

ПЕЧЕНЬЕ

Великое разнообразие вкусов и рецептов —
для вашего идеального ассортимента



ОГЛАВЛЕНИЕ

Эффективные решения для современного производства печенья	6
Печенье сдобное: песочно-отсадное	7
Печенье «Американер»	8
Печенье «Американер» с какао	8
Печенье «Американер с кусочками шоколада»	9
Печенье сдобное «Банановое»	9
Печенье «Гречневое»	10
Печенье «Домашнее» с творогом	10
Печенье «Итальяно»	11
Печенье «Красный бархат»	11
Печенье сдобное «Лимонное»	12
Печенье «Милочка»	12
Печенье «Милочка» с маком	13
Печенье «Модена»	13
Печенье «Модена» с изюмом	14
Печенье «Модена» фруктовая	14
Печенье сдобное «Мокка»	15
Печенье сдобное «Монпелье»	15
Печенье «Мраморное» миндальное	16
Печенье «Мраморное» со вкусом черники	16
Печенье «Овсяный кукис»	17
Печенье «С кунжутом»	17
Печенье «С ореховой начинкой»	18
Печенье «С шоколадными чипсами»	18



Печенье «Творожное»	19
Печенье «Финское»	19
Печенье «Фитнес» морковный	 20
Печенье «Черная жемчужина»	20
Печенье «Черная смородина» с какао	21
Печенье «Эльзасское»	21
Печенье постное с конфитюром	 22
Печенье постное с кофейным вкусом	 22
Печенье Печенье с кокосом и вкусом манго	
Печенье с кокосом и клюквой	 23
Печенье с арахисом и вкусом карамели	
Печенье с маком и вкусом лимона	 25
Печенье конопляное	 26
Печенье с полбой	 26
Печенье сдобное (не содержащее глютен)	 27
Печенье сдобное: песочно-выемное	29
«Коврижка карамельная»	30
Печенье «Зернышко»	 30
Печенье «Имбирное»	31
Печенье «Кукурузка»	 31
Печенье «Любительское»	  32
Печенье «Ореховое»	32
Печенье «Ржаночка»	 33

Печенье сдобное и сдобное слоеное

Печенье «Гарибальди»



35

Печенье постное глазированное



36

Печенье постное лимонное



36

Печенье постное фисташковое



37

37

Печенье сдобное (кантуччи)

«Кантучи Ферентино»



39

Кантучи без сахара



40

Печенье «Бискотти»

40

Печенье «Бискотти Венето»

41

41

Печенье овсяное

Печенье овсяное «Премиум»



43

Печенье овсяное «Премиум» британское»



44

Печенье овсяное «Премиум» с какао



44

Печенье овсяное «Премиум» с клюквой



45

Печенье «Овсяное Премиум» с сиропом



45

46

Изделия кондитерские мучные 47

«Арахисовое угощение» 48

«Коржик к чаю» 48

«Талер» 49

«Талер с конфитюром» 49

«Талер с ягодой» 50

«Творожные рулетики» 50

«Творожный сочник» 51

«Фруктовые рулетики» 51

Печенье «Воскресное утро» 52

Печенье «Воскресное» 53

Печенье песочное «Домик в лесу» 54

Печенье «Рогалик со вкусом апельсина» 54

Пряники 55

Пряник «Геркулес» 56

Пряник «Геркулес ржаной» 56

Пряник «Мальтийский» 57

Эффективные решения для современного производства печенья

Печенье — одна из самых востребованных категорий мучных кондитерских изделий, неизменно сохраняющая высокий спрос благодаря своему разнообразию и универсальности. Этот продукт давно стал частью ежедневного потребления, дополняя собой завтраки, перекусы и традиционные чаепития.

В нашем каталоге представлены не только классические варианты печенья, но и современные виды продукции с трендовым составом: модными суперфудами, продуктами переработки овощей, традиционными зерновыми и злаковыми ингредиентами, а также изделия без сахара и без глютена.

Отдельное внимание уделено сезонным и тематическим направлениям: в коллекцию включены рецептуры печенья для постного, пасхального и новогоднего ассортимента, позволяющие расширять предложение в периоды повышенного потребительского спроса.

Наши смеси позволят вам упростить технологические процессы, сократить затраты, улучшить качество и вкусовые характеристики полученных изделий и предлагать огромное разнообразие различных видов печенья, отвечающее запросам покупателей любых возрастов.

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ: ПЕСОЧНО-ОТСАДНОЕ

Печенье «Американер»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	336,78
МЮРБКВИК	112,26
Маргарин 82,0 %	202,07
Яйца куриные (меланж)	161,65
Сахар	336,78
Итого	1149,54
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, МЮРБКВИК и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 210^{\circ}\text{C}$ в течение 10–12 минут (для подовой печи).



Печенье «Американер» с какао

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Полуфабрикат печенье «Американер» с какао	995,90
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	9,14
Итого	1005,04
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

После охлаждения посыпать полуфабрикат печенье пудрой.

Полуфабрикат печенье «Американер» с какао

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
МЕЛЛА БРАУНИС	528,28
Маргарин 82,0 %	211,31
Яйца куриные (меланж)	105,66
Сахар	317,98
Вода	52,83
Итого	1216,06
Выход	995,90

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца и воду, не прекращая сбивания. В конце внести МЕЛЛА БРАУНИС и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 200\text{--}210^{\circ}\text{C}$ в течение 8–10 минут (для конвекционной печи).



Печенье «Американер с кусочками шоколада»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	332,95
МЮРБКВИК	110,98
Маргарин 82,0 %	199,77
Яйца куриные (меланж)	159,81
Сахар	332,95
ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛОЧКИ	11,37
Итого	1147,83
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, МЮРБКВИК, измельченные ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛОЧКИ и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом. Выпекать при $t = 210^{\circ}\text{C}$ в течение 10-12 минут (для подовой печи).

.....

Печенье сдобное «Банановое»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------

Тесто:

МОДЕНА	658,00
Маргарин 82,0 %	263,20
АРОМАПАСТА БАНАН	13,16
Яйца куриные (меланж)	65,80

Отделка:

Сахар желтый	150,02
Итого	1150,18
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Из теста сформовать жгуты диаметром 3,0 см и обвалять их в желтом сахаре. Предварительно охлажденные жгуты нарезать на заготовки толщиной 1 см. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).





Гречка — традиционный и понятный для российского потребителя продукт, который знаком нам издревле и не теряет популярность из поколения в поколение. Печенье на основе гречневой муки содержит в своем составе также пшеничные отруби и солодовые продукты — это вкусный и полезный перекус, который удобно взять с собой.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	445,86
ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ	111,56
Вода питьевая (для замачивания)	111,56
Маргарин 82,0 %	340,65
Соль	1,33
Яйца куриные (меланж)	92,90
Сахар	185,78
<i>Отделка:</i>	
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	1,55
Итого	1291,19
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Смесь ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ предварительно замочить с водой в соотношении 1:1 и оставить для набухания в условиях цеха на 1 час.

Тесто:

Загрузить в дежу маргарин, сахар, соль и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. Внести предварительно замоченную смесь ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ и продолжить сбивание до образования пышной массы. В конце внести муку и перемешать до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

Печенье «Домашнее» с творогом

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------

Тесто:

Мука пшеничная высшего сорта	308,59
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	72,00
Маргарин 82,0 %	113,15
Творог 9,0 %	185,16
АРОМАТИЗАТОР СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	5,14
Сахар	288,02
Яйца куриные (меланж)	113,15

Отделка:

Сахарная пудра	102,86
Итого	1188,07
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар, творог, АРОМАТИЗАТОР СЛИВОЧНОЕ МАСЛО и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Постепенно внести яйца, не прекращая сбивания. Затем внести муку, МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ и перемешать до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом. Поверхность посыпать сахарной пудрой.

Выпекать при $t = 180-170^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для конвекционной печи).

Печенье «Итальяно»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	479,12
ЛИНДЕНЕР	6,39
Маргарин 82,0 %	351,36
Сахар	191,65
ПИА-ДО-МИКС	63,88
Соль	3,19
Яйца куриные (меланж)	95,82
Итого	1191,41
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар, соль и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, ПИА-ДО-МИКС, ЛИНДЕНЕР и перемешать до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).



Печенье «Красный бархат»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	409,06
Сахар	214,27
ЛИНДЕНЕР	3,90
Маргарин 82,0 %	175,31
КАОКРЕМ	29,22
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	97,40
Соль	3,90
Кефир 3,2 %	58,44
Краситель гелевый красный	3,90
Яйца куриные (меланж)	97,40
<i>Отделка:</i>	
Сахарная пудра	68,18
Итого	1160,98
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Загрузить в дежу все ингредиенты, кроме ШОКОЛАДНЫХ КАПЛИ, и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ и перемешать.

Из теста сформовать заготовки в форме шариков массой 30 г и обвалять их в сахарной пудре. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 170^{\circ}\text{C}$ в течение 14 минут (для конвекционной печи).



Печенье сдобное «Лимонное»

Наименование сырья Кол-во, г на 1 кг изделия

Тесто:

МОДЕНА 706,86

Маргарин 82,0 % 282,74

АРОМАПАСТА ЛИМОН 14,14

Яйца куриные (меланж) 70,69

Отделка:

Сахар желтый 86,24

Итого 1160,67

Выход 1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Из теста сформовать жгуты диаметром 1,5–2,0 см и обвалять их в желтом сахаре. Предварительно охлажденные жгуты нарезать на заготовки необходимого размера. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).



Печенье «Милочка»

Наименование сырья Кол-во,
и полуфабрикатов г на 1 кг изделия

ФРУТЗАНД 749,74

Маргарин 82,0 % 318,64

Яйца куриные (меланж) 149,95

Итого 1218,33

Выход 1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. В конце внести ФРУТЗАНД и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 10–12 минут (для конвекционной печи).

Печенье «Милочка» с маком

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
ФРУТЗАНД	674,09
Маргарин 82,0 %	286,49
Яйца куриные (меланж)	134,82
Мак пищевой	109,20
Итого	1204,60
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. В конце внести ФРУТЗАНД, мак пищевой и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 10-12 минут (для конвекционной печи).



.....



Печенье «Модена»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
МОДЕНА	709,40
Маргарин 82,0 %	354,70
Яйца куриные (меланж)	177,35
Итого	1241,45
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. В конце внести МОДЕНА и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).



Печенье «Модена» с изюмом

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
МОДЕНА	652,93
Маргарин 82,0 %	326,47
Яйца куриные (меланж)	163,23
Виноград сушеный (изюм)	97,94
Итого	1240,57
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. В конце внести МОДЕНА, виноград сушеный и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

Печенье «Модена» фруктовая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
МОДЕНА	668,09
Маргарин 82,0 %	334,04
Яйца куриные (меланж)	167,02
Конфитюр	86,85
Итого	1256,00
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. В конце внести МОДЕНА и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом. В центр заготовок отсадить из кондитерского мешка конфитюр.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).





Печенье сдобное «Мокка»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
МОДЕНА	710,32
Маргарин 82,0 %	284,13
АРОМАПАСТА МОККА	28,41
Яйца куриные (меланж)	71,03
<i>Отделка:</i>	
Сахар	64,25
Кофе натуральный молотый	6,42
Итого	1164,56
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Из теста сформовать жгуты диаметром 3 см и обвалять их в смеси сахара и кофе натурального молотого. Предварительно охлажденные жгуты нарезать на заготовки толщиной 1 см. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

Печенье сдобное «Монпелье»



Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ	593,60
Крахмал картофельный	178,08
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	5,94
Маргарин 82,0 %	326,48
Яйца куриные (меланж)	148,40
Итого	1252,50
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца, АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ и крахмал картофельный, перемешать. Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 190-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).



Печенье «Мраморное» миндальное

Наименование сырья Кол-во, г на 1 кг изделия

Тесто:

Мука пшеничная высшего сорта 333,98

Сахар 243,81

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ 115,22

Мargarин 82,0 % 100,19

АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ 50,10

ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ 133,59

Вода 36,74

Молоко сухое обезжиренное 16,70

Яйца куриные (меланж) 83,50

Отделка:

Сахарная пудра 41,75

Итого 1155,58

Выход 1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Загрузить в дежу все ингредиенты, кроме ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ, и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ и перемешать.

Из теста сформовать заготовки в форме шариков массой 50 г и обвалять их в сахарной пудре. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 190^{\circ}\text{C}$ в течение 16 минут (для конвекционной печи).



Печенье «Мраморное» со вкусом черники

Наименование сырья Кол-во, г на 1 кг изделия

Тесто:

Мука пшеничная высшего сорта 345,16

Сахар 251,97

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ 119,08

Margarин 82,0 % 103,55

АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ ЧЕРНИКИ 17,26

ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ 138,06

Вода 37,97

Молоко сухое обезжиренное 17,26

Краситель гелевый фиолетовый 1,15

Яйца куриные (меланж) 86,29

Отделка:

Сахарная пудра 43,15

Итого 1160,90

Выход 1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Загрузить в дежу все ингредиенты, кроме ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ, и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ и перемешать.

Из теста сформовать заготовки в форме шариков массой 50 г и обвалять их в сахарной пудре. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 190^{\circ}\text{C}$ в течение 16 минут (для конвекционной печи).

Печенье «Овсяный кукис»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	251,98
Сахар	315,12
Мargarин 82,0 %	196,88
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	70,89
АСТРИ® КУКИС КОНЦЕНТРАТ	86,57
Яйца куриные (меланж)	39,42
Вода	39,42
Какао-порошок	3,92
Хлопья овсяные не требующие варки	118,04
Соль	3,92
Итого	1126,16
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар, соль и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца и воду, не прекращая сбивания. Затем внести муку, овсяные хлопья, АСТРИ® КУКИС КОНЦЕНТРАТ, какао-порошок и перемешать до образования однородной массы. В конце внести ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ и перемешать до образования однородной массы.

Отсадить печенье на отсадочной машине со струнной резкой на листы, застланные пергаментом.

Возможно вручную сформовать круглые заготовки (шарики) массой 40–50 г, выложить их на листы и немного приплюснуть.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^\circ\text{C}$ в течение 10–12 минут (для конвекционной печи).

Печенье «С кунжутом»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	189,84
МЮРБКВИК	18,98
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	3,80
Мargarин 82,0 %	151,87
Сахар	303,74
Соль	2,53
Яйца куриные (меланж)	126,56
Кунжутное семя	404,99
Кислота лимонная	1,27
Вода	40,50
Итого	1244,08
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно подготовить раствор лимонной кислоты.

Тесто:

Загрузить в дежу маргарин, сахар, соль, АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца и раствор лимонной кислоты, не прекращая сбивания. В конце внести муку, МЮРБКВИК, кунжутное семя и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^\circ\text{C}$ в течение 9–10 минут (для конвекционной печи).



Печенье «С ореховой начинкой»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Тесто:	
Мука пшеничная высшего сорта	421,15
МЮРБКВИК	64,79
Маргарин 82,0 %	259,16
Сахар	162,06
Яйца куриные (меланж)	64,77
Отделка:	
МЕЛЛА КРЕМ ФУНДУК	209,93
Итого	1181,86
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Загрузить в дежу маргарин и сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, МЮРБКВИК и перемешать.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой или резной насадкой на листы, застланные пергаментом. На поверхности заготовок сделать небольшие углубления и с помощью кондитерского мешка отсадить МЕЛЛА КРЕМ ФУНДУК.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 10-12 минут (для конвекционной печи).

.....

Печенье «С шоколадными чипсами»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	426,77
МЮРБКВИК	65,66
Маргарин 82,0 %	295,46
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	107,67
Яйца куриные (меланж)	131,33
Сахар	164,15
Итого	1191,04
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, МЮРБКВИК и перемешать до образования однородной массы. В последнюю очередь внести ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ и перемешать. Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).



Печенье «Творожное»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Полуфабрикат печенье „Творожное“	977,14
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	27,92
Итого	1005,06
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

После охлаждения посыпать полуфабрикат печенье пудрой.

Полуфабрикат печенье «Творожное»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	461,78
ЛИНДЕНЕР	8,40
Маргарин 82,0 %	201,50
Сахар	209,90
Творог 9,0 %	83,96
Яйца куриные (меланж)	110,96
Крем заварной со вкусом йогурта	184,98
Итого	1261,48
Выход	977,14

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, **ЛИНДЕНЕР**, предварительно подготовленный крем заварной со вкусом йогурта, творог и перемешать до образования однородной



массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 13-15 минут (для конвекционной печи).

Крем заварной со вкусом йогурта

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
АСТРИ® КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	60,51
Вода	128,05
Итого	188,56
Выход	184,98

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать **АСТРИ® КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА** и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.

Печенье «Финское»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	307,57
ЛИНДЕНЕР	10,25
Маргарин 82,0 %	256,31
Сахар	184,54
Хлопья овсяные не требующие варки	153,79
Клюква сушеная	102,52
Яйца куриные (меланж)	51,26
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	20,50
Белый шоколад	82,02
Соль	5,13
Итого	1173,89
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, соль, **ГЛОФА ЭКСТРАКТ**, не прекращая сбивания. В конце внести муку, **ЛИНДЕНЕР**, хлопья овсяные, клюкву сушеную,



белый шоколад и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 13-15 минут (для конвекционной печи)



Печенье «Фитнес» морковный

ЗОЖ-ассорти жемчуг:

кондитерская полка



Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	490,94
ЛИНДЕНЕР	6,55
Мargarин 82,0 %	360,02
Сахар	196,38
ФИТНЕС МИКС	65,46
Вода питьевая (на замачивание)	65,46
Соль	3,27
Яйца куриные (меланж)	98,19
Итого	1286,27
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Смесь ФИТНЕС МИКС предварительно замочить с водой в соотношении 1:1 и оставить для набухания в условиях цеха на 1 час.

Тесто:

Загрузить в дежу маргарин, сахар, соль и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести предварительно замоченную смесь ФИТНЕС МИКС, муку, ЛИНДЕНЕР и перемешать до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^\circ\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

Печенье «Черная жемчужина»

Наименование сырья	Кол-во, г 1 кг изделия
АСТРИ® ШОКОМАФИН	146,25
КОНФИТЮР «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»	
ПРЕМЬЕРА N	292,51
Сахар	243,76
Мargarин 82,0 %	205,73
Мука пшеничная высшего сорта	195,00
Яйца куриные (меланж)	117,00
Вода	51,67
Итого	1251,92
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца и воду, не прекращая сбивания. Затем внести КОНФИТЮР «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА» ПРЕМЬЕРА N. В конце внести АСТРИ® ШОКОМАФИН, муку и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180^\circ\text{C}$ в течение 10-12 минут (для конвекционной печи).

Печенье «Черная смородина» с какао

Наименование сырья	Кол-во, г 1 кг изделия
АСТРИ® ШОКОМАФФИН	217,51
Мука пшеничная высшего сорта	159,51
Маргарин 82,0 %	191,23
Яйца куриные (меланж)	108,76
Сахар	226,58
Вода	48,03
КОНФИТЮР «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА» ПРЕМЬЕРА N	271,89
Итого	1223,51
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца и воду, не прекращая сбивания. Затем внести КОНФИТЮР «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА» ПРЕМЬЕРА N. В конце внести АСТРИ® ШОКОМАФФИН, муку и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 10–12 минут (для конвекционной печи).

Печенье «Эльзасское»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	450,93
ЛИНДЕНЕР	7,52
Маргарин 82,0 %	180,37
Сахар	180,37
Яйца куриные (меланж)	112,73
АСТРИ® ЯБЛОКО МИКС	64,53
Вода ($t = 90\text{ }^{\circ}\text{C}$)	216,36
Корица молотая	3,04
<i>Отделка:</i>	
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	30,24
Итого	1246,09
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Предварительно перемешать АСТРИ® ЯБЛОКО МИКС, корицу, горячую воду ($t = 90\text{ }^{\circ}\text{C}$) и оставить для набухания в условиях цеха на 1,5 часа.

Тесто:

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, ЛИНДЕНЕР, предварительно подготовленную начинку АСТРИ® ЯБЛОКО МИКС и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 190\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 10–12 минут (для конвекционной печи).

Горячие изделия посыпать пудрой.





ПОСТНЫЙ
продукт

Печенье постное с конфитюром

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	510,55
ЛИНДЕНЕР	12,25
Мargarин 82,0 %	357,38
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	5,11
Сахар	204,22
<i>Отделка:</i>	
КОНФИТЮР АБРИКОС Т	51,05
Итого	1140,56
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Загрузить в дежу маргарин, АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Затем внести муку, ЛИНДЕНЕР и перемешать на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом. В центр заготовок отсадить из кондитерского мешка КОНФИТЮР АБРИКОС Т.

Выпекать при $t = 190-200^{\circ}\text{C}$ в течение 10-12 минут (для подовой печи).

Печенье постное с кофейным вкусом

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	416,45
ЛИНДЕНЕР	9,99
Мargarин 82,0 %	291,52
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	41,65
АРОМАПАСТА МОККА	33,32
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	4,16
Сахар	166,58
<i>Отделка:</i>	
Глазурь	85,87
Декор	69,96
Итого	1119,50
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Загрузить в дежу маргарин, АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ, АРОМАПАСТА МОККА, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Затем внести муку, ЛИНДЕНЕР, ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ и перемешать на медленной скорости до образования однородной массы.



ПОСТНЫЙ
продукт

Тесто отсадить из кондитерского мешка гладкой насадкой в виде круглых заготовок $\varnothing 4$ см на листы, застланные пергаментом. В центре заготовок сделать углубления.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

После охлаждения отделать изделия растопленной глазурью и декором.

Печенье | Печенье с кокосом и вкусом манго | Печенье с кокосом и клюквой

Выпечка, обогащенная белком, является одной из наиболее популярной в сегменте продукции функционального направления. Разработанные нами рецептуры протеинового печенья позволяют удовлетворить различные покупательские предпочтения и выпускать как классические виды данной продукции, так и более экзотические с легкими тропическими нотками.

ЗОЖ-ассортимент:
кондитерская полка



источник
белка



источник
пищевых
волокон



без
добавления
сахара



Печенье

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОТЕИН МИКС	578,20
Крахмал картофельный	173,46
Маргарин 82,0 %	318,01
Яйца куриные (меланж)	144,55
Итого	1214,22
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца и сбить на максимальной скорости до образования пышной

массы. Внести ПРОТЕИН МИКС, крахмал картофельный и перемешать.

При необходимости, тесто, после внесения сухих ингредиентов, можно сбить на быстрой скорости.

Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 9–10 минут (для конвекционной печи).

.....

Печенье с кокосом и вкусом манго

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОТЕИН МИКС	536,92
АРОМАПАСТА МАНГО	37,58
Крахмал картофельный	161,08
Маргарин 82,0 %	295,31
Яйца куриные (меланж)	134,23
Кокосовая стружка	50,47
Итого	1215,59
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца, АРОМАПАСТА МАНГО и сбить на максимальной скорости до образования

пышной массы. Внести ПРОТЕИН МИКС, крахмал картофельный, кокосовую стружку и перемешать.

При необходимости, тесто, после внесения сухих ингредиентов, можно сбить на быстрой скорости.

Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 9–10 минут (для конвекционной печи).

.....

Печенье с кокосом и клюквой

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОТЕИН МИКС	500,73
Крахмал картофельный	150,22
Маргарин 82,0 %	275,40
Яйца куриные (меланж)	125,18
Клюква вяленая измельченная	105,15
Кокосовая стружка	47,07
Итого	1203,75
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца и сбить на максимальной скорости до образования пышной

массы. Внести ПРОТЕИН МИКС, крахмал картофельный, клюкву, кокосовую стружку и перемешать.

При необходимости, тесто, после внесения сухих ингредиентов, можно сбить на быстрой скорости.

Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 9–10 минут (для конвекционной печи).

Печенье с арахисом и вкусом карамели | Печенье с маком и вкусом лимона

Ярко-цитрусовое или сливочно-карамельное протеиновое печенье позволит получить не только пользу, но и наслаждение от выпечки. Изделия сегмента Feel Good (Почувствуй себя хорошо) специально созданы для того, чтобы не сожалеть о съеденном!



источник
белка



источник
пищевых
волокон



без
добавления
сахара

Печенье с арахисом и вкусом карамели

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОТЕИН МИКС	524,60
АРОМАПАСТА КАРАМЕЛЬ	12,59
Крахмал картофельный	157,38
Мargarин 82,0 %	288,53
Яйца куриные (меланж)	131,15
Ядро арахиса жареного дробленого	86,03
Итого	1200,28
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца, АРОМАПАСТА КАРАМЕЛЬ и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести ПРОТЕИН МИКС, крахмал картофельный, ядро арахиса и перемешать.

При необходимости, тесто, после внесения сухих ингредиентов, можно сбить на быстрой скорости.

Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).



Печенье с маком и вкусом лимона

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
ПРОТЕИН МИКС	556,23
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	18,91
Крахмал картофельный	166,87
Мargarин 82,0 %	305,93
Яйца куриные (меланж)	139,06
Мак	35,60
Итого	1222,60
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца, АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ и сбить на максимальной скорости до

образования пышной массы. Внести ПРОТЕИН МИКС, крахмал картофельный, мак и перемешать.

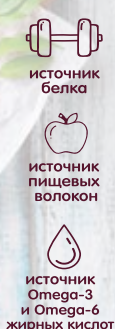
При необходимости, тесто, после внесения сухих ингредиентов, можно сбить на быстрой скорости.

Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).

Печенье конопляное

С популяризацией здорового образа жизни также связан повышенный интерес к конопляным продуктам, которые особенно ценны среди веганов и вегетарианцев. Легкое, рассыпчатое печенье в состав которого входят конопляный протеин и конопляная клетчатка, обогащающие изделия ценным растительным белком, Омега-3 и Омега-6 жирными кислотами и пищевыми волокнами для полезного перекуса!



Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	333,24
АСТРИ КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ	222,16
Маргарин 82,0 %	333,24
Сахар	185,13
Яйца куриные (меланж)	148,10
Итого	1221,87
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, АСТРИ КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ и перемешать до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-185^{\circ}\text{C}$ в течение 12 минут (для конвекционной печи).

Печенье с полбой

Интерес к здоровому образу жизни побуждает потребителей искать более полезные альтернативы знакомым продуктам, в частности для пшеничной муки это — полбяная цельнозерновая мука. Просто и невероятно питательно!



Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	333,99
АСТРИ КЕКС ПОЛБА	222,66
Маргарин 82,0 %	333,99
Сахар	185,55
Яйца куриные (меланж)	148,44
Итого	1224,63
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, АСТРИ КЕКС ПОЛБА и перемешать до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-185^{\circ}\text{C}$ в течение 12 минут (для конвекционной печи).



Печенье сдобное (не содержащее глютен)

Мягкое, нежное, золотистое рассыпчатое печенье, не содержащее глютен — для тех, кто выбирает различные формы альтернативного питания, в том числе и без содержания глютена!

Без
глютеносодержащего
сырья

30Ж-ассорти-меню:
кондитерская полка



Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ	598,38
Крахмал картофельный	179,31
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	6,04
Маргарин 82,0 %	328,40
Яйца куриные (меланж)	149,09
Итого	1261,22
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца, АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ и крахмал картофельный, перемешать. Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 190-200^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

Печенье сдобное: песочно-выемное

«Коврижка карамельная»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	343,59
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	31,72
ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ	79,29
СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 11 %	126,86
АРОМАПАСТА КАРАМЕЛЬ	2,11
Мargarин 82,0 %	163,87
Сахар	264,30
Яйца куриные (меланж)	105,72
<i>Отделка:</i>	
Яйца куриные (меланж)	15,86
Итого	1133,32
Выход	1000,00



Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Мargarин и сахар нагреть до $t = 80\text{ }^{\circ}\text{C}$. Загрузить в дежу полученную массу, яйца, СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ, АРОМАПАСТА КАРАМЕЛЬ и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести муку, ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрывать тесто

пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4\text{ }^{\circ}\text{C}$) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 6 мм. С помощью специальной вырубki вырезать заготовки круглой формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом. Поверхность заготовок смазать яйцом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).

.....

Печенье «Зернышко»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	453,5
ВИКТОРИЯ	90,70
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	24,19
ЛИНДЕНЕР	12,09
Мargarин 82,0 %	332,57
Соль	6,05
Сахар	181,40
Яйца куриные (меланж)	90,70
Итого	1191,20
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрывать тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4\text{ }^{\circ}\text{C}$) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм. С помощью специальной вырубki вырезать заготовки в форме ромбов. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).





Печенье «Имбирное»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
МОДЕНА	741,60
Масло сливочное 82,5 %	237,42
Имбирь молотый	19,56
Яйца куриные (меланж)	118,27
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	26,68
<i>Отделка:</i>	
Глазурь темная	15,23
Итого	1158,76
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм и нарезать на заготовки прямоугольной формы. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^\circ\text{C}$ в течение 10–12 минут (для конвекционной печи).

После охлаждения отделать изделия растопленной глазурью.

Печенье «Кукурузка»

Наименование сырья	Кол-во,
и полуфабрикатов	г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	479,12
ПРЕМИУМ К	63,88
ЛИНДЕНЕР	6,39
Мargarин 82,0 %	351,36
Соль	3,19
Сахар	191,65
Яйца куриные (меланж)	95,82
Итого	1191,41
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрывать тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4^\circ\text{C}$) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм. С помощью специальной вырубki вырезать заготовки круглой формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^\circ\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).



Печенье «Любительское»

Семена льна и подсолнечника, кунжут, пшеничные отруби, овсяные хлопья, солодовые продукты — все эти маслянистые культуры и зерновые компоненты обеспечивают высокие питательные свойства и сбалансированный состав выпечки. Печенье «Любительское» — отличный вариант десерта по принципам ЗОЖ!



Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Тесто:	
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ	123,79
Мука пшеничная высшего сорта	371,36
ЛИНДЕНЕР	9,90
Маргарин 82,0 %	272,33
Соль	4,95
Сахар	247,57
Яйца куриные (меланж)	74,27
Отделка:	
ПОСИП СУПЕР	69,32
Итого	1173,49
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрывать тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4^{\circ}\text{C}$) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм. С помощью специальной вырубki вырезать заготовки в форме звездочек / зайчиков. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом. Поверхность заготовок увлажнить и посыпать ПОСИП СУПЕР.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).

Печенье «Ореховое»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
Тесто:	
МОДЕНА	567,76
Масло сливочное 82,5 %	181,93
МЕЛЛА ЛЕСНЯК	113,71
Яйца куриные (меланж)	113,71
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	10,98
Отделка:	
Ядро лещинного ореха жареного дробленого	40,20
Глазурь темная	108,84
Итого	1137,13
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм и нарезать на заготовки прямоугольной формы. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^{\circ}\text{C}$ в течение 10–12 минут (для конвекционной печи).

После охлаждения отделать изделия растопленной глазурью и ядром лещинного ореха жареного дробленого.



Печенье «Ржаночка»

Это печенье способно удивить своим вкусом...Яркий оттенок солода, благодаря входящему в состав ячменному солодовому экстракту и обжаренной солодовой пшеничной муке, — выбор с пользой!



Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	461,02
БОРОДИНО	92,20
ЛИНДЕНЕР	9,84
Маргарин 82,0 %	338,08
Соль	4,30
Сахар	161,36
Яйца куриные (меланж)	92,20
<i>Отделка:</i>	
Яйца куриные (меланж)	13,83
Сахар	23,05
Итого	1195,88
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрыть тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4^{\circ}\text{C}$) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм. С помощью специальной вырубki вырезать заготовки треугольной формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом. Поверхность заготовок смазать яйцом и посыпать сахаром.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).

Печенье сдобное и сдобное слоеное

Печенье «Гарибальди»

Хрупокое, рассыпчатое печенье на основе пшеничных отрубей и солодовых продуктов с добавлением сушеного винограда зарядит энергией и поможет создать правильный настрой на весь день!



Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Тесто:	
Мука пшеничная высшего сорта	442,55
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	22,13
ИНТЕГРАЛ	103,26
ЛИНДЕНЕР	14,75
Молоко пастеризованное 3,2 %	221,28
Маргарин 82,0 %	221,28
Виноград сушеный (изюм)	59,01
Сахар	88,51
Соль	7,38
Отделка:	
Сахар	66,38
Итого	1246,53
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Загрузить в дежу все сырье, кроме винограда сушеного (изюма) и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести виноград сушеный (изюм) и перемешать лопаткой на медленной скорости до



образования однородной массы. Накрывать тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4^{\circ}\text{C}$) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Поверхность пласта посыпать сахаром. Нарезать тесто на заготовки нужного размера. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).

Печенье постное глазированное

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Тесто:	
Мука пшеничная высшего сорта	480,93
ЛИНДЕНЕР	11,54
Маргарин 82,0 %	307,79
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	4,81
Вода	19,24
Сахар	192,37
Отделка:	
Глазурь	99,16
Ядро арахиса жареного дробленого	26,61
Итого	1142,45
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Из теста сформовать жгуты диаметром 8–10 мм. Жгуты нарезать на заготовки необходимого размера. Заготовкам придать форму петли. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).

После охлаждения отделать изделия растопленной глазурью и ядром арахиса жареного дробленого.



ПОСТНЫЙ
ПРОДУКТ

Печенье постное лимонное

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	470,56
ЛИНДЕНЕР	11,29
Мargarин 82,0 %	301,16
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	4,71
Вода	18,82
Сахар	188,22
АРОМАПАСТА ЛИМОН	18,82
<i>Отделка:</i>	
Сахар желтый	122,35
Итого	1135,93
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты, кроме АРОМАПАСТА ЛИМОН, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Взять 1/3 часть готового теста, внести АРОМАПАСТА ЛИМОН и перемешать до образования однородной массы. Сформовать жгут диаметром 10–12 мм.

.....

Печенье постное фисташковое

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	456,34
ЛИНДЕНЕР	10,95
Мargarин 82,0 %	292,05
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	4,56
Вода	18,25
Сахар	182,53
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	54,76
<i>Отделка:</i>	
Ядро фисташки жареной дробленой	118,65
Итого	1138,09
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты, кроме АРОМАПАСТА ФИСТАШКА, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Взять 1/3 часть готового теста, внести АРОМАПАСТА ФИСТАШКА и перемешать до образования однородной массы. Сформовать жгут диаметром 10–12 мм.

Оставшееся тесто раскатать в пласт и завернуть в него предварительно подготовленный жгут из теста с



Оставшееся тесто раскатать в пласт и завернуть в него предварительно подготовленный жгут из теста с АРОМАПАСТА ЛИМОН. Полученную заготовку обвалять в желтом сахаре и нарезать на заготовки необходимого размера. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).

АРОМАПАСТА ФИСТАШКА. Полученную заготовку обвалять в ядре фисташки жареной дробленой и нарезать на заготовки необходимого размера. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи).



Печенье сдобное (кантуиччи)

«Кантуци Ферентино»

Данная рецептура открывает возможность выпуска изделий без глютеносодержащего сырья, ведь производство такой продукции чаще всего рассматривается как составная часть тренда «здоровое питание» и позволит привлечь к вашей продукции более широкую аудиторию.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
МАФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ	710,10
АРОМАПАСТА ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ	2,84
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	4,97
Маргарин 82,0 %	28,40
Ядро миндаля сырого	284,04
Яйца куриные (меланж)	170,42
Итого	1200,77
Выход	1000,00



Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты, кроме ядра миндаля, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести ядро миндаля и перемешать. Из теста сформовать жгуты диаметром 3 см и выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 20 минут (для подовой печи).

После охлаждения нарезать изделия на ломтики

шириной 1,0–1,5 см, выложить на листы, застланные пергаментом, и повторно выпечь при $t = 140-150^{\circ}\text{C}$ в течение 20 минут (для подовой печи).

Кантуци без сахара

Итальянские кантуци можно есть без остановки, а если они ко всему прочему изготавливаются без добавления сахара, то от такого десерта можно не отказываться даже при соблюдении диеты. Сухая рассыпчатая текстура, вяленая вишня и грецкий орех — идеально выверенные ингредиенты для непревзойденной выпечки!

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ	747,09
Яйца куриные (меланж)	189,14
Маргарин 82,0 %	113,48
Вишня вяленая	94,57
Ядро грецкого ореха	94,57
Итого	1238,85
Выход	1000,00



Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты, кроме ядра грецкого ореха и вишни, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести ядро грецкого ореха, вишню и перемешать. Из теста сформовать жгуты диаметром 3 см и выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 25–28 минут (для подовой печи).

После охлаждения нарезать изделия на ломтики шириной 1,0–1,5 см, выложить на листы, застланные пергаментом, и повторно выпечь при $t = 170^{\circ}\text{C}$ в течение 10–12 минут (для подовой печи).

Печенье «Бискотти»

Один из самых знаменитых видов выпечки, который обожают сладкоежки по всему миру. Оригинальное итальянское название можно перевести как «дважды запеченный». Собственно, в этом и заключается главная особенность приготовления печенья. На выходе получается нечто вроде десертных сухарей. Однако текстура у бискотти благодаря особой технологии приготовления, более изысканная и рассыпчатая.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
ФРУТЗАНД	589,62
Мука пшеничная высшего сорта	58,96
Маргарин 82,0 %	235,85
Цукаты	82,55
Ядро лещинного ореха жареного	82,55
Вода	40,09
Яйца куриные (меланж)	176,88
Итого	1266,50
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты, кроме ядра лещинного ореха жареного и цукатов, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести ядро лещинного ореха жареного, цукаты и перемешать. Тесто с помощью кондитерского мешка отсадить в виде полена на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^\circ\text{C}$ в течение 20 минут (для подовой печи).

После охлаждения нарезать изделия на ломтики шириной 1,0–1,5 см, выложить на листы, застланные пергаментом, и повторно выпечь при $t = 180^\circ\text{C}$ в течение 10–12 минут (для подовой печи).



Печенье «Бискотти Венето»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
АСТРИ® КЕКС КОНЦЕНТРАТ	324,95
Яйца куриные (меланж)	272,96
Сахар	246,96
Маргарин 82,0 %	181,97
Ядро арахиса жареного дробленого	161,18
Мука пшеничная высшего сорта	129,98
Вода	15,60
Итого	1333,60
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты, кроме ядра арахиса жареного дробленого, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести ядро арахиса жареного дробленого и перемешать. Тесто с помощью кондитерского мешка отсадить в виде полена на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180\text{--}190^\circ\text{C}$ в течение 20 минут (для подовой печи).

После охлаждения нарезать изделия на ломтики шириной 1,0–1,5 см, выложить на листы, застланные пергаментом, и повторно выпечь при $t = 180^\circ\text{C}$ в течение 10–12 минут (для подовой печи).

Печенье овсяное

Овсяное печенье — любимое лакомство миллионов людей: неповторимый аромат, интенсивный коричневый цвет, легкие трещинки и рассыпчатая текстура.



Печенье овсяное «Премиум»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	200,47
ОВСЯНАЯ	240,57
Мargarин 82,0 %	280,66
Вода (t = 45-50 °C)	280,66
Сахар	360,85
Итого	1363,21
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Мargarин растопить на водяной бане или в микроволновой печи до консистенции сметаны.

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при t = 165 °C в течение 18 минут (для конвекционной печи).

Печенье овсяное «Премиум» британское»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	162,57
ОВСЯНАЯ	145,15
Мargarин 82,0 %	185,79
Хлопья овсяные	116,12
ЛИНДЕНЕР	6,97
Яйца куриные (меланж)	116,12
Виноград сушеный (изюм)	81,28
Сахар	348,36
Итого	1162,36
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сахар и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести яйца, не прекращая сбивания. В конце внести муку, ЛИНДЕНЕР, виноград сушеный, ОВСЯНАЯ, хлопья овсяные и перемешать до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при t = 190-200 °C в течение 10 минут (для подовой печи).





Печенье овсяное «Премиум» с какао

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	138,59
ОВСЯНАЯ	166,32
Мargarин 82,0 %	310,46
Вода (t = 45-50 °C)	221,76
Сахар	249,48
КАОКРЕМ	55,44
ЛИНДЕНЕР	3,33
Хлопья овсяные	166,32
Итого	1311,70
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Маргарин растопить на водяной бане или в микроволновой печи до консистенции сметаны.

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при t = 165 °C в течение 18 минут (для конвекционной печи).

Печенье овсяное «Премиум» с клюквой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	187,57
ОВСЯНАЯ	225,08
Маргарин 82,0 %	262,60
Вода (t = 45-50 °C)	262,60
Сахар	337,62
<u>Клюква сушеная</u>	<u>75,02</u>
Итого	1350,49
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Маргарин растопить на водяной бане или в микроволновой печи до консистенции сметаны.

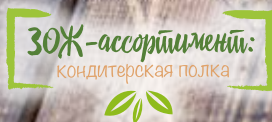
Все ингредиенты, кроме клюквы сушеной, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести клюкву сушеную и перемешать.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при t = 165 °C в течение 18 минут (для конвекционной печи).



Печенье «Овсяное Премиум» с сиропом



Наименование сырья
и полуфабрикатов
Мука пшеничная высшего сорта
ОВСЯНАЯ
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ®
Мargarin 82,0 %
Вода (t = 45-50 ° C)
Сахар
Итого
Выход

Кол-во,
г на 1 кг изделия
202,39
242,87
137,62
283,34
252,99
257,03
1376,24
1000,00

Рекомендации по приготовлению

Мargarin растопить на водяной бане или в микроволновой печи до консистенции сметаны.

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине в виде круглых заготовок на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при t = 165 °C в течение 16 минут (для конвекционной печи).

Издавая кондитерские мучные

«Арахисовое угощение»

Наименование сырья
и полуфабрикатов

Кол-во,
г на 1 кг изделия

Тесто:

МЮРБКВИК	67,47
Мука пшеничная высшего сорта	438,62
Маргарин 82,0 %	269,92
Сахар	168,70
Яйца куриные (меланж)	67,47
Отделка:	
Яйца куриные (меланж)	28,72
Ядро арахиса сырого дробленого	107,97
Итого	1148,87
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто раскатать в пласт толщиной 8 мм. С помощью специальной вырубки вырезать заготовки в форме кольца. Поверхность заготовок смазать яйцом и посыпать ядром арахиса сырого дробленого. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^\circ\text{C}$ в течение 15 минут (для подовой печи).



«Коржик к чаю»

Наименование сырья
и полуфабрикатов

Кол-во,
г на 1 кг изделия

МЮРБКВИК	68,59
Мука пшеничная высшего сорта	514,42
Маргарин 82,0 %	228,63
Сахар	142,90
Молоко пастеризованное 3,2 %	80,02
Яйца куриные (меланж)	80,02
Соль	1,14
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	2,29
Итого	1118,01
Выход	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 8 мм. С помощью специальной вырубки вырезать заготовки круглой формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^\circ\text{C}$ в течение 15 минут (для подовой печи).



«Талер»

Наименование сырья Кол-во,
и полуфабрикатов г на 1 кг изделия

Тесто:

ФРУТЗАНД	402,29
Масло подсолнечное	161,65
Яйца куриные (меланж)	120,32
Вода	53,88

Начинка:

АСТРИ® КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	51,87
Вода	148,21

Начинка ягодная:

Черника с/м	198,08
АСТРИ® ФИКС	5,35

«Штрейзельная крошка»:

Мука пшеничная высшего сорта	66,24
Сахар	33,12
Маргарин 82,0 %	33,12
Итого	1274,13
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

«Штрейзельная крошка»:

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.

Начинка:

Предварительно перемешать АСТРИ® КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.



Тесто:

Загрузить в дежу ФРУТЗАНД, масло подсолнечное, яйца, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Начинка ягодная:

Перемешать чернику с/м и АСТРИ® ФИКС. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой в виде круглых заготовок нужного диаметра на листы, застланные пергаментом. Сверху в хаотичном порядке отсадить предварительно подготовленную начинку, выложить с/м чернику, просыпанную АСТРИ® ФИКС. Заготовки посыпать «штрейзельной крошкой».

Выпекать при $t = 170-180^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

«Талер с конфитюром»

Наименование сырья Кол-во,
и полуфабрикатов г на 1 кг изделия

Тесто:

ФРУТЗАНД	520,01
Масло подсолнечное	207,00
Яйца куриные (меланж)	156,51
Вода	68,16

Начинка:

КОНФИТЮР КЛУБНИКА С ЯБЛОКОМ Т	153,98
--------------------------------------	--------

«Штрейзельная крошка»:

Мука пшеничная высшего сорта	79,52
Сахар	39,76
Маргарин 82,0 %	39,76
Итого	1264,70
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

«Штрейзельная крошка»:

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.

Тесто:

Загрузить в дежу ФРУТЗАНД, масло подсолнечное,



яйца, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой в виде круглых заготовок нужного диаметра на листы, застланные пергаментом. Сверху в хаотичном порядке отсадить КОНФИТЮР КЛУБНИКА С ЯБЛОКОМ Т. Заготовки посыпать «штрейзельной крошкой». Выпекать при $t = 170-180^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

«Талер с ягодой»

Рассыпчатое ароматное песочное печенье с ягодой — идеальное закусочное печенье, а если подать его со стаканом молока или чашкой чая, то оно станет прекрасной альтернативой ягодному пирогу!

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
ФРУТЗАНД	570,11
Масло подсолнечное	228,65
Яйца куриные (меланж)	170,73
Вода	76,22
<i>Начинка ягодная:</i>	
Смородина с/м	155,49
АСТРИ® ФИКС	3,05
<i>«Штрейзельная крошка»:</i>	
Мука пшеничная высшего сорта	60,97
Сахар	30,49
Маргарин 82,0 %	30,49
Итого	1326,20
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

«Штрейзельная крошка»:

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.

Тесто:

Загрузить в дежу ФРУТЗАНД, масло подсолнечное, яйца, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.



Начинка ягодная:

Перемешать смородину с/м и АСТРИ® ФИКС. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой в виде круглых заготовок нужного диаметра на листы, застланные пергаментом. Сверху в хаотичном порядке выложить с/м смородину, просыпанную АСТРИ®-ФИКС. Заготовки посыпать «штрейзельной крошкой».

Выпекать при $t = 170-180^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

«Творожные рулетики»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
<i>Тесто:</i>	
МЮРБКВИК	45,36
Мука пшеничная высшего сорта	340,20
Маргарин 82,0 %	151,20
Сахар	94,50
Молоко пастеризованное 3,2 %	52,92
Яйца куриные (меланж)	52,92
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	1,51
Соль	0,76
<i>Начинка:</i>	
Творог 9,0 %	241,17
ФРИО	34,02
Вода	25,70
Яйца куриные (меланж)	25,70
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	1,51
Сахар	61,24
Итого	1128,71
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Начинка:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Сверху тонким слоем нанести начинку. Пласт теста с начинкой свернуть в рулет. Рулет нарезать на заготовки длиной 3 см. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).



«Творожный сочник»

Наименование сырья и полуфабрикатов

Кол-во, г на 1 кг изделия

Тесто:

МЮРБКВИК	50,24
Мука пшеничная высшего сорта	376,81
Мargarин 82,0 %	167,47
Сахар	104,67
Молоко пастеризованное 3,2 %	58,61
Яйца куриные (меланж)	58,61
Соль	0,84

Начинка:

Творог 9,0 %	191,70
--------------	--------

ФРИО

Вода	27,05
------	-------

Яйца куриные (меланж)	20,43
-----------------------	-------

АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	2,88
------------------------------	------

Сахар	48,68
-------	-------

Итого	1128,42
-------	---------

Выход	1000,00
-------	---------

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Начинка:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать



лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. С помощью специальной вырубki вырезать заготовки круглой формы. В центр заготовок отсадить из кондитерского мешка начинку. Заготовки сложить пополам и выложить на листы, застланные пергаментом. Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 15-20 минут (для подовой печи).

.....

«Фруктовые рулетики»

Наименование сырья и полуфабрикатов

Кол-во, г на 1 кг изделия

Тесто:

МЮРБКВИК	46,67
Мука пшеничная высшего сорта	350,05
Мargarин 82,0 %	155,58
Сахар	97,24
Молоко пастеризованное 3,2 %	54,45
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	1,56
Яйца куриные (меланж)	54,45
Соль	0,78

Начинка:

КОНФИТЮР КЛУБНИКА С ЯБЛОКОМ Т	342,27
--------------------------------------	--------

Итого	1103,05
-------	---------

Выход	1000,00
-------	---------

Рекомендации по приготовлению

Тесто:

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Сверху тонким слоем нанести КОНФИТЮР КЛУБНИКА С ЯБЛОКОМ Т. Пласт теста с конфитюром свернуть в рулет. Рулет нарезать на заготовки длиной 3 см. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом. Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).



Печенье «Воскресное утро»



Пасхальное
предложение

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	387,76	769,36
КОНТИТЮР АБРИКОС С МОРКОВЬЮ Т	81,63	161,97
АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ	40,81	80,98
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	4,08	8,10
Итого	514,29	1020,41
Выход	504,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Два слоя песочного полуфабриката (с отверстием и без) склеить конфитюром. Отверстие заполнить гелем АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ. Поверхность посыпать ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МОДЕНА	289,18	745,76
Маргарин 82,0 %	115,67	298,30
Яйца куриные (меланж)	28,92	74,58
Итого	433,76	1118,64
Выход	387,76	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.

С помощью специальной вырубki вырезать заготовки в форме яйца.

В половине заготовок с помощью круглой вырубki ø 2,5 см вырезать отверстия.

Выпекать при $t = 180\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 8–10 минут (для конвекционной печи).



Печенье «Воскресное»



Пасхальное предложение

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	552,72	552,72
Айсинг	467,69	467,69
Итого	1020,41	1020,41
Выход	1000,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Песочный полуфабрикат отделать айсингом.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	268,91	486,53
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	41,37	74,85
Сахар	103,43	187,13
Мargarин 82,0 %	165,48	299,40
Яйца куриные	41,37	74,85
Итого	620,57	1122,76
Выход	552,72	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.

С помощью специальной вырубки вырезать заготовки нужной формы.

Выпекать при $t = 180^{\circ}\text{C}$ в течение 8–10 минут (для конвекционной печи).

Айсинг

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ АЙСИНГ	414,99	887,31
Вода ($t = 20\text{--}25^{\circ}\text{C}$)	62,25	133,10
Итого	477,24	1020,41
Выход	467,69	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Для получения консистенции «база» загрузить в дежу смесь, кипяченую или бутилированную воду ($t = 20\text{--}25^{\circ}\text{C}$) и перемешать до образования однородной массы.

Дать настояться в течение 3 минут.

Затем перемешать лопаткой на средней скорости в течение 3–4 минут.

Масса должна побелеть, увеличиться в объеме, клюв от насадки должен быть мягким, но держать форму.

Для получения консистенции «заливка» к 1000 г «базы» необходимо добавить 30–40 г воды ($t = 20\text{--}25^{\circ}\text{C}$).

Количество воды зависит от размера изделий.



Печенье песочное «Домик в лесу»

Предновогодний период — это особенное время, когда все стремятся порадовать своих близких подарками, яркими впечатлениями и погрузиться в атмосферу настоящей сказки. Один из способов построить прочную ассоциативную связь между вашим товаром и праздником, создавая нужное настроение от покупки, — разработать и предложить зимний ассортимент. Классическое песочное нежное изделие с красочным покрытием идеально впишется в новогоднюю концепцию и станет прекрасным дополнением сегмента мучных кондитерских изделий, который так любим нашими потребителями.

Для вкусных
и ярких праздников
новогодняя выпечка

Наименование сырья	Кол-во, г на загрузку
Мука пшеничная высшего сорта	650,00
Маргарин 82,0 %	300,00
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	55,00
Сахар	230,00
Яйца куриные (меланж)	100,00
РУКДЕШЕЛЬ С АРОМА МАЛЬТ	50,00
Вода	60,00
АСТРИ® СУХИЕ ДУХИ	7,00
Соль	3,00
Итого	1455,00
Выход	1300,00



Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, яйца, сахар, воду, соль и перемешать лопаткой до полного растворения сахара. Внести муку, МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ, АСТРИ СУХИЕ ДУХИ, РУКДЕШЕЛЬ С АРОМА МАЛЬТ и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрыть тесто пленкой и оставить для отлежки в

условиях холодильника ($t = 4^{\circ}\text{C}$) на 2 часа. После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм. С помощью специальной вырубки вырезать заготовки в форме домика. Заготовки выложить на листы, застланные пергаментом. Выпекать при $t = 180\text{--}185^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут. Готовое печенье отделать сахарной помадкой или айсингом как на фото.

Печенье «Роголик со вкусом апельсина»

Миниатюрные песочные роголики с тонким вкусом и ароматом освежающего апельсина станут идеальным легким дополнением вечернего чаепития!

Для вкусных
и ярких праздников
новогодняя выпечка

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
МЮРБВИК	105,29
Маргарин 82,0 %	436,96
Мука пшеничная высшего сорта	436,96
Сметана 20,0 %	131,61
Сахар	105,29
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА	26,32
Итого	1242,43
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу маргарин, сметану, сахар, АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА и перемешать до образования однородной массы. Затем внести муку, МЮРБВИК и перемешать.

Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и, с помощью формы кольца $\varnothing 20\text{--}22$ см, вырезать круглые заготовки. Каждую заготовку разделить на 12 секторов. Каждый сектор свернуть в форме роголика — от широкого края к узкому.

Выпекать при $t = 190^{\circ}\text{C}$ в течение 10–11 минут (для конвекционной печи).



Пряники

Нарядные пряники — это беспрощающий вариант для любого события. Изделия легко адаптируются под любое мероприятие за счет смены формы и декора. Подходят для расширения ассортимента и создания тематических коллекций без дополнительных затрат.

Пряник «Геркулес»

Наименование сырья	Кол-во,
и полуфабрикатов	г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	318,87
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	36,98
ОВСЯНАЯ	209,41
Глюкозный сироп/мед	133,26
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	19,04
ЛИНДЕНЕР	2,86
Маргарин 82,0 %	109,46
Корица	1,90
Сахар	190,37
Яйца куриные (меланж)	14,28
Вода	133,26
Итого	1169,69
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу яйца, растопленный маргарин, сахар, глюкозный сироп/мед, ГЛОФА ЭКСТРАКТ, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести муку, ОВСЯНАЯ, ЛИНДЕНЕР, корицу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрыть тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4^{\circ}\text{C}$) на 1 час.



После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 8–10 мм. С помощью специальной вырубки вырезать заготовки нужной формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом. Выпекать при $t = 180\text{--}190^{\circ}\text{C}$ в течение 12–15 минут (для подовой печи). Допускается отделка готовых изделий сиропом или глазурью.

Пряник «Геркулес ржаной»

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия
Полуфабрикат пряника	575,87
Айсинг	444,53
Итого	1020,40
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Полуфабрикат пряника отделать айсингом.

Полуфабрикат пряника

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	165,27
ОВСЯНАЯ	187,31
ЛИНДЕНЕР	3,31
Мука ржаная обдирная	165,27
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	22,04
Сахар	192,82
Маргарин 82,0 %	192,82
Яйца куриные	33,05
Глюкозный сироп/мед	55,09
Корица молотая	2,20
Вода	154,26
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	36,25
Итого	1209,69
Выход	1000,00



Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу яйца, растопленный маргарин, сахар, глюкозный сироп/мед, ГЛОФА ЭКСТРАКТ, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести муку, ОВСЯНАЯ, ЛИНДЕНЕР, корицу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрыть тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника ($t = 4^{\circ}\text{C}$) на 1 час.

После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 8-10 мм. С помощью специальной вырубki вырезать заготовки нужной формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом. Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи).

Айсинг

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ® АЙСИНГ	887,31
Вода ($t = 20-25^{\circ}\text{C}$)	133,10
Итого	1020,41
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Для получения консистенции «база» загрузить в дежу смесь, кипяченую или бутилированную воду ($t = 20-25^{\circ}\text{C}$) и перемешать до образования однородной массы. Дать настояться в течение 3 минут. Затем перемешать лопаткой на средней скорости в течение 3-4 минут. Масса должна побелеть, увеличиться в объеме, клнов от насадки должен быть мягким, но держать форму. Для получения консистенции «заливка» к 1000 г «базы» необходимо добавить 30-40 г воды ($t = 20-25^{\circ}\text{C}$). Количество воды зависит от размера изделий.

.....

Пряник «Мальтийский»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	477,89
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	39,33
МАЛЬТ БРЭД	52,99
Мед	63,99
ЛИНДЕНЕР	8,00
Маргарин 82,0 %	54,99
Ванилин	2,00
Сахар	289,93
Яйца куриные (меланж)	28,99
Вода	155,96
Итого	1174,07
Выход	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу яйца, растопленный маргарин, сахар, мед, ванилин, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести муку, МАЛЬТ БРЭД, ЛИНДЕНЕР и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка с гладкой насадкой или на отсадочной машине на листы, застланные пергаментом. Выпекать при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$ в течение 12-15 минут (для подовой печи). Допускается отделка готовых изделий сиропом или глазурью.





ПЕЧЕНЬЕ



ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39

msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ИРЕКС-СПБ» Санкт-Петербург:	+7 812 244-45-10
ООО «ИРЕКС-СИБИРЬ» Новосибирск:	+7 383 292-17-41
ООО «ИРЕКС-НН» Нижний Новгород:	+7 831 217-02-70
ООО «ИРЕКС Юг» Ростов-на-Дону:	+7 863 237-24-77
ООО «ИРЕКС Центр» Воронеж:	+7 473 246-22-26
ООО «ИРЕКС-КАЗАНЬ» Казань:	+7 843 524-74-05
ООО «ИРЕКС-ДВ» Хабаровск:	+7 4212 20-44-79