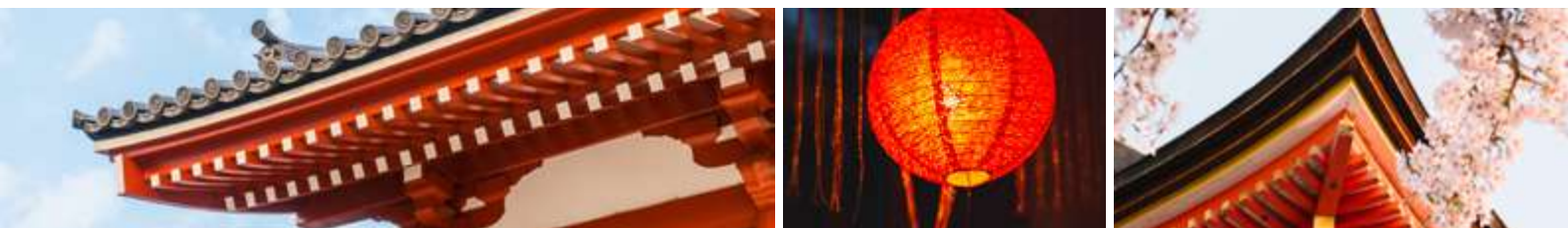


ПРОЕКТ ПРИТОВАЯ АСТРИ ПРИТОВЫЙ КЕЙК



Откройте для себя новую основу для современной, полезной для здоровья выпечки, сочетающей в себе лучшее из традиций и инноваций!



ПРОЕКТ РИСОВАЯ И АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК – РАСШИРЕНИЕ РАЦИОНА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРАВИЛЬНЫМИ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ БЕЗ РАДИКАЛЬНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ ИХ ПРИВЫЧЕК

Предвосхищение трендов и своевременный вывод продукта на рынок — одна из ключевых задач для производителей ингредиентов. Анализируя динамику потребительского спроса, команда разработчиков ИРЕКС ТРИЭР обратила внимание на впечатляющие темпы роста рынка белой рисовой муки.

Взрывной рост интереса к этому сырью обусловлен популярностью функциональных и ПП продуктов питания, стремлением потребителей к расширению рациона без радикальных изменений привычек. Немалый вклад в развитие темы риса сделан блогерами, онлайн диетологами и прочими ЗОЖ-пропагандистами, которые активно продвигают тему ввода риса в рацион. Запуск смесей для хлебобулочных и кондитерских изделий с рисовой мукой стал логичным ответом на формирующийся тренд и открывает новые возможности для производителей, позволяя:

- запустить ультимативную новинку «другого» хлеба и кондитерских изделий в трендовой тематике;
- привлечь новую аудиторию, отрицающую потребление «обычного» хлеба и кондитерских изделий;
- расширять ассортимент трендовым продуктом;
- сохранить лояльность текущих потребителей.

Наша новинка в бесконечном
количестве вариантов
соединяет две переменные

ВОСТОК

ЗАПАД

РИС

ПШЕНИЦА

ВКУС

ЗДОРОВЬЕ

ТРАДИЦИЯ

ИННОВАЦИЯ

КАЧЕСТВО

ЦЕНА

усиливая взаимодействие
двух противоположных, но
взаимодополняющих начал.

ИРЭКС РИСОВАЯ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с продуктами переработки риса.

Дозировка: 30-50 % от массы муки.



Пшеничные
изделия



Тостовый хлеб,
булочки для
бургеров



Сдобные
изделия



Сдобные
изделия



Пирожки

Преимущества

- ▶ Локализованный ответ на массовый тренд «Продукты и вкусы из Азии».
- ▶ Для потребителей, ориентирующихся на ПП тренды и здоровое питание.
- ▶ Уникальный вкусовой профиль. Молочно-рисовый вкус и аромат.
- ▶ Золотистая, мягкая корочка и нежный, белоснежный мякиш.
- ▶ До пяти суток без внесения дополнительных улучшителей сохранения свежести.
- ▶ Дает возможность производить широкий ассортимент изделий и гибко управлять себестоимостью, применяя различные дозировки смеси без потери вкусоароматической индивидуальности.
- ▶ Легко обрабатывается вручную и механически. Стабильное и технологичное тесто.

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК — смесь для изысканных мучных кондитерских изделий с продуктами переработки риса.

Дозировка: до 60 %.



для
маффинов



для
кексов/
пирогов



для
вафель



для
печенья



для
куличей



мягкий и
нежный
бисквит



сохранение
свежести



сочный
бисквит



Многообразие
выпускаемой
продукции

Преимущества

- ▶ Сочетание рисовой муки и деликатных молочных нот создает неповторимую гармонию вкуса и аромата.
- ▶ Рисовая составляющая способствует формированию воздушной и легкой текстуры готового изделия.
- ▶ Идеальная структура мякиша готового изделия – мелкопористый, сочный и невероятно нежный.
- ▶ Специально подобранный состав обеспечивает длительное сохранение свежести и мягкости готовых изделий.



ИРЕКС РИСОВАЯ

Изделия пшенично-рисовые «Инь-ян»

Мука пшеничная высшего сорта	50,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	50,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	3,00 кг
Вода, около	59,00-61,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	24-26 °С
Продолжительность брожения теста	20-30 мин
Масса тестовой заготовки	0,6 кг
Форма изделий	продолговато-овальные, овальные
Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
Температура выпечки	215-195 °С, пар
Пар	1,2-1,4 л
Продолжительность выпечки	27-30 мин

Примечания

1. Расстойку тестовых заготовок проводят в формах для расстойки. Возможна расстойка и без форм, но при этом необходимо уменьшить влажность теста.
2. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.



Изделия тостовые «Рибоа»

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
Дрожжи прессованные	3,50 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	2,50 кг
Маргарин	2,00 кг
Вода, около	54,00-56,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	22-24 °С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,68 кг
Форма изделий	тостовые формы
Продолжительность окончательной расстойки	90-110 мин
Температура выпечки	230-200 °С
Пар	1,2-1,4 л
Продолжительность выпечки	38-40 мин

Примечания

1. Расстойку тестовых заготовок проводят в формах для расстойки. Возможна расстойка и без форм, но при этом необходимо уменьшить влажность теста.
2. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.



Булочка для гамбургеров «Рисовая дарк»

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
ЭКОПЛАНТ	0,50 кг
Дрожжи прессованные	3,50 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	2,50 кг
Маргарин	2,00 кг
Вода +лед	58,00-60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	22-24 °С
Продолжительность брожения теста	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	0,08 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	90-110 мин
Температура выпечки	250-200 °С
Пар	1,4-1,6 л
Продолжительность выпечки	12 мин

Вариант мини-бургера



Булочка для бургера «Рисовая»

Булочка для бургера «Рисовая дарк»



Булочка для гамбургеров «Рисовая»

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ПРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
Дрожжи прессованные	3,50 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	2,50 кг
Маргарин	2,00 кг
Вода +лед	58,00-60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	22-24 °С
Продолжительность отлежки теста	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	0,08 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	90-110 мин
Температура выпечки	250-200 °С
Пар	1,4-1,6 л
Продолжительность выпечки	12 мин



Булочка для гамбургеров «Рисовая солодовая»

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
МАЛТ КОЛОР	2,00 кг
Дрожжи прессованные	3,50 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	2,50 кг
Маргарин	2,00 кг
Вода +лед	58,00-60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	22-24 °С
Продолжительность отлежки теста	10-15 мин
Масса тестовой заготовки	0,08 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	90-110 мин
Температура выпечки	250-200 °С
Пар	1,4-1,6 л
Продолжительность выпечки	12 мин



Изделия хлебобулочные «Рисовые» с творогом

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ПРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	2,50 кг
Творог 9 %	9,00 кг
Инжир	10,00 кг
Курага	10,00 кг
Виноград сушеный	10,00 кг
Вода, около	60,00–62,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,4 кг
Форма изделий	формовой
Продолжительность окончательной расстойки	60–70 мин
Температура выпечки	230–200 °С
Пар	1,2–1,4 л
Продолжительность выпечки	27–30 мин



Булочка «Черепашка»

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ	1,50 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	6,00 кг
Маргарин	8,00 кг
Молоко сухое цельное	3,00 кг
Вода + лед	60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	24-26 °С
Продолжительность отлежки теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,045 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	40-60 мин
Температура выпечки	210-180 °С
Продолжительность выпечки	12-16 мин

Песочный полуфабрикат

МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	0,10 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,65 кг
Сахар	0,25 кг
Маргарин	0,40 кг
Яйца	0,10 кг

Примечания

1. Перед выпечкой изделия смазать яйцом.
2. На поверхность смазанных изделий уложить «шайбочки» песочного п/ф.
3. Порезать поверхность песочного п/ф ромбиками.



Сдоба рисовая «Мишки»

Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
ПРЕКС РИСОВАЯ	30,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,10 кг
Сахар	13,00 кг
Маргарин	12,00 кг
Яйца	10,00 кг
Какао-порошок	5,00 кг
Вода, около	34,00–36,00 л

Начинка «Миндально-кофейная»

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК	1,00 кг
АРОМАПАСТА МОККА	0,06 кг
Яйца	0,10 кг
Вода	0,45 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность отпежки теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,15 кг
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	80–90 мин
Температура выпечки	200–180 °С
Пар	1,4 л
Продолжительность выпечки	18–20 мин

Примечание:

какао-порошок предварительно завариваем горячей водой (95 °С) в соотношении 1:2.



Изделия слоеные «Рисовая Жемчужина»

Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	30,00 кг
ИРЕКСОЛ СТАБИЛ	1,50 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,70 кг
Сахар	7,00 кг
Маргарин	5,00 кг
Маргарин на слоение	40,00 кг
Вода, около	53,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	18–20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	3 x 3 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Конечная раскатка на изделия	3,5 мм
Масса тестовой заготовки	0,04–0,06 кг
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура выпечки	230–190 °С, с паром
Продолжительность выпечки	16–22 мин

Начинка

Творог 9,0 %	62,20 кг
АСТРИ КРЕМ АТЛАНТА	8,80 кг
Яйца	10,00 кг
Сахар	6,60 кг
Виноград сушеный	20,00 кг
Вода	15,80 л



Круассаны рисовые

Мука пшеничная высшего сорта

70,00 кг

ИРЕКС РИСОВАЯ

30,00 кг

ИРЕКСОЛ СТАБИЛ

1,50 кг

Дрожжи прессованные

5,00 кг

Соль

1,70 кг

Сахар

7,00 кг

Маргарин

5,00 кг

Маргарин на слоение

40,00 кг

Вода, около

53,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста

4 + 6 мин

Температура теста после замеса

18–20 °С

Продолжительность отлежки

в холодильнике

15–20 мин

Слоение

2 x 4 слоя

Продолжительность отлежки

в холодильнике

15–20 мин

Конечная раскатка на изделия

3,5 мм

Масса тестовой заготовки

0,04–0,06 кг

Форма изделий

круассан

Продолжительность окончательной

расстойки

60–90 мин

Температура выпечки

230–190 °С,

с паром

Продолжительность выпечки

16–22 мин



Изделия слоеные «Рисовые» (бант)

Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	20,00 кг
ИРЕКСОЛ СТАБИЛ	1,50 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	7,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Яйцо	5,00 кг
Маргарин на слоение	40,00 кг
Вода, около	45,00 л
Какао-порошок (в 1/8 часть теста)	0,25 кг
Вода (96 °С) на заваривание какао-порошка	0,50 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	18-20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15-20 мин
Слоение	1 х 4 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	20-30 мин
Слоение	1 х 4 слоя
Конечная раскатка на изделия	4,5 мм
Масса тестовой заготовки	0,08-0,12 кг
Форма изделий	бант
Продолжительность окончательной расстойки	60-90 мин
Температура выпечки	220-180 °С, без пара, смазка яйцом
Продолжительность выпечки	18-24 мин

Примечания

1. Какао предварительно заварить горячей водой, дать остыть.
2. После замеса отобрать 1/8 часть теста и добавить заваренный какао-порошок.
3. Слоение теста производится на тестораскаточной машине.
4. Перед финальной раскаткой на поверхность теста смочить водой из пульверизатора и выложить темное тесто.
5. Подкатать пласт до 15 - 20 мм.
6. Для характерной (слоистой) поверхности необходимо половину подкатанного пласта нарезать на полоски, перевернуть на ребро и уложить вдоль, на другую половину полоски к полоске.
7. Пласт теста поворачиваем на 90° и раскатываем до финальной толщины 4,5 мм.
8. Нарезать пласт на квадраты 10х10 см.
9. Сложить каждый край квадрата к середине и обернуть полоской теста 10х50 мм, придавая форму банта.



Изделия слоеные «Рисовый сюзен»

Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	30,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,80 кг
Молоко сухое	5,00 кг
Вода, около	50,00 л
Маргарин на слоение	50,00 кг
Сахар на слоение	20,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	18-20 °С
Продолжительность отлежки	
в холодильнике	15-20 мин
Слоение	2 x 4 слоя
Масса тестовой заготовки	0,06-0,10 кг
Продолжительность окончательной расстойки	60-100 мин
Температура выпечки	210-175 °С
Пар	1,2 л
Продолжительность выпечки	18-20 мин

Примечания

1. Маргарин на слоение разделить на две части.
2. На пласт теста в центр выложить подготовленный маргарин, по всей площади пласта распределить сахар и накрыть вторым слоем маргарина.
3. Свернуть «книжкой», слоить 2 x 4.
4. Финальная раскатка пласта теста: 5,5 мм.
5. Раскатанный пласт теста нарезать на полосы 3,5 x 20 см (для формы h=4 см и Ø 7 см).
6. Свернуть в виде «ушек» и уложить в форму.
7. Перед выпечкой накрыть пергаментом и прижать металлическим листом.
8. После выпечки горячие изделия пропитать сахарным сиропом.



Булочки «Бао»

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ	3,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	1,80 кг
Маргарин	12,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода, около	48,00-50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	23-25 °С
Продолжительность брожения теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	подовая
Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
Температура выпечки	145-180 °С
	с постоянным паром
Продолжительность выпечки	14-16 мин



Паровой пирожок «Пянсе»

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
ИРЕКС РИСОВАЯ	40,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ	3,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	1,80 кг
Маргарин	12,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода, около	48,00-50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	23-25 °С
Продолжительность отлежки теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,065-0,070 кг
Масса начинки	0,065 кг
Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
Температура выпечки	145-180 °С
	с постоянным паром
Продолжительность выпечки	14-16 мин

Варианты начинок

	Грибная	Мясо и сыр
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100,00 г	-
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	-	100,00 г
Вода	200-250,00 г	200-250,00 г
Грибы шампиньоны, предварительно приготовленные	150-175,00 г	-
Мясной фарш, предварительно обжаренный без соли	-	300,00 г
Лук обжаренный	25,00 г	25,00 г

Паровой пирожок «Пянсе» с начинкой «Мясо и сыр» на основе ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ (фото слева) и с начинкой «Грибная» на основе ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ (фото справа)





АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК

Изделие «Кекс рисовый»

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	300,00 г
Сахар	200,00 г
Вода	225,00 г
Яйца куриные	175,00 г
Масло растительное	150,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста	5-7 мин
Продолжительность набухания теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	450 г
Температура выпечки	160 °C
Продолжительность выпечки	60-65 мин

Примечание:

перед выпечкой рекомендуется сделать продольный разрез поверхности тестовой заготовки с помощью скребка, смоченного растительным маслом.



Маффины рисовые

АСТРИ-РИСОВЫЙ КЕЙК

Сахар	300,00 г
Вода	200,00 г
Яйца куриные	225,00 г
Масло растительное	175,00 г
	150,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста	5-7 мин
Продолжительность набухания теста	15- 20 мин
Масса тестовой заготовки	80-85 г
Температура выпечки	180-185 0С
Продолжительность выпечки	30-35 мин

Примечание:

перед выпечкой рекомендуется сделать продольный разрез поверхности тестовой заготовки с помощью скребка, смоченного растительным маслом.



Бездрожжевое изделие с творогом

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК

Сахар	0,60 кг
Яйца куриные	0,40 кг
Масло подсолнечное	0,35 кг
Творог 9 %	0,30 кг
Виноград сушеный	0,35 кг
Вода	0,20 кг
	0,45 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3-5 мин
Продолжительность набухания теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,50 кг
Температура выпечки	160-150 °C
Продолжительность выпечки	75-80 мин

Примечания

1. Виноград сушеный перед использованием промыть.
2. Творог, виноград сушеный вносят в готовое тесто и перемешивают на медленной скорости для равномерного распределения компонентов по всей массе. Тесто с добавками не сбивать.

Глазурь

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА РОЗОВАЯ: дозировка в соответствии с рецептурой.

Способ приготовления глазури

Разогреть помадку до температуры 40 °C +/- 2 °C и нанести на поверхность остывшего готового изделия с помощью кисти, лопатки, палетки или кондитерского мешка.

Примечание

Возможно использовать помадку без нагревания. Рабочая температура помадки должна составлять 25-30 °C. Рекомендуемый способ нанесения помадки без нагревания — из кондитерского мешка.



Изделие «Беренджи»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный масляный полуфабрикат	900,00	857,14
АСТРИ БЛАНКА	150,00	142,86
Итого	1050,00	1000,00
Выход	1050,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Бисквитный масляный полуфабрикат покрыть предварительно растопленным кремом АСТРИ БЛАНКА. Допускается отделка поверхности кремом (как на фото).

Бисквитный масляный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	252,00	277,20
Сахар	167,90	184,69
Яйца куриные (меланж)	146,90	161,59
Масло подсолнечное	125,90	138,49
Вода	188,90	207,79
Цукаты апельсиновые	104,90	115,39
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА	8,40	9,24
АСТРИ СУХИЕ ДУХИ	5,10	5,61
Итого	1000,00	1100,00
Выход	900,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар, АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА, АСТРИ СУХИЕ ДУХИ и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК, цукаты апельсиновые и перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить в форму «гугельхупф» (Ø 22 см, h = 11 см), предварительно смазанную маслом. Выпекать при t = 170–175 °C в течение 45–50 минут.



Пирог «Рисовый с яблочной начинкой»

Наименование полуфабрикатов	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	2635,00	829,92
Желе	540,00	170,08
Итого	3175,00	1000,00
Выход	3175,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката покрыть желе.

Выпеченный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--	------------------------------------

Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	600,00	227,70
---------------------------	--------	--------

Вода	450,00	170,78
------	--------	--------

Сахар	400,00	151,80
-------	--------	--------

Яйца куриные (меланж)	350,00	132,83
-----------------------	--------	--------

Масло подсолнечное	300,00	113,85
--------------------	--------	--------

Начинка:

АСТРИ АРОМАТНОЕ ЯБЛОКО	1000,00	379,51
-------------------------------	---------	--------

Итого	3100,00	1176,47
-------	---------	---------

Выход	2635,00	1000,00
-------	---------	---------

Рекомендации по приготовлению

Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:

Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для набухания в условиях цеха на 15–20 минут.

Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху с помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой Ø 1,5 см отсадить крест-накрест начинку АСТРИ АРОМАТНОЕ ЯБЛОКО.

Выпекать при $t = 175\text{--}180\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 45–50 минут (для подовой печи).

Желе

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--	------------------------------------

КЛАРО	36,72	68,00
--------------	-------	-------

Вода	146,88	272,00
------	--------	--------

Сахар	367,20	680,00
-------	--------	--------

Итого	550,80	1020,00
-------	--------	---------

Выход	540,00	1000,00
-------	--------	---------

Рекомендации по приготовлению

Кларо перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.



Изделие «Сакура»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат с конфитюром	400,00	540,54
Ганаш	150,00	202,70
НАЧИНКА КОНДИТЕРСКАЯ 2005	150,00	202,70
АСТРИ ШОКО КРЕМ	20,00	27,03
Мастика	20,00	27,03
Итого	740,00	1000,00
Выход	740,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

На поверхность выпеченного полуфабриката с конфитюром отсадить ганаш и выровнять его ацетатной пленкой. Убрать заготовки в морозильную камеру на 1 час для стабилизации.

Затем покрыть предварительно растопленной НАЧИНКА КОНДИТЕРСКАЯ 2005.

Поверхность отделать растопленным кремом АСТРИ ШОКО КРЕМ и цветами из мастики (как на фото).

Допускается другая отделка изделия.

Выпеченный полуфабрикат с конфитюром

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
<i>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</i>		
АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	90,00	225,00
Сахар	60,00	150,00
Вода	70,00	175,00
Яйца куриные (меланж)	50,00	125,00
Масло подсолнечное	50,00	125,00
Начинка:		
ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ ГРУША	120,00	300,00
Итого	440,00	1100,00
Выход	400,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу яйца, масло подсолнечное, сахар, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для набухания в условиях цеха на 10–15 минут.

С помощью кондитерского мешка отсадить в силиконовую форму (размер ячейки 7,8 x 2,8 x 3,0 см) 1/2 от рецептурного количества теста, полоску ФЯН ГРУША, затем оставшуюся часть теста.

Выпекать при $t = 165-170^{\circ}\text{C}$ в течение 25–27 минут (для конвекционной печи).

Ганаш

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Сливки 33 %	63,04	315,20
Молоко пастеризованное 3,2 %	27,02	135,10
ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ БЕЛАЯ	108,06	540,30
Чай листовой Эрл Грей	2,87	14,35
Масло сливочное 82,5 %	9,01	45,05
Итого	210,00	1050,00
Выход	200,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В сотейнике довести до кипения сливки, молоко и чай. Настаивать в течение 20 минут. Затем нагреть повторно, процедить через мелкое сито и вылить на шоколадную глазурь. Пробить массу блендером, внести сливочное масло и еще раз пробить блендером.

Готовый ганаш убрать в холодильник для стабилизации.



Изделие «Лапки»

Наименование полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия
Тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао	40,00	148,15
Тесто для бисквитного масляного полуфабриката	260,00	962,96
Итого	300,00	1111,11
Выход	270,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В углубления силиконовой формы «Лапка» отсадить тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао, подморозить.

Затем выложить тесто для бисквитного масляного полуфабриката.

Выпекать при $t=170^{\circ}\text{C}$ в течение 40–42 минут (для конвекционной печи).

Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	85,75	290,19
Яйца куриные (меланж)	49,85	168,70
Сахар	56,84	192,35
Масло подсолнечное	42,87	145,08
Вода	63,82	215,97
Итого	299,13	1012,28
Выход	295,50	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

Оставить тесто для набухания в условиях цеха на 10 минут.

Тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Тесто для бисквитного масляного полуфабриката	35,50	875,00
Какао-порошок	2,03	50,74
Вода	3,05	76,24
Итого	40,58	1014,38
Выход	40,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости в течение 4–5 минут.



Вафли рисовые

Наименование сырья

Кол-во, г на 1 кг изделия

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК

Яйца куриные (меланж)

Сахар

Масло подсолнечное

Вода

342,47

198,63

229,45

171,23

359,59

Итого

1301,37

Выход

1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

Оставить тесто для набухания в условиях цеха на 10 минут.

Выпекать при $t = 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 5-6 минут.



Торт «Мируку»

Наименование сырья и полуфабрикатов

Кол-во, г на одно
изделие ø 20 см

Кол-во, г на 1 кг изделия

Бисквитный масляный полуфабрикат	630,00	456,52
Сироп молочный	250,00	181,16
Крем	500,00	362,32
Итого	1380,00	1000,00
Выход	1380,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Сразу после выпечки горячий бисквитный масляный полуфабрикат пропитать сиропом молочным. После охлаждения с помощью кондитерского мешка отсадить в полуфабрикат часть крема (100 г). Поверхность заготовки отделать оставшимся кремом (400 г) и декором из глазури (как на фото). Допускается другая отделка изделия.

Бисквитный масляный полуфабрикат

Наименование сырья

Кол-во, г на одно
изделие ø 20 см

Кол-во, г на 1 кг
полуфабриката

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	200,00	314,29
Сахар	133,30	209,47
Яйца куриные (меланж)	116,70	183,39
Масло подсолнечное	100,00	157,14
Вода	150,00	235,71
Итого	700,00	1100,00
Выход	630,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

Выложить тесто в кольцо ø 20 см.

Выпекать при $t = 160-170\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 40-50 минут (для конвекционной печи).

Сироп молочный

Наименование сырья

Кол-во, г на одно
изделие ø 20 см

Кол-во, г на 1 кг
полуфабриката

Сливки 33 %	82,20	328,80
Молоко цельное сгущенное с сахаром	57,60	230,40
Концентрированное молоко	115,20	460,80
Итого	255,00	1020,00
Выход	250,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты перемешать и довести до кипения.

Крем

Наименование сырья

Кол-во, г на одно
изделие ø 20 см

Кол-во, г на 1 кг
полуфабриката

ВИП КРЕМ	252,50	510,00
Крем заварной	252,50	510,00
Итого	505,00	1020,00
Выход	500,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В предварительно подготовленный крем заварной внести взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы.

Крем заварной

Наименование сырья

Кол-во, г на одно
изделие ø 20 см

Кол-во, г на 1 кг
полуфабриката

АСТРИ КОЛД КРЕМ

Молоко пастеризованное 3,2 %

66,80

190,70

264,61

755,39

Итого

257,50

1020,00

Выход

252,50

1000,00

Рекомендации по приготовлению

Перемешать АСТРИ КОЛД КРЕМ и молоко до образования однородной массы.



Пирожные «Тай Ян»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Рулетный масляный полуфабрикат	200,00	153,85
Песочный полуфабрикат	200,00	153,85
Ананасовый наполнитель	200,00	153,85
Мусс	400,00	307,69
Декор из глазури	50,00	38,46
Кокосовая стружка	50,00	38,46
Гель	200,00	153,85
Итого	1300,00	1000,00
Выход	1300,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В силиконовую форму в виде полусферы Ø 6 см с помощью кондитерского мешка отсадить 1/3 часть от рецептурного количества мусса. Затем выложить предварительно замороженный ананасовый наполнитель, оставшееся количество мусса и слой рулетного масляного полуфабриката. Заморозить заготовки.

Замороженные полусферы покрыть гелем, поставить на песочный полуфабрикат, отделать декором из глазури и кокосовой стружкой.

Рулетный масляный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	62,00	310,00
Сахар	42,00	210,00
Яйца куриные (меланж)	37,00	185,00
Масло подсолнечное	32,00	160,00
Вода	47,00	235,00
Итого	220,00	1100,00
Выход	200,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК и перемешать на медленной скорости до образования однородной массы. Оставить тесто для набухания в условиях цеха на 15 минут.

Выложить тесто на лист 60 x 40 см (900 г) и разровнять паллетой. Выпекать при $t = 170^{\circ}\text{C}$ в течение 10–15 минут.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	14,80	68,00
Мука пшеничная высшего сорта	96,20	442,00
Сахар	37,00	170,00
Маргарин 82,0 %	59,20	272,00
Яйца куриные (меланж)	14,80	68,00
Итого	222,00	1020,00
Выход	200,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовки круглой формы Ø 8 см. Выпекать при $t = 170^{\circ}\text{C}$ в течение 14–16 минут, поместив тестовые заготовки между силиконовыми ковриками.

Ананасовый наполнитель

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Ананасы консервированные	173,00	802,09
Сахар	17,00	78,82
Вода	25,00	115,91
КЛАРО	5,00	23,18
Итого	220,00	1020,00
Выход	200,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В сотейнике нагреть сахар до появления коричневого колера. Внести нарезанные мелким кубиком консервированные ананасы и, постоянно перемешивая, продолжить нагревание до растворения карамелизованного сахара.

Ввести предварительно растворенную в воде смесь КЛАРО и проварить в течение 1–2 минут. Выложить массу в силиконовую форму в виде полусферы Ø 2–3 см. Заморозить.

Мусс

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ВИП КРЕМ	60,00	143,66
Сливки 33,0 %	60,00	143,66
Белый шоколад	101,00	241,83
АРОМАПАСТА ЛИМОН	14,00	33,52
АСТРИ ФОНД 888	30,00	71,83
Вода (t = 80–90 °C)	40,00	95,77
Заварной крем	121,00	289,72
Итого	426,00	1020,00
Выход	400,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Белый шоколад в металлической посуде поставить в конвекционную печь и нагревать при t = 140 °C в течение 15 минут.

В карамелизованный шоколад внести предварительно подготовленный заварной крем и пробить массу блендером.

Затем внести растворенный в горячей воде (t = 80–90 °C) АСТРИ ФОНД 888 и перемешать. В конце внести АРОМАПАСТА ЛИМОН, взбитые сливки и крем ВИП КРЕМ и аккуратно перемешать с помощью силиконовой лопатки.

Заварной крем

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
КРЕМ СТАНДАРТ	9,00	70,62
Сахар	28,00	219,69
Молоко пастеризованное 3,2 %	93,00	729,69
Итого	130,00	1020,00
Выход	121,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

3/4 части от рецептурного количества молока перемешать с сахаром и довести до кипения. КРЕМ СТАНДАРТ перемешать с 1/4 частью от рецептурного количества молока, добавить в кипящее молоко. Заварить. Затем охладить постоянно перемешивая.

Гель

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ	203,07	1015,33
Краситель гелевый желтый	1,02	5,08
Итого	204,08	1020,41
Выход	200,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Перемешать АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ и краситель до образования однородной массы. При необходимости разогреть до нужной консистенции.



