



Фруктбері

Фруктовий настрій
круглий рік



Zeelandia



Це шматочки натуральних
ягід та фруктів (12-40%) в гелі.

Фруктові начинки Фрутбері
**насичені фруктами,
смаком та текстурою!**



Zeelandia

Фруктові начинки Фрутбері

Фрукти шматочками (подрібнені, збережений яскравий смак та аромат фруктів)

Натуральний смак (привабливі природні кольори та глянцева поверхня)



Начинки готові до використання



Термостабільні



Стійкі до заморожування та дефростації



Асортимент *Фрутбері*

Фрутбері Яблуко



Фрутбері Абрикос



Фрутбері Лісова ягода



Фрутбері Малина



Фрутбері Вишня



Фрутбері Слива



Чому фруктові начинки Фрутбері?

Ми знаємо, що споживачі шукають **здорові, смачні, привабливі** та **оригінальні** смаки в хлібобулочних та кондитерських виробках.

Наш **різноманітний асортимент** начинок може задовольнити всі ваші потреби.



- **Досвідчена R&D команда**
- **Міжнародні знання та досвід**
- **Стабільна якість**
- **Продукти, адаптовані до потреб замовника**
(параметри та процеси)



Стабільна якість нашої продукції та міжнародний **досвід**, який ми можемо надати щодо її використання для успішного ведення бізнесу наших клієнтів.

Ми **фахівці** в питаннях **фруктових начинок**, які постійно прагнуть вдосконалювати свої знання і якість продукції: надійний постачальник.



Ми будемо успішний хлібопекарний бізнес разом: **Ваш партнер в процесі інновацій**, поєднуючи наш міжнародний досвід у розробці рецептур та креативність при створенні рецептур готових виробів.

 **Zeelandia**



Основні переваги

01

Функціональність

- Термостабільні
- Стійкі до заморожування
- Стійкі при дефростації

02

Колір

- Природні кольори
- Насичений стійкий колір
- Яскраві

03

Текстура

- Фруктові включення
- Фрукти та ягоди зберігають свою соковитість

04

Цілісність

- Відмінна структура плодів
- Середня цілісність плодів

05

Смак

- Добре збалансований
- Натуральний фруктовий смак
- Інтенсивне після смакове відчуття (фруктів чи ягід)



Спектр застосування

Начинка для здоби

- Дріжджових виробів (відкриті та закриті пироги, ватрушки, булочки, пиріжки)
- Після випікання (берлінські пончики, донати, круасани)

Начинка для

- До випікання (печиво)
- Після випікання (для шприцювання: кекси, капкейки, мафіни)
- Після випікання* (прошарки у торти, тістечка, бісквітні рулети)

Для надання смаку та текстури

- Кремам, мусам, пудингам
- Підходить для змішування з іншими інгредієнтами (наприклад, вершками).

*Підходить для шприцювання, намазування, змішування з іншими інгредієнтами (наприклад, вершками).



Підходять для дозування на промисловому обладнанні

Більшість обладнання, що використовується в промисловості, виготовляється за **індивідуальним замовленням**.

Начинки Фрутбері підходять для автоматичного дозування (залежно від діаметру форсунки/дозувальної трубки).

Ми **адаптуємо рецептури наших продуктів** під потреби/обладнання наших клієнтів.

Для декорування випічки та кондитерських виробів



Споживчі тренди

Здорове харчування

У споживачів фрукти асоціюються зі **здоров'ям** і **натуральністю**. Фруктові смаки користуються великим попитом, особливо серед продуктів, що **споживаються на ходу**.

Фрукти – це поблажливий вибір, який вписується в **здоровий спосіб життя!**



Модні смаки: ягоди та літні фрукти. Багато споживачів надають перевагу **цитрусовим смакам** для відчуття комфорту.

Кислі смаки: малина, апельсин та лимон – найголовніші інгредієнти, коли справа доходить до поблажливості!



Враження від смаку

Індульгенція або **поблажливість**.

Смак – це атрибут, який найбільше цінується споживачами, особливо при оцінці поблажливості до їжі. Фрукти можуть надати **свіжу, натуральну і кислу нотку**, яким віддають перевагу клієнти.



Незвичні поєднання, фруктові бленди з ботанічними поєднаннями та комбінаціями спецій/чилі.

Топові смакові бленди:

- Молочний шоколад, апельсин.
- Молочний шоколад, полуниця.
- Кокос, молочний шоколад.

Швидкозростаючі бленди:

- Лимон, молочний шоколад, ваніль.
- Заварний крем, лимон, кокос.
- Полуниця, фісташка, червона малина.



Швидкозростаючі смаки

в кондитерських виробках:

- Червона смородина, вишня амарена, маракуйя,
- **Плодові фрукти** (абрикос, червоне яблуко, груша),
- **Сухофрукти** (родзинки, кишмиш, інжир) та екзотичні смаки (кокос, банан).

Традиція з родзинкою: поєднання старих і нових смакових фаворитів.

Текстурність

При запусках нових продуктів виробники найбільше концентрують увагу на текстурах, оскільки вони надають споживачеві **інший смаковий досвід**.

Можливість створення **надзвичайного сенсорного досвіду**: несподіваних поєднань для приємного смакового відчуття у роті або **комбінації прошарків різних текстур та смаків** в одному продукті.



Фруктові начинки **Фрутбері** можна поєднувати та комбінувати з іншими начинками для створення прошарків різних текстур:

- З заварним кремом для шприцювання круасанів, профітролів та еклерів після випічки;
- В комбінації з вершками чи баварським кремом для прошарування тортів та тістечок;
- З кремом для начинки в макаронси;
- В комбінації з сирним кремом для чізкейків.



Фрутбері

Це **безмежні можливості** для комбінування фруктових начинок з іншими інгредієнтами:

- Нові ідеї
- Нові експериментальні смаки
- Нові продукти





Фруктовий настрій
круглий рік!



Булочка Твіст

яблуко-лісова ягода



Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
1,500 кг Софт Тач
10,000 кг цукор
10,000 кг маргарин
10,000 кг яйця
4,000 кг дріжджі пресовані
1,000 кг сіль
28,000 кг вода
10,000 кг Голден Нектар

Начинка:

50,000 кг **Фрутбері** Яблуко
63,000 кг **Фрутбері** Лісова Ягода



Тісто: замісити тісто 4 хв. на першій швидкості, 6-8 хв. на другій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Вологість тіста 31,8%. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто розділити на заготовки по 0,070 кг. Заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв.

Формування: розкатати тістову заготовку, розмазати рівномірним шаром 0,025 кг начинку Фрутбері Яблуко на одну тістову заготовку, закрутити в ролет, розрізати не до кінця та закрутити. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%. Перед випіканням відсадити в центр заготовки з кондитерського мішка начинку Фрутбері Лісова Ягода 0,020-0,022 кг та змастити яйцем.



Ротаційна піч: температура 185°C протягом 10-12 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Булочка Тріо

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
1,000 кг сіль
20,000 кг цукор
5,000 кг дріжджі пресовані
4,000 кг олія соняшникова
6,000 кг маргарин
8,000 кг Панетон Верона
45,000 кг вода

Начинка:

12,000 кг Рапідо
26,000 кг вода

Наповнювач:

38,000 кг Макова начинка
38,000 кг **Фрутбері** Абрикос*

*смак фруктової начинки можна варіювати за бажанням: Вишня, Лісова ягода або Малина.



Тісто: замісити тісто протягом 4-6 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Бажана температура тіста 26-28°C. Тривалість бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на заготовки вагою по 1,000 кг та розкатати пласти розміром 100x25 см. Нанести окремо кожну начинку по 0,200 кг та завернути тісто. Заготовку нарізати на 10 рівних шматків. Кінцеве вистоювання 45-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 70-75%.

Начинка: з'єднати воду та суху суміш Рапідо, збити на середній швидкості 2-3 хв. та дати настоятися 15-20 хв.



Ротаційна піч: температура 200-180°C протягом 14-16 хв. Перед випіканням заготовки змастити яйцем.

Вишневі бонбоні



Тісто:

50,000 кг борошно пшеничне в/г
20,000 кг Крафен Світ
40,000 кг маргарин
15,000 кг Голден Нектар
1,200 кг сіль

Наповнювач 1:

15,000 кг родзинки
25,000 кг журавлина в'ялена
5,000 кг коньяк
10,000 кг Шарлі Деко Дарк

Наповнювач 2:

8,000 кг **Фрутбері** Вишня

Покриття:

15,000 кг масло вершкове 82,5%
20,000 кг цукрова пудра
15,000 кг Монблан



Наповнювач 1: родзинки, журавлину попередньо промити та просушити, після чого залити коньяком. Залишити настоюватися протягом 2 годин або на ніч.

Опара: замісити опару (температура опари 26-27°C) та залишити для бродіння в умовах цеху протягом 60 хв.





Тісто: в діжу тістомісильної машини додати виброджену опару, суху сировину, Голден Нектар, 1/2 маргарину та місити на 1-й швидкості протягом 6 хв. і 5-6 хв. на 2-й швидкості. Потім додати залишок маргарину та вмісити його в тісто на 1-й швидкості протягом 2 хв. та на 2-й швидкості протягом 2-3 хв. В кінці замісу додати наповнювач 1 з Шарлі Деко Дарк та вмісити їх на 1-й шв. Бродіння тіста 20 хв. Поділити тісто на шматки вагою 0,100 кг, заокруглити, дати відпочити 10 хв. Наповнити фруктовою начинкою Фрутбері Вишня та знову заокруглити. Сформувати вироби і покласти в форми. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 30°C та відносній вологості 75%.



Ротаційна піч: температура випікання 170-180°C протягом 20 хв.

Подова піч: температура випікання: 210-200°C протягом 30-35 хв., з подачею пари на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Покриття: Випечені вироби покрити розтопленим маслом та посипати цукровою пудрою.



Пиріг Австрійський

СЛИВОВО-ГОРІХОВИЙ

Тісто:

0,490 кг кекс Кватро
0,164 кг Мускатний кекс
0,330 кг масло вершкове 82%
0,100 кг грецький горіх

Наповнювач:

0,800 кг **Фрутбері** Слива

Покриття:

0,015 кг Суміш для печива LS
0,210 кг борошно пшеничне в/г
0,085 кг цукрова пудра
0,120 кг маргарин
0,030 кг яйця



Тісто: змішати яйця, Мускатний кекс та суміш для кексу Кватро з м'яким маслом протягом 4 хв. на 2-й швидкості з використанням плоского бітера. Потім додати підсмажені та подрібнені грецькі горіхи. На поверхню нанести з кондитерського мішка фруктову начинку Фрутбері Слива.



Подова піч: температура випікання 170°C.

Ротаційна піч: температура випікання 160°C.

Час випікання: 30 хв.

Покриття: всі інгредієнти з'єднати та замісити тісто. Розкатати між пергаментом товщиною 3-4 см, охолодити. Зробити трафатетом малюнок та покрити пиріг.

Торт Блек Даймонд

Тісто:

0,324 кг яйця
0,248 кг цукор
0,147 кг вода
0,296 кг борошно пшеничне в/г
0,063 кг Біска Мульти Бейс
0,015 кг Квік 96

Крем:

0,390 кг вершки тваринні
0,250 кг крем-сир
0,085 кг цукрова пудра

Начинка:

0,460 кг **Фрутбері** Слива

Покриття:

0,260 кг Сатіна Дарк
0,130 кг вершки з рослинними
жирами 25%

Декор:

0,045 кг **Фрутбері** Слива



Тісто: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-8 хв. на високій швидкості. Викласти тісто у три форми діаметром 18 см.

Крем: крем-сир змішати з цукровою пудрою, додати вершки та збити на високій швидкості до однорідної, стійкої консистенції.



Випікати при температурі 180°C протягом 25-30 хв.

Покриття: вершки довести до кипіння та з'єднати з Сатіна Дарк.



Формування виробу: охолоджені бісквітні н/ф розрізати на три шари. Два коржі склеїти між собою кремом (0,125 кг), на другий корж нанести Фрутбері Слива (0,150 кг) та накрити третім коржем. Боки та поверхню також покрити цим кремом (0,075 кг). Охолодити. Поверхню та боки торта покрити ганашем, декорувати кремом (0,030 кг) та Фрутбері Слива (0,015 кг).

Торт загадкове яблуко

Тісто 1:

0,022 кг маргарин
0,036 кг яйця
0,066 кг цукор
0,120 кг борошно пшеничне в/г
0,016 кг Кукімікс Американо

Крем:

0,200 кг Крем Патіссері несолодкі
0,130 кг Чоколіна Вайт шоколад

Тісто 2:

0,108 кг яйця
0,083 кг цукор
0,049 кг вода
0,099 кг борошно пшеничне в/г
0,021 кг Біска Мульти Бейс
0,005 кг Квік 96



Тісто 1: ретельно перемішати на середній швидкості міксера маргарин та цукор, додати яйця, в кінці додати Кукімікс Американо, борошно та замісити тісто. Тісто рівномірно розкатати та викласти у форму діаметром 24 см.

Тісто 2: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-8 хв. на високій швидкості. Викласти тісто у дві форми діаметром 22 см.

Крем: Чоколіну Вайт додати у збиті вершки та перемішати до однорідної, стійкої консистенції.



Начинка:0,150 кг **Фрутбері** Яблуко**Крем:**

0,200 кг Крем Патіссері несолодкі

0,130 кг Чоколіна Вайт шоколад

Наповнювач:

0,040 кг Тринідад Деко Дарк

Покриття:

0,100 кг Маропан

0,100 кг Палетта КолдДжел

Декор 1:

0,020 кг Чоколіна шоколад

Декор 2:

0,049 кг Крем Патіссері несолодкі

0,033 кг Чоколіна Вайт шоколад

0,020 кг мигдалеві пластівці

**Тісто 1:** Випікати при температурі 185°C протягом 15-17 хв.**Декор 1:** Чоколіну шоколад розігріти до 35°C.**Тісто 2:** Випікати при температурі 180°C протягом 25-30 хв.**Декор 2:** Чоколіну Вайт шоколад додати у збиті вершки та перемішати до однорідної, стійкої консистенції. Мигдалеві пластівці підсмажити.**Формування виробу:** Охолоджені бісквітні н/ф розрізати на три шари.

Склеїти пісочний та бісквітний напівфабрикати фруктовою начинкою Фрутбері Яблуко. На бісквіт нанести шар крему та шоколадні дропси Тринідад Деко Дарк.

Після чого накрити другим шаром бісквіту, нанести знову крем та третій шар бісквіту.

Боки та поверхню торта також покрити цим кремом. Охолодити. Поверхню торта покрити Маропаном та декорувати Чоколіною шоколад, кремом та мигдалевими пластівцями.



Міні Шарлотка

ВИШНЕВА

Тісто:

0,350 кг борошно пшеничне в/г
0,190 кг цукрова пудра
0,260 кг маргарин
0,004 кг Суміш для печива LS
0,005 кг какао порошок DB82

Начинка:

0,250 кг **Фрутбері** Вишня



Тісто: всі інгредієнти змішати до однорідної, пластичної маси. Відкласти 0,200 кг тіста для декору (можна поставити у морозильну камеру). Зважити тістові заготовки по 0,030 кг і викласти у спеціальні форми. Відсадити начинку по 0,010 кг на 1 шт. Охолоджене тісто натерти на тертці та викласти по верх начинки.



Температура випікання 185-180°C
протягом 10-12 хв.

Міні Шарлотка

яблучна

Тісто:

0,400 кг борошно пшеничне в/г
0,190 кг цукрова пудра
0,260 кг маргарин
0,004 кг Суміш для печива LS
0,001 кг ванілін

Начинка:

0,250 кг **Фрутбері** Яблуко



Тісто: всі інгредієнти змішати до однорідної, пластичної маси. Відкласти 0,200 кг тіста для декору (можна поставити у морозильну камеру). Зважити тістові заготовки по 0,030 кг і викласти у спеціальні форми. Відсадити начинку по 0,010 кг на 1 шт. Охолоджене тісто натерти на тертці та викласти поверх начинки.



Випікати 20-22 хв.
при температурі 180°C.



Тістечко йогуртовий абрикос

Тісто:

0,174 кг Кекс Йогуртовий
0,052 кг яйця
0,052 кг олія соняшникова
0,076 кг вода

Мус:

0,430 кг Вершки з рослинними
жирами 25%
0,100 кг цукор
0,040 кг желатин
0,200 кг вода
0,650 кг йогурт
0,200 кг **Фрутбері** Абрикос

Покриття:

0,200 кг Палетта Нейтральна
0,150 кг вода
0,200 кг **Фрутбері** Абрикос



Тісто: всі інгредієнти перемішати на низькій швидкості протягом 4 хв. Тісто розділити на 2 форми 20x20 см.

Мус: желатин розмішати з водою та залишити для набування. Вершки збити з цукром, додати йогурт, Фрутбері Абрикос та розтоплений желатин. Збити до однорідної консистенції на високій швидкості 1 хв.



Випікати 20-22 хв.
при температурі 180°C.

Покриття: Палетту Нейтральну нагріти з водою до повного її розчинення. Потім додати Фрутбері Абрикос та проварити ще 1 хв.

Формування виробу: на дно форми викласти кексовий корж, потім мус і поставити в холодильну камеру на 3-4 год. для стабілізації. Поверхню виробу декорувати Палеттою Нейтральною, провареною з водою та Фрутбері Абрикос. Охолодити та порізати на тістечка.



Слойка датська з абрикосом

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
2,000 кг клейковина пшенична
1,500 кг Нордікс Супер Нью
10,000 кг цукор
2,000 кг сіль
5,000 кг дріжджі пресовані
5,000 кг маргарин
48,000 кг вода

Шарування:

35,000 кг маргарин для шарування

Начинка:

100,000 кг **Фрутбері** Абрикос*

*смак фруктової начинки можна варіювати за бажанням: Фрутбері Слива, Яблуко, Лісова ягода, Малина чи Вишня.



Тісто: перемішати складові до стану добре вимішаного тіста.

Замішування рекомендується проводити у діжах з охолодженням.

Тривалість замішування 4-5 хв. на 1-й швидкості та 6 хв. на 2-й швидкості

тістоміса. Температура тіста 15-17°C. Тісто одразу розкатати та вкатати маргарин

для шарування. Рекомендована кількість шарувань 4x4. Тривалість відлежування

тіста після останнього шарування 8-10 хв. Розкатати заготовку товщиною 4 мм.

Нарізати вироби штампом круглої форми діаметром 10 см. Кінцеве вистоювання

60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 30-32°C.



Час випікання 10-12 хв. при температурі 220°C. Час випікання

може змінюватись в залежності від маси виробів, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Начинка: зробити виїмку та відсадити фруктову начинку Фрутбері Абрикос на тістову заготовку після вистоювання. Перед випіканням вироби змастити яйцем та декорувати пісочною крихтою.



ДП «Зееландія»

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

W zeelandia.ua
f /zeelandiashop
@ /zeelandiaukraine

 **Zeelandia**