдало поєднаних, формує кожному продукту свою особливу індивідуальність смаку, аромату, кольору. Глибина смакоароматики **ЛЕКВАРів** зумовлена і технологією приготування **ЛЕКВАРів** за принципом «томління». Це дає змогу вповні розкритися кожному компоненту, поєднати їх в єдину довершену смакову композицію та зберегти максимум поживної цінності суперфудів.

Кожен ЛЕКВАР — це «капсула» з багатою та оригінальною смакоароматикою.

- Надають виробам самобутнього та глибокого смаку, як у ХБВ тривалого бродіння.
- Вироби не втрачають привабливості смаку та аромату до кінця терміну споживання.



Щонайменше **30% складу** кожного з **ЛЕКВАРів** становлять **українські рослинні супер-фуди***, шановані за високий природній вміст клітковини та антиоксидантів, яких часто бракує в раціоні сучасного споживача.

ЛЕКВАРи дають широкі можливості для виробництва оригінального асортименту ХБВ з доданою харчовою цінністю природніх українських суперфудів

* багаті поживними речовинами продукти, які вважаються особливо корисними для здоров'я та гарного самопочуття.



**Переваги ЛЕКВАРів
для технологічного процесу**

- Скорочують процес тістоприготування в порівнянні з класичною технологією заварних сортів.
- Покращують хлібопекарські властивості борошна з низькою цукроутворювальною здатністю.

Згідно лабораторних досліджень **Zeelandia**, ХБВ на **ЛЕКВАРах** на третю добу мають в середньому на **37%** вищу свіжість.



**Переваги,
яких набувають вироби**

- Надають надзвичайної вологості та еластичності м'якушу.
- Забезпечують чудову **свіжість та м'якість** ХБВ упродовж усього терміну придатності. Запобігають черствінню та мікробіологічному псуванню **природнім** шляхом (завдяки накопиченим простим цукрам та декстринам).
- Надають **апетитного забарвлення** шкоринці.

Переваги ЛЕКВАР у виробництві заварних ХБВ

Використання **ЛЕКВАРів вчетверо скорочує технологічний процес** виробництва заварних хлібів (з 11 до 2,5 годин). Виробничий **цикл спрощується з 3-х, 4-х фазного до 1-фазного**. Якість виробів при цьому **залишається незмінно високою**, як у виготовлених за класичною технологією заварного хліба.



Порівняння аспектів, необхідних для приготування традиційної заварки та переваг ЛЕКВАРів	Традиційне приготування заварки та закваски	Використання ЛЕКВАРів
Додаткове обладнання	+	
Додаткове місце для процесу	+	
Технологічний процес	Тривалий	Короткий
Додатковий персонал	+	
Залежність від рівня кваліфікації персоналу	+	
Додаткові витрати електроенергії	+	
Додаткові технологічні операції	+	
Ризик нестабільної якості вхідної сировини	Високий	Низький
Закупівля, утримання та контроль сировини	3 інгредієнти	1 інгредієнт
Ризик отримання браку	Високий	Стабільна якість
Вологість, кислотність, ступінь оцукрення заварок та заквасок	Постійний контроль параметрів	Стабільна кислотність

**ЛЕКВАРИ ОДНОЧАСНО ЗАМІНЮЮТЬ ОЦУКРЕНУ ЗАКВАШЕНУ ЗАВАРКУ.
ВИ ОТРИМУЄТЕ 1 СИРОВИННИЙ ІНГРЕДІЄНТ ЗАМІСТЬ 3-Х І БІЛЬШЕ.**



це **швидка, зручна, більш оригінальна** по смаку та ароматиці,
корисніша для здоров'я альтернатива традиційним заваркам та сиропам.


Використовуйте ЛЕКВАР якщо

- **Цінуєте** зручність та **свій час**. Час — це гроші.
- Є бажання виробляти **якісні заварні види ХБВ**, але не маєте стабільних ресурсних можливостей для підтримки традиційного процесу виробництва заварних ХБВ (брак виробничих площ, обладнання, кваліфікованого персоналу, відсутність виробничої лабораторії).
- **Зацікавлені у сировині високої та стабільної якості**.
- Шукаєте можливості для **підвищення ефективності виробничого процесу** та оптимізації енерговитрат.
- **Прагнете оптимізувати**/кількість сировинних інгредієнтів, що використовуєте для виробництва ХБВ.



ЛЕКВАРИ ДАЮТЬ МОЖЛИВІСТЬ ВИРОБЛЯТИ **ВЕЛИКИЙ АСОРТИМЕНТ** ГОТОВИХ ВИРОБІВ **З БІЛЬШ ВИСОКОЮ МАРЖИНАЛЬНІСТЮ**

Залежно від **способу тістоприготування, дозування** ЛЕКВАРів (20%–40%), **виду борошна**, з яким вони комбінуються, відкривається можливість отримати вироби, різноматнітні по смакоароматиці, кольоровій гамі, текстурі м'якуша.

 ЛЕКВАР **20%** —————> **40%**

смакоароматика	виражена	насичена
кольорова гамма	не насичена	насичена
текстура м'якуша	вологий м'якуш	більш вологий м'якуш



Особливості використання

- Дозування 20-40%
- Легко дозується



Рекомендації по використанню:

- Вносити при замісі тіста
- В рецептурі з **ЛЕКВАРАми** можна додавати інші смакові інгредієнти та конструювати вироби на свій смак
- **ЛЕКВАРИ** можна додавати в свої, уже існуючі рецептури для поліпшення смако-ароматики, вологості м'якуша, свіжості.
- Для об'єму використовувати в комбінації з поліпшувачами



Заморозка

- Вироби на **ЛЕКВАРАх** можуть піддаватися **заморозці після випічки**.



«ВАША **ЇЖА** ПОВИННА БУТИ ЛІКАМИ,
ВАШІ **ЛІКИ** ПОВИННІ БУТИ **ЇЖЕЮ**»

— Гіппократ

Смакуйте веселку!

Щоб акцентувати на важливості **різноманітного** щоденного раціону, медики та дієтологи часто радять «їсти веселку». Це означає споживати **різнокольорову рослинну** їжу. Продукти, які забарвила у всі кольори веселки природа. Природня кольорова їжа (ягоди, спеції, насіння, цільні злаки, бобові, овочі, фрукти) містить **мікронутрієнти** — **вітаміни** та **фітонутрієнти**, що справляють потужний позитивний вплив на різні системи організму людини. З **різними кольорами веселки** ми отримуємо **повний** набір поживних речовин, необхідних для **якісного, здорового, активного життя**.



ЛЕКВАР — НАЙЗРУЧНІШИЙ СПОСІБ **ДОДАТИ «ВЕСЕЛКУ»**
В ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ.



ЛЕКВАР

**СОНЯЧНИЙ
БУРШТИН**

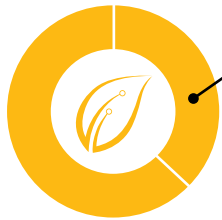


Дозування –
20–40% до
загальної маси
борошна

СОНЯЧНИЙ БУРШТИН

Мультифункціональна паста, яка містить у своєму складі:

- Заварку, збагачена **кукурудзяним борошном, висівками** та **композицією прянощів**.
- Сироп, де **гарбузово-морквяне смузі** поєднується з **ячмінно-солодовим екстрактом**.
- **Закваска**.



35 % складу —
корисні для здоров'я компоненти*.

ЛЕКВАР не лише надає виробам смаку, аромату та апетитного сонячного кольору.

*Українські суперфуди, що містить ЛЕКВАР «Сонячний бурштин», є багатим природним джерелом **пребіотиків** (клітковина моркви, гарбуза, висівки, кукурудзяного борошна)

Сприяє відновленню балансу мікробіому / екостеми кишечника.

Сила імунітету. Кращий контроль ваги та апетиту. Гарний настрій та добре загальне самопочуття.

Рекомендації технологів Zeelandia

- ЛЕКВАР «Сонячний бурштин» чудово комбінується зі будь-якими світлими сортами борошна (пшеничним, пшенично-вівсяним, пшенично-кукурудзяним, пшенично-ячмінним, пшеничним цільнозерновим). Це підсилить корисний склад готових виробів та дозволить леквару найкращим чином передати виробам красу свого сонячного кольору.
- ЛЕКВАР «Сонячний бурштин» особливо добре підходить для виробництва ХБВ, в яких важливу роль відіграє якість шкоринки – багети, чіабати, паніні, булочки, тостовий хліб, рустикальні хліби.
- Для здобних виробів.



вологий
м'якуш



подовжена
свіжість



зручність: скорочення
виробничого циклу,
економія часу та ресурсів



стабільна
якість

1

Леквар заміняє
3 інгредієнта - заварку,
сироп, закваску



ЧОРНА
ПЕРЛИНА



Дозування –
20–40% до
загальної маси
борошна

ЧОРНА ПЕРЛИНА

Мультифункціональна заварна паста, яка містить в своєму складі:



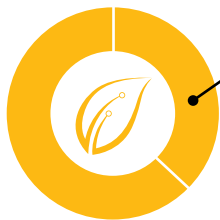
Заварку на **житньому борошні, житніх солодах** та **пікантній композиції прянощів**.



Сироп з !!! **чорноплідної горобини** та **чорної патоки**.



Закваска.



35 % складу — суперфуди

ЛЕКВАР «Чорна перлина», містить доволі рідкісні українські суперфуди (чорноплідна горобина, чорна патока), які є потужним природним джерелом **фітонутрієнтів** (антиоксидантів), **полівітамінів та мікроелементів** (вітаміни групи В, фосфор, кальцій, калій, кремній, кобальт, магній, натрій, залізо).

Ці речовини протидіють оксидативному стресу в організмі, справляють тонізуючу дію, дають заряд енергії та бадьорості.

Рекомендації технологів Zeelandia

Асортимент

- Для житніх, житньо-пшеничних, пшенично-житніх, пшеничних сортів ХБВ.
- ЛЕКВАР “Чорна перлина” особливо добре підходить для виробництва оригінальних темних заварних хлібів, для формового хліба з класичним м’якушем, подових хлібів, фінських краюшок.
- Для темної чабатти.



вологий
м’якуш



подовжена
свіжість



зручність: скорочення
виробничого циклу,
економія часу та ресурсів



стабільна
якість

1

ЛЕКВАР заміняє
3 інгредієнта - заварку,
сироп, закваску



БЛИЙ
САПФІР



Дозування –
20–40% до
загальної маси
борошна

БІЛИЙ САПФІР

Мультифункціональна заварна паста, яка містить у своєму складі:



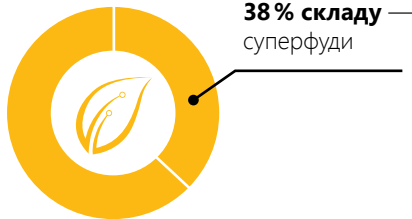
Заварка на **різних видах цільнозмеленого борошна** (вівсяне, пшеничне цільнозернове, соєве) **та вівсяному солоді**



Сироп на **екстракті пропращених зерен** (солоді) та **шипшини**



Закваска



Складові ЛЕКВАРу добре відомі за щедрий природній вміст життєво важливих нутрієнтів:

- рослинних протеїнів.
- різних видів клітковини.
- полівітамінний та мінеральний склад пророщених зерен (солоду) та шипшини.

Їжа, багата на зазначені нутрієнти — запорука здорового духу та тіла, психо-емоційного балансу, позитивного світосприйняття.

Додатковий технологічний функціонал

- Надає об'єму готовим виробам.
- Поліпшує формостійкість подових виробів.
- Стейкий до перевистоювання.

Асортимент. Пшеничні рустикальні хліби, багети, булочки, булочні вироби, фокачча, чабатта

! Завдяки **ЛЕКВАРа**м свіжість та м'якість багета суттєво подовжиться.



вологий
м'якуш



подовжена
свіжість



зручність: скорочення
виробничого циклу,
економія часу та ресурсів



стабільна
якість

1

ЛЕКВАР заміняє
3 інгредієнта - заварку,
сироп, закваску



ЛЕКВАР

КАВОВИЙ
АГАТ



Дозування –
30–40% до
загальної маси
борошна

КАВОВИЙ АГАТ

Мультифункціональна заварна паста, яка містить в своєму складі:



заварку на борошні та ароматному какао



кавовий сироп з корицею та ваніллю



закваску

Для виробництва ароматної шоколадно-кавової здобы.

- Наповнює вироби **багатим преміальним смаком** та **неймовірним ароматом** з нотами ванілі, кориці, шоколаду та кави.
- Здоба з високим вмістом какао отримує насичений соковитий смак. ЛЕКВАР допомагає у вирішенні проблеми сухого м'якуша у здобі, що містить какао.
- Надає виробам шоколадного кольору.
- Подовжує свіжість. Вироби зберігають свої привабливі споживчі властивості упродовж усього терміну зберігання.

Какао, кава, ваніль, кориця є природними енергетоніками.

Дія – заряд бадьорості і сил, активація життєвої енергії та натхнення, стимул та підтримка розумової діяльності.

Асортимент

- вишукані та оригінальні здобні вироби - панетон, пасха, штолен, сіннабони, шоколадний тост тощо.
- традиційна здоба.



Хліб «Чорна перлина»



Рецептура тіста:

40 кг	борошно житнє обдирне
60 кг	борошно пшеничне в/г
40 кг	ЛЕКВАР «Чорна перлина»
2 кг	Нордікс Супер Нью
2,5 кг	дріжджі пресовані
2 кг	олія соняшникова
1,8 кг	сіль
6 кг	цукор
50 кг	вода

Спосіб приготування:

З'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса (воду додавати поступово). Бродіння тіста 40-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки вагою 0,670 кг та надати бажаної форми. Тістові заготовки обкатати в борошні та покласти у форми з лози швом донизу. Остаточне вистоявання 40-45 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання

250-230°C протягом **30 хв.**

Ротаційна піч: температура випікання

240-220°C протягом **28-30 хв.**

Хліб «Білий сапфір»



Спосіб приготування:

Попередньо відварити пажитник протягом 5 хв. і лишити для охолодження.

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості та 12 хв. на 2-ій швидкості тістоміса (воду додавати поступово). Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 90 хв. в умовах цеху, з двома обминками через кожні 30 хв. Після бродіння сформувати тістові заготовки довільної форми вагою 0,570 кг. Остаточне вистоювання 40-60 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 85%. Перед випіканням зробити поздовжній надріз.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання **240-220°C** протягом **25 хв.**, з парозволоженням на початку випічки.

Рецептура тіста:

100 кг	борошно пшеничне в/г
1 кг	клейковина пшенична
40 кг	ЛЕКВАР «Білий сапфір»
2 кг	пажитник цілий
2 кг	цукор
2 кг	дріжджі пресовані
3 кг	олія соняшникова
1,8 кг	сіль
65 кг	вода



Хліб «Сонячний бурштин»

Рецептура тіста:

100 кг	борошно пшеничне в/г
40 кг	ЛЕКВАР «Сонячний бурштин»
2 кг	Нордікс Супер Нью
2,5 кг	дріжджі пресовані
4 кг	олія соняшникова
2 кг	сіль
50 кг	вода

Оздоблення:

6 кг	насіння гарбуза
------	-----------------

Спосіб приготування:

Змішати всі інгредієнти разом, додавши 80% рецептурної кількості води. Наприкінці замісу поступово додати решту води. Загальний заміст тіста: 4 хв. на першій швидкості, 8-10 хв. на другій швидкості. Температура тіста 26-27°C. Бродіння тіста 40-50 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на шматки потрібної ваги. Відформувати, покласти на листи. Кінцеве вистоювання 35-45 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням посипати насінням гарбуза.

Параметри випікання:

Подова піч: верх **250°C**, низ **220°C**. Тривалість випікання **18 хв.** (залежить від маси тістової заготовки). Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Хліб «Кавовий агат»

Спосіб приготування:

З'єднати всі сухі інгредієнти, додати воду та 80% олії. Замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості тістоміси. Решту олії додати після формування клейковинного каркасу. В кінці замісу додати Шарлі Деко Дарк. Температура тіста 24-26°C. Тривалість попереднього бродіння 30-40 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Сформувати та заокруглити тістові заготовки, із розрахунку 3 кульки по 0,150 кг на один виріб. Релаксація тістових заготовок 20 хв. Сформувати джгути та скласти їх в плетінку. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 220-180°C протягом 20-25 хв.

Рецептура тіста:

100 кг	борошно пшеничне в/г
40 кг	ЛЕКВАР «Кавовий агат»
2 кг	Нордікс Супер Нью
15 кг	цукор
5 кг	дріжджі пресовані
15 кг	олія соняшникова
1,5 кг	сіль
40 кг	вода
10 кг	Шарлі Деко Дарк





ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84
E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua
f /zeelandiaukraine
@ /zeelandiaukraine



Zeelandia