

Головні тренди

Великодньої випічки.

Розфарбуй паску по-іншому!



Головні тренди.

За останні роки культура споживання та вимоги споживачів до святкової випічки в Україні дещо змінилися.



Споживач

Стає більш вимогливим до **якості** та **смаку**.

Завжди обирає **м'який, свіжий, привабливий** зовні та **смачний** великодній виріб.

Декор

Зміна стилістики і декору у зв'язку зі **зростанням частки молоді** в числі покупців.

Готовність споживача **платити більше** за **красиво оформлений виріб**.



"Преміум" сегмент

Розвивається категорія **"преміум" сегменту**.

Тенденція купувати паски **"преміум" сегменту на подарунок**.

апетитний сонячний колір
м'якушу на
гарбузово-морквяному смузі

Паска Відродження

Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
7,000 кг дріжджі пресовані
1,300 кг сіль
23,000 кг цукор
20,000 кг маргарин
15,000 кг яйця
35,000 кг **ЛЕКВАР Сонячний Бурштин**
2,000 кг Софт Тач
15,000 кг вода

Наповнювач:

35,000 кг журавлина в'ялена
10,000 кг маргарин

Покриття:

10,000 кг Палетта Нейтральна
3,000 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: заміс тіста: 4 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок цукру до повного його розчинення) та 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши решту маргарину). Додати журавлину та замісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості тістоміса. Температура тіста 27-29°C. Бродіння в умовах цеху уникаючи завітрення 40- 60 хв. Поділити тісто на заготовки, розкатати, змастити маргарином та закатати в рулет. Рулет розрізати навпіл, закрутити зрізом назовні і покласти у паперові форми. Вистоювання 90-120 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікаємо з подачею пари на початку випікання. Ротаційна піч: температура випікання 180-170°C. Час випікання 30-35 хв. (для заготовок масою близько 0,500-0,550 кг). Час випікання може змінюватись в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Покриття: розтопити палетту з водою до повного розчинення палетти та покрити вироби, за бажанням декорувати.

неперевершена смако-ароматика з особливою ніжною текстурою та мармуровим малюнком.

Бріш Братні серця

Рецептура:

Опара:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг дріжджі пресовані
0,300 кг вода

Тісто:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг **Панетон Верона**
0,020 кг дріжджі пресовані
0,250 кг маргарин
0,190 кг цукор
0,150 кг яйця
0,010 кг сіль

Спосіб приготування:

Опара: розвести дріжджі в теплій воді, додати борошно. Замісити опару протягом 3-4 хв. на першій швидкості тістоміси. Бродіння опари 25-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Тісто: замісити тісто (додавши 1/3 цукру та 1/3 маргарину) 3 хв. на першій швидкості та 5 хв. на другій швидкості тістоміси. Потім додати залишок маргарину і замішувати 3-4 хв. на другій швидкості та 3-4 хв. на першій швидкості, додавши решту цукру (до повного його розчинення). Температура тіста 29-30°C. Бродіння 15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тістову заготовку розкатати в пласт товщиною 1 см. нанести начинку Чоколіна та зверху присипати наповнювачем - шоколадною пісочною крихтою. Пласт поділити на маленькі шматочки за допомогою шпателя. Поділені шматочки перемішати між собою і розкласти в металеві форми діаметром 28 см, висотою 3,5 см по 0,520 кг. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 78%. Перед випіканням форми накрити металевим листом.

Наповнювач: цукор, маргарин, борошно, какао з'єднати до утворення крихти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 175-180°C протягом 12-14 хв. На початку випікання подаємо парозволоження.

Покриття 1: випечені охолодженні вироби покрити гарячим гелем Палетта Нейтральна та декорувати за бажанням.

Покриття 2: розтопити замочений у воді желатин та додати в Мірор Шоколадний. Готовим глясажем декорувати поверхню виробу.

Начинка:

0,250 кг **Чоколіна**

Наповнювач:

0,250 кг борошно пшеничне в/г
0,150 кг маргарин
0,150 кг цукор
0,010 кг какао порошок DB82

Покриття 1:

0,200 кг Палетта Нейтральна
0,080 кг вода

Покриття 2:

0,570 кг Мірор Шоколад
0,120 кг вода
0,015 кг желатин

ніжна неначе мереживо
текстура та вишуканий смак

Паска Янгол України

Рецептура:

Опара:

0,500 кг борошно пшеничне в/г

0,040 кг дріжджі пресовані

0,330 кг вода

Тісто:

0,500 кг борошно пшеничне в/г

0,150 кг **Панетон Верона**

0,020 кг дріжджі пресовані

0,300 кг маргарин

0,300 кг цукор

0,150 кг яйця

0,003 кг сіль

0,030 кг вода

0,200 кг журавлина в'ялена

Шарування:

0,150 кг масло вершкове

Спосіб приготування:

Опара: розчинити дріжджі у воді та замісити опару протягом 3-4 хв. на першій швидкості тістоміса. Тривалість бродіння 25-30 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення.

Тісто: заміс: 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості.

Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати журавлину та замісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості тістоміса. Температура тіста 30-32°C. Бродіння в умовах цеху уникаючи завітрення 60 хв. Поділити тісто на заготовки, розкатати, змастити маслом та закатати в рулет. Рулет розрізати навпіл, закрутити зрізом назовні і покласти у паперові форми. Вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікаємо з подачею пари на початку випічки.

Ротаційна піч: температура випікання 180-170°C. Час випікання 18-20 хв.

Подова піч: температура випікання 190-170°C протягом 20-22 хв. (для заготовок масою близько 0,300 кг).

*Декорувати виріб можна цукровою пудрою Мон Блан.

від смаку та зовнішнього вигляду
маленької здоби будуть
у захваті не лише діти

Булочка Джавелін

Рецептура:

Опара:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг дріжджі пресовані
0,300 кг вода

Тісто:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг **Панетон Верона**
0,020 кг дріжджі пресовані
0,250 кг маргарин
0,190 кг цукор
0,150 кг яйця
0,010 кг сіль

Начинка:

0,250 кг **Чоколіна**

Наповнювач:

0,250 кг борошно пшеничне в/г
0,150 кг маргарин
0,150 кг цукор
0,010 кг какао порошок DB82

Покриття:

0,200 кг Палетта Нейтральна
0,080 кг вода

Спосіб приготування:

Опара: розвести дріжджі в теплій воді, додати борошно. Замісити опару протягом 3-4 хв. на першій швидкості тістоміса. Бродіння опари 25-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Тісто: замісити тісто (додавши 1/3 цукру та 1/3 маргарину) 3 хв. на першій швидкості та 5 хв. на другій швидкості тістоміса. Потім додати залишок маргарину і замішувати 3-4 хв. на другій швидкості та 3-4 хв. на першій швидкості, додавши решту цукру (до повного його розчинення). Температура тіста 29-30°C. Бродіння 15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тістову заготовку розклати в пласт товщиною 1 см. нанести начинку Чоколіна зверху присипати наповнювачем - шоколадною пісочною крихтою. Пласт поділити на маленькі шматочки за допомогою шпателя. Поділені шматочки перемішати між собою і порозкладати в паперові таралетки по 0,070 кг. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 78%.

Наповнювач: цукор, маргарин, борошно, какао з'єднати до утворення крихти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 175-180°C протягом 12-14 хв. На початку випікання подаємо парозволоження.

Покриття: випечені та охолодженні вироби покрити гарячим гелем Палетта Нейтральна.

неперевершена ніжність виробу та вражаючий смак, що просто "тане на губах"

Кекс Чорнобаївка

Рецептура:

Тісто 1:

0,100 кг вода
0,040 кг дріжджі пресовані
0,160 кг борошно пшеничне в/г

Тісто 2:

0,290 кг борошно пшеничне в/г
0,065 кг цукор
0,160 кг яйця

Тісто 3:

0,550 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг цукор
0,030 кг патока
0,400 кг масло вершкове
0,400 кг яйця
0,200 кг **Панетон Верона**
0,008 кг сіль

Спосіб приготування:


Тісто 1: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури, температура тіста 25-26°C, бродіння тіста 20 хв. в умовах цеху.

Тісто 2: до тіста 1 додати всі компоненти згідно рецептури тіста 2 та провести повний заміс до стану добре розвиненої клейковини 5 хв. на 1-ій швидкості та 7 хв. на 2-ій швидкості. Температура тіста 27°C, бродіння тіста 30-40 хв. в умовах цеху.

Тісто 3: вершкове масло з цукром набити в чаші міксера до пишної маси. До тіста 2 додати всі рецептурні компоненти окрім масла з цукром та замісити тісто до стану добре розвиненої клейковини і поступово додавати масляно-цукрову масу. Заміс: 5 хв. на 1-ій швидкості та 9 хв. на 2-ій. Температура тіста 27°C. Поділити тісто по 0,640 кг і залишити в умовах цеху на 20 хв. Сформувати тістові заготовки та викласти у форми. Кінцеве вистоювання 120 хв. при відносній вологості 75% та температурі 34-36°C у шафі для вистоювання.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 190-170°C. Подова піч: температура 200°C. Тривалість випікання 25 хв.



вишукана текстура панетоне
без додаткових технологічних
прийомів (перевертання виробів)

Панетон Слава Переможцю

Рецептура:

Опара:

0,100 кг борошно пшеничне в/г
0,050 кг дріжджі пресовані
0,200 кг молоко пастеризоване
0,020 кг цукор

Тісто 1:

0,900 кг борошно пшеничне в/г
0,300 кг **Панетон Верона**
0,250 кг масло вершкове
0,100 кг яйця
0,350 кг молоко пастеризоване
0,010 кг сіль

Тісто 2:

0,200 кг яйця
0,200 кг цукор

Наповнювач:

0,200 кг родзинки
0,100 кг журавлина
0,100 кг цукати кокосові
0,030 кг ром

Спосіб приготування:

Опара: замісити інгредієнти для опари до однорідної рідкої консистенції та залишити в теплому місці на 20-25 хв. до досягнення «піку». Температура опари: 28-30°C.

Тісто 1: змішати опару та інгредієнти тіста 1 окрім масла. Замісити густе тісто протягом 4 хв. на 1-ій швидкості та 3 хв. на 2-ій. Залишити тісто на 30 хв. для бродіння. Додати м'яке масло. Провести інтенсивний заміс: 4 хв. на 1-ій шв. та 3-4 хв. на 2-ій швидкості. Залишити бродити тісто в умовах цеху протягом 30 хв. Зробити легку обминку. Залишити ще на 30 хв.

Тісто 2: збити яйця та цукор до однорідної піни. Додати до вибродженого тіста 1. Замісити 4 хв. на 1-ій швидкості та 7-8 хв. на 2-ій до повного розвинення клейковини. Додати наповнювач та домісити 1-2 хв. на 1-ій швидкості до рівномірного розподілення наповнювача. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки по 0,420 кг та покласти до спеціальних паперових форм.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C. Випікати з подачею пари на початку випічки. Час випікання: 20-22 хв. (для заготовок масою 0,420 кг).



волога та ніжна текстура зі смаком десерту крем-брюле

Паска Героїчна весна

Рецептура:

Опара:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,040 кг дріжджі пресовані
0,330 кг вода

Тісто:

0,500 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг **Панетон Верона**
0,020 кг дріжджі пресовані
0,250 кг маргарин
0,250 кг цукор
0,150 кг яйця
0,005 кг Аква Софт
0,010 кг сіль
0,080 кг вода

Спосіб приготування:

Опара: розчинити дріжджі у воді та замісити опару: 3-4 хв. на першій швидкості. Тривалість бродіння в умовах цеху 25-30 хв.

Тісто: заміс: 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста 30-32°C. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Вистоювання: 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікаємо з подачею пари на початку випічки. Ротаційна піч: температура випікання 180-170°C. Час випікання 18-20 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.

Наповнювач:

0,300 кг родзинки

Покриття:

0,250 кг Фондант



м'яка та ніжна на дотик, довго утримує свіжість та має ванільно-молочний аромат

Паска Українська мрія

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,030 кг **Софт Тач**
0,060 кг дріжджі пресовані
0,300 кг цукор
0,300 кг маргарин
0,200 кг яйця
0,040 кг сухе молоко 1,5%
0,010 кг сіль
0,310 кг вода

Наповнювач:

0,400 кг родзинки

Покриття:

0,250 кг Фондант
0,001 кг барвник блакитний


Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто протягом 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста 30-32°C, вологість тіста 32%. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура випікання 180-170°C. Час випікання 23-25 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані, додати барвник та покрити готові охолоджені вироби.



"хліб розкіші" з надзвичайним
смаком та ароматом цитрусів,
сухофруктів, мигдалю та цукатів

Панетон Волонтерський

Рецептура:

Опара:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,100 кг дріжджі пресовані
0,700 кг вода

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,100 кг дріжджі пресовані
0,038 кг сіль
0,300 кг вода
0,300 кг **Корент Європа**
0,200 кг масло вершкове
0,200 кг яєчний білок
0,100 кг цукор
0,020 кг кориця мелена

Наповнювач:

1,000 кг родзинки
0,300 кг цукати
0,200 кг мигдаль

Спосіб приготування:


Опара: вимісити інгредієнти до добре розвиненого тіста (опари). Температура опари 27°C. Тривалість вистоювання опари 45 хв. (накрити плівкою).

Тісто: вимісити інгредієнти до добре розвиненого тіста. В кінці замісу додати наповнювач. Температура тіста 27°C. Тривалість попереднього вистоювання 10-15 хв. Поділити на тістові заготовки по 0,550 кг. Тривалість попереднього вистоювання поділених заготовок 10 хв. Заготовки округлити та помістити до форм. Остаточне вистоювання 70-80 хв.

Параметри випікання:

Подова піч: 190-200°C. Тривалість випікання: 30 хв.

Ротаційна піч: 180°C. Тривалість випікання: 20-23 хв.



витончений цитрусовий аромат
та ніжний м'якуш

Паска

Жага перемоги

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,100 кг **Корент Європа**
0,030 кг Квік 96
0,060 кг дріжджі пресовані
0,200 кг цукор
0,010 кг сіль
0,150 кг маргарин
0,450 кг вода

Наповнювач:

0,250 кг родзинки

Декор:

0,250 кг Фондант


Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто протягом 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/2 цукру і 1/2 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста 30-32°C, вологість тіста 32%. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Кінцеве вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура 190-180°C. Тривалість випікання 23-25 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.



творожно-цитрусовий смак та
ніжний аромат

Паска Непоборна

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг **Корент Європа**
0,250 кг цукор
0,400 кг сир кисломолочний
0,070 кг дріжджі пресовані
0,100 кг масло вершкове
0,010 кг сіль
0,400 кг молоко пастеризоване
0,100 кг яйця
0,005 кг ванілін

Наповнювач:

0,200 кг родзинки
0,100 кг журавлина в'ялена

Покриття:

0,170 кг Фондант
0,175 кг Сатіна Вайт
0,020 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури (сир бажано використовувати кімнатної температури, молоко можна холодне). В кінці замісу додати родзинки та журавлину. Температура тіста 27-28°C. Попереднє вистоювання тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Відформувати тістові заготовки та покласти у форми.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 35°C.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 180°C. Час випікання: 25-30 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.

Покриття: на водяній бані розтопити інгредієнти, згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Готові випечені та охолоджені вироби покрити підготовленою глазур`ю з Фонданта та Сатіни Вайт. У якості сучасного декору можна використовувати декор "Спонж Кейк".

ніжний дрібнопористий м'якіш та молочний смак



Паска Україночка

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,200 кг **Крафен Світ**
0,060 кг дріжджі пресовані
0,200 кг маргарин
0,200 кг цукор
0,010 кг сіль
0,200 кг яйця
0,350 кг молоко пастеризоване

Наповнювач:

0,300 кг родзинки

Покриття:

0,250 кг Фондант

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто протягом 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру і 1/2 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста-30-32°C, вологість тіста 31%. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Кінцеве вистоювання 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C. Час випікання 23-25 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.

молочно-ванільна паска
з характерним жовтим м'якушем



Паска Червона Рута

Рецептура:

Тісто:

1,000 кг борошно пшеничне в/г
0,100 кг **Рута мікс**
0,060 кг дріжджі пресовані
0,060 кг Квік 96
0,200 кг маргарин
0,300 кг цукор
0,200 кг яйця
0,300 кг вода

Наповнювач:

0,300 кг родзинки

Покриття:

0,250 кг Фондант

Спосіб приготування:

Тісто: заміс: 3 хв. на 1-ій швидкості (з 1/3 цукру та 1/2 маргарину) та 5 хв. на 2-ій швидкості. Потім 3-4 хв. на 2-ій швидкості (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на 1-ій швидкості (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на 1-ій швидкості. Температура тіста 30-32°C, вологість тіста 32%. Бродіння в умовах цеху 60 хв. Поділити тісто на заготовки та покласти до паперових форм. Вистоювання: 150 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура 190-180°C. Тривалість випікання 25-27 хв. (для заготовок масою близько 0,500 кг).

Декор: Фондант розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.

Великодні покриття

Розфарбуй паску по-іншому!



Особливості помадок

- Пластична структура помадки.
- Не кришиться при нарізанні.
- Наноситься тонким шаром.
- Глянцевий або матовий ефект покриття.

Переваги

Можна підфарбовувати - розмаїття кольорів.
Гарно застигає на поверхні виробу - не липне.



Нова можливість

Мислячи нестандартно, знаходимо новаторські рішення як побудувати успішний хлібопекарський **бізнес**.



Помадка 1.

Рецептура:

1,000 кг Фондант
0,050 кг вода

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

Помадка 2.

Рецептура:

1,000 кг Фондант
0,025 кг желатин
0,220 кг вода

Спосіб приготування:

Желатин замочити з водою для набування на 10-15 хв.. Розтопити до повного розчинення, потім з'єднати з іншими інгредієнтами за рецептурою. На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.



Помадка 3.

Рецептура:

0,175 кг Фондант
0,175 кг Сатіна Вайт*
0,035 кг вода

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C). Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

*Сатіна Дарк або Сатіна Мілк

Помадка 4.

Рецептура:

0,175 кг Фондант
0,175 кг Сатіна Вайт
0,035 кг вода
0,002 кг барвник

Спосіб приготування:

На водяній бані розтопити інгредієнти згідно рецептури до однорідної маси (t 45-50°C), додати пару крапель барвника та розмішати. Випечені та охолоджені вироби покрити помадкою.

Дивіться навчальні відео на YouTube Zeelandia Ukraine



Zeelandia в Україні



"Розумний" завод

оснащений **сучасним обладнанням** на рівні виробництва Zeelandia Group в ЄС. Сертифікація **FSSC 22000**.

Технології

Постійна **розробка ідей** та **рецептур** кінцевих виробів, що враховують актуальні споживацькі тренди. Щорічно більше **300** нових **рецептур** з'являється на світ **для натхнення** наших Клієнтів.



Експертна підтримка

Потужна **технологічна підтримка** Клієнтів. Щороку здійснюємо більше **800 візитів** до Клієнтів та проведемо більше **50 індивідуальних семінарів**.

Zeelandia Ukraine в соціальних мережах.



**T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,
www.zeelandia.ua**



Zeelandia