

# Живі зерна фрукти

унікальний продукт для виробництва широкого спектру хлібних, булочних та здобних виробів **з неповторним фруктовим смаком та ароматом** та вмістом 5 зернових культур – **овес, соя, амарант, льон та соняшник.**



Пшенична  
заварка



Закваска



Зерна



Фрукти



Ячмінно-солодовий  
екстракт



**Живі зерна Фрутті** – це конструктор **5 в 1**, завдяки якому Ви можете створити лінійку різноманітних виробів з фруктовим ароматом та багатим зерновим наповненням.

# Живі зерна фрутті



**Живі зерна Фрутті** – це **1 продукт** і безліч застосувань у виробі для дорослих та дітей:

- Хліба та багети
- Булочні вироби
- Здоба
- Снеки
- Печиво
- Кекси
- Торти та тістечка
- Начинка в цукерки



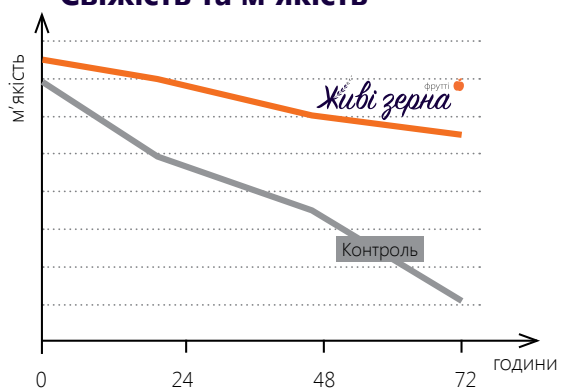
## Переваги для споживача

- **Овес** – містить вітаміни групи В та сприяє нормалізації цукру
- **Амарант** – протеїни, Fe, Mg, P для покращення роботи мозку
- **Соя** – визнане джерело білку
- **Льон** – ненасичені жирні кислоти продовжують молодість
- **Соняшник** – вітамін Е та антиоксиданти
- **Курага та яблучне пюре**
  - Знижений вміст цукру, у порівнянні з такими ж солодкими виробами
  - Високий вміст каротину та клітковини
  - Ароматні та смачні фруктові вироби без ароматизаторів

## Переваги для виробника

- Ідеальний варіант для світлих хлібобулочних виробів
- Додаткова м'якість та свіжість виробів
- Робить м'якуш виробу вологіше.
- Покращує смак та аромат готового виробу
- Багатий зовнішній вигляд у розрізі
- Приємна текстура зернових включень під час споживання
- Неповторний фруктовий смак та аромат
- Солодкість у виробках без додавання цукру
- Збагачує смак та надає ніжного золотавого відтінку

## Свіжість та м'якість



- ✓ Дозування 20-50%
- ✓ Вносити в тісто при замісі

приємна текстура зернових вкраплень



#### Рецептура тіста:

0,600 кг	борошно пшеничне в/г
0,300 кг	борошно житнє обдирне
0,100 кг	Бородіно мікс
0,500 кг	Живі зерна Фрутті
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,030 кг	цукор
0,018 кг	сіль
0,020 кг	екстракт житньо-солодовий
0,600 кг	вода

## Хліб темний Фрутті

#### Спосіб приготування:

Тісто: замісити всі інгредієнти згідно рецептури протягом 6 хв. на першій швидкості та 4 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 28°C. Тривалість бродіння тіста 25-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки потрібної ваги, заокруглити та викласти на листи для випікання. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням на поверхні тістової заготовки зробити надрізи.

#### Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 240-200°C протягом 20-25 хв. з парозволоженням.



**Zeelandia**

неповторний фруктовий **смак** та **аромат**,  
солодкий смак **без додавання цукру**



## Хліб Фрутті Абрикосовий

### Спосіб приготування:

Тісто: замісити всі інгредієнти згідно рецептури протягом 4 хв. на першій швидкості та 6-7 хв. на другій швидкості тістоміси. Бродіння тіста 50-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки масою по 0,570 кг. Сформувати заготовки. Остаточне вистоювання 40-50 хв. при температурі 35-37°C та відносної вологості 70-75%.

### Параметри випікання:

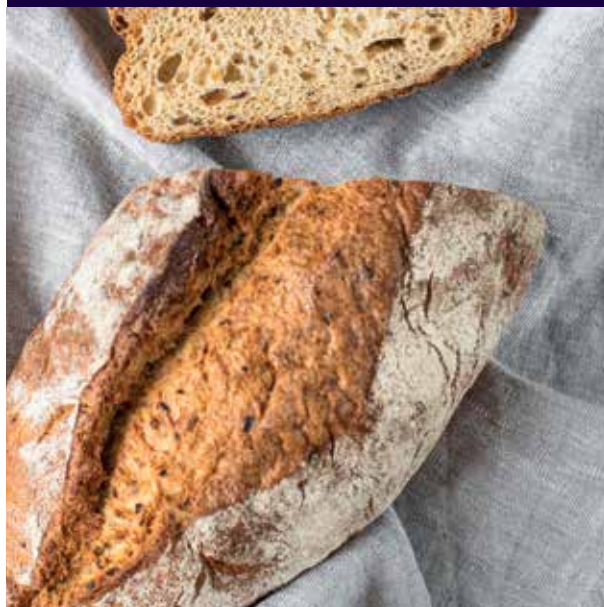
Подова піч: температура випікання 250-220°C протягом 23-25 хв. з парозволоженням.

Більше рецептур  
з **Живі зерна Фрутті**  
на сайті



### Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,100 кг	Суміш Ягеллонська Фрі
0,600 кг	Живі зерна Фрутті
0,100 кг	Джеммі Лайт Абрикос
0,020 кг	олія соняшникова
0,030 кг	дріжджі пресовані
0,010 кг	сіль
0,600 кг	вода



### ДП «Зееландія»

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

W zeelandia.ua  
f /zeelandiashop  
@ /zeelandiukraine



**Zeelandia**