



 **Нордікс** 

Зручне рішення для технологій
відкладеного випікання

Нордікс

ДЛЯ БІЛЬШОСТІ СПОЖИВАЧІВ ХОРОШИЙ ХЛІБ ДОРІВНЮЄ СВІЖИЙ ХЛІБ. ВИПІЧКА ПРОДУКТІВ, ВКЛЮЧАЮЧИ ЧАСТКОВО ВИПЕЧЕНИЙ ХЛІБ І ТІСТО ДЛЯ ПОДАЛЬШОЇ ОБРОБКИ, Є ІДЕАЛЬНИМ СПОСОБОМ ДЛЯ ПЕКАРІВ ЗАДОВОЛЬНИТИ ЦЕЙ ПОПИТ. ЦЕ ДОЗВОЛЯЄ ЇМ ВИРОБЛЯТИ РІЗНОМАНІТНІ ХРУСТКІ, СВІЖІ ХЛІБНІ ТА ЗДОБНІ ВИРОБИ ЗА ПРИЙНЯТНОЮ СОБІВАРТІСТЮ.

Технологія **Нордікс** від Zeelandia була розроблена, щоб допомогти пекарням максимально використати цю можливість, дозволяючи оптимізувати перервані процеси та покращити якість кінцевого випеченого продукту. Іншими словами, створити надійний і відмінний результат в ефективному робочому процесі.

Існують різні способи переривання або часткового переривання процесу випічки. Після відпочинку і формування тісто можна охолодити або заморозити. Заморожування може відбутися до або після попереднього вистоювання. Ще один варіант – попереднє випікання, при якій фаза випічки переривається, а частково випечений продукт зберігається для випічки пізніше.

Кожен перерваний процес має свої специфічні вимоги та технічні проблеми. Портфоліо **Нордікс** від Zeelandia відображає багаторічний досвід оптимізації та управління цими процесами та надає пекарням надійне, просте рішення для кожного сценарію.

Zeelandia

Нордікс Супер Нью

Поліпшувач **для листкових та дріжджових виробів**, що проходять процес заморожування після формування. Дозволяє поліпшити стабільність тіста та запобігає руйнуванню структури, зберігаючи здатність тіста відновлювати свої властивості після розморожування та зберегти їх під час охолодження (retarded dough).



Тісто:

- Висока водопоглинальна здатність тіста.
- Посилення клейковинного каркасу.
- Покращення механічної обробки тіста.
- Максимальна витривалість тіста під час заморожування або охолодження.
- Зберігає якість після стадії заморожування.
- Скорочення втрат вологи під час охолодження.
- Зменшує втрату об'єму.
- Покращення низьких хлібопекарських властивостей борошна.

A

Ready-to-mould

Готові до формування. Заморожені після формування шматки певної маси.



заміс
(інгредієнти)



поділ



заморожування

Готовий виріб:

- Сприяє утриманню об'єму виробу після випікання та сприяє забарвленню скоринки.
- Готовий продукт не втрачає колір.
- Краща пористість багетів та чабат.
- Надає більш чітку структуру шарів у листкових виробах.
- Стабільна якість виробів із замороженого тіста.
- Зменшення кількості бульбашок (блістерів) на поверхні виробів, що охолоджувалися.

B

UPF unproofed frozen

Сформовані заморожені (до вистоювання/невистоюані заморожені).



заміс
(інгредієнти)



поділ



формування
виробів



заморожування



Дозування –
0,5-2% до маси
борошна

 **Zeelandia**

Нордікс Шеф

Комплексний поліпшувач **для заморожених напівфабрикатів** (вареників, пельменів, хінкалі, равіолі), що зменшує розтріскування тіста напівфабрикатів у процесі заморожування. Відбілює тісто та надає йому еластичності.

Заморожені напівфабрикати (вареники, пельмені, хінкалі, равіолі) – продукція, що підлягає заморожуванню при низькій температурі ($-30 \pm 5^{\circ}\text{C}$) за короткий проміжок часу.

Під час заморожування напівфабрикатів спершу замерзає тісто, яке набуває пластичних, незворотних властивостей. Начинка замерзає повільніше, ніж тісто і може викликати розширення тістової оболонки та утворення на її поверхні тонких та глибоких тріщин, які збільшуються в ході зберігання продукції при -18°C . Це є критичною проблемою для виробників заморожених напівфабрикатів: продукт є непривабливим для споживача та втрачає свої властивості в процесі зберігання та варіння.

Тісто:

- Підвищує водопоглинальну здатність тіста, що дозволяє додати в рецептуру додатковий відсоток води.
- Покращує формування глютенів та його вологостійкість.
- Поліпшуються структурно-механічні властивості тіста: еластичніше та добре зліплюється під час формування напівфабрикатів.
- За рахунок поліпшення еластичності тіста полегшується автоматичне та ручне формування виробів.
- Відбілює тісто.
- Запобігає розтріскуванню під час заморожування: вироби привабливіші для покупців.

A

UPF unproofed frozen

Сформовані заморожені (до вистоювання/невистоювані заморожені).



заміс
(інгредієнти)



поділ



формування
виробів



заморожування



Якість швидкозаморожених напівфабрикатів залежить від багатьох факторів:

- температури та швидкості повітря в камері,
- рецептурної кількості води,
- зміни температури під час зберігання,
- вологості начинки,
- якості сировини, особливо борошна.

Борошно, яке використовується для приготування тіста в заморожених напівфабрикатах, повинно мати високий вміст сирової клейковини та гарну водопоглинальну здатність. Тоді тісто має необхідну еластичність та не розтріскується під час заморожування. Борошно не стабільної якості з низьким вмістом клейковини (нижче 24%) може спричинити розтріскування тіста при виробництві напівфабрикатів.



Дозування –
1% до маси
борошна



Рекомендації від технологів Zeelandia

Для кращого розподілення поліпшувача по всій масі тіста рекомендовано попередньо змішати всі сухі компоненти з Нордікс Шеф, потім додати рідкі компоненти.

- Якщо борошно містить 24% і більше клейковини, до рецептури додайте 1% **Нордікс Шеф** та збільшіть дозування води $\pm 1\%$.
- Якщо борошно містить менше 24% клейковини, до рецептури додайте 1% **Нордікс Шеф**, 1% пшеничної клейковини та воду мін. 1%.

**Нордікс Шеф у поєднанні з сухою пшеничною клейковиною забезпечить заморожені напівфабрикати стабільною якістю та попередить розтріскування тістової оболонки протягом зберігання при -18°C .*

Напівфабрикат:

- Компоненти, що входять до складу Нордікс Шеф позитивно впливають на варильні властивості напівфабрикатів: тісто не розварюється, залишається м'яким та ніжним.
- Знижується перехід сухих речовин у варильну воду: зберігається задана форма виробів, відсутній ефект прилипання до зубів.
- Поліпшуються органолептичні властивості готового продукту: колір, смак та консистенція тіста.
- Зменшення повернення напівфабрикатів з торгових точок.



Zeelandia



Нордікс Полярис

Поліпшувач **для заморожених після вистоявання листкових та дрібноштучних хлібобулочних виробів** (булочка кайзер, багет тощо) **виробів**. Зберігає якість виробів після стадії заморожування.



Тісто:

- Підвищує водопоглинальну здатність тіста.
- Укріплює клейковинний каркас: покращує волого- та газоутримувальну здатність тіста.
- Покращує формостійкість тістових заготовок.
- Покращує структурно-механічні властивості тіста та машинну обробку.
- Забезпечує стресостійкість при зберіганні в морозильній камері.

Готовий виріб:

- Сприяє утриманню об'єму виробів після випікання.
- Покращує структуру шарів листкових дріжджових виробів, а також пористість багетів.
- Зберігає якість виробів після стадії заморожування.



Дозування – **1,5%** до маси борошна

A

PPF pre proofed frozen

Вистояні заморожені (частково вистояні заморожені напівфабрикати)



заміс
(інгредієнти)



поділ



формування
виробів



вистоявання



заморожування

Нордікс Арктика

Поліпшувач **для заморожених частково випечених та повністю випечених пшеничних та пшенично-житніх хлібобулочних виробів**. Зберігає якість виробів після стадії заморожування.



Тісто:

- Підвищує водопоглинальну здатність тіста.
- Укріплює клейковинний каркас.
- Покращує формостійкість тістових заготовок.
- Покращує структурно-механічні властивості тіста та машинну обробку.



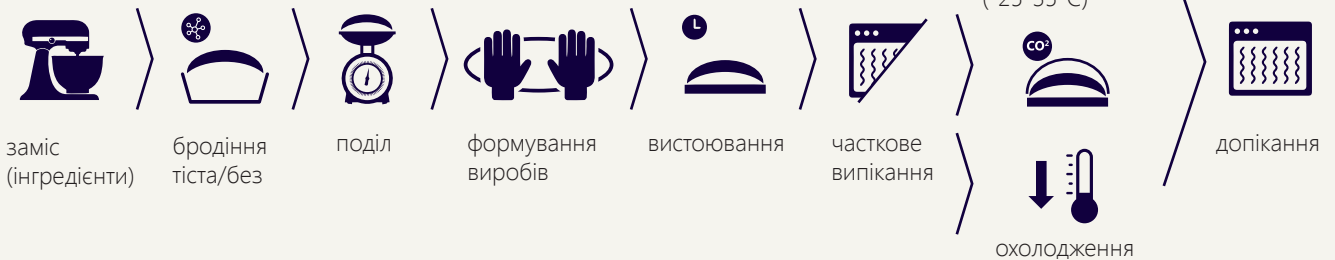
Дозування –
1% до маси
борошна

Готовий виріб:

- Надає оптимальний (помірний) об'єм виробам.
- Сприяє швидкому колеруванню скоринки, що дозволяє скоротити час випікання.
- Обмежує лущення та відшарування скоринки завдяки збереженню її пластичності під час першого випікання.
- Зменшує швидкість черствіння після останньої фази випікання.
- Застосовується для широкого асортименту попередньо випечених заморожених виробів: хліба, багетів, напівбагетів і булочок.

A

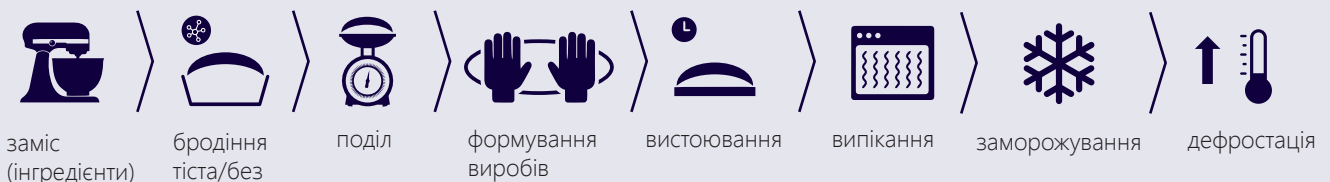
PBF prebaked frozen (part bake frozen)
Частково випечені заморожені.



B

FBF full baked frozen

Випечені заморожені (заморожені готові вироби).



Заморожування без (UPF)/ після попереднього вистоювання (PPF)

Не залежно від того чи Ви використовуєте попередньо вистояне чи не вистояне тісто, можете застосовувати технології Нордікс.

Нордікс Супер Нью (UPF) Нордікс Полярис (PPF) Нордікс Шеф (заморожені н/ф)

Дозволяє:

- Запобігти утворенню кристалів льоду у тісті.
- Захистити дріжджі.
- Зберегти газоутримувальну здатність тіста.
- Зменшити розтріскування тіста під час заморожування.

Охолодження (Retarded Dough)

Ми можемо допомогти вам зробити тісто, яке зберігає свої структурно-механічні властивості під час охолодження.

Нордікс Супер Нью

Дозволяє:

- Мінімізувати втрати вологи під час охолодження.
- Запобігає утворенню бульбашок (блістерів) на поверхні випечених виробів.
- Зменшує втрату об'єму.

Попередня випічка (FBF)/ часткова випічка (PBF)

Допікання попередньо випеченого хліба може дати результати рівні безперервному процесу.

Наш досвід та **Нордікс Арктика** гарантують, що кінцевий продукт:

- Матиме бажаний об'єм, який не втратиться після випікання.
- Матиме пружну, хрустку скоринку, яка не занадто товста, не луциться та не відпадає після випікання.

Продукт	Технологія	Багет, кайзер, булочні вироби з низьким вмістом цукру та жиру	Листкові дріжджові вироби	Хрусткий хліб невеликої маси	Хліб великої маси	Хліб житньо-пшеничний	Булочні та здобні вироби	Чабатта	Піцца	Вареники, пельмені, равіоли, хінкалі
Нордікс Супер Нью	Unproofed frozen	●●●	●●●	●●	●●		●●●		●●	
	Retarded Dough	●●●	●●	●●●			●●●		●●●	
Нордікс Шеф	Unproofed frozen									●●●
Нордікс Полярис	Preproofed frozen	●●	●●●							
Нордікс Арктика	Prebaked frozen	●●●		●●●				●●●	●●	
	Full baked frozen	●●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●			

Є питання?

Зв'яжіться з нами



Zeelandia

T +38 044 592 28 83

E info@zeelandia.ua

Шукаєте цікаві рецептури готових виробів?

Слідкуйте за нами

zeelandia.ua

f /zeelandiaukraine

@ /zeelandiaukraine

LinkedIn/ zeelandiaukraine

YouTube/zeelandiaukraine

