



Українське Різдво.

Сучасний погляд на культову
святкову випічку.

Зелені атланти



Предковичні символи **існують в культурі кожного народу**, відрізняють її від інших та плекаються нащадками. Тривалий час в Україні такі символи цілеспрямовано знищувалися, але попри це вони не зникли з плином часу. З року в рік ми повторюємо сакральні ритуали, як до цього робили наші батьки та діди, а згодом робитимуть і наші діти. Скажімо, у **переддень Різдва** ми готуємо святкову **вечерю з 12 страв**, збираємося родиною... Проте, чи завжди ми розуміємо символічний зміст цього дійства?

Ми хочемо долучитися до відновлення української гастрономічної спадщини, у свій професійний спосіб - запропонувати традиційні для українського Різдва солодощі, якими смакує вже не одне покоління. Проте, опираючись на історико-етнографічні дослідження, ми пропонуємо осучаснену випічку, яка враховуватиме смакові вподобання сучасних споживачів.



Ігор Лильо

Доктор історичних наук
Assistente Professor University
of Kansas (USA).



Маріанна Душар

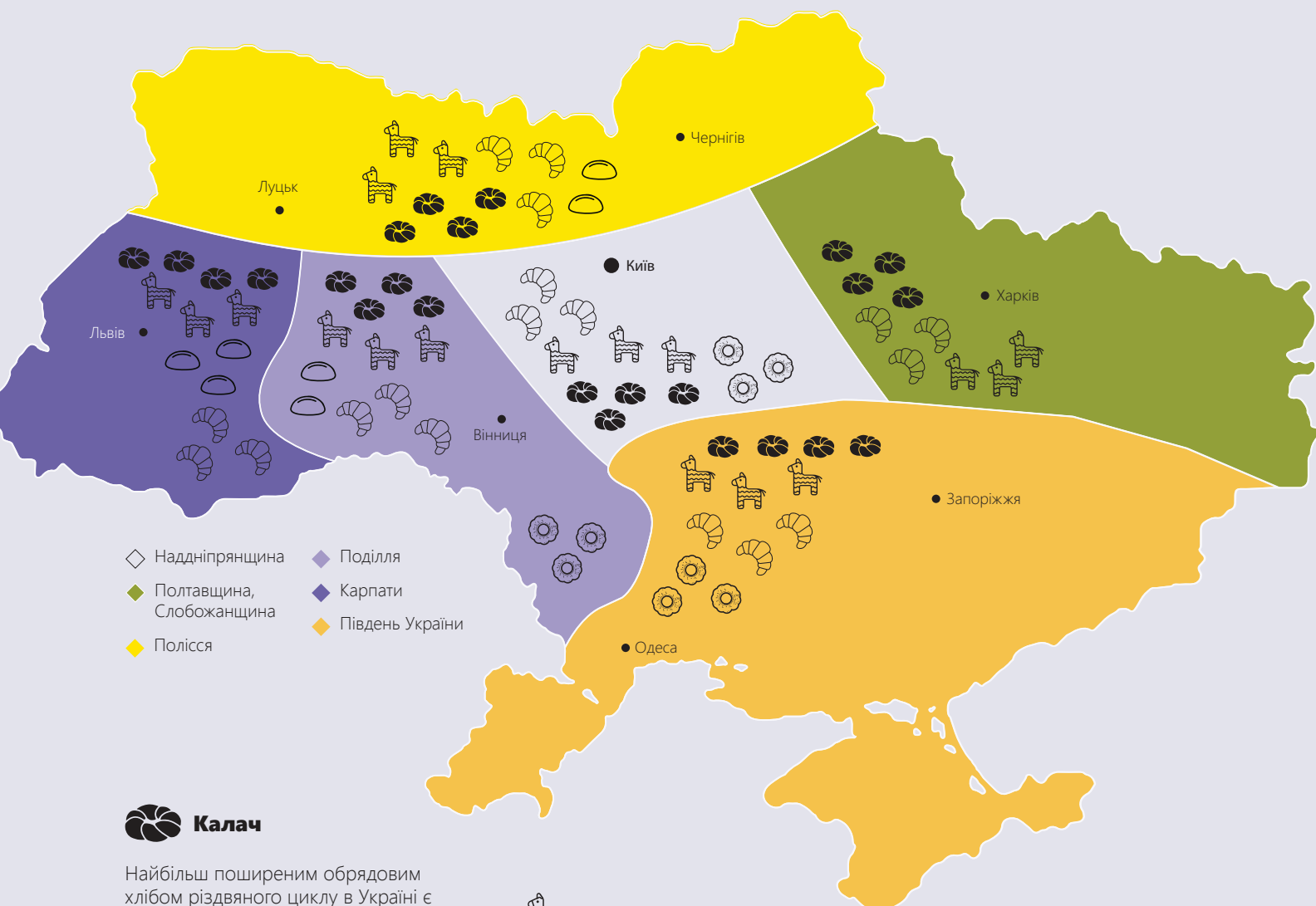
Дослідниця
та письменниця
про історію їжі.



Разом з **Маріанною Душар** та **Ігорем Лильо** ми опрацювали та зібрали для вас **найпоширеніші варіанти випічки** зимового обрядового циклу, що насичена не лише смаками а й глибоким символізмом. Крізь призму сучасних технологій та смакових вподобань пропонуємо **по-новому поглянути на традиційні смаки.**

Запрошуємо святкувати зимові Свята разом з нами і відкривати для себе смаки українського Різдва!

Побутування випічки Різдвяного циклу в Україні



- ◇ Наддніпрянщина
- ◆ Полтавщина, Слобожанщина
- ◆ Полісся
- ◆ Поділля
- ◆ Карпати
- ◆ Південь України

Калач

Найбільш поширеним обрядовим хлібом різдвяного циклу в Україні є калач, але в залежності від регіону, його формували по-різному. Так, наприклад, у формі «**Кільце**» його формували на Півдні, Заході та Поділлі. **Подовжені струцлі** «плетінки» випікали на Галичині, а от на Київщині калачами називали навіть **звичайні хлібини**, проте випікали також калачі з трьох заплетених «качалочок» тіста, обведених четвертою.

Рогалики

Вважається, що випічка у формі півмісяця подавали в давнину як жертву богині місяця Селені. Рогалики з дріжджового тіста або тіста на сметані, з різноманітними начинками (солоними та солодкими) пекли по всій Україні. В Прикарпатті та Закарпатті їх виготовляють з пісочного тіста та називають **кіфликами**.

Пірники, медяники, пряники

Культура пряників, попри регіональні відмінності, характерна для всієї України. Так, наприклад, на Полтавщині та Слобідській Україні виробляли «**панянок**» та «**коників**», на Західній Україні пекли «**миколайчики**» у формі святого Миколая а також зірок, сонця, місяця. У Львові відомі також «**юрашки**» традиційними формами яких були вояки, кошки або серця.

Пампухи

Традиція приготування пампушків, або як їх також називають «пончиків», походить із Західної Європи, втім це доволі традиційний для України продукт. Найбільш традиційні начинки - мак, вишні та варення з пелюсток троянди.

Калита

Калита – це пісний тонкий корж з отвором посередині або біля краю, який змащували медом та підвішували на червоній стрічці як невід’ємний атрибут вечорниць на свято св. Андрія.. Найчастіше її можна було зустріти на Поліссі, а також на території сучасних Вінницької, Кіровоградської, Одеської та Миколаївської областей.



Калач

Серед усього цього розмаїття обрядових хлібів зимового циклу (а українські господині випікали до Різдва книші, карачуни, «Василі» тощо) **найбільш поширеним** на території України був **різдвяний калач**, як головний елемент святкового столу із глибоким символізмом. В деяких регіонах існує звичай розділення калача та частування ним усіх присутніх. Із калачами та книшами ходили в гості, тож щедро прикрашений калач може бути чудовим різдвяним подарунком і в наш час.

Калачі виготовляють із дріжджового тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок (всього до восьми). Вони можуть бути **круглими** з отвором чи без та **подовгастими (струцлями)**. Як правило струцлю випікали доволі великою (до 50 см) і вона вважалась святковим хлібом заможних родин.

За совецької влади хлібозаводи випікали **плетінку-халу** – єврейський відповідник калача, котрий в той час не наділявся ніяким релігійним чи символічним значенням. Проте саме халу, куповану в крамницях, українські містяни інколи використовували в якості калача, проте часто їх випікали і самостійно. Завдяки цьому збереглося чимало родинних та регіональних рецептів калачів.

Щоб і ви могли відчутти **магію плетіння «коси»**, ми пропонуємо кілька адаптованих рецептур, які допоможуть **відродити** цю чарівну **традицію** та **святковий виріб**.



Калач

«Різдвяна зірка»

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 15 діб**

Рівень складності: ●●●○

Собівартість: \$ \$ ○ ○

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
6 кг	Дріжджі пресовані
1,2 кг	Сіль
18 кг	Цукор
15 кг	Маргарин 72%
10 кг	Яйця
15 кг	Крафен Світ
29 кг	Вода

Наповнювач:

72 кг	Макова начинка
-------	-----------------------

i

Хліб як подарунок – це дуже давня українська традиція: ним благословляли на подружнє життя, дарували на новосілля, проводжали в останню путь. Що ж стосується **калача**, то в часі Різдва ним обдаровували хрещених, друзів, старших родичів.

Віriamo, що разом з вами **зможемо відновити** цю чудову традицію, зробити її яскравішою. Гарно оздоблений калач, загорнутий у святкові обгортки має усі шанси стати **хітом продажів** у зимовий період: **калач-подарунок для дорогих серцю людей із побажанням**, щоб вони жили у добробуті та достатку цілий рік.



Замісити тісто на I швидкості 4 хв. (з 1/2 маргарину) та на II швидкості 6 хв., додати решту маргарину та домісити 2 хв. на I швидкості та 2 хв. на II швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 20-30 хв. Поділити тісто на заготовки: для кожного виробу 4 заготовки вагою 0,100 кг. Тривалість попереднього вистоювання 5-10 хв. Для формування виробу розкатати тістову заготовку, нанести 0,035 кг начинки, накрити другою тістовою заготовкою, нанести начинку, повторити те саме з наступними двома тістовими заготовками. На верхню заготовку начинку не наносити. Розрізати н/ф на 16 рівних частин, залишаючи місце у центрі заготовки та закріпити кожні дві частини в одну, аби вкінці вийшло 8 частин. Тривалість кінцевого вистоювання 50-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості повітря 75-80%. Перед випіканням змастити яйцем та декорувати за бажанням.



Ротаційна піч: температура випікання 185°C протягом 20-23 хв. Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Калач

«Карпатський віночок»

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 15 діб**

Рівень складності: ●●●○

Собівартість: \$ \$ ○ ○



Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
20 кг	Фієста маїс
1,5 кг	Софт Тач
5 кг	Дріжджі пресовані
1 кг	Сіль
20 кг	Цукор
12 кг	Маргарин 72%
10 кг	Яйця
40 кг	Вода

Наповнювач:

10 кг	Цукати апельсинові
-------	--------------------

Начинка:

35 кг	Начинка Твіст зі смаком шоколаду та апельсину
-------	--

Горіховий наповнювач:

15 кг	Грецький горіх
1 кг	Какао порошок DB82
10 кг	Шарлі Деко Браун

Оздоблення:

1 кг	Кунжут
2 кг	Мигдальні пластівці
5 кг	Яйця



Змішати всі інгредієнти разом та замесити тісто 4 хв. на I швидкості та 6 хв. на II швидкості тістоміси. Вкінці замісу додати апельсинові цукати. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки вагою по 0,400 кг, округлити і залишити для релаксації на 5-10 хв., для кращого формування. Розкатати тістову заготовку в пласт, рівномірно розмастити начинку Твіст зі смаком шоколаду та апельсину, зверху посипати підготовленим горіховим наповнювачем і скрутити в рулет. Потім рулет розрізати по довжині на дві половини і сформувати виріб. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.

Горіховий наповнювач: Грецький горіх подрібнити, додати какао, Шарлі Деко Браун та перемішати для рівномірного розподілення компонентів.

Оздоблення: Перед випіканням змастити яйцем і декорувати кунжутом, мигдальними пластівцями за бажанням.



Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C протягом 23-25 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістових заготовок).



Калита

Яскравим елементом обрядової випічки для молоді виступала **калита**: на вечорницях юнаки та дівчата мали забаву «кусання Калити»: парубки мали відкусити шматок від коржа та не розсміятися, дівчата ж їм всіляко заважали. Вважалося, що одружаться ті, що стримались, а тих, хто засміявся під час дійства - мастили сажею.

Випікали калиту у вигляді круглого коржа з отвором посередині, додавали поширені на той час інгредієнти: мед, конопляне насіння, мак, сушені вишні. Іноді місили тісто на відварі любистку: щоб хлопці любили.

i

Пропонуємо **надати Калиті осучасненого змісту**: подарувати прикрашену власними руками калиту (виробник забезпечує необхідний декор та виріб) та частувати нею парубка (дівчину), який дуже подобається, **як прояв теплих почуттів**.

Подарувати прикрашену калиту також можна **батькам**, як прояв поваги та турботи. **Дітям** буде цікавий сам процес прикрашання та вживання зробленого «своїми» руками виробу. Ідей для реалізації безліч, тож не обмежуйте себе та впроваджуйте!



Zeelandia

Калита

«Макове мереживо»

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 15 діб**

Рівень складності: ●●○○

Собівартість: \$ \$○○

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
15 кг	Крафен Світ
20 кг	Цукор
0,2	Кориця мелена
1,2	Сіль
7 кг	Дріжджі пресовані
25 кг	Маргарин 72%
35 кг	Вода

Наповнювач 1:

15 кг	Макова начинка
-------	-----------------------

Наповнювач 2:

15 кг	Родзинки
15 кг	Журавлина в'ялена
5 кг	Коньяк

Покриття:

12 кг	Макаронмікс
10 кг	Цукор
5 кг	Крохмаль кукурудзяний сухий
6 кг	Білок яйця

Оздоблення:

3 кг	Цукрова пудра
------	---------------



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

Тісто: В діжу тістомісильної машини покласти сухі інгредієнти, додати рідину, та місити на I швидкості протягом 4 хв. і 8 хв на II швидкості тістоміса. Потім додати маргарин та вмісити його в тісто на I швидкості протягом 2 хв. та на II швидкості протягом 2-3 хв. В кінці замісу додати Наповнювач 1, перемішати його на I шв., потім додати Наповнювач 2. Бродіння тіста 60 хв. Поділити тісто на шматки вагою 0,500 кг, заокруглити, дати відпочити 20-30 хв. Зробити отвір в середині заготовки, сформувати вироби і покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60 хв. при температурі 30°C та відносній вологості 75%.

Оздоблення: Макаронмікс, цукор, кукурудзяний крохмаль та яєчний білок змішати до однорідної консистенції. Перед випіканням нанести на поверхню виробу тонким шаром, посипати цукровою пудрою зверху.



Ротаційна піч: температура випікання 170-180°C протягом 30 хв.
Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



Пампухи та пончики

Пампухи (пончики) – це доволі узвичаєний для сучасної України виріб. Традиція його приготування походить із Західної Європи, а в Україні набуває різних варіацій та смаків

Найбільшої популяризації пампухи зазнали у Західній Україні: вони настільки шановані лівів'янами, що отримали власне свято з 2008 року. Їх унікальність пов'язана з використанням **«сухого» варення з рожі** – перетертих з цукром пелюсток троянд.

Пампух - це дуже **творчий продукт**, адже кількість різновидів начинки до нього залежить від горизонту фантазії виробника. І асортимент начинок та глазури від ДП «Зееландія» дозволить втілити в життя усі ваші найсміливіші задуми.



Zeelandia

Пампухи

«Різдвяні»

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 3 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$○○○○

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
20 кг	Крафен 20
6 кг	Дріжджі пресовані
1,2	Сіль
6 кг	Маргарин 72%
35 кг	Вода
25 кг	Яйця



i

На фото пончики з фруктовোю начинкою **Фрутбері** та шоколадною начинкою **Чоколіна**.



Тісто: Перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Температура води для замісу 3-4°C. Температура тіста 27-28°C. Закруглити заготовки та сформувати по 50 г. Кінцеве вистоявання 60-90 хв. при температурі ±35°C та відносній вологості повітря ±75%. Перед смаженням заготовки завітрити 12-15 хв.



Смаження: Час смаження 3 хв., 3 хв., 1 хв. на олії при температурі 180°C.

Донат

Мускатний

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 30 діб**

Рівень складності: ●○○○

Собівартість: \$\$\$○

Тісто:

1,2 кг **Мускатний кекс**

0,36 кг Олія соняшникова

0,36 кг Яйця

0,36 кг Вода

Покриття:

0,45 кг **Сатіна Мілк**

0,045 кг Олія соняшникова



Тісто: Змішати всі компоненти протягом 5 хв. на низькій швидкості плоским бітером до однорідної маси.

Формування: Тісто викласти у підготовлені силіконові форми для пончиків вагою 45 г.



Температура випікання 185°C. Тривалість випікання: 15-20 хв.

Покриття: Розтопити глазур Сатіну Мілк до 40°C, додати олію (10 %).

Перемішати до однорідної маси та покрити вироби (робоча температура 35°C). Декорувати за бажанням. Охолодити.

Пірник, пряник, медяник

«Пахучий», «гострий на смак», «наперчений» - це все про «пряник», що вже XVII ст. був широко відомий в Україні. Також для цього виробу вживають слово медяник (медівник, медовик) і до тіста окрім меду додавали перець, аніс, імбир чи м'яту.

Попри регіональні відмінності, культура пряників характерна для всієї України. На Полтавщині та Слобідській Україні пряники робили у вигляді **вершників, коників і панянок** та розфарбовували в рожеві або червоні кольори.

На Західній Україні у формі зірок, ангеликів, фігурок Святого Миколая пекли **миколайчиків**. А ще у Львові робили «**юрашки**» - пряники, які можна було купити на ярмарку біля собору Святого Юра. Їх готували зі смаком ванілі, кави, помаранчів та мигдалю у вигляді вусатих вояків, дітей, кошиків та сердець.

Імбирні пряники виробляли як з **м'якого тіста** без оздоблення та споживали у якості легкого перекусу, так і з **грубого тіста, але пишно прикрашали** – для подарунків.

Розмір пряника та багатство його оздоблення мали свідчити про вияв поваги даруючого до того, кому виріб дарувався. Ними також обдаровували дітей на Святвечір чи прикрашали ялинку.

Зазвичай пряники зберігали як сімейну пам'ятку, а завдяки здатності до довготривалого зберігання вони були популярними серед козаків та чумаків (їх брали у дорогу у якості сухарів та як засіб для здоров'я).



Zeelandia

«Миколайчик»

Термін зберігання: **до 30 діб**

Рівень складності: ●●●○

Собівартість: \$ \$ ○ ○

Тісто заварне:

0,200	кг	Масло вершкове 82.5%
0,300	кг	Цукор
0,150	кг	Браун Нектар
0,100	кг	Мед натуральний
0,005	кг	Сода харчова
0,400	кг	Мускатний кекс
0,150	кг	Яйця
0,450	кг	Борошно пшеничне в/г

Глазур (айсінг):

0,090	кг	Білок яйця
0,500	кг	Цукрова пудра
0,005	кг	Лимон



Імбирний пряник - це чудовий «тонік» та засіб для зміцнення імунітету. Ще пруські солдати брали їх у походи у якості «здорового» сухого пайку.

Сьогодні ми можемо презентувати їх не лише як **подарунок дітям**, але і як **засіб для покращення настрою** у дні зимової нудьги.



Тісто заварне: У каструлі з товстим дном або на водяній бані нагріти наступні інгредієнти: масло, цукор, Браун Нектар, мед, соду. Підігрівати до повного розчинення цукру і доведення маси до карамельного кольору. Зняти з вогню та додати Мускатний кекс. Ретельно перемішати масу та охолодити до температури 50°C. Додати в охолоджену масу яйця та ретельно вимісити тісто з борошном. Зверніть увагу, що маса може здатися м'якою, але на цьому етапі не потрібно додавати зайве борошно, щоб не змінити консистенцію тіста. Тісто повинно обов'язково відлежатися не менше ніж 12-24 години в холодильнику. Загорнути тісто у плівку, щоб уникнути його завітрення. Після відлежування тісто повинно бути однорідним, пластичним, як пластилін. Для формування пряників використовувати борошно для підсипки. Розкачати тісто товщиною 5-7 мм (не більше 10 мм) та вирізати пряники потрібної форми.



Ротаційна піч: температура випікання 180°C протягом 10-15 хв., в залежності від розміру тістової заготовки.

Подова піч: верх 190°C, низ 180°C протягом 10-15 хв. Тривалість випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

Глазур(айсінг): Розтерти яєчний білок із цукровою пудрою за допомогою плаского бітера до однорідної еластичної білої маси. В кінці додати декілька крапель лимонного соку.

Важливо! Не збивати масу вінчиком, інакше вона набере забагато повітря і буде довго висихати на поверхні пряника. За бажанням підфарбовувати айсінг у різні кольори.

Імбирний пиріг «Сімейні традиції»

Термін зберігання: **до 30 діб**

Рівень складності: ●○○○○

Собівартість: \$ \$○○○

Тісто:

- 0,700 кг **Браун Нектар**
- 0,250 кг Яйця
- 0,250 кг Боршно житнє обдирне
- 0,250 кг Боршно пшеничне в/г
- 0,005 кг Сіль
- 0,010 кг **Пекарський порошок У**
- 0,010 кг **Квік 96**
- 0,010 кг Сухі духи/спеції
- 0,120 кг **Фрешкіпер**

Декор:

- 0,030 кг **Монблан**



Тісто: Перемішати сироп Браун Нектар з яйцями, Квіком 96 та Фрешкіпером. Додати всі сухі інгредієнти та вимішувати на середній швидкості 5-7 хв. пласким бітером. Тісто викласти у форми 10x30 см по 0,550 кг або на деко (тісто наливаємо товщиною 2-3 см).



Подова піч: температура випікання 180°C, ротаційна піч: температура 170°C.
Тривалість випікання 30-35 хв.

Декор: Випечений охолоджений виріб декорувати цукровою пудрою Монблан.



Маківник

Мак для українців - наділена обрядовим символізмом рослина. Його насіння вважалося потужним оберегом, символом родини.

Цим пояснюється велика кількість регіональних традиційних виробів з маком: у якості начинки чи додатку.

Примітно, що ця випічка має певну прив'язку до зимових свят. Так на Різдво українці випікали **маківники** (рулети з маком, маковники) та **макові бабки** з високими рифленими боками, які формуються у спеціальній формі із хвилястими бортиками.

Маківник був буденним варіантом святкової **струцлі** - подовгастого калачу, і випікався у вигляді плетінки чи рулету.

Сучасні ж пекарі окрім маку в якості начинки використовують шоколад, мигдалеву пасту, сир тощо.

Маківник

«Зимова казка»

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 15 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$○○○○



Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
6 кг	Дріжджі пресовані
15 кг	Цукор
25 кг	Маргарин 72%
10 кг	Яйця
2 кг	Софт Тач
1 кг	Гамма Фреш
6 кг	Сухе молоко 1,5%
1,2 кг	Сіль
19 кг	Вода

Начинка:

47 кг	Макова начинка «Маківка»
-------	---------------------------------



Тісто: Для замісу використовувати холодну воду або частину води вносити у вигляді льоду. В діжу тістомісильної машини загрузити всі компоненти передбачені рецептурою та 1/2 частину маргарину. Заміс тіста: 6-8 хв. на I швидкості, до повного розчинення льоду та 4 хв. на II швидкості. Потім ввести решту маргарину та місити 2 хв. на I швидкості і 2-3 хв. на II швидкості, до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 24-26°C. Вологість тіста 28%. Бродіння в умовах цеху 15-20 хв., уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки вагою по 0,080 кг, розкатати в пласт. На одну сторону відсадити начинку (0,020 кг), накрити тістом, потім за допомогою шпателя зробити розрізи від центру по всій ширині та закрутити в рулет. Покласти в кільце (d 18-20 см) по 5 заготовок. Кінцеве вистоювання 60-70 хв. при відносній вологості 75% та температурі 35-36°C. Перед посадкою в піч заготовки змастити яйцем.



Ротаційна піч: температура випікання 170°C протягом 26-28 хв.
Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової



Рогалик

Форма півмісяця вважається найстарішою збереженою формою випічки. Свою назву ці вироби отримали від «рогалах», що дослівно означає «маленький завиток». А на Прикарпатті та Закарпатті їх кличуть **кіфликами** (від нім. «кіпферл» - ріжок).

Під час зимових свят рогаликами, зрештою як і іншими дрібними солодощами, пригощали гостей, колядників, щедрувальників та посівальників.

Готували їх з дріжджового або пісочного (на сметані) тіста, з різноманітними начинками: трояндове чи сливове варення, сухофрукти чи посічені горіхи.

Рогалики - це яскравий приклад того, як **їжа пробуджує спогади дитинства**: як їх готували наші мами і бабусі, повертає в часи, де ми були щасливими та безтурботними.

Тож **наша порада**: винесіть на етикетку слоган, який нагадував би про сімейні цінності. Наприклад, «Для родинних чаювань».

Круасан-бріюш

«Святвечір»

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 3 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$ \$ ○ ○ ○

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
6 кг	Дріжджі пресовані
15 кг	Цукор
25 кг	Маргарин 72%
10 кг	Яйця
2 кг	Софт Тач
1 кг	Гамма Фреш
6 кг	Сухе молоко 1,5%
1,2 кг	Сіль
19 кг	Вода

Начинка:

16,5 кг	Рап Спеціал
18,2 кг	Яйця
4,55 кг	Маргарин 72%
13,75 кг	Цукор

Оздоблення:

6 кг	Мигдальні пластівці
------	---------------------



i

Цікава **сучасна інтерпретація рогалика**

неодмінно зацікавить споживача. Запропонуйте споживачу по 2 вироби в прозорій упаковці з різними начинками як «Гостинчик для ласунчиків».



Тісто: Для замісу використовувати холодну воду або частину води вносити у вигляді льоду. В діжу тістомісильної машини загрузити всі компоненти передбачені рецептурою та 1/2 частину маргарину. Замісити тісто 6-8 хв. на I шв. до повного розчинення льоду та 4 хв. на II шв. тістоміса. Потім внести решту маргарину та місити 2 хв. на I шв. і 2-3 хв. на II шв., до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 24-26°C. Вологість тіста 28,0%. Виключити бродіння. На тісторозкатувальній машині розкатати тісто до товщини 3,5-4 мм, за допомогою спеціального ножа вирізати трикутники та сформувати у вигляді круасану вагою 0,070-0,072 кг. Кінцеве вистоявання 60-70 хв. при температурі 35-36°C, відносній вологості 75%. Перед посадкою в піч зробити поздовжній глибокий надріз та відсадити начинку по 0,018-0,020 кг.

Начинка: Всі інгредієнти змішати в міксері за допомогою бітера протягом 4-5 хв. на низькій швидкості до однорідної консистенції.



Ротаційна піч: температура випікання 210°C протягом 8-10 хв., з парозволоженням на початку випічки.

Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Рогалик

«Ласунчик»

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 5 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$\$\$\$○



i

Ці рогалики також неймовірно смачні з Маковою начинкою.

Тісто:

70 кг Борошно пшеничне в/г
30 кг **Кекс фісташковий**
4 кг Дріжджі пресовані
1 кг Сіль
10 кг Цукор
20 кг Маргарин 72%
30 кг Вода

Начинка:

66 кг **Начинка з кленовим сиропом**
9 кг **Мінута Пріма**
8 кг Маргарин 72%

Наповнювач:

14 кг Грецький горіх

Оздоблення:

5 кг Яйця
5 кг **Сід Мікс**




Тісто: Змішати всі інгредієнти та 50% рецептурного маргарину. Замісити тісто протягом 10-15 хв. на II шв. до однорідної консистенції згідно рецептури. Додати решту маргарину і місити ще 5 хв. до повного його розчинення. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 30 хв.

Начинка: Змішати м'який маргарин, Начинку з кленовим сиропом та Мінуту Пріма до однорідної консистенції.

Формування виробу: Поділити на тістові заготовки вагою 0,060 кг, розкатати їх на тісторозкатувальній машині або вручну товщиною до 4 мм в круглий пласт. Рівномірно нанести начинку (0,030 кг на заготовку), зверху посипати горіхом (0,005 кг на 1 виріб), скрутити в рулетик. Потім зробити надрізи та викласти у форму (форма для гамбургерів d 9-10 см, h 1,5 см) у вигляді підкови. Кінцеве вистоювання 60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням змастити яйцем та посипати Сід Міксом.



Ротаційна піч: температура випікання 200°C протягом 15 хв.



Штолен та пандоро

Вже кілька років поспіль українці на Різдво смакують **штолени**. Але не слід думати, що це нова, навіяна Заходом тема. Відомо, що цей виріб було завезено в Україну з Австрії та Німеччини, але період, коли він з'явився в нашій країні датується ще XVIII ст.

Сам факт його присутності зафіксований історично і пов'язаний з тим, що Австрійський імператор Йосип II розпочав колонізаційну програму заселення Галичини німцями, за що вони отримували значну матеріальну допомогу, безкоштовну землю, велику рогату худобу та інші блага. І саме у цих родин в Україні на Різдво випікали штолени та пригощали ними гостей та членів родини. Ця традиція зберігається у їх нащадків і до цих пір.

Що ж стосується **пандоро**, то цей виріб вже настільки інтегрувався в українське Різдво, що його можна впевнено додавати до візиток сучасної різдвяної випічки.

Мініштолен

«Різдвяні хмаринки»

Термін зберігання: **до 7 діб**

Рівень складності: ●●○○

Собівартість: \$\$\$\$○



Тісто:

0,036 кг **Суміш для печива LS**

0,500 кг Борошно пшеничне в/г

0,200 кг Цукрова пудра

0,028 кг Вода

0,035 кг **Патока**

0,140 кг Маргарин 72%

0,034 кг Яйця

0,200 кг Сир кисломолочний

0,002 кг Сіль

Наповнювач:

0,270 кг Родзинки

0,170 кг Цукати апельсинові

0,100 кг Журавлина в'ялена

0,030 кг Коньяк

Покриття:

0,300 кг Масло вершкове 82.5%

0,240 кг **Пудра цукрова**

0,070 кг **Монблан**



Тісто: Збити маргарин з цукровою пудрою, потім додати воду, патоку, яйця, сир та збити до однорідної маси. Після чого змішати інші компоненти зі збитою масою і обережно вимісити. В тісто додати наповнювач (попередньо замочені на 2 години цукати і родзинки в теплому сиропі з ароматизатором). Розкачати тісто на полоси, порізати. Після випікання тепле печиво промочити в розтопленому вершковому маслі і обсипати цукровою пудрою.



Подова піч: температура випікання 200°C.
Ротаційна піч: температура випікання 180°C.

Тривалість випікання: 12-15 хв.

Пандоро

«Кольорова зірочка»

Термін зберігання: **до 14 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$ \$○○○

Тісто 1:

0,204 кг Яйця

0,117 кг Цукор

0,088 кг Борошно пшеничне в/г

0,029 кг **Біска Мульти Бейс**

0,028 кг Олія соняшникова

0,012 кг **Квік 96**

0,019 кг **Фрешкіпер**

0,007 кг Вода

Тісто 2:

0,430 кг Яйця

0,245 кг Цукор

0,160 кг Борошно пшеничне в/г

0,062 кг **Біска Мульти Бейс**

0,035 кг Какао порошок DB82

0,060 кг Олія соняшникова

0,025 кг **Квік 96**

0,040 кг **Фрешкіпер**

0,015 кг Вода



Бісквітне тісто



Тісто 1: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Помістити в кондитерський мішок.

Тісто 2: Змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хвилин на високій швидкості. Помістити в кондитерський мішок.

Формування: Обережно заповнити металеву форму для Пандоро (об'ємом 0,250 л) шарами тіста: Тісто 2, Тісто 1, Тісто 2. Використовуючи шпатель створити малюнок. На дану форму знадобиться 0,350 кг тіста.



Випікати в подовій печі при температурі 185°C протягом 40-50 хв.

Покриття: За бажанням готовий виріб можна прикрасити розтопленою глазур'ю Сатіна або цукровою пудрою Монблан.



Цвібак

В українській кулінарній традиції ароматний та багатий **цвібак** (з нім. «випечений двічі») випікали на свята здебільшого галицькі господині. За формою цей вид хрусткого підсолодженого сухарика нагадує біскотті – французьку та італійську назву відповідного печива. У святковому варіанті цвібак щедро наповняли бакалією: цукатами, родзинками, горіхами.

Зацікавити сучасного споживача можна за рахунок нестандартної яскравої упаковки. Сама ж назва виробу вже гарантує зацікавленість та прагнення скуштувати щось новеньке.

Печиво «Цвібак»

Термін зберігання: **до 30 діб**

Рівень складності: ●○○○○

Собівартість: \$\$\$○

Тісто:

0,405 кг Борошно пшеничне в/г
0,265 кг Цукор
0,140 кг Маргарин 72%
0,150 кг Яйця
0,020 кг **Суміш для печива LS**
0,002 кг Сіль

Начинка:

0,250 кг **Сід Мікс Керрот**
0,080 кг Журавлина в'ялена
0,120 кг Цукати лимонні
0,080 кг Родзинки
0,120 кг Курага



Тісто: Маргарин та цукор збити плоским бітером протягом 3-4 хв. на високій швидкості до стану збитої масляної маси, після чого додати яйця та збити до однорідної консистенції. У збиту масу додати борошно, сіль та суміш для печива LS і обережно замісити тісто. В кінці додати суміш із Сід Мікс Керота та сухофруктів. Сформувати тістові заготовки у вигляді батона вагою 0,300 кг та викласти у форму (20x9,5x6,5).



Випікати при температурі 185°C протягом 20-25 хв.

Формування: Після випікання вироби повністю охолодити. Випечені батони порізати на шматочки товщиною 2-2,5 см (маса печива 18-20 г). Нарізані вироби підсушити до золотистого кольору, при температурі 180°C протягом 8-10 хв..



ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,

+38 044 592 28 84

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

f /zeelandiaukraine

@ /zeelandiaukraine

 **Zeelandia**