



Атлас

Великодньої Випічки

Найкращі рецептури



Zeelandia

Наближається **Великдень**, а отже час поміркувати, які пасхальні вироби стануть хітом цього сезону та займуть почесне місце на святковому столі ваших клієнтів.

Спеціально до цього свята ми підготували для вас цей чудовий **атлас**, що стане **провідником у світі великодніх виробів**. В каталозі зібрані **найвдаліші рецептури**, розроблені технологічною командою ДП «Зееландія» за 20 років: як дріжджових, так і кексових (спеціально для маленьких гурманів).

В каталозі ви також знайдете цікаві ідеї вишуканих дрібноштучних виробів на **Панетон Верона** — суміші для здоби, що надає виробам тривалої **суперм'якості**, неперевершеної **смакоароматики** та особливо ніжної, **вологої текстури**.

В розділі **«Все про довгохран»** ми зібрали поради та дослідження нашої технологічної команди, які допоможуть виробнику досягнути високої якості виробів та забезпечити тривалий термін придатності **до 3-х місяців**.

Особливу увагу в цьому каталозі ми приділили **варіації покриттів**, що задовільнять різноманітні потреби виробника.

Бажаємо вдалого сезону!

Ваша ДП «Зееландія».



Зміст

Розділ 1. Дріжджові паски

Найпопулярнішою паскою усіх часів була і залишається дріжджова, з великою кількістю масла, яєць та цукатів. Можна зупинитися на традиційному рецепті, але ми радимо розширити горизонти та урізноманітнити асортимент італійськими панетоне, краффінами чи пандоро. Пропонуємо лише **топові рецептури**, не складні у виробництві, але дуже смачні та ароматні.

Дабл Крафін.....	3
Панетон Італійський.....	4
Панетон Ломбардійський.....	5
Крафін Кава-Шоколад.....	6
Кекс Пандоро шоколадний.....	7
Пандоро Кампанія.....	8
Міні крафін з Чоколіною.....	9
Паска Преміальна.....	10
Паска Молочна Світ.....	11
Паска Сирно-цитрусова.....	12
Паска Чоко-Цитрус.....	13

Розділ 3. Дрібноштучні вироби

Згідно світових трендів, сьогодні покупці частіше обирають вироби, які зручно споживати «на ходу». Тому здобні дрібні вироби бумлять ринок і наша з вами задача зробити їх привабливими та смачними. В цьому розділі представлені рецептури цікавих булочок, сіннабонів та бейглів, що є чудовою альтернативою смачних перекусів.

Ромова Бабка-бріош.....	19
Бейгл.....	20
Рогалик Італійський.....	21
Булочка з корицею Сіннабон.....	22
Булочка Веронська.....	23



- Вказана в рецептурах тривалість випікання може змінюватися в залежності від ваги тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.
- Приведена собівартість за кг тіста без урахування наповнювача.
- Для подовження м'якості та свіжості виробів рекомендуємо додавати 1-3% поліпшувача Гамма Фреш до маси борошна.

В даному каталозі приведені рецептури, що дозволяють виробнику отримати терміни придатності до **14 днів** без додавання поліпшувачів.



Розділ 2. Кексові паски

Все частіше виробники звертають увагу на **преміальні** паски на кексовій основі.

Перевагою таких виробів є **швидке виробництво**, яке не потребує залучення кваліфікованого персоналу, **стабільна якість** готових виробів, а також **вишуканий смак**, що захопить споживачів у вирій гастрономічної насолоди.

Для того, щоб вироби були більш привабливими по ціні для споживача, радимо робити їх у меншій вазі та цікаво оздоблювати.

Кексики «Зіркові».....	15
Бісквітна паска.....	16
Кокосова паска.....	17



Розділ 4.

Все про довгохран . . . 24

М'якість та свіжість хлібобулочних виробів – це ключові критерії, які приваблюють сучасних споживачів. В той же час це допомагає підприємству оптимізувати процес виробництва та розширити ринки збуту.

В цьому розділі ми зібрали для вас корисну інформацію, що допоможе виготовляти **продукцію з термінами від 1 до 3 місяців**.



Zeelandia

Розділ 1.

Дріжджові паски



Дабл Крафін

Волога, волокниста структура приємно-солодкого тіста гарного жовтого кольору з ніжним заварним кремом та шоколадними дропсами.

Спосіб приготування: **Двофазний**

Структура: **Волокниста**

Термін зберігання: **до 14 діб**

Рівень складності: ●●●○

Собівартість: \$○○○



i

Крафен Світ - концентрована суміш для приготування здобних виробів із характерним жовтим дрібнопористим м'якушем та солодким смаком.

Опара:

50 кг Борошно пшеничне в/г
25 кг Вода
4 кг Дріжджі пресовані

Тісто:

50 кг Борошно пшеничне в/г
15 кг **Крафен Світ**
3 кг Дріжджі пресовані
1 кг Сіль
15 кг Цукор
20 кг **Голден Нектар**
30 кг Маргарин
20 кг Яйця

Наповнювач:

20 кг Шарлі Деко Дарк

Начинка:

9 кг **Банкрем**
7 кг Цукор
10 кг Яйця
4 кг Маргарин

Покриття:

10 кг Палетта Нейтральна
3 кг Вода



Опара: Змішати борошно, дріжджі і воду 3 хв. на I шв. та лишити на 30 хв.

Тісто: Заміс: 3 хв. на I шв. (з цукром, але без маргарину та Нектару) та 5 хв. на II шв. до розвинення клейковинного вікна. Після 3-4 хв. на II шв. (додавши Нектар і вимішуючи до повного його розчинення) та 3-4 хв. на II швидкості (додавши маргарин). Додати Шарлі та місити ще 2-3 хв. на I швидкості. Температура тіста 27-29°C. Бродіння 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки 0,400 кг, розкатати, змастити начинкою (0,050 кг на один виріб) та закатати в рулет. Рулет розрізати навпіл, закрутити зрізом назовні і покласти у паперові форми. Кінцеве вистоювання 120 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 80%.

Начинка: Всі інгредієнти збити в міксері за допомогою біттера до однорідної маси.



Випікати з подачею пару на початку випічки. Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C. Час випікання: 25-27 хв. (для заготовок масою 0,400 кг).

Покриття: Нагріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення. Нанести на готові охолоджені вироби.

Панетон Італійський*

Панетон з присмаком святкової Італії. Ніжне м'яке тісто, спокусливе поєднання ванілі, цукатів та соковитих родзинок — у цю випічку легко закохатися з першого шматочка.

Спосіб приготування: **однофазний**

Структура: **волокниста**

Термін зберігання: **до 14 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$ \$ ○ ○ ○



Додавання сиропу **Голден Нектар** надає виробу розкішно-соковиту текстуру, робить м'якуш приємно-вологим.



Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
30 кг	Панетон Верона
1,3 кг	Сіль
15 кг	Масло вершкове 82.5%
8 кг	Олія соняшникова
8,5 кг	Дріжджі пресовані
30 кг	Яйця
12 кг	Голден Нектар
20 кг	Цукор
4 кг	Сухе молоко 1,5%
35 кг	Вода

Наповнювач:

40 кг	Родзинки
10 кг	Цукати
6 кг	Ром

Оздоблення:

7,14 кг	Борошно мигдальне
14,28 кг	Цукор
5 кг	Крохмаль кукурудзяний сухий
8,75 кг	Білок яйца

Декор:

5 кг	Мигдалеві пластівці
3 кг	Цукрова пудра



Наповнювач: Родзинки попередньо промити у гарячій воді. Додати цукати, ром та залишити на декілька годин.

Тісто: Змішати інгредієнти (без масла) з 1/3 цукру. Замісити тісто: 3 хв. на I шв. та 5 хв. на II шв. до повного розвинення клейковинного вікна. Додати цукор та місити 3-4 хв. на II шв., додати масло та продовжити заміс 3-4 хв. на II шв. Додати наповнювач та домісити 2-3 хв. на I шв. Температура тіста: 26-28°C. Бродіння тіста: 60-90 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки 0,460-0,480 кг та покласти у форми. Кінцева ферментація: 90-120 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 75-80%.

Оздоблення: Змішати усі інгредієнти до однорідної консистенції.



Перед випіканням нанести тонким шаром на поверхню заготовки суміш для оздоблення, посипати мигдалевими пластівцями та цукровою пудрою. Температура випікання в ротатійній печі 190-170°C. Час випікання: 22-24 хв.

Панетон Ломбардський

Варіація італійського панеттоне з ніжним, волокнистим, ароматним м'якушем. Глибокий аромат, збагачений цукатами смак та мінімалістичний декор – це те, що робить італійську випічку такою особливою.

Спосіб приготування: **однофазний**

Структура: **волокниста**

Термін зберігання: **до 14 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$ \$ ○ ○ ○

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
30 кг	Панетон Верона
1,3 кг	Сіль
25 кг	Масло вершкове 82.5%
8,5 кг	Дріжджі пресовані
30 кг	Яйця
20 кг	Цукор
4 кг	Сухе молоко 1,5%
32,3 кг	Вода
12 кг	Голден Нектар

Наповнювач:

40 кг	Родзинки
10 кг	Цукати
6 кг	Ром

Оздоблення:

6,5 кг	Масло вершкове 82.5%
--------	----------------------



Використання суміші **Панетон Верона** дозволяє виробляти вишукану здобу однофазним способом, без опари. Робить м'якуш еластичним та некрихким.



Наповнювач: Родзинки попередньо промити у гарячій воді. Додати цукати і ром та залишити на декілька годин.

Тісто: Змішати усі інгредієнти, крім масла та цукру. Замісити тісто: 3 хв. на I шв. та 5 хв. на II шв. до повного розвинення клейковинного каркасу, додати цукор та місити 3-4 хв. на II шв., додати масло та продовжити заміс 3-4 хв. на II шв. Наприкінці додати наповнювач та вимішувати 2-3 хв. на I шв. Температура тіста: 26-28°C. Бродіння тіста: 60-90 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки по 0,460-0,480 кг та покласти у форми. Кінцева ферментація: 90-120 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 75-80%.

Оздоблення: Перед випіканням зробити характерний надріз «хрестом». Рекомендуємо покласти на розріз шматочок масла вагою 10-15 г.



Температура випікання в ротатійній печі 190-170°C. Час випікання: 22-24 хв.

Крафін Кава-Шоколад

Оригінальний рецепт святкової випічки - мегашоколадний крафін з кавовим смаком та ніжною, характерною для крафіну, структурою.

Спосіб приготування: **Двофазний**
Особливості: **Кава+шоколад**
Структура: **Волокниста**
Термін зберігання: **до 14 діб**
Рівень складності: ●●●○
Собівартість: \$\$\$○

Опара:

50 кг Боршно пшеничне в/г
3 кг Дріжджі пресовані
30 кг Молоко пастеризоване

Тісто:

50 кг Боршно пшеничне в/г
30 кг **ЛЕКВАР Кавовий агат**
15 кг **Панетон Верона**
20 кг Масло вершкове 82.5%
20 кг Цукор
15 кг Яйця
3 кг Дріжджі пресовані
1,2 кг Сіль

Наповнювач:

10 кг Шарлі Деко Дарк



ЛЕКВАР Кавовий Агат використовується для виробництва запашної шоколадно-кавової здобі з вишуканим смаком. Забезпечує чудову вологість м'якушу та подовжує свіжість.

Начинка:

30 кг **Чоколіна шоколад**
10 кг Шарлі Деко Дарк

Покриття:

10 кг Палетта Нейтральна
3 кг Вода



Опара: Замісити опару (температура опари 26-27°C) та залишити для бродіння в умовах цеху, уникаючи завітрення протягом 30 хв.

Тісто: Замісити тісто: 4 хв. на I шв. (з 1/3 цукру і 1/3 масла) та 4 хв. на II шв. Додати решту масла та вимішувати 3-4 хв. на II шв. Додати решту цукру та вимішувати 3-4 хв. на I шв. до повного його розчинення. В кінці замісу додати наповнювач Шарлі Деко Дарк. Температура тіста 29-30°C. Бродіння 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0,360 кг, розкатати, змастити Чоколіною шоколад (60-65 г), додати дропси Шарлі Деко Дарк (20 г) та закрутити в рулет. Заготовку розрізати вздовж, закрутити зрізом назовні і покласти у паперові форми. Вистоювання 70-90 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 75- 80%.



Температура випікання 170-180°C. Час випікання 25-28 хв., з парозволоженням на початку випічки. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі, маси тістової заготовки.

Покриття: Нагріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення та покрити готові холодні вироби. Декорувати за бажанням мигдалевими пластівцями або декоративним цукром.

Кекс Пандоро шоколадний

Культовий зірковий кекс, що поєднує яскравий смак та аромат кави, какао, кориці і ванілі з розкішно-соковитою текстурою м'якушки.



Спосіб приготування: **однофазний**
Структура: **Дрібнопориста**
Особливості: **Кава+шоколад**
Термін зберігання: **до 14 діб**
Рівень складності: ●●○○
Собівартість: \$\$\$○

Тісто:

100 кг Борошно пшеничне в/г
20 кг **Панетон Верона**
35 кг **ЛЕКВАР Кавовий агат**
3 кг **Браун Нектар**
8 кг Дріжджі пресовані
30 кг Цукор
1 кг Сіль
30 кг Масло вершкове 82.5%
15 кг Маргарин
35 кг Яйця
15 кг Вода

Наповнювач:

15 кг Шарлі Деко Дарк

Оздоблення:

3 кг Монблан



Браун Нектар використовуються для досягнення особливо вологої та м'якої текстури виробів з дрібною рівномірною порою та карамельно-солодовими нотками.



Тісто: Змішати всі інгредієнти (крім олії) та 50% цукру. Замісити тісто 4 хв. на I шв. та 8 хв. на II шв. тістоміса. Додати решту цукру та місити 5 хв. на II шв. Додати олію та місити 4 хв. на II шв. до появи розвиненого клейковинного вікна. В кінці замісу додати дропси та домісити на I шв. 2-3 хв.. Температура тіста 26-27°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0,650 кг та покласти до спеціальних металевих форм. Кінцеве вистоявання 120 хв. при температурі 36-38°C та відносній вологості 80%.



Випікати з невеликою подачею пару на початку процесу. Ротаційна піч: температура випікання 190-170°C протягом 25-27 хв. Подова піч: температура 190°C протягом 28-30 хв.

Оздоблення: Декорувати цукровою пудрою Монблан.

Пандоро Кампанія

Повітряний кекс з шоколадною начинкою, відомий своєю ніжною, вологою текстурою та карамельним присмаком. Перед вживанням рекомендовано нагріти виріб та смакувати теплим.



Спосіб приготування: **однофазний**

Структура: **Дрібнопориста**

Особливості: **3 начинкою**

Термін зберігання: **до 14 діб**

Рівень складності: ●●○○

Собівартість: \$\$\$○

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
20 кг	Панетон Верона
6 кг	Дріжджі пресовані
25 кг	Цукор
0,7 кг	Сіль
3 кг	Голден Нектар
40 кг	Масло вершкове 82.5%
55 кг	Яйця
10 кг	Вода

Начинка:

60 кг	Чоколіна шоколад
-------	-------------------------



Чоколіна Шоколад - готова до використання начинка з насиченим шоколадним смаком та пастоподібною текстурою. Рекомендовано використовувати для шприцювання та прошарків кондитерських виробів, а також приготування різноманітних кремів та склейок у печиво. **Ідеальна для виробів тривалого зберігання.**



Змішати всі інгредієнти, крім масла та 10 кг цукру. Замісити тісто 4 хв. на I шв. та 6 хв. на II шв. тістоміса. Додати масло та місити 4 хв. на II шв., додати другу половину цукру та домісити 4 хв. на II шв. до появи розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 28-30°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0,650 кг та покласти до спеціальних металевих форм. Кінцеве вистоювання 120-150 хв. при температурі 36-38°C та відносній вологості 80%.



Випікати з подачею пари на початку процесу. Ротаційна піч: температура 190-170°C протягом 25-27 хв. Подова піч: температура 190°C протягом 28-30 хв.

Начинка: Після охолодження виробу начинити Чоколіною (температура 22-25°C) по 0,150 кг на виріб. Прикрасити за бажанням.

Міні крафін з Чоколіною

Цікава варіація пасхального крафіна: мікс круасану та мафіну з вираженим ванільним присмаком. Смакуватиме як з солоною карамеллю, так і з ніжною ягідно-йогуртовою начинкою.

Спосіб приготування: **однофазний**
Особливості: **3 начинкою**
Структура: **Листкове тісто**
Термін зберігання: **до 14 діб**
Рівень складності: ●●●○
Собівартість: \$○○○



Чоколіна Бургунді - готова до використання начинка зі смаком ніжного йогурту та кислинкою чорної смородини, з м'якою, кремовою текстурою. **Ідеальна для виробів тривалого зберігання.**



Тісто:

100 кг Борошно пшеничне в/г
3 кг **Софт Тач**
1 кг **Нордікс Супер Нью**
5 кг Дріжджі пресовані
1,2 кг Сіль
4 кг Цукор
5 кг Маргарин
45 кг Вода

Шарування:

50 кг Маргарин для листкового тіста

Наповнювач:

50 кг **Чоколіна** зі смаком солоної карамелі або **Чоколіна Бургунді**

Оздоблення:

6 кг Монблан



Перемішати компоненти рецептури до стану добре вимішаного тіста. Рекомендовано використовувати охоложену воду температурою 1-5°C. Тривалість замішування 4-5 хв. на I швидкості та 6 хв. на II швидкості тістоміса. Температура тіста 16-18°C. Рекомендована кількість шарувань 3x4. Тривалість відлежування тіста в холодильнику після останнього шарування 10-15 хв. Остаточо розкатати тісто товщиною 4,5-5 мм. Нарізати та сформувати заготовки по 80-90 г (для форми висотою 5 см, d = 8,5 см). Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 75%.



Ротаційна піч: початкова температура 220°C, на початку випічки подати пар, знизити температуру до 200°C. Випікати протягом 18-20 хв.

Наповнювач: Наповнити випечені вироби Чоколіною (температура 22-25°C) по 0,050 кг на 1 шт. Декорувати цукровою пудрою Монблан.

Паска Преміальна

Ніжний здобний м'якуш цієї паски, оздоблений витонченим ванільним ароматом, з легкістю посяде почесне місце у лінійці преміальних виробів.

Спосіб приготування: **однофазний**
Структура: **Дрібнопориста**
Термін зберігання: **до 14 діб**
Рівень складності: ●●○○○
Собівартість: \$○○○○



Софт Тач – інноваційний полішувач для надання бездоганної м'якості та витонченого смаку здобним виробам. Подовжує свіжість та м'якість виробів **до 7-14 днів**, надає м'якушу рівномірної дрібнопористої структури та гарного об'єму, оздоблює витонченим ванільним смаком та ароматом.

Тісто:

100 кг Борошно пшеничне в/г
3 кг **Софт Тач**
6 кг Дріжджі пресовані
30 кг Цукор
30 кг Маргарин
20 кг Яйця
4 кг Сухе молоко 1,5%
1 кг Сіль
31 кг Вода

Наповнювач:

40 кг Родзинки

Декор:

25 кг Фондант
1,5 кг Вода



Тісто: Замісити тісто протягом 3 хв. на I шв. (з 1/3 цукру і 1/3 маргарину) та 5 хв. на II шв. Потім 3-4 хв. на II шв. (додавши залишок маргарину) та 3-4 хв. на I шв. (додавши решту цукру, до повного його розчинення). Додати родзинки та домісити тісто протягом 2-3 хв. на I шв. 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%.



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).

Оздоблення: Фондант з водою розігріти на водяній бані та покрити готові охолоджені вироби.

Паска Молочна Світ

Легкий, ажурний м'якуш ніжно-золотавого кольору, з вишуканим молочним смаком.



Спосіб приготування: **однофазний**
Особливості: **Гарний об'єм**
Структура: **Дрібнопориста**
Термін зберігання: **до 14 діб**
Рівень складності: ●●○○○
Собівартість: \$○○○○

Тісто:

100 кг Борошно пшеничне в/г
20 кг **Крафен Світ**
6 кг Дріжджі пресовані
20 кг Маргарин
20 кг Цукор
1 кг Сіль
20 кг Яйця
35 кг Молоко пастеризоване

Наповнювач:

30 кг Родзинки

Покриття:

12,5 кг Фондант
12,5 кг **Сатіна Вайт**
1,4 кг Вода

i

Сатіна Вайт - високоякісна біла кондитерська глазур зі смаком білого шоколаду, що не потребує темперування. Чудова основа для створення кольорових глазурей. **Для виробів з тривалим терміном зберігання.**



Тісто: Замісити тісто протягом 3 хв. на I шв. (з 1/3 цукру і 1/2 маргарину) та 5 хв. на II шв. Додати залишок маргарину та вимішувати 3-4 хв. на II шв. Додати решту цукру та вимішувати до повного його розчинення 3-4 хв. на I шв. Додати родзинки та домісити тісто 2-3 хв. на I шв. 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%.



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).

Оздоблення: На водяній бані розтопити інгредієнти до однорідної маси (t 45-50°C). Готові випечені та охолоджені вироби покрити підготовленою глазур'ю.

Паска сирно-цитрусова

Вишукана сирна паска приємного жовтого кольору, з повітряним ніжним м'якушем та цитрусовим ароматом.



Спосіб приготування: **однофазний**
Структура: **Дрібнопориста**
Особливості: **з додаванням сиру**
Термін зберігання: **до 7 діб**
Рівень складності: ●○○○○
Собівартість: \$\$\$\$

Тісто:

100 кг Борошно пшеничне в/г
20 кг **Корент Європа**
15 кг Цукор
12 кг **Голден Нектар**
40 кг Сир кисломолочний
7 кг Дріжджі пресовані
10 кг Масло вершкове 82.5%
1 кг Сіль
4 кг Сухе молоко 25%
10 кг Яйця
38 кг Вода
0,5 кг Ванілін

Наповнювач:

20 кг Родзинки
10 кг Журавлина в'ялена

Покриття:

17,5 кг Фондант
17,5 кг **Сатіна Вайт**
2 кг Вода



Корент Європа - суміш для здобних виробів із насиченим жовтим м'якушем (завдяки використанню натурального барвника куркуміну) та цитрусовим ароматом, що збагачує смак виробу, надає йому оригінальний аромат.



Тісто: Замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури 4-5 хв. на I шв та 8-10 хв. на II шв. В кінці замісу додати родзинки та журавлину і продовжити вимішувати 2-3 хв. на I шв. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Сформувати тістові заготовки та покласти у форми. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 35°C.



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 та перемішати до однорідної маси (t 45-50°C). Готові випечені та охолоджені вироби покрити підготовленою глазур'ю.

Паска Чоко-Цитрус

Сучасна інтерпретація класичної паски з поліпшеною смако-ароматикою. Волога текстура виробу з цитрусовим ароматом та шоколадними дропсами.

Спосіб приготування: **однофазний**

Структура: **Волокниста**

Термін зберігання: **до 14 діб**

Рівень складності: ●●○○○

Собівартість: \$○○○○



Шарлі Деко Дарк* - дропси з високоякісної кондитерської глазури зі смаком та кольором **чорного шоколаду**. Незамінні для декорування та додавання в тісто для мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.



Тісто:

100 кг Боршно пшеничне в/г
10 кг **Корент Європа**
7 кг Дріжджі пресовані
1 кг Сіль
18 кг Цукор
10 кг **Голден Нектар**
20 кг Олія соняшникова
20 кг Яйця
6 кг Сухе молоко 1,5%
0,1 кг Ванілін
33 кг Вода

Наповнювач:

15 кг Шарлі Деко Дарк

Покриття:

21 кг Сатіна Дарк
12 кг Чоколіна шоколад

Оздоблення:

2 кг Шарлі Деко Браун



Тісто: Змішати інгредієнти: 4 хв. на I шв. + 8 хв. на II шв. Температура тіста 28-30°C. В кінці замісу додати наповнювач та вимішувати 1 хв. на I шв. Вологість тіста 29,8%. Бродіння тіста: 75 хв. Вага тістових заготовок: 0,410 кг. Кінцеве вистоювання 60-80 хв. при відносній вологості 80% та температурі 38-40°C.



Ротаційна піч. Температура випікання 170-190°C. На початку випічки подати пар. Час випікання: 18-22 хв.

Покриття: Розігріти Сатіну Дарк, додати Чоколіну, перемішати до однорідності. Робоча температура 35-37 °C. Прикрасити дропсами.

*Якщо виробник планує виготовляти паску з терміном придатності більше, ніж 14 днів, треба надавати перевагу тим шоколадним дропсам, що містять менший відсоток какао. Какао «натягує» на себе вологу, а отже прискорює черствіння виробу. В такому випадку ми рекомендуємо замінити Шарлі Деко Дарк на Шарлі Деко Браун.

Розділ 2.

Кексові паски



Кексика «Зіркові»

Ніжний цитрусово-сирний смак захоплює з першого шматочку. Чудове доповнення до святкового столу. Буде гарним подарунком для маленьких споживачів.

Спосіб приготування: **однофазний**

Особливості: **з додаванням сиру**

Термін зберігання: **до 7 діб**

Рівень складності: ●○○○○

Собівартість: \$\$\$○



Тісто:

- 0,4 кг Сир кисломолочний
- 0,2 кг Масло вершкове 82.5%
- 0,3 кг Яйця
- 0,5 кг Цукор
- 0,004 кг Ванілін
- 0,1 кг **Корент Європа**
- 0,32 кг Борошно пшеничне в/г
- 0,005 кг Сіль
- 0,015 кг Пекарський порошок У

Наповнювач:

- 0,1 кг Журавлина в'ялена
- 0,05 кг Шарлі Деко Дарк
- 0,06 кг Цукати

Оздоблення:

- 0,1 кг **Сатіна Вайт**
- 0,07 кг Чоколіна Вайт шоколад або Чоколіна Бургунді



Чоколіна Вайт - готова до використання **шоколадна начинка** молочно-білого кольору зі смаком білого шоколаду та м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна **для виробів тривалого зберігання**.



Тісто: Сир збити з маслом за допомогою плаского бітера. Поступово додати яйця, збити з цукром, сіллю та ваніліном. В кінці додати борошно, Корент Європа та Пекарський порошок У. Замісити тісто.



Подова піч: 180°C. Ротаційна піч: 170°C. Тривалість випікання: 30-40 хв., в залежності від об'єму форми.

Оздоблення: Розтопити Сатіну (45-50°C), додати Чоколіну, перемішати до однорідності. Робоча температура 35-38°C. Покрити вироби.

Бісквітна паска

Легка та ніжна дрібнопориста структура цієї паски на основі бісквітного тіста, оздоблена шоколадною помадкою. Є чудовою альтернативою традиційній пасці.



Спосіб приготування: **однофазний**

Особливість: **дрібнопориста**

Термін зберігання: **до 30 діб**

Рівень складності: ●○○○

Собівартість: \$ \$○○



Тісто:

3,3 кг Борошно пшеничне в/г
3,8 кг Цукор
1,7 кг Маргарин
3,8 кг Яйця
1,3 кг **Біска Мульти Бейс**
1,25 кг Вода

Оздоблення:

2,55 кг **Сатіна Дарк**
1,95 кг **Чоколіна шоколад**



Використання концентрованої суміші **Біска Мульти Бейс** забезпечує стабільну якість кондитерських виробів та спрощує процес приготування бісквітів та кексів. Простий спосіб використання пов'язаний з методом «все в одному», коли всі інгредієнти збиваються разом, що значно економить час приготування. Виріб має рівномірну дрібнопористу структуру, м'якуш еластичний, легко нарізати.



Тісто: Збивати інгредієнти протягом 7 хв. на середній швидкості плоским бітером. Розлити по формам.



Температура випікання 170-180°C. Час випікання 50-60 хв.(залежить від ваги заготовки).

Покриття: На водяній бані розтопити інгредієнти (t 45-50°C), перемішати до однорідної консистенції та оздобити вироби. Робоча температура 35-38°C.

Кокосова паска

Пухка, соковита, з яскравим смаком кокоса, ванілі та тонким присмаком вершкового масла.

Тісто:

1 кг **Кватро**
0,25 кг Масло вершкове 82.5%
0,25 кг Яйця
0,005 кг Сіль
0,2 кг Кокосова стружка
0,25 кг Цукор
0,175 кг Вода

Покриття:

0,36 кг **Сатіна Вайт**
0,24 кг Чоколіна Вайт шоколад



Використання суміші для масляних кексів та пасок **Кватро** дає можливість отримати вироби із вологим, ніжним та **рівномірним дрібнопористим** м'якушем, гарного жовтого кольору.

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 30 діб**

Особливості: **волога, дрібнопориста текстура**

Рівень складності: ●○○○

Собівартість: \$ \$○○



Тісто: Змішати кокосову стружку, цукор і воду (60°C) та залишити накритим на 1 - 2 год. Змішати яйця, сіль, кокосову начинку та суміш для кексу Кватро з м'яким маслом протягом 4 хв. на II шв. з використанням плоского бітера. Вага тіста на одну форму: 200-250 г.



Подова піч: 180°C, Ротаційна піч: 165°C. Час випікання: 30-35 хв.

Покриття: Розтопити Сатіну Вайт на паровій бані (t маси 40-45°C), додати Чоколіну Вайт, перемішати до однорідності. Робоча температура 35-38°C.

Розділ 3.

Дрібноштучка



Ромова Бабка-бріош

Соковита: завдяки просочуванню сиропом на основі Голден Нектар, **ароматна:** завдяки додаванню прянощів, та **неймовірна смачна** - ця ромова бабка-бріош з дрібнопористою структурою стане родзинкою вашого асортименту.



Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
25 кг	Панетон Верона
25 кг	Маргарин
20 кг	Цукор
40 кг	Яйця
6 кг	Дріжджі пресовані
20 кг	Вода

Сироп:

60 кг	Голден Нектар
60 кг	Вода
0,5 кг	Бадьян
0,5 кг	Кориця в паличках
0,2 кг	Імбир мелений
0,3 кг	Гвоздика
5 кг	Ром темний Капітан Морган

Покриття:

46 кг	Чоколіна Вайт шоколад
46 кг	Сатіна Вайт



Тісто: Змішати всі інгредієнти крім маргарину та лише з 1/2 цукру. Замісити тісто 4 хв. на I шв. та 6 хв. на II шв. тістоміса. Додати маргарин та місити 4 хв. на II шв., додати другу половину цукру та домісити 4 хв. на II шв. до появи розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 28-30°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0,050-0,100 кг та покласти до металевих форм. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 36-38°C та відносній вологості 75%.



Ротаційна піч: температура випікання 190-170°C протягом 12-15 хв., в залежності від маси тістової заготовки. Подова піч: температура 190°C протягом 12-15 хв.

Сироп: Змішати всі інгредієнти, довести до кипіння. В охолодженій сироп додати ром і процідити.

Покриття: Розтопити Сатіну Вайт (до 40-45°C) та з'єднати з Чоколіною до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35-38°C).

Формування виробу: Випечені вироби охолодити. Дати вистоятися 5-6 годин. Просочити сиропом, оздобити глазур'ю.

Бейгл

Цікавий варіант для сніданку чи перекусу. Цей здобний бублик зазвичай розрізають навпіл і кладуть всередину начинку: м'який сир, вершкове масло, джем.



Панетон Верона дозволяє зменшити закладку додаткової сировини: яєць, цукру та жиру, при цьому смакові властивості та м'якість виробів не втрачаються.

Опара:

50 кг	Борошно пшеничне в/г
4 кг	Дріжджі пресовані
33 кг	Вода

Тісто:

50 кг	Борошно пшеничне в/г
20 кг	Панетон Верона
2 кг	Дріжджі пресовані
25 кг	Маргарин
19 кг	Цукор
15 кг	Яйця
1 кг	Сіль



Опара: Розвести дріжджі в теплій воді, додати борошно. Замісити опару протягом 3-4 хв. на I шв. 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 I шв. та 5 хв. на II шв. Додати залишок маргарину і замішувати 3-4 хв. на II шв. Додати решту цукру та вимішувати 3-4 хв. на I шв. до повного його розчинення. Температура тіста 29-30°C. Бродіння 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Поділити тісто на заготовки масою 0,090 кг, округлити, накрити. Релаксація 10 хв. для кращого формування. Тістову заготовку розклати в джгут, кінці з'єднати між собою і покласти на лист у вигляді кільця. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 78%. Перед випіканням змастити яйцем.

Рогалик Італійський

Такі солодкі рогалики з шоколадними дропсами стануть чудовим доповненням до сімейного чаювання або гарним перекусом для вибагливої малечі.

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
7,5 кг	Дріжджі пресовані
1,5 кг	Сіль
12 кг	Цукор
11 кг	Олія соняшникова
6 кг	Сухе молоко 1,5%
12 кг	Панетон Верона
2,5 кг	Гамма Фреш
14 кг	Яйця
35 кг	Вода
12 кг	Голден Нектар

Наповнювач:

12 кг	Шарлі Деко Дарк
-------	------------------------



Готові вироби на **Панетон Верона** стійкі до заморожування та зберігання у морозильних камерах (-18 °С). Після розморожування не втрачають своїх споживчих властивостей.



Заміс тіста: 5 хв. на I шв. та 8-10 хв. на II шв. до розвинення клейковинного вікна, додати наповнювач та домісити на I шв. 1-2 хв. В літній період рекомендовано частину води вносити в заміс у вигляді льоду. Кількість води може змінюватися в залежності від хлібопекарських властивостей борошна. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 25-30 хв. Маса тістової заготовки 0,045 кг. Формування - «рогалик». Остаточне вистоювання 70-90 хв. при температурі 37-38°C та відносній вологості повітря 80%.



Ротаційна піч: температура 230°C з парозволоженням на початку випікання 5-7 хв.

Булочка з корицею Сіннабон

Ніжні булочки з корицею, вкриті смачною шоколадною глазур'ю. Неможливо встояти перед незрівняним ароматом цієї здоби.

Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
20 кг	Панетон Верона
6 кг	Дріжджі пресовані
16 кг	Цукор
0,5 кг	Сіль
20 кг	Маргарин
10 кг	Яйця
40 кг	Молоко пастеризоване



Суміш **Панетон Верона** забезпечує тонкостінну рівномірну дрібнопористість та еластичність м'якушу, надає шкоринці швидкого рівномірного забарвлення.

Наповнювач:

10 кг	Маргарин
40 кг	Цукор
3 кг	Кориця мелена

Покриття:

26 кг	Чоколіна Вайт шоколад
14 кг	Сатіна Вайт



Тісто: Замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто розклати в пласт товщиною 0,8-1,0 см, нанести м'який маргарин, посипати цукром з корицею. Загорнути тісто в рулет, нарізати на міні-рулети вагою 0,100 кг. Викласти заготовки зрізом наверх, кожен рулет притиснути, щоб уникнути в подальшому деформації тістової заготовки. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 75-78%.



Ротаційна піч: температура випікання 180°C протягом 10-15 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки).

Покриття: Розтопити глазур Сатіну Вайт (40-45°C) та з'єднати з Чоколіною до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35-38°C). Покриття нанести на ще теплі, випечені булочки.

Булочка Веронська

Ці маленькі булочки зі смаком ванілі стануть ще смачнішими, якщо вкрити їх шаром глазури зі смаком банану або ніжним ягідно-йогуртовим смаком.



Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
20 кг	Панетон Верона
5 кг	Дріжджі пресовані
1 кг	Сіль
10 кг	Маргарин
10 кг	Цукор
10 кг	Яйця
35 кг	Вода

Наповнювач:

40 кг	Родзинки
-------	----------

Покриття 1:

19 кг	Діп банановий
-------	---------------

Покриття 2:

7,5 кг	Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту
11,5 кг	Сатіна Вайт

Панетон Верона збільшує водопоглинальну здатність тіста та гарантує хорошу формостійкість та стабільність тістових заготовок.



Тісто: Замісити всі інгредієнти згідно рецептури протягом 4 хв. на I шв. та 6-7 хв. на II шв. тістоміса. Додати родзинки та домісити 2-3 хв. на I шв. Температура тіста 28-30°C. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки вагою по 0,080 кг. Кінцеве вистоювання 60-70 хв. при температурі 35-38°C та відносній вологості 75-80%.



Ротаційна піч: температура випікання 200-180°C протягом 10-12 хв.
Подова піч: температура випікання 220-200°C протягом 12-14 хв.

Покриття 1: Розігріти Діп банановий до 40°C. Покрити вироби (робоча температура 35°C).

Покриття 2: Розтопити Сатіну Вайт до (40-45°C) та з'єднати з Чоколіною до однорідної маси. Покрити вироби (робоча температура 35-38°C).

Розділ 4.

Все про довгохран

Останнім часом ми все частіше стикаємося з запитамі стосовно пасхальних виробів з подовженим терміном зберігання. 20 річний досвід роботи Zeelandia Ukraine на ринку хлібо-булочних виробів допоміг нам отримати великий досвід у розробці технологій тривалого зберігання та скласти портфолію з перевірених рецептур.

В цьому розділі зібрана корисна інформація, яка допоможе вам виготовляти якісні вироби з терміном до **90 діб**.



Zeelandia





Подовження термінів зберігання виробів – це **комплекс заходів**, дотримання яких дозволить виробнику отримати бажані терміни та якість виробів.

На що потрібно звернути увагу виробнику, щоб забезпечити виробам гарну м'якість та подовжену свіжість?

Процеси, які проходять при **зберіганні виробу**:



Черствіння
(процес ретроградації крохмалю)



Мікробіологічні процеси




Процес окиснення
(прогрікання)



Висихання
(десорбція)



Щоб уникнути **ретроградації крохмалю**, яка призводить до швидкого черствіння виробу, рекомендовано додавати поліпшувач **Гамма Фреш**. Даний поліпшувач зберігає м'якість м'якушки та значно уповільнює процес ретроградації.

 Дозування поліпшувача складає 1-3% до маси борошна*.


Додаючи функціональні суміші, такі як **Панетон Верона**, при виробництві виробів ми не лише отримуємо **вишукану смакоароматику**, а також **забезпечуємо стабільну якість**, гарний об'єм виробів, **додаткову м'якість**, уповільнення ретроградації крохмалю.



Додавання **рекомендованого дозування** суміші дає **гарний результат по м'якості** виробів.



Щоб отримати вироби з вологою м'якушкою рекомендовано використовувати **емульгатори**, наприклад, **Квік 96**. Він містить вологоутримуючі агенти, які забезпечують зберігання вологи у виробі.

 Дозування 3-10% до маси борошна*.



Зменшення рекомендованого застосування може привести до **погіршення** органолептичних показників виробу, скороченню термінів свіжості.

*Залежить від бажаного терміну, ваги виробу, упаковки та умов зберігання.



Мікробіологічне псування значно залежить від показника **активності води (Aw)**.

Показник **Aw** показує кількість незв'язаної води у виробі, що сприяє проходженню мікробіологічних, біохімічних та хімічних реакцій.



В хлібобулочних виробих показник **Aw** складає від 1,0 до 0,9.



Задля **уникнення мікробіологічного псування** готових виробів, важливо відокремлювати приміщення для охолодження ХБВ та упаковки, створювати в ньому необхідні умови: **фільтрація та вентиляція повітря**, дотримання **температурного режиму** та рівня **вологості** у приміщенні, **знижувати тиск** в цьому приміщенні.



Рекомендовано підтримувати високі санітарно-гігієнічні вимоги, в т.ч. обробляти обладнання та поверхні дезінфікуючими розчинами для харчових підприємств.



На **зниження** активності води **впливає сировина** та її **кількість** в рецептурі (цукор, жир, сіль, функціональні суміші, вологоутримуючі інгредієнти).

При розробці виробів тривалого зберігання завжди закладають **високий відсоток** цукру та жиру, використовують сиропи, наприклад **Нектар(и)**, які мають у своєму складі глюкозу та фруктозу. Фруктоза утримує вологу, а глюкоза покращує м'якість та є натуральним консервантом.

Для вирішення проблеми **мікробіологічного псування** рекомендовано використовувати **Пропацет**, який ефективно пригнічує розвиток плісняви та появу картопляної хвороби.



Дозування 0,3-1,0% до маси борошна*.

*Залежить від бажаного терміну, ваги виробу, упаковки та умов зберігання.



Важливо розуміти, що для виробів тривалого зберігання потрібен **баланс між активністю води випеченого виробу та начинки.** Це вбереже виріб від міграції вологи з начинки або навпаки.



Вироби та начинки, що мають активність води в межах **0,80-0,85**, стійкі до мікробіологічного псування при дотриманні санітарно-гігієнічних умов та правильно підбраному пакувальному матеріалі.



В якості **начинок** для виробів тривалого зберігання ми рекомендуємо використовувати **Чоколіни** – жирові начинки з **вмістом вологи до 2%**, які можна застосовувати також як **покриття** (в комбінації з кондитерськими глазурями **Сатіна**).

При додаванні **дропсів Шарі Деко** в якості наповнювача, рекомендуємо використовувати шоколадні краплі з **нижчим вмістом какао-порошку**, так як їх Aw відрізняється від Aw тіста і відбувається процес висушування м'якушки виробу під час зберігання.

Сухофрукти та **цукати** перед додаванням в тісто рекомендовано промити, замочити в коньяку (або іншому алкоголі) мінімум на декілька годин.



Упаковка виробів запобігає міграції вологи у навколишнє середовище, має бути бар'єром для світла та кисню, завдяки яким відбувається прогрітання жирів. Також рекомендовано пакувати вироби з вприском спирту або в газовому середовищі.



Задля максимального збереження вологи у виробі рекомендовано його пакувати одразу після остигання (температура в центрі м'якушки не нижче 25°C та не вище 35°C).



Параметри зберігання виробів: температура приміщення не нижче 6°C та не вище 28°C, відносна вологість повітря 65-75%.



Результати лабораторного дослідження виробів по **м'якості** та **AW**.

Технологічна команда ДП «Зееландія» через **7 діб** після випікання провела дослідження м'якості та AW виробів, представлених у даному каталозі.



Найкраща м'якість: 550-650 ●●●●●
Чудова м'якість: 650-900 ●●●●
Достатня м'якість: 900-1200 ●●●●
Черствий хліб: 3532 ●



Панетон Італійський

AW: 0.85

М'якість: ●●●●●

стор. 4



Панетон Ломбардійський

AW: 0.86

М'якість: ●●●●●

стор. 5



Дабл Крафін

AW: 0.85

М'якість: ●●●●●

стор. 3



Паска сирно-цитрусова

AW: 0.89

М'якість: ●●●●●

стор. 12



Пандоро Кампанія

AW: 0.89

М'якість: ●●●●●

стор. 8



Крафін Кава-Шоколад

AW: 0.85

М'якість: ●●●●●

стор. 6



Паска Молочна Світ

AW: 0.85

М'якість: ●●●●●

стор. 11



Паска Чоко-Цитрус

AW: 0.86

М'якість: ●●●●●

стор. 13



Паска Преміальна

AW: 0.83

М'якість: ●●●●●

стор. 10



Кекс Пандоро шоколадний

AW: 0.87

М'якість: ●●●●●

стор. 7

Наші лабораторні дослідження показують, що рецептури виробів, представлені в каталозі, мають чудові органолептичні та фізико-хімічні показники протягом визначеного терміну придатності.

Рецептури панетону Італійського, панетону Ломбардійського, Дабл Крафіну та Пандоро Кампанія є чудовою базою для розробки виробів з терміном придатності **від 14 діб**.



Zeelandia

Маєте питання?

Зв'яжіться з нами!

Технологічною командою ДП «Зееландія» розроблено рецептуру панетону з терміном придатності до 90 діб.

Дана рецептура має гарні органолептичні показники та стабільні мікробіологічні параметри протягом усього терміну придатності. Відповідність показників вимогам нормативних документів підтверджена протоколом випробувань акредитованої лабораторії.



Тісто:

100 кг	Борошно пшеничне в/г
30 кг	Панетон Верона
1 кг	Сіль
25 кг	Маргарин
8 кг	Дріжджі пресовані
30 кг	Яйця
6 кг	Цукор
4 кг	Сухе молоко 1,5%
30 кг	Вода
10 кг	Квік 96
20 кг	Голден Нектар
0,3 кг	Сорбат калію

Наповнювач:

20 кг	Журавлина в'ялена
20 кг	Родзинки
2,5 кг	Коньяк

Панетон Італійський (тривале зберігання)



Наповнювач: Попередньо замочити журавлину та родзинки в коньяку, залишити мінімум на 2 години.

Тісто: 4 хв. на I шв. (з сиропом та без маргарину і цукру) та 6-8 хв. на II шв. до тонкої плівочки (клейковинного віконечка), потім 2-3 хв. на II шв., додавши цукор, та 3-4 хв. на II шв., додавши маргарин (попередньо збитий з Квіком) до повного його розчинення. Додати наповнювач та домісити на I шв. 2-3 хв. Вологість тіста 32,4%. Температура тіста 27-28°C. Тривалість бродіння 60 хв., в умовах цеху уникаючи завітрення.

Поділити на заготовки вагою 0,5 кг, покласти в форми.

Тривалість кінцевого вистоювання 70-90 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.



Випікати в ротатійній печі: температура випікання 170°C 23-26 хв. На початку випічки подати пар.



ДП «Зееландія»

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

W zeelandia.ua
f /zeelandiashop
@ /zeelandiaukraine



Zeelandia