Наилучшее от природы

КОНДИТЕРСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ







IREKS
ТРИЭР

О компании

Группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» в России представляют концерн IREKS на российском рынке с 1995 года. Интенсивно растущий спрос на продукцию концерна привел к необходимости строительства завода по производству ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности в России, и в 2000 году в городе Люберцы был запущен в эксплуатацию новейший производственный комплекс по изготовлению высококачественного сырья для снабжения хлебопекарных и кондитерских предприятий. В 2003 году в Московской области и Санкт-Петербурге были открыты еще два завода, а в 2015 году в Ростове-на-Дону открыт завод по производству разделительных агентов для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Принимая во внимание активно развивающийся рынок ингредиентов, концерн IREKS принял решение усилить свое влияние на российском рынке, в результате чего в 2011 году группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» стала полноправным дочерним предприятием концерна.

На сегодняшний день группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» осуществляют совместную деятельность по производству высококачественного сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности, обеспечивая предприятия на всей территории России и ряда сопредельных государств.

Непрерывная исследовательская работа — то, благодаря чему мы всегда на шаг впереди. Новейшие технологии — это то, благодаря чему мы создаем для наших клиентов высококачественные продукты, позволяющие выпускать изделия, отвечающие всем требованиям современного рынка.

Ежедневно мы перерабатываем натуральное сырье высочайшего качества, производя улучшители, закваски, солодовые продукты, хлебопекарные и кондитерский смеси, кремы, начинки, загустители и желирующие компоненты, смеси для приготовления сахарной глазури, стабилизаторы взбитых сливок с исключительными свойствами.

Каждая партия поступающего сырья и каждая производственная партия готовой продукции, отгружаемой с нашего склада, проходят тщательный контроль. Тем самым мы гарантируем стабильно высокое качество нашей продукции.

Ориентируясь на долгосрочное партнерство, мы представляем своим клиентам все возможности для достижения профессионального успеха, выгодные условия работы и различные программы продвижения готовых изделий, созданных на основе наших ингредиентов. Огромный опыт исследований рынка позволяет не только удовлетворять, но и предвосхищать потребности наших самых взыскательных клиентов.

Мы стремимся к обмену опытом и вдохновению наших клиентов, поэтому часто выступаем в качестве организатора и участника семинаров, конференций, специализированных выставок.

Одним из ключевых конкурентных преимуществ нашей компании являются сильная технологическая и маркетинговая поддержка.

Наша сеть региональных партнеров — крупнейшая в стране и сопредельных государствах: 7 дочерних компаний (в Санкт-Петербурге, Новосибирске, Хабаровске, Нижнем Новгороде, Ростове-на-Дону, Воронеже и Казани); более 50 сбытовых партнеров по всей России. Это позволяет нам гарантировать оперативные и бесперебойные поставки продукции благодаря отлаженной системе логистики.

Заслуженно высокая репутация, инновационные идеи, огромный опыт в производстве сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности сделали группу компаний «ИРЕКС ТРИЭР» ключевыми партнерами на российском и международном рынке пищевых ингредиентов.

Мы уверены, что только успех клиентов в каждом регионе может гарантировать поступательное развитие всей компании и готовы приложить максимум усилий в его обеспечении!

СОДЕРЖАНИЕ

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ЖАРЕНЫХ ВО ФРИТЮРЕ

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗДРОЖЖЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ

МЕЛЛА ПОНЧИК 6

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ

АСТРИ ХЕФЕПРОФИ 7
АСТРИ ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА 9
ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10 % 11
МЕЛЛА БЕРЛИНЕР 13
МЕЛЛА ДОНАТС 15
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ 17

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ

АСТРИ ЭКЛЕР КОНЦЕНТРАТ 19
ПРОМА ЭКЛЕР 20

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТОВ

АСТРИ БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ 30 % 21
БИСКВИЗИТ 22
БИСКВИТНАЯ 23
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ 24
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО 25
МЕЛЛА БИСКВИТ 26
МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО 27
ШОКО-БИСКВИТ 28

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАСЛЯНЫХ БИСКВИТОВ И КЕКСОВ

АСТРИ БРАУНИ 60 % 29
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ 30
АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ 31
АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК 32
АСТРИ ШОКОМАФФИН 33
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ 34
ВЕРОНА МИКС 35
МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ 36
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ 37
МЕЛЛА БРАУНИС 38
МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ 39
ПРОМА ЗАНД МИКС 40
ПРОМА МАФФИН КАКАО КОНЦЕНТРАТ 41
ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ 42
ПРОТЕИН МИКС 43
ФРУТЗАНД 44
ШОКО-РЮР 45

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 46
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ 47
МОДЕНА 48
МЮРБКВИК 50

ОВСЯНАЯ 51

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОЧИХ КОНДИТЕРСКИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

АЙБУМИН 53
АСТРИ ТВОРОФИКС 54
БЛИНЧИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ 55
БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ 56
БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ 57
БЛИНЧИКИ ПОЛБЯНЫЕ 58
БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ 59
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК 60
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК 61

КРЕМЫ И НАЧИНКИ

ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ

АСТРИ КРЕМ БЛАНКА 62
АСТРИ ШОКО КРЕМ 63
НУГОТИН 64
ШОКОБЕЛЛА / ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД 65
НАПОЛНИТЕЛЬ АСТРИ СО ВКУСОМ СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛИ 66
КОНФИТЮРЫ АСТРИ 67
АСТРИ БАВАРСКИЙ ШТРУДЕЛЬ 68
АСТРИ АРОМАТНОЕ ЯБЛОКО 69
АСТРИ МАКОВАЯ НАЧИНКА КЛАССИКА 65 70

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ

АСТРИ КОЛД КРЕМ 71
АСТРИ КРЕМ АТЛАНТА 72
АСТРИ КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ 73
АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ 74
АСТРИ КРЕМ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ 75
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА 76
КРЕМ СТАНДАРТ 77
ФРИО 78

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЧИНОК

АСТРИ МАК 79
АСТРИ ЯБЛОКО МИКС 80
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ 81
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ 82
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА 83
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ 84
МАК СТАБИЛ 85
МЕЛЛА ЛЕСНЯК 86
МЕЛЛА ПЕРСИКВИК 87

СТАБИЛИЗАТОРЫ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 777 88
АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 888 89
АСТРИ ФОНДЫ 90
АЛЯСКИ-ЭКСПРЕСС 92

ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА, ЗАГУСТИТЕЛИ, ГЕЛИ

ГЕЛИ

АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ 93

КРИСТАЛИН 94

ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

АСТРИ ЖЕЛЕ ЭКСТРА 95
АСТРИ КЛАРО РУС 96
КЛАРО 97
МЕЛЛА ЖЕЛЕ 98
АСТРИ СТАБИЛ 99

ЗАГУСТИТЕЛИ

АСТРИ ФИКС 100
МЕЛЛА ФИКС РУС 101

АРОМАТИЗАТОРЫ И НАПОЛНИТЕЛИ

АРОМАПАСТЫ 102
АРОМАТИЗАТОРЫ 106
ПАСТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ДЖЕЛАТОП 108

ГЛАЗУРИ

ГЛАЗУРИ САХАРНЫЕ И ПОМАДКИ ГОТОВЫЕ

АСТРИ БЕЛЛА САХАРНАЯ ПОМАДКА 109
АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА 110
АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА ЖЕЛТАЯ 111
АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА РОЗОВАЯ 112

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ / ПОМАДКИ

АСТРИ АЙСИНГ 113
АСТРИ ГЛАЗУРИ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / С КАКАО 114
АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ 115
АСТРИ ФОНДАНТЫ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / С КАКАО / СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ 116
МЕЛЛА ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ 117
АСТРИ ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ 118

ДЕКОР

САХАРНЫЙ ДЕКОР

ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ 119
ШОКО-ВЕРМИШЕЛЬ 120

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

ВОЗДУШНЫЙ РИС В ТЕМНОМ/МОЛОЧНОМ/БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ 121
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР 122

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ТРИРАПИДО 50 123
СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНОГО МОРОЖЕНОГО 125

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГРУППЫ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНЫХ СЛИВОК

ВИП КРЕМ 126
ВИП КРЕМ УАЙТ 127
КРЕМ СВИТ ФРИ 128

РАЗРЫХЛИТЕЛИ

АСТРИ ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК 129
ЛИНДЕНЕР 130

СИРОПЫ

АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП ДЕСЕРТНЫЙ 131

ПАТОКА ВЫСОКООСАХАРЕННАЯ АСТРИ 132
САХАРНЫЙ СИРОП АСТРИ ОПТИМА 133
СИРОП КЛЕНОВЫЙ АСТРИ 134
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ 135
СИРОП САХАРНЫЙ ИНВЕРТНЫЙ АСТРИ 136

СРЕДСТВА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ФОРМ

ИРЕКС ОЙЛ 161 / ИРЕКС ОЙЛ 171 137
ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ 138
ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ ЛАЙТ 139
КАСЕТОЛ /КАСЕТОЛ ЭКСТРА 140
ТРИКАСОЛ 41 141
ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ 142

ПРЯНОСТИ

АСТРИ СУХИЕ ДУХИ 143
АСТРИ ЧЕСНОЧНАЯ ПРИПРАВА 144

РАЗНОЕ

ШОКОЛАД И КАКАО-ПРОДУКТЫ

КАОКРЕМ 145
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ МАКСИ 146

МЕЛЛА ПОНЧИК

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления бездрожжевых пончиков с использованием дозатора теста.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пудра сахарная, мука соевая дезодорированная обезжиренная, загустители, меланж яичный сухой, сироп глюкозы сухой, смесь порошковая на основе растительных жиров, декстроза, молоко сухое обезжиренное, соль, разрыхлители, регуляторы кислотности, эмульгаторы, носители, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 10,0 кг.

Преимущества Удобство и простота приготовления, стабильное и технологичное тесто (хорошо отсаживается, действие разрыхлителей начинается только в момент жарки изделий); в процессе жарки изделия поглощают небольшое количество жира; готовые изделия обладают хорошим объемом, равномерной пористостью, нежирной поверхностью, приятным вкусом и ароматом.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг
МЕЛЛА ПОНЧИК	100,00
Вода (t = 18–20 °С)	58,00–62,50
Масло растительное рафинированное (на жарку)	46,70

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4–5
Продолжительность отлежки теста, мин	20–30
Масса тестовой заготовки, кг	0,05
Формование	отсадка через дозатор
Температура жарки, °С	180–185
Продолжительность жарки, мин	2–2,5

Примечание Для отсадки изделий нужно использовать дозатор теста.

АСТРИ ХЕФЕПРОФИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка До 21,0 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, меланж яичный, сыворотка молочная сухая, соль, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, ароматизаторы, разрыхлитель, глютен пшеничный, ферментные препараты, антиокислитель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста, получение высококачественных изделий с хорошим объемом и стабильной формой, с равномерной структурой пористости, привлекательным внешним видом, приятным вкусом и ароматом, способных длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг		
	Аппетитные	Классические	Особые
Мука пшеничная высшего сорта	79,00	79,00	79,00
АСТРИ ХЕФЕПРОФИ	21,00	21,00	21,00
Дрожжи прессованные	6,00	6,00	6,00
Маргарин	8,00	7,50	9,00
Сахар	3,00	–	3,00
Повидло (начинка)	–	40,00	–
Вода (по расчету)	40,00–45,00	40,00–45,00	40,00–45,00
Масло растительное рафинированное (на жарку)	17,00	17,00	17,00

АСТРИ ХЕФЕПРОФИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 10
Температура теста после замеса, °С	25–28
Продолжительность брожения теста, мин	5–10
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60–90
Температура жарки, °С	180
Продолжительность жарки, мин	6 мин (2 + 3 + 1)

Примечания

После расстойки заготовки подвергают заветриванию в течение 20–25 мин в условиях цеха.

Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья, также допускается использование начинки не менее 20 % к массе изделия.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

АСТРИ ХЕФЕПРОФИ без яичного порошка

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка До 20 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная сухая, соль, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, ароматизаторы, разрыхлитель, глютен пшеничный, ферментные препараты, антиокислитель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста, получение высококачественных изделий с хорошим объемом и стабильной формой, с равномерной структурой пористости, привлекательным внешним видом, приятным вкусом и ароматом, способных длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг		
	Аппетитные	Классические	Особые
Мука пшеничная высшего сорта	83,70	83,70	83,70
АСТРИ ХЕФЕПРОФИ без яичного порошка	16,30	16,30	16,30
Дрожжи прессованные	6,00	6,00	6,00
Маргарин	8,00	7,50	9,00
Яйца	17,00	17,00	17,00
Сахар	3,00	–	3,00
Повидло (начинка)	–	40,00	–
Вода (по расчету)	25–28	25–28	25–28
Масло растительное рафинированное (на жарку)	17,00	17,00	17,00

АСТРИ ХЕФЕПРОФИ без яичного порошка

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	2 + 7
Температура теста после замеса, °С	25–27
Продолжительность брожения теста, мин	15
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60–90
Температура жарки, °С	180
Продолжительность жарки, мин	6 мин (2 + 3 + 1)

Примечания

После расстойки заготовки подвергают заветриванию в течение 20–25 мин в условиях цеха.

Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья, также допускается использование начинки не менее 20 % к массе изделия.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10 %

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Комплексная пищевая добавка для производства дрожжевых изделий.

Дозировка До 10,0 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, декстроза (глюкоза), сыворотка молочная сухая, пищевая добавка, регулятор кислотности, эмульгатор, разрыхлитель, загуститель, ферменты, антиокислитель.

Условия хранения и срок годности Хранить в нераспакованном виде в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. Срок годности 10 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 и 25 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление теста однофазным способом, стабильное качество, получение изделий хорошего объема, правильной формы с равномерной структурой пористости, нежным влажным мякишем, подходит для изготовления изделий, подвергающихся дальнейшей заморозке, готовые изделия способны длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг
Мука пшеничная высшего сорта	90,00
ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10 %	10,00
Дрожжи прессованные	4,50
Соль	1,50
Сахар	5,00
Яйца куриные	6,50
Маргарин, 82,0 %	12,00
Вода, около (1/4 лед)	40,00

ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10 %

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7
Температура теста после замеса, °С	25–26
Продолжительность отлежки теста, мин	30
Масса тестовой заготовки, кг	0,045
Продолжительность расстойки, мин	50
Заветривание, мин	15–20
Температура жарки, °С	180–185
Продолжительность жарки, мин	3 + 3

МЕЛЛА БЕРЛИНЕР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка 10 %.

Состав Сыворотка молочная сухая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, носители, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста однофазным способом, стабильное качество, возможность замораживания полуфабрикатов; полученные изделия имеют привлекательный внешний вид, равномерную структуру пористости, нежный мякиш, приятный вкус и аромат, способны длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг
Мука пшеничная высшего сорта	90,00
МЕЛЛА БЕРЛИНЕР	10,00
Сахар	9,00
Маргарин	9,00
Яйца	23,00
Соль	1,30
Дрожжи прессованные	5,50
Вода, около (t = 0–5 °С)	21,00
Масло растительное рафинированное (на жарку)	17,00

МЕЛЛА БЕРЛИНЕР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 8
Температура теста после замеса, °С	26–28
Продолжительность брожения теста, мин	10–15
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50–60
Температура жарки, °С	170–175
Продолжительность жарки, мин	8 (3 + 4 +1)

Примечания

За 10–15 мин до окончания расстойки заготовки подвергают заветриванию в условиях цеха.

Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья, также допускается использование начинки не менее 20 % к массе изделия.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МЕЛЛА ДОНАТС

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение Смесь для производства дрожжевых донатсов.

Дозировка 50 % .

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глюкоза, эмульгаторы, масло соевое рафинированное, соль, разрыхлители, мука соевая, молоко обезжиренное сухое, сыворотка молочная сухая, загустители, ароматизаторы, препараты ферментные, антиокислитель, вещество для обработки муки.

Условия хранения и срок годности Хранить в закрытой упаковке в сухом и прохладном помещении в течение 9 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление теста однофазным способом, стабильное качество, обеспечение правильной формы, характерной для донатсов; получение изделий привлекательного внешнего вида, с равномерной структурой пористости, нежным мякишем, приятным вкусом и ароматом, способных длительное время сохранять свежесть.

Рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, кг
МЕЛЛА ДОНАТС	50,00
Мука пшеничная высшего сорта	50,00
Дрожжи прессованные	3,00
Вода, (около)	50,00
Масло растительное рафинированное (на жарку)	17,00
Параметры технологического процесса	
Продолжительность замеса теста, мин	3 + 10
Температура теста после замеса, °С	25–27
Продолжительность брожения теста, мин	25–30
Продолжительность окончательной расстойки, мин	30–35
Температура жарки, °С	170–175
Продолжительность жарки, мин	3 + 3

МЕЛЛА ДОНАТС

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Примечания

После расстойки заготовки подвергают заветриванию в течение 10–15 мин в условиях цеха.

Для отделки поверхности изделий допускается использование сахарной пудры, шоколадной или сахарной глазури, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка До 21 %.

Состав Сахар, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная сухая, эмульгаторы, стабилизатор, регуляторы кислотности, мука пшеничная набухающая, кислота аскорбиновая, ароматизатор, препараты ферментные, меланж сухой, соль, экстракт ячменный солодовый.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста однофазным способом, получение высококачественных изделий с равномерной мелкой структурой пористости, привлекательным внешним видом, приятным вкусом и ароматом; готовые изделия длительное время сохраняют свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг		
	Аппетитные	Классические	Особые
Мука пшеничная высшего сорта	79,00	79,00	79,00
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00	21,00	21,00
Дрожжи прессованные	6,00	6,00	6,00
Маргарин	8,00	7,50	9,00
Сахар	3,00	–	3,00
Повидло (начинка)	–	40,00	–
Вода (по расчету)	40,00–45,00	40,00–45,00	40,00–45,00
Масло растительное рафинированное (на жарку)	17,00	17,00	17,00

МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	2 + 7
Температура теста после замеса, °С	25–27
Продолжительность брожения теста, мин	15
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60–90
Температура жарки, °С	170–180
Продолжительность жарки, мин	6 мин (3 + 3 или 2 + 3 + 1)

Примечания

За 10–15 минут до окончания расстойки заготовки подвергают заветриванию в условиях цеха.

Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья, также допускается использование начинки не менее 20 % к массе изделия.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

АСТРИ ЭКЛЕР КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Сухая смесь для приготовления заварного полуфабриката.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Загуститель, крахмал кукурузный, мука пшеничная набухающая, лактоза, соль, эмульгаторы, разрыхлители.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 5 кг и 25 кг.

Преимущества Исключение трудоемкой стадии заваривания муки; смесь технологична, для приготовления используется вода комнатной температуры; получаемые изделия имеют прекрасный объем, сформированные полости; готовый полуфабрикат обладает приятным вкусом заварного изделия, свойственным традиционному; отличается высокой экономичностью, имеет выгодное конкурентное преимущество по цене.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ ЭКЛЕР КОНЦЕНТРАТ	1000
Вода (t = 20–25 °С)	1000
Яйца	2050
Масло растительное	1100 - 1150

Способ приготовления Смесь АСТРИ ЭКЛЕР КОНЦЕНТРАТ и масло перемешать в миксере на низкой скорости. Добавить воду, перемешать в течение 3–5 мин на низкой скорости. Постепенно внести яйца, перемешивая на средней скорости в течение 8–9 минут, до получения однородного связанного теста. Тесто отсадить на лист. Выпекать в конвекционной печи при температуре: 170° С – 10 мин, затем при температуре 160° С – 22 мин.

ПРОМА ЭКЛЕР

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Сухая смесь для приготовления заварного полуфабриката.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная набухающая, масло пальмовое очищенное, сироп глюкозный, белок молочный, стабилизатор, агент антислеживающий, порошок яичный, крахмал пшеничный, соль, эмульгаторы, разрыхлители, загуститель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 15,0 кг, коробка с полиэтиленовыми вкладышами массой 4,0 кг.

Преимущества Исключение трудоемкой стадии заваривания муки; не требуется вносить яйца; тесто легко отсаживается вручную или механизированным способом; получаемые изделия имеют хороший объем, что позволяет легко заполнить их кремом, взбитыми сливками и т. п.; готовый полуфабрикат обладает приятным вкусом, свойственным традиционному, и длительное время сохраняет свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
ПРОМА ЭКЛЕР	1000
Вода (t = 50–60 °С)	1400
Масло растительное	100

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания, мин	10
Температура выпечки, °С	210–220
Продолжительность выпечки, мин	22–23

Способ приготовления Смесь и горячую воду перемешать в миксере в течение 5–7 мин, затем добавить растительное масло и перемешать 2–3 мин до образования однородной массы. Продолжительность перемешивания может меняться в зависимости от конструктивных особенностей оборудования и количества теста.

Не взбивать! Через 15–20 мин отсадить на лист.

Примечание Рекомендуется выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.

АСТРИ БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ 30 %

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Концентрат для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.

Дозировка 30 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глюкозный сироп, эмульгаторы, сухое обезжиренное молоко, разрыхлители, лактоза, крахмал пшеничный, соль, загуститель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста, взбитая масса длительное время сохраняет стабильность, что позволяет использовать отложенную выпечку; готовые изделия на основе смеси имеют мелкопористый нежный и влажный мякиш, хороший объем и форму, при нарезке полуфабрикатов отсутствует крошковатость; экономичная дозировка, оптимальное соотношение цены и качества.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
АСТРИ БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ 30 %	300	300
Мука пшеничная высшего сорта	300	300
Сахар (сахарная пудра)	400	400
Яйца	800	600
Вода	300	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	5–10	20–40

Примечания Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.

БИСКВИЗИТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства высококачественного бисквитного полуфабриката для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с тонким ароматом ванили.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пудра сахарная, эмульгаторы, регулятор кислотности, разрыхлитель, сироп глюкозный сухой, молоко сухое обезжиренное, крахмал пшеничный, загуститель, соль.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Позволяет сократить время сбора рецептурных компонентов и минимизировать риск возможных ошибок; исключает риск оседания бисквитной массы в процессе сбивания или выпечки; получаемый полуфабрикат имеет мелкую равномерную структуру пористости, что позволяет сохранять стабильность при промочке; ванильный вкус полуфабриката дает возможность сочетать его с любыми видами кремов и начинок и производить широкий ассортимент изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
БИСКВИЗИТ	1000	1000
Яйца	700	600
Вода	300	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	5–10	20–40

Примечание Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.

БИСКВИТНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства высококачественного бисквитного полуфабриката для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с тонким ароматом ванили.

Дозировка 100 %.

Состав Пудра сахарная, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал пшеничный, крахмал рисовый, эмульгаторы, молоко сухое обезжиренное, разрыхлитель, соль, краситель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25,0 кг.

Преимущества Комплекс компонентов, входящих в состав смеси, позволяет получить полуфабрикат с равномерной мелкопористой и нежной структурой мякиша, благодаря чему бисквит хорошо сохраняет влагу внутри, что делает его более сочным и при этом стабильным при нарезке изделий; современные эмульгаторы, входящие в состав смеси, обеспечивают стабильность технологического процесса; возможность расширения ассортимента за счет внесения различных паст-наполнителей для придания всевозможных вкусов и цветов.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
БИСКВИТНАЯ	1000	1000
Яйца	700	600
Вода	300	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	5–10	20–40

Примечание Полуфабрикаты для рулетов следует выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.

БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Концентрат для производства высококачественного ванильного бисквитного полуфабриката.

Дозировка Около 11 % от общей массы сырья.

Состав Крахмал пшеничный, эмульгаторы, молоко сухое обезжиренное, регулятор кислотности, разрыхлитель, соль, ароматизатор ванильный.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % течение 12 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг, коробка с полиэтиленовыми мешками массой 5,0 кг.

Преимущества Экономичность дозировки и высокие технологические характеристики; взбитая масса длительное время сохраняет стабильность, что позволяет использовать тесто в течение нескольких часов после сбивания; многокомпонентный состав концентрата позволяет получить бисквитный полуфабрикат с хорошим объемом.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ	200	200
Сахар	450	450
Мука пшеничная высшего сорта	350	350
Яйца	700	600
Вода	200	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	5–10	20–40

Примечание Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.

БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Концентрат для производства бисквитного полуфабриката для тортов, пирожных, рулетов с выраженным вкусом и ароматом какао.

Дозировка Около 13 % от общей массы сырья.

Состав Крахмал пшеничный, какао-порошок алкализованный, крахмал рисовый, эмульгаторы, разрыхлитель, пудра сахарная, соль, ароматизаторы, загуститель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки массой 25,0 кг.

Преимущества Специально обработанный какао-порошок, входящий в состав продукта, придает готовым полуфабрикатам насыщенный вкус и аромат какао; экономичное дозирование обеспечивает выгодное производство бисквита; высококачественное сырье, входящее в состав продукта, гарантирует стабильность течения технологического процесса; готовый бисквит отличается равномерной мелкопористой и нежной структурой мякиша.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО	250	250
Мука пшеничная высшего сорта	350	350
Сахар	400	400
Яйца	700	600
Вода	300	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	6–7	20–40

Примечание Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с паро-увлажнением в начале выпечки.

МЕЛЛА БИСКВИТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства нежных бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов, печенья с тонким вкусом и ароматом ванили.

Дозировка 100 %.

Состав Пудра сахарная, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал пшеничный, сироп глюкозный сухой, эмульгаторы, разрыхлители, соль, сыворотка молочная сухая, белок молочный, ароматизаторы, регулятор кислотности, препараты ферментные.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25,0 кг.

Преимущества Комплекс эмульгаторов, входящих в состав продукта, обеспечивает нежную структуру мякиша и позволяет производить изделия с небольшим количеством промочки или вовсе без нее, при этом бисквитные коржи остаются мягкими и сочными; отсутствие крошковатости мякиша обеспечивает удобную нарезку (на срезе не остаются крошки бисквитного полуфабриката, это особенно важно для порционных десертов) и дает возможность производить высококачественные изделия без закала.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
МЕЛЛА БИСКВИТ	1000	1000
Яйца	800	600
Вода	100	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	5–10	20–40

Примечания Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с пароувлажнением в начале выпечки.

Допускается замена яйца на яичный порошок в соотношении 1:0,287 с добавлением 0,713 л воды. Рекомендации по сбиванию остаются без изменения.

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства высококачественного бисквитного полуфабриката с насыщенным темно-коричневым цветом и ярким вкусом какао.

Дозировка 100 %.

Состав Пудра сахарная, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао-порошок алкализованный, крахмал пшеничный, сироп глюкозы сухой, молоко сухое обезжиренное, крахмал кукурузный, эмульгаторы, стабилизаторы, разрыхлитель, соль, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25,0 кг.

Преимущества Благодаря тщательно подобранным ингредиентам данного продукта, готовый полуфабрикат обладает нежной, сочной, мелкопористой структурой мякиша с насыщенным вкусом и ароматом какао; в составе смеси используется только первоклассный какао-порошок со сниженным содержанием дубильных веществ, что способствует получению более яркого вкуса, цвета и аромата выпеченных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО	1000	1000
Яйца	800	600
Вода	100	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	8–10	20–40

Примечания Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с паро-увлажнением в начале выпечки.

ШОКО-БИСКВИТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Сухая смесь для приготовления бисквитного полуфабриката.

Дозировка 100 %.

Состав Сахар, крахмал пшеничный, какао-порошок с низким содержанием жира, эмульгаторы, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сироп глюкозный сухой, молоко сухое обезжиренное, регулятор кислотности, разрыхлитель, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Какао-порошок, входящий в состав смеси, обеспечивает яркий вкус и аромат какао, а также насыщенный темно-коричневый цвет бисквитного полуфабриката; продукт технологичен и удобен в производстве — тесто остается стабильным после сбивания, хорошо держит пики; бисквит отличается привлекательным внешним видом и сочным мякишем, способным длительное время сохранять свежесть; возможно использование полуфабриката в широком ассортименте изделий для решения различных технологических задач.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для рулетов	для тортовых заготовок
ШОКО-БИСКВИТ	1000	1000
Яйца	700	600
Вода	300	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	10–15	10–15
Температура выпечки, °С	210–220	170–180
Продолжительность выпечки, мин	5–10	20–40

Примечания Полуфабрикаты для рулетов рекомендуется выпекать с паро-увлажнением в начале выпечки.

АСТРИ БРАУНИ 60 %

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства традиционного американского пирога «Брауни», шоколадных маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.

Дозировка До 60%.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао-порошок, пудра сахарная, крахмал, разрыхлитель, регуляторы кислотности, соль, ароматизатор, ферментный препарат.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста, приятный вкус и аромат; изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, насыщенный шоколадный цвет, вкус и аромат, присущий настоящему брауни; долгое время сохраняют свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
	основа для пирога, маффины, кексы
АСТРИ БРАУНИ 60 %	600
Сахар	400
Яйца	540
Масло растительное	180
Вода	320

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	4-6	
Температура и продолжительность выпечки (в зависимости от массы готового изделия)		
- полуфабрикаты, основа для пирога (масса тестовой заготовки 0,5 кг)	180–175 °С	35 мин
- маффины (масса тестовой заготовки 0,065 кг)	190–200 °С	20–22 мин

Примечания Температура и продолжительность выпечки могут изменяться в зависимости от типа оборудования и массы тестовой заготовки.

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.

Дозировка В соответствии с утвержденными рецептурами.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный высшего сорта, мальтодекстрин, лактоза, регуляторы кислотности, мука пшеничная набухающая, вещество для обработки муки, соль, растительный экстракт, ароматизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста, приятный вкус и аромат, изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту, благодаря этому различные добавки (орехи, сухофрукты) равномерно распределяются по всему объему и создают неповторимый вкус и структуру изделия; долгое время сохраняют свежесть, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	основа для кекса	основа для пирога
АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	500	500
Сахар (сахарная пудра)	380	380
Яйца	420	420
Масло растительное	280	400
Вода	50	100

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	3–5
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	20–40

Примечания Масло растительное можно заменить маргарином в соответствии с рекомендациями по взаимозаменяемости сырья (1 кг маргарина – 0,85 кг растительного масла и 0,15 кг воды), а яйца – яичным порошком (1 кг яиц соответствует 0,29 кг яичного порошка и 0,71 кг воды).
После замеса можно оставить смесь для набухания в течение 15–20 мин.

АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для производства выпечных изделий, не содержащих глютен.

Дозировка 100,0 %.

Состав Сахар, крахмал картофельный, загуститель, пальмовое масло, сироп глюкозы, молочный белок, стабилизаторы, агент антислеживающий, сыворотка молочная сухая, регулятор кислотности, разрыхлитель, эмульгаторы, соль, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг и 25 кг.

Преимущества В состав смеси не входит глютенсодержащее сырье, что позволяет производить изделия, не содержащие глютен; использование смеси обеспечивает быстрое и простое приготовление широкого ассортимента сладкой выпечки – маффинов, кексов, печенья, пирогов и т.д.; изделия на основе смеси имеют сочную структуру, которая сохраняется в течении длительного времени; выпечка с использованием смеси имеет привлекательную себестоимость для изделий, не содержащих глютен; изделия на основе смеси можно позиционировать в рамках тренда Feel Good, что создает добавленную стоимость.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ	1000
Яйца	500
Масло растительное	350
Вода	150

Параметры технологического процесса

	основа для пирога	маффины
Продолжительность замеса, мин	10-12	
Масса порции теста, г	350	60 - 65
Температура выпечки, °С	180 - 175	190 - 200
Продолжительность выпечки, мин	35 - 40	22 - 25

АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства традиционных маффинов, кексов, печенья, сдобных (мягких, «венских») вафель, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов в том числе с различными добавками и (или) начинками с продуктами переработки риса.

Дозировка До 60 %.

Состав Мука рисовая, крупа рисовая, крахмал кукурузный, молоко сухое обезжиренное, сыворотка сухая подсырная, мука соевая, крахмал модифицированный кукурузный, белок сухой, эмульгаторы, разрыхлители, молочная кислота, соль, ароматизатор, загуститель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 кг и 25 кг.

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.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
	Маффины, п/ф, кексы
АСТРИ РИСОВЫЙ КЕЙК	300
Сахар	200
Вода	225
Яйца	175
Растительное масло	150

Параметры технологического процесса

Наименование изделия	Маффины	Кекс, п/ф
Продолжительность перемешивания теста	5–7 мин	5–7 мин
Продолжительность набухания теста	15–20 мин	15–20 мин
Масса тестовой заготовки, г	80–55	450
Температура выпечки, 0С	180–185	160
Продолжительность выпечки, мин	30–35	60–65

АСТРИ ШОКОМАФФИН

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства мучных кондитерских изделий с насыщенным вкусом и ароматом шоколада.

Дозировка В соответствии рецептурами.

Состав Какао-порошок, крахмал кукурузный, крахмал набухающий кукурузный, пищевое волокно, разрыхлители, эмульгаторы, соль, ароматизатор, загуститель, ферментный препарат микробного происхождения.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг и 20 кг.

Преимущества Позволяет быстро и просто произвести полуфабрикаты с насыщенным вкусом и ароматом шоколада, плотной и влажной структурой и благородным темным цветом, которые длительное время сохраняет свои характеристики и свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Маффины	П/ф, кексы
АСТРИ ШОКОМАФФИН	125,0	125,0
Мука пшеничная высшего сорта	160,0	160,0
Сахар	215,0	215,0
Яйца	150,0	150,0
Растительное масло	200,0	200,0
Вода	175,0	175,0
Шоколадные дропсы	50,0	-

Параметры технологического процесса

Наименование изделия	Маффины	П/ф	Кекс
Масса тестовой заготовки, г	75–80	400–500	400–425
Температура выпечки, 0С	190–195	180–175	170–165
Продолжительность выпечки, мин	25–27	35–40	45–50

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства маффинов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.

Дозировка Около 22 % от общей массы сырья.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал пшеничный, мальтодекстрин, лактоза, разрыхлители, мука пшеничная набухающая, соль, вещество для обработки муки, ароматизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с полимерным вкладышем массой 25,0 кг.

Преимущества Готовые изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту, благодаря этому различные добавки (орехи, сухофрукты) равномерно распределяются по всему объему и создают неповторимый вкус изделия; долгое время сохраняют свежесть, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	основа для кекса	основа для пирога
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	500	500
Сахар (сахарная пудра)	380	380
Яйца	420	420
Масло растительное	280	400
Вода	50	100

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	3–5
Набухание, мин	15–20
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	20–40

Примечания Масло растительное можно заменить маргарином в соответствии с рекомендациями по взаимозаменяемости сырья (1 кг маргарина – 0,85 кг растительного масла + 0,15 кг воды), а яйца–яичным порошком (1 кг яиц соответствует 0,29 кг яичного порошка + 0,71 кг воды).

ВЕРОНА МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства маффинов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пудра сахарная, меланж сухой, крахмал пшеничный, мальтодекстрин, лактоза, разрыхлители, мука пшеничная набухающая, соль, вещество для обработки муки, ароматизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала 25,0 кг.

Преимущества Изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту, благодаря этому различные добавки (орехи, сухофрукты) равномерно распределяются по всему объему и создают неповторимый вкус и структуру; изделия долгое время сохраняют свежесть, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	основа для кекса	основа для пирога
ВЕРОНА МИКС	1000	1000
Масло растительное	280	400
Вода	350	400

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	3–5
Набухание, мин	15–20
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	20–40

Примечания Масло растительное можно заменить маргарином в соответствии с рекомендациями по взаимозаменяемости сырья (1 кг маргарина – 0,85 кг растительного масла + 0,15 кг воды).

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Производитель: ИРЕКС ГмбХ (Германия)

Применение Смесь для производства широкого ассортимента безглютеновых мучных кондитерских изделий.

Дозировка 100 %.

Состав Сахар, крахмал картофельный, загустители, масло пальмовое рафинированное, сыворотка молочная сухая, разрыхлители, эмульгаторы, соль, ароматизатор, молоко обезжиренное сухое, сироп глюкозный.

Условия хранения и срок годности Хранить не распакованным в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 12,5 кг.

Преимущества Особенностью изделий на основе смеси МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ является отсутствие в их составе пшеничной муки, при этом маффины получаются очень сочными с мелкопористой структурой; готовые изделия долгое время сохраняют свежесть; выпуск изделий на основе данной смеси очень технологичен; возможно расширение ассортимента за счет добавления начинок / наполнителей; исключительная чистота, высочайшее качество и безопасность безглютенового сырья гарантированы и подтверждены всеми необходимыми сертификатами.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
	для маффинов «Марсельские»
МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ	622
Масло растительное	218
Яйца	311
Вода	93

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	3
Масса тестовой заготовки, кг	0,07–0,08
Температура выпечки, °С	200–215
Продолжительность выпечки, мин	15–25

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Концентрат для приготовления оригинальных маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся неповторимой сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.

Дозировка Около 13 % от общей массы сырья.

Состав Сыворотка молочная сухая, мука пшеничная текстурированная, крахмал пшеничный, регулятор кислотности, разрыхлитель, соль, стабилизатор, ароматизатор, краситель, агент антислеживающий.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с полимерным вкладышем массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Готовые изделия имеют крупную неравномерную пористость, сочный мякиш и хороший объем, приятный ванильный вкус и аромат; стабильная структура мякиша дает возможность вырабатывать изделия с различными начинками и наполнителями.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	250
Сахар	400
Мука пшеничная высшего сорта	350
Яйца	300
Масло растительное	260
Вода	340

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	2–3
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	20–40

Примечания Смешать все ингредиенты до образования однородной массы.
Не взбивать!

МЕЛЛА БРАУНИС

Производитель: ИРЕКС ЭНЗИМА (Чехия)

Применение Смесь для производства традиционного американского пирога «Брауни», а также для кексов и маффинов со вкусом какао.

Дозировка Около 30 % от общей массы сырья.

Состав Мука пшеничная, сахар, какао-порошок, разрыхлители, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в закрытой упаковке в сухом хорошо проветриваемом помещении при максимальной температуре не выше 25 °С в течение 9 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 15,0 кг.

Преимущества Высококачественные какао-продукты, входящие в состав смеси, придают изделиям ярко выраженный вкус и аромат, который раскрывается при выпечке; готовое изделие длительное время сохраняет свежесть.

Рецептура (на противень размером 60 х 20 см)

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для пирога «Брауни»	для маффинов
МЕЛЛА БРАУНИС	600	600
Сахар	400	400
Яйца	540	540
Масло растительное	180	180
Грецкий орех (дробленый)	200	–
ШОКОБЕЛЛА (на отделку)	600	–
Вода	320	320

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	4–6	4–6
Температура выпечки, °С	180	200–215
Продолжительность выпечки, мин	35–40	15–20

Примечания Грецкий орех вносят в тесто в конце перемешивания.

После охлаждения готовый пирог отделывают кремом ШОКОБЕЛЛА и нарезают на порции.

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без добавления сахара.

Дозировка до 100 %.

Состав Подсластитель (мальтит), крахмал пшеничный, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный, разрыхлители, эмульгаторы, загуститель, соль, ароматизатор, ферментные препараты.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °с и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Соответствует тренду ЗОЖ (не содержит в составе сахарозу), что возможно использовать в продвижении; смесь без добавления сахара и лактозы; быстрое и простое приготовление теста; готовые изделия имеют равномерную пористость, приятный вкус и аромат; смесь позволяет создать широкий ассортимент мучных кондитерских изделий без сахара, не уступающих по качеству традиционной выпечке.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ	1000
Яйца	350
Масло растительное	320
Вода	220

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	10
Масса порции теста, г	65
Температура выпечки, °С	190–200
Продолжительность выпечки, мин	около 22–25

ПРОМА ЗАНД МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства масляных бисквитов и маффинов.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пудра сахарная, крахмал пшеничный, загуститель, крахмал кукурузный, разрыхлитель, молоко сухое обезжиренное, регулятор кислотности, эмульгаторы, соль, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25,0 кг.

Преимущества Мелкопористая структура и нежный вкус выпеченных полуфабрикатов идеально подходят для использования их как основы для капкейков, тортов и пирожных; готовые полуфабрикаты прекрасно сочетаются с различными кремовыми, а также фруктово-ягодными наполнителями, что позволяет существенно расширить ассортимент, используя всего одну смесь.

Рецептура (на противень размером 60 х 40 см)

Наименование сырья	Количество сырья, г
ПРОМА ЗАНД МИКС	1500
Масло растительное	600
Яйца	450
Вода	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	2–3
Температура выпечки, °С	170–190
Продолжительность выпечки, мин	30–45

ПРОМА МАФФИН КАКАО КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь сухая для производства маффинов, пирогов, кексов, полуфабрикатов для тортов и пирожных с ароматом и вкусом какао.

Дозировка Около 13 % от общей массы сырья.

Состав Крахмал пшеничный, какао-порошок обезжиренный, декстроза, сыворотка молочная сухая, эмульгатор, разрыхлитель, стабилизатор, краситель, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с полимерным вкладышем массой 25,0 кг.

Преимущества Готовые изделия имеют нежную структуру мякиша, хороший объем, а также обладают насыщенным вкусом и ароматом какао; экономичное и простое использование продукта делает смесь незаменимой не только для высокотоннажных производств, но и для небольших пекарен.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
ПРОМА МАФФИН КАКАО КОНЦЕНТРАТ	250
Сахар	400
Мука пшеничная высшего сорта	350
Яйца	300
Масло растительное	260
Вода	340

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	5–6
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	20–40

ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Концентрат для производства традиционных европейских маффинов и полуфабрикатов для тортов и пирожных, кексов и пирогов.

Дозировка Около 13 % от общей массы сырья.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал пшеничный, загуститель, крахмал кукурузный, эмульгаторы, разрыхлитель, молоко сухое обезжиренное, регулятор кислотности, соль, ароматизатор, краситель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с полимерным вкладышем массой 25,0 кг.

Преимущества Благодаря нейтральному вкусу и тонкому ванильному аромату полуфабрикаты на основе смеси идеально сочетаются с любыми наполнителями и кремовыми топпингами, что особенно важно при производстве капкейков и основ для торта.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ	250
Сахар	400
Мука пшеничная высшего сорта	350
Яйца	300
Масло растительное	300
Вода	300

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	2–3
Температура выпечки, °С	200–210
Продолжительность выпечки, мин	20–40

ПРОТЕИН МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства маффинов, являющихся источником белка, без добавления сахара, с добавлением пищевого волокна – полидекстрозы, не содержащих глютен.

Дозировка 100 %.

Состав Подсластитель, порошковая смесь на основе растительных жиров, агент влагоудерживающий, концентрат сывороточного белка молока, мука соевая дезодорированная обезжиренная высшего сорта, крахмал кукурузный высшего сорта, белок яичный сухой обессахаренный, регулятор кислотности, разрыхлитель, соль, эмульгатор, загуститель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °с и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Соответствует тренду ЗОЖ, что возможно использовать в продвижении; позволяет выпускать изделия, являющиеся источником белка (содержат концентрат сывороточного белка, соевую муку, яичный белок); без добавления сахара; не содержит глютенсодержащего сырья; обеспечивает быстрое и простое приготовление теста; готовые изделия имеют эластичный не крошащийся мякиш, приятный вкус и аромат, долгое время сохраняют свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
ПРОТЕИН МИКС	1000
Яйца	500
Масло растительное	200
Вода	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4–6
Масса порции теста, г	55–65
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	30–35

ФРУТЗАНД

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления различных видов кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), маффинов, отличающихся приятным цитрусовым вкусом и ароматом.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пудра сахарная, крахмал пшеничный, лактоза, загустители, эмульгатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, ароматизатор натуральный.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Готовые полуфабрикаты имеют мелкопористую структуру, за счет этого фрукты и орехи, добавляемые в тесто, не оседают на дно; прекрасно сочетаются с ванильными кремами, а также с другими наполнителями и прослойками.

Рецептура (на противень размером 60 х 40 см)

Наименование сырья	Количество сырья, г
ФРУТЗАНД	1500
Масло растительное	600
Яйца	450
Вода	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	3–5
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	20–45

ШОКО-РЮР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства традиционных маффинов со вкусом какао, для различных видов кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), пирожных или пирогов.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, меланж яичный сухой, какао-порошок с низким содержанием жира, лактоза, крахмал пшеничный, регулятор кислотности, ароматизатор, разрыхлитель, эмульгатор, белок яичный сухой, соль, загуститель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Нежная мелкопористая структура, насыщенный вкус и аромат какао, мягкая корочка; стабильность полуфабриката дает возможность выпускать маффины, кексы и другие изделия с орехами, сухофруктами и пр.

Рецептура (на противень размером 60 х 40 см)

Наименование сырья	Количество сырья, г
ШОКО-РЮР	1500
Масло растительное	675
Яйца	340
Вода	340

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	3–5
Температура выпечки, °С	170–180
Продолжительность выпечки, мин	20–45

АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства настоящего американского печенья кукис.

Дозировка 10 % от общей массы сырья.

Состав Крахмал пшеничный, декстроза, мука соевая обезжиренная, регулятор кислотности, эмульгатор, соль, разрыхлитель, загуститель, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с полимерным вкладышем массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Позволяет получить печенье с тянущейся структурой, присущей настоящим кукисам, без использования тростникового сахара; за счет высокотехнологичного состава продукта процесс производства печенья довольно прост и не трудоёмок; удобная дозировка и состав продукта позволяет отказаться от дополнительного внесения яичных продуктов и разрыхлителей; за счет российского производства продукт обладает привлекательной ценой.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ	100
Мука пшеничная высшего сорта	300
Сахар	325
Маргарин	250
Вода	25

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3–5
Масса тестовой заготовки, г	28–32
Температура выпечки, °С	180–185
Продолжительность выпечки, мин	9–10 (конвекция)

Примечания Все сырье тщательно перемешать в течение 3–5 минут до получения теста однородной консистенции. В зависимости от рецептуры на последней минуте замеса добавить наполнители: шоколадные капли, измельченные орехи, сухофрукты и т.д. Из готового теста сформовать жгуты необходимого диаметра. Жгуты нарезать на тестовые заготовки массой 28 – 32 г. Выпекать тестовые заготовки в течение 9–10 минут при температуре 180 – 185 °С. Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от массы тестовых заготовок.

МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления песочного печенья и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.

Дозировка 10 % от массы сухих компонентов.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная сухая, разрыхлители, эмульгатор, загуститель, соль, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с полимерным вкладышем массой 5,0 и 25,0 кг.

Преимущества Смесь позволяет быстро и просто изготавливать песочные полуфабрикаты; тесто технологичное, хорошо отсаживается и раскатывается, не «затягивается», сохраняет рисунок после отсадки; готовые изделия обладают нежной рассыпчатой, но при этом не ломкой, равномерно разрыхленной структурой, приятным сбалансированным вкусом и ароматом, а также достаточной прочностью при транспортировке.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	печенье	полуфабрикат
МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	100	100
Мука пшеничная в/с	650	650
Сахар	250	250
Маргарин	450	400
Яйца	200	100

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	3–5
Температура выпечки, °С	190–200
Продолжительность выпечки, мин	8–10

МОДЕНА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь пищевая для приготовления песочного печенья или песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, чизкейка.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пудра сахарная, крахмал пшеничный, сыворотка молочная сухая, разрыхлители, эмульгатор, ароматизатор, вещество для обработки муки, препараты ферментные.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Мешки из комбинированных материалов многослойные массой 25,0 кг.

Преимущества Тесто не «затягивается», может неоднократно подвергаться механической обработке и длительно (до трех дней) храниться в холодильной камере без ухудшения технологических свойств; готовые изделия имеют рассыпчатую нежную структуру.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	стандартная	подложка для тортов и пирожных
МОДЕНА	100,0	100,0
Маргарин 82 %	35,0	40,0
Яйца	10,0	10,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	5–7	5–7
Температура выпечки, °С		
при выпечке в формах	190–210	190–210
при выпечке на противне	220	220
Продолжительность выпечки, мин		
при выпечке в формах	15–20	15–20
при выпечке на противне	7–12	7–12

МОДЕНА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Печенье «Модена»	Печенье «Модена» фруктовая	Печенье «Модена» с изюмом
МОДЕНА	709,42	668,09	652,91
Маргарин 82%	354,71	334,04	326,46
Яйца	177,35	167,02	163,23
Повидло на отделку	–	86,85	–
Виноград сушеный	–	–	97,94

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	7–10 + 2+3
Температура выпечки, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	12–15

МЮРБКВИК

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

Применение Смесь для приготовления песочного печенья или песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.

Дозировка Около 7,0 % от общей массы сырья.

Состав Крахмал пшеничный, мука пшеничная, сыворотка сухая сладкая, регулятор кислотности, разрыхлитель, загуститель, ароматизатор, краситель пищевой.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 20 °С в течение 15 месяцев. Беречь от замораживания, высоких температур и прямых солнечных лучей.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление нежного песочного теста и мучных кондитерских изделий на основе данной смеси; рассыпчатое песочное тесто, приготовленное с использованием смеси МЮРБКВИК, сохраняет свои технологические характеристики в течение нескольких дней хранения в холодильнике; готовые изделия отличаются желтоватым цветом и приятным вкусом, равномерной разрыхленностью.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	для полуфабрикатов для тортов и пирожных	для отсадного печенья
МЮРБКВИК	100	100
Мука пшеничная высшего сорта	650	650
Маргарин 82 %	400	450
Сахар	250	250
Яйца	100	200

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания / сбивания теста, мин	5–7	5–7	7–10 + 2–3
	выпечка в форме	выпечка на противне	отсадное тесто
Температура выпечки, °С	190–210	210–220	180–190
Продолжительность выпечки, мин	15–20	7–10	12–15

ОВСЯНАЯ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь сухая для приготовления овсяного печенья и других мучных кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Мука текстурированная натуральная овсяная, порошок яичный, разрыхлители, соль, сыворотка молочная сухая, корица молотая, ароматизатор ванильный.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки массой 20,0 кг, коробка с полиэтиленовыми мешками массой 5,0 кг.

Преимущества Ускорение технологического процесса приготовления теста, получение качественных изделий; не требует заваривания овсяной муки; тесто формируется механизированным способом или вручную; смесь устойчива к прогоркнию.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг			
	«Овсяное Премиум»	«Овсяное Премиум» с орехом	«Овсяное Премиум» с шоколадом	«Овсяное Премиум» с изюмом
ОВСЯНАЯ	300	300	300	300
Мука пшеничная высшего сорта	250	250	250	250
Сахар	450	450	450	450
Маргарин 82 %	350	350	350	350
Вода (t = 40–50 °С)	350	350	350	350
Орех	–	170	–	–
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	–	20	–	–
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ (термостабильные)	–	–	100	–
Виноград сушеный	–	–	–	200

ОВСЯНАЯ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста, мин	2–3
Температура выпечки для подовой печи, °С	180–190
Продолжительность выпечки, мин	20–22

Способ приготовления

Смесь, муку, сахар, размягченный маргарин и теплую воду перемешать до образования однородной массы. В зависимости от рецептуры в конце замеса добавить измельченный/дробленый орех и ГЛОФА ЭКСТРАКТ, ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ или виноград сушеный. Тесто отсадить на противень вручную или механизированным способом.

АЙБУМИН

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для сбивных кондитерских изделий и полуфабрикатов.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Белок яичный сухой обессахаренный, сахар, регулятор кислотности, стабилизатор, ароматизатор, загуститель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, защищенном от прямых солнечных лучей и не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Пакеты из полимерного материала массой 1,0 кг, по 5 штук в картонной коробке.

Преимущества Обеспечивает быстрое и простое получение сбивной массы типа суфле или меренги, которая имеет высокую стабильность и хороший объем, позволяет отказаться от использования сырого яичного белка.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АЙБУМИН	130
Сахар	2400
Вода	1200

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	12–15
Температура сушки, °С	90, с открытым шибером
Продолжительность сушки, мин	120

АСТРИ ТВОРОФИКС

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Для приготовления термостабильной творожной начинки с ароматом ванили.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, крахмал модифицированный кукурузный, заменитель молока сухого мдж 25% (сухое обезжиренное молоко, концентрат сывороточно-жировой сухой (сыворотка молочная концентрированная, масло растительное, антислеживающий агент диоксид кремния, антиокислитель)), крахмал пшеничный, декстроза, белок яичный сухой, соль, регуляторы кислотности; загуститель, ароматизатор ванильный, краситель бета-каротин.

Условия хранения и срок годности Хранить 12 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. После вскрытия упаковку необходимо плотно закрыть.

Упаковка Полиэтиленовые мешки в коробке массой 5 кг; многослойные бумажные мешки массой 25 кг.

Преимущества Способствует получению творожной начинки с нежной, однородной консистенцией; обеспечивает сохранение сочной и мягкой творожной структуры в течение длительного срока; упрощает и ускоряет процесс изготовления творожной начинки.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ ТВОРОФИКС	1000
Вода	1400
Творог	2000

Способ приготовления В смесь АСТРИ ТВОРОФИКС вносят воду t 20-25 °С и перемешивают на средней скорости в течение 2-3 минут до однородной консистенции, затем добавляют творог и перемешивают на медленной скорости в течение 1-2 минут. Готовые изделия с начинкой выпекают 15-25 минут при 180-210 °С.

Примечание В зависимости от влажности/ жирности/ структуры творога допускается корректировка воды в рецептуре приготовления.

БЛИНЧИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для выпечки блинов и оладий.

Дозировка 100 %.

Состав Мука из зеленой гречки, сыворотка сухая подсырная, сахар, соль, разрыхлители.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 °С не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов. Срок годности 10 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление гречневых блинов, оладий и вафель. Блины из гречневой муки обладают особой текстурой — нежной, пористой и невероятно аппетитной. Гречневая мука богата клетчаткой и полезными микроэлементами, продукты из гречки имеют не только уникальный вкус, но и более питательны и полезны для здоровья.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Блины	Вафли	Оладьи
БЛИНЧИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ	1000	1000	1000
Масло растительное	100	400	100
Яйца куриные	–	400	–
Вода или молоко (около)	2000	800	1080

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса, мин	3		
Температура теста, °С	24–26		
Продолжительность набухания, мин	15–20		
Продолжительность выпечки	15–20 сек	3 мин	2–3 мин

БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для выпечки блинов и оладий.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная сухая подсырная, сахар, меланж яичный сухой, разрыхлители, соль.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 °С не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов. Срок годности 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление пшеничных блинов, оладий и вафель. Изготовленные из отборной пшеничной муки высшего сорта, блины обладают нежной текстурой и приятным, нейтральным вкусом, который идеально сочетается с любыми начинками.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Блины	Оладьи	Вафли
БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ	1000	1000	1000
Масло растительное	100	200	500
Вода (около)	1500	870	1000

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса, мин	3		
Температура теста, °С	24–26		
Продолжительность выпечки	20 + 10 сек	2 + 2 мин	3 мин

БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для выпечки блинов и оладий.

Дозировка 100 %.

Состав Мука овсяная, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка сухая подсырная, сахар, соль, разрыхлители.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 °С не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов. Срок годности 9 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление овсяных блинов, оладий и вафель. Овсяная мука — кладезь витаминов и микроэлементов. Овсяная мука придает не только неповторимый вкус с легкой ореховой ноткой, но и делает их полезными для здоровья. Помимо прочего, овсянка богата клетчаткой, которая способствует улучшению пищеварения и поддержания веса, за что особо ценится адептами ЗОЖ и ПП.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Блины	Вафли	Оладьи
БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ	1000	1000	1000
Масло растительное	100	400	100
Яйца куриные	–	400	–
Вода или молоко (около)	1800	840	1000

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса, мин	3		
Температура теста, °С	24–26		
Продолжительность набухания, мин	15–20		
Продолжительность выпечки	15–20 сек	3 мин	2–3 мин

БЛИНЧИКИ ПОЛБЯНЫЕ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для выпечки блинов и оладий.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука полбяная цельнозерновая, мука из зеленой гречки, сыворотка сухая подсырная, сахар, соль, разрыхлители.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 °С не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов. Срок годности 10 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление полбяных блинов, оладий и вафель. Блины на полбяной муке — возвращение к истокам, вкус забытых традиций и щедрый дар природы в каждом золотистом круге. Полбяная мука богата клетчаткой, витаминами группы В и микроэлементами.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Блины	Вафли	Оладьи
БЛИНЧИКИ ПОЛБЯНЫЕ	1000	1000	1000
Масло растительное	100	400	100
Яйца куриные	–	400	–
Вода или молоко (около)	1800	680	1000-1120

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса, мин	3		
Температура теста, °С	24–26		
Продолжительность набухания, мин	15–20		
Продолжительность выпечки	15–20 сек	3 мин	2–3 мин

БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для выпечки блинов и оладий.

Дозировка 100 %.

Состав Мука рисовая, сыворотка сухая подсырная, сахар, соль, разрыхлители.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 °С не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов. Срок годности 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление рисовых блинов, оладий и вафель. Рисовая мука, хорошо известная своей гипоаллергенностью и особой, удивительно нежной текстурой и нейтральным, чуть сладковатым вкусом. Благодаря отсутствию глютена, они идеально подходят для людей, придерживающихся специальной диеты.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Блины	Вафли	Оладьи
БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ	1000	1000	1000
Яйца куриные	250	400	-
Масло растительное	100	400	100
Вода или молоко (около)	1300-1500	760	920

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса, мин	3		
Температура теста, °С	24–26		
Продолжительность выпечки	15–20 сек	3 мин	2–3 мин

МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления тортов и пирожных на основе различных молочных продуктов.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Пудра сахарная, масло пальмоядровое гидрогенизированное, сироп глюкозный, эмульгаторы, казеинат натрия, стабилизатор, агент антислеживающий, антиокислители, сыворотка молочная сухая, загуститель, желатин говяжий, смесь сухая на основе растительных жиров (масло пальмовое, сироп глюкозный, белок молочный, регулятор кислотности, агент антислеживающий), соль, ароматизаторы натуральные.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, защищенном от прямых солнечных лучей и не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5,0 кг.

Преимущества Позволяет производить изделия типа «чиз кейк» без стадии выпечки; дает возможность использовать различные молочные продукты (сметану, мягкий творог, йогурт, кефир, ряженку, сливочный сыр и т. д.); обеспечивает высокую степень стабильности полуфабрикатов; дает возможность выработки широкого ассортимента кондитерских изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	500
Вода (t = 80–85 °С)	500
Сметана (20,0 %)	850

Параметры технологического процесса

Продолжительность сбивания, мин	4–6

Способ приготовления МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК перемешать с горячей водой, добавить сметану и сбить на максимальной скорости.

Примечание При использовании различных молочных продуктов необходимо корректировать дозировку воды в рецептуре.

ПРОМА ЧИЗ КЕЙК

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления сырных тортов и пирожных, а также термостабильных начинок для круассанов.

Дозировка 100 %.

Состав Сахар, загустители, лактоза, крахмал пшеничный, стабилизатор, соль, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем массой 5,0 кг, бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг.

Преимущества Широкая область применения–от использования в качестве начинки в дрожжевую выпечку до приготовления пирогов; возможность расширения ассортимента за счет добавления разнообразных начинок; стабилизирует качество готового продукта.

Рецептура (на противень размером 60х40 см)

Наименование сырья	Количество сырья, г
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	800
Сырный крем (гомогенный творог)	2000
Яйца	600
Вода	1400

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания, мин	5–10
Температура выпечки, °С	170–180
Продолжительность выпечки, мин	50–80

АСТРИ КРЕМ БЛАНКА

Производитель: Томер (Россия)

Применение Готовый к использованию крем на растительных жирах, с ванильным ароматом.

Дозировка 100 %.

Состав Сахар, растительные масла, молоко сухое цельное, сыворотка молочная сухая, заменитель какао-масла нелауринового типа, эмульгатор, соль поваренная пищевая, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре от 5 до 22 °С в течение 12 месяцев и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается воздействие прямого солнечного света.

Упаковка Пластиковые ведра массой 5,0 кг и 11,0 кг.

Преимущества Продукт готов к использованию, не требует дополнительной сложной подготовки; в расплавленном состоянии крем можно использовать для глазирования тортов и пирожных, а также в качестве прослойки кондитерских изделий; покрытые кремом изделия не трескаются при нарезке и замораживании; крем может быть взбит для увеличения объема; может использоваться в качестве начинок, а также в качестве основы для приготовления других полуфабрикатов; возможно дополнительное внесение аромапаст для придания оригинальных вкусоароматичеких характеристик.

Параметры технологического процесса

Рабочая температура, °С	20–25
Продолжительность сбивания, мин	2–4
Температура глазирования, °С	38–40

Примечание Перед глазированием крем необходимо хорошо перемешать.

Внимание! Крем не термостабильный.

АСТРИ ШОКО КРЕМ

Производитель: Томер (Россия)

Применение Готовый к использованию крем с шоколадным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.

Дозировка 100 %.

Состав Растительные масла, сахар, какао-порошок, заменитель масла какао нелауринового типа, крупа рисовая экструдированная, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре от 5 до 22 °С в течение 12 месяцев и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается воздействие прямого солнечного света.

Упаковка Пластиковые ведра массой 5,0 кг и 11,0 кг.

Преимущества Продукт готов к использованию; крем может быть взбит для увеличения объема; в растопленном состоянии крем можно использовать для глазирования тортов и пирожных, покрытые кремом изделия не трескаются при нарезке и замораживании.

Имеет насыщенный шоколадный вкус.

Параметры технологического процесса

Рабочая температура, °С	16–25
Продолжительность сбивания, мин	2–4
Температура глазирования, °С	30–40

Примечание Перед глазированием крем необходимо хорошо перемешать.

Внимание! Крем не термостабильный.

НУГОТИН

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

Применение Паста из лесных орехов, какао и молока для глазирования изделий, а также использования в качестве начинки или прослойки. Применяется как добавка в крем.

Дозировка 100 %.

Состав Сахар, жир пальмовый, ядра лесного ореха обжаренные, жир пальмовый, молоко обезжиренное сухое, масло рапсовое, какао с низким содержанием жира, эмульгатор лецитин подсолнечника, соль, ароматизатор натуральный.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом месте в закрытой оригинальной упаковке при температуре не выше 20 °С в течение 15 месяцев, беречь от замораживания, тепла и прямых солнечных лучей.

Упаковка Картонная коробка массой 10,0 кг (4 брикета по 2,5 кг).

Преимущества При использовании в качестве покрытия дает очень тонкий слой и ровную поверхность, что снижает расход; быстро застывает; заглазированные изделия не трескаются при нарезке, имеют красивый внешний вид и приятный вкус.

Параметры технологического процесса

Температура растапливания, °С	45–50
Температура глазирования, °С	35–40

Примечание Растапливается на водяной бане или в микроволновой печи.

ШОКОБЕЛЛА / ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

Применение Готовые к использованию крема с характерным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.

Дозировка 100 %.

Состав ШОКОБЕЛЛА: сахар, масло рапсовое дезодорированное, какао-порошок с низким содержанием жира, жир пальмовый дезодорированный, эмульгатор, ароматизатор.
ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД: сахар, жир пальмовый дезодорированный, масло рапсовое дезодорированное, молоко сухое, какао-порошок с низким содержанием жира, жир молочный, сироп глюкозный, масло какао, эмульгатор, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 20 °C в течение 18 месяцев (ШОКОБЕЛЛА), 15 месяцев (ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД). Беречь от замораживания, высоких температур и прямых солнечных лучей.

Упаковка Пластиковые ведра массой 6,0 кг.

Преимущества Продукты готовы к использованию; кремы могут быть сбиты для увеличения объема, при сбивании с маслом или маргарином (в соотношении 2:1); для ароматизации можно использовать ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ и АРОМАТИЧЕСКИЕ ЭССЕНЦИИ; в растопленном состоянии кремы можно использовать для глазирования тортов и пирожных. Заглазированные кремами торты и пирожные не трескаются при нарезке и замораживании.

Параметры технологического процесса

Рабочая температура, °C	16–25
Продолжительность сбивания, мин	2
Температура глазирования, °C	30–40

Примечание Перед глазированием крем необходимо хорошо перемешать.

Внимание! Кремы не устойчивы к выпечке. Изделия, покрытые кремами, необходимо хранить в холодильнике.

НАПОЛНИТЕЛЬ АСТРИ СО ВКУСОМ СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛИ

Производитель: Спец-сервис (Россия)

Применение Наполнитель для использования в качестве начинки как до, так и после выпечки в хлебобулочные, слоеные изделия, пончики; при приготовлении тортов, пирожных, рулетов и печенья.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 9 месяцев.

Упаковка Полипропиленовое ведро с полиэтиленовым вкладышем массой 13 кг и 15 кг.

Преимущества Термостабильные наполнители гомогенной консистенции для использования в качестве готовой начинки в хлебобулочных и кондитерских изделиях: в замороженных полуфабрикатах, печенье и пряниках с начинкой, в сдобных и слоеных хлебобулочных изделиях, закрытых пирогах и т.д.

Подходит для механизированных линий с автоматическими дозаторами.

Параметры	Характеристика
Термостабильность	230 °С, 20 минут
Массовая доля жира	не менее 5 %
Массовая доля сухих веществ	не менее 60 %

КОНФИТЮРЫ АСТРИ

Производитель: СПЕЦ-СЕРВИС (Россия)

Применение Продукты предназначены как для внесения в качестве начинки для открытых и закрытых изделий до выпечки, так и для наполнения готовых изделий после выпечки.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Ассортимент и марка	марка ТН	марка Н
	лимон абрикос груша чернослив клюква с яблоком клубника малина яблоко	абрикос чернослив
Термостабильность	220–240 °С до 30 минут	200–230 °С до 15 минут
Содержание фруктовой части	от 10 до 60 %	не менее 40 %
Массовая доля сухих веществ	не менее 46 %	не менее 69%
Описание продукта	Желированная масса с равномерным распределением кусочков ягод и фруктов размером до 10 мм.	Уваренная желированная масса из перетертых фруктов и ягод. Структура плотная, гомогенная или с кусочками до 3 мм.
Использование для продуктов быстрой заморозки	нет	да

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Полимерные ведра 12, 14 кг и коробки 15 кг.

Рекомендации к применению Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.

НАЧИНКА ЯБЛОЧНАЯ «АСТРИ БАВАРСКИЙ ШТРУДЕЛЬ»

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Готовая термостабильная начинка для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для прослоек рулетов, тортов, пирожных и других видов изделий.
Дозировка	В соответствии с рецептурой.
Состав	Яблоко восстановленное, вода очищенная, сахар, яблочное пюре, загуститель, виноград сушеный, регулятор кислотности, корица, консервант, ароматизатор.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке при температуре от 0 до 20° С и относительной влажности воздуха не более 75 % 7 месяцев с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить при температуре не более 6° С и использовать в течение 14 дней.
Упаковка	Полимерные ведра вместимостью 5 кг, 10 кг. Гофрокороб с пакетом массой нетто 8 кг.
Преимущества	Готовый к использованию продукт, что существенно ускоряет и упрощает технологический процесс производства изделий; возможно использовать в широком ассортименте хлебобулочных и мучных кондитерских изделий благодаря термостабильности продукта; обладает нежной консистенцией; выраженным яблочным вкусом и ароматом за счет содержания целых кусочков яблок и их специальной обработки; изюм в составе начинки придает дополнительную сладость, глубину и сложность вкуса, а корица – узнаваемый терпкий аромат; допускается дозирование начинки как вручную, так и механизированным способом; сохраняет мягкую и нежную консистенцию после выпечки.

АСТРИ АРОМАТНОЕ ЯБЛОКО

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Термостабильная начинка для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для прослоек рулетов, тортов, пирожных и других видов пищевой продукции.
Дозировка	В соответствии с рецептурой.
Состав	Яблоко восстановленное, вода очищенная, сахар, загуститель, регулятор кислотности, консервант, ароматизатор.
Условия хранения и срок годности	хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 4 месяца с даты изготовления. **После вскрытия упаковки хранить при температуре не более 6 °С и использовать в течение 14 дней.**
Упаковка	Полимерные ведра массой 5 кг, 10 кг.
Преимущества	Готовый к использованию продукт, что существенно ускоряет и упрощает технологический процесс; возможно использовать в широком ассортименте хлебобулочных и мучных кондитерских изделий благодаря термостабильности продукта; обладает нежной консистенцией, выраженным яблочным вкусом и ароматом за счет содержания целых кусочков яблок (не менее 80 % в общей массе); допускается дозирование как вручную, так и механизированным способом; сохраняет мягкую и нежную консистенцию после выпечки; допускается использовать при приготовлении изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания.

АСТРИ МАКОВАЯ НАЧИНКА КЛАССИКА 65

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Термостабильная начинка для производства хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и других видов изделий.
Дозировка	В соответствии с рецептурой.
Состав	Сахар, мак пищевой, вода очищенная, загуститель, пищевое цитрусовое волокно, стабилизатор, консервант, корица, ароматизатор.
Условия хранения и срок годности	В оригинальной упаковке изготовителя при соблюдении всех условий хранения и транспортирования – 6 месяцев с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить продукт в плотно закрытой таре в холодильнике при температуре от 0° С до + 4° С не более 30 суток.
Упаковка	Полимерные ведра массой 6 кг, 12 кг.
Преимущества	Готовый к использованию продукт, что существенно ускоряет и упрощает технологический процесс. Возможно использовать в широком ассортименте хлебобулочных и мучных кондитерских изделий благодаря термостабильности продукта. Обладает нежной консистенцией, выраженным маковым вкусом и ароматом за счет содержания цельного мака. Массовая доля мака не менее 34 %, массовая доля сухих веществ не менее 65 %. Не оставляет пустот в готовых изделиях, что особенно важно при производстве закрытых изделий. Сохраняет мягкую, однородную и нежную консистенцию после выпечки. Допускается использовать при приготовлении изделий, подвергаемых замораживанию.

АСТРИ КОЛД КРЕМ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Крем заварной холодного приготовления.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, сыворотка молочная сухая, молоко сухое обезжиренное, порошок жировой (кокосовый), соль, эмульгатор, краситель, стабилизатор, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Мешки полиэтиленовые в коробке массой 5 кг, многослойные бумажные мешки массой 25 кг.

Преимущества Смесь легко растворяется в холодной жидкости; полуфабрикат на основе смеси может быть использован как отличная основа для масляного крема; готовый крем имеет сбалансированный и нежный вкус, ванильный аромат и приятный белый цвет, отлично подкрашивается и ароматизируется аромапастами; можно использовать в качестве основы для кремов с добавлением творога, сливок и молока; готовый крем устойчив при нарезке, термостабилен и отлично ведет себя при заморозке.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КОЛД КРЕМ	350
Вода или молоко	1000

Способ приготовления Перемешать смесь с водой или молоком при помощи миксера или венчика до образования однородной массы.

АСТРИ КРЕМ АТЛАНТА

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка).

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, молоко сухое обезжиренное, концентрат сывороточно-жировой сухой, мальтодекстрин, эмульгатор, соль, краситель. стабилизатор, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 10 месяцев.

Упаковка Мешки полиэтиленовые в коробке массой 5 кг, многослойные бумажные мешки массой 25 кг.

Преимущества Смесь легко растворяется в холодной жидкости; может быть использована как основа для масляного крема; имеет приятный и сбалансированный вкус; стабильна при хранении; устойчива при нарезке, выпечке и замораживании изделий, можно смешивать с творогом.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КРЕМ АТЛАНТА	350
Вода или молоко	1000

Способ приготовления Перемешать смесь с водой или молоком при помощи миксера или венчика до образования однородной массы.

АСТРИ КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Крем заварной холодного приготовления.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, йогурт сухой обезжиренный, ароматизатор пищевой натуральный, масло пальмовое, сироп глюкозный, белок молочный, агент антислеживающий, сыворотка молочная сухая, стабилизатор, регулятор кислотности, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 9 месяцев.

Упаковка Мешки полиэтиленовые в коробке массой 5 кг, многослойные бумажные мешки массой 25 кг.

Преимущества Готовый крем обладает однородной консистенцией и приятным насыщенным йогуртовым вкусом, устойчив при нарезке и выпечке; рекомендуется в качестве прослойки при приготовлении тортов, пирожных и начинки для изделий из песочного, слоеного и дрожжевого теста.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ	350–400
Вода или молоко	1000

Способ приготовления Перемешать смесь с водой и тщательно сбить до образования однородной массы. Оставить на 10–15 минут, после чего снова перемешать. Смесь можно использовать в качестве стабилизатора сливок при приготовлении крема со вкусом творога, добавляя взбитые сливки к разведенному крему в соотношении 1:1, или 1:0,5, или 1:0,3.

АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка).

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, молоко сухое обезжиренное, концентрат сывороточно-жировой сухой, сыворотка молочная сухая, мальтодекстрин, стабилизатор, ароматизатор, краситель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 10 месяцев.

Упаковка Мешки полиэтиленовые в коробке массой 5 кг, многослойные бумажные мешки массой 25 кг.

Преимущества Смесь легко растворяется в холодной жидкости; может быть использована как основа для масляного крема; имеет приятный и сбалансированный вкус; стабильна при хранении; устойчива при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ	300
Вода или молоко	1000

Способ приготовления Перемешать смесь с водой или молоком при помощи миксера или венчика до образования однородной массы.

АСТРИ КРЕМ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка).

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, молоко сухое обезжиренное, масло пальмовое, сироп глюкозный, белок молочный, регулятор кислотности, агент антислеживающий, стабилизатор, соль, краситель, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Мешки многослойные бумажные массой 25 кг.

Преимущества Смесь легко растворяется в холодной жидкости; может быть использована как основа для масляного крема; имеет приятный и сбалансированный вкус; стабильна при хранении; устойчива при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КРЕМ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	300–350
Вода или молоко	1000

Способ приготовления Перемешать смесь с водой или молоком при помощи миксера или венчика до образования однородной массы.

АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления крема типа заварного с насыщенным вкусом йогурта холодным способом.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, ароматизатор пищевой натуральный «йогуртовый порошок», масло пальмовое, сироп глюкозный, белок молочный, регуляторы кислотности, агент антислеживающий, сыворотка молочная сухая, стабилизатор, регулятор кислотности, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 9 месяцев.

Упаковка Картонная коробка с полиэтиленовым мешком массой 5 кг, бумажные многослойные мешки массой 25 кг.

Преимущества Готовый крем обладает однородной консистенцией и приятным насыщенным вкусом, устойчив при нарезке и выпечке; рекомендуется в качестве прослойки при приготовлении тортов, пирожных и начинки для изделий из песочного, слоеного и дрожжевого теста.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	350–400
Вода	1000

Способ приготовления Перемешать смесь с водой и тщательно сбить до образования однородной массы. Оставить на 10–15 минут, после чего снова перемешать. Смесь можно использовать в качестве стабилизатора сливок при приготовлении крема со вкусом йогурта, добавляя взбитые сливки к разведенному крему в соотношении 1:1, или 1:0,5, или 1:0,3.

КРЕМ СТАНДАРТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления заварного крема с легким вкусом ванили.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Крахмал кукурузный, ароматизатор, соль, стабилизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении в упаковке изготовителя при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха от 45 до 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем массой 5 кг.

Преимущества Высокая связующая способность компонентов, экономичная дозировка; универсальность использования, устойчивость при нарезке; может использоваться как основа для масляного крема; возможно использование в качестве загустителя фруктовых соков; приятный ванильный вкус и мягкая консистенция, близок к традиционному заварному крему; допускается внесение сахара.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Молочно-заварной крем	Фруктово-заварной крем
КРЕМ СТАНДАРТ	100	100
Молоко	1000	–
Сок	–	1000
Сахар	100–400	100–400

Способ приготовления Смешать 1/5 часть молока или сока со смесью КРЕМ СТАНДАРТ, оставшуюся часть жидкости вместе с сахаром довести до кипения. Обе массы хорошо перемешать и ещё раз довести до кипения, не прекращая помешивать. Сразу после приготовления крем перелить в другую посуду, охладить и перемешать.

Примечание 50 % молока можно заменить на воду.

ФРИО

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Сухая смесь для приготовления ванильного крема типа заварного холодным способом.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, молоко сухое обезжиренное, жир кокосовый отвержденный, загуститель, регуляторы кислотности, вещество для обработки муки, соль, ароматизатор, краситель, эмульгатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 25 кг, коробка с полиэтиленовыми мешками массой 5 кг.

Преимущества Легко растворяется в холодной жидкости; готовый крем стабилен при нарезке, выпечке и замораживании изделий; может быть использован как основа для масляного крема; применяется для прослойки тортов, пирожных, а также в качестве начинок для изделий из заварного, слоеного, дрожжевого теста.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
ФРИО	350–400
Вода или молоко	1000

Способ приготовления Перемешать смесь с жидкостью при помощи миксера или венчика до образования однородной массы. Оставить на 10–15 мин, после чего перемешать.

АСТРИ МАК

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь сухая для приготовления маковой начинки.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Пудра сахарная, семена мака пищевого, загуститель, сыворотка молочная сухая, мука соевая дезодорированная обезжиренная, белок яичный сухой, масло пальмовое, сироп глюкозный, белок молочный, регулятор кислотности, агент антислеживающий, крахмал кукурузный, эмульгатор, разрыхлитель, ароматизатор, загуститель, декстроза, стабилизаторы, корица молотая.

Условия хранения и срок годности Хранить в нераспакованном виде в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка Мешки многослойные бумажные с вкладышем из полимерного материала массой 15 кг.

Преимущества Содержание мака в смеси составляет 35 %; позволяет просто и быстро произвести высококачественную маковую начинку, которая равномерно распределяется внутри изделия, минимизируя образование пустот.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ МАК	1000
Вода	800–900

АСТРИ ЯБЛОКО МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления яблочной начинки.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Яблоки сушеные, пудра сахарная, загустители, регулятор кислотности, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Полиэтиленовые мешки массой 1,25 кг, по 8 штук в картонной коробке.

Преимущества Возможность разнообразить ассортимент за счет добавления в основу начинки различных компонентов (корица, изюм и др.); готовая начинка обладает нежной консистенцией и приятным вкусом, устойчива при выпечке; начинку можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней без потери качества, а также использовать при приготовлении изделий, подвергаемых охлаждению и замораживанию.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ ЯБЛОКО МИКС	1250
Вода	4250

Способ приготовления Холодный: всю смесь из мешка высыпать в емкость и залить прохладной водой (t = 18–20 °С), тщательно перемешать и оставить для набухания на 8–10 часов. Затем массу перемешать и использовать в качестве начинки.

Горячий: всю смесь из мешка высыпать в емкость и залить водой температурой 60–80 °С, тщательно перемешать и оставить для набухания на 2 часа. После охлаждения начинка готова к использованию.

Внимание! Смесь состоит из различных компонентов, разделение которых приведет к резкому изменению качества готовой начинки. Поэтому для приготовления начинки следует использовать все содержимое мешка.

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления готовой термостабильной начинки с кусочками натуральных сушеных грибов и придания ей ярко выраженного грибного вкуса и аромата. Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, кишей, слоек, равиоли, а также для производства супов и соусов.

Дозировка 1000 г смеси смешать с 2000–2500 г воды.

Состав Модифицированный крахмал, сыворотка сухая подсырная, жировой порошок, шампиньоны сушеные кусочки, лук-репка сушеный, волокна пищевые, соль, усилитель вкуса и аромата, ароматизатор, эмульгатор, разрыхлители, загуститель, чеснок молотый, белый перец.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества

- Простое приготовление гастрономической начинки.
- Смесь придает сочность, ярко выраженный грибной вкус, связанность и стабильность готовой начинке.
- Содержит кусочки и порошок натуральных сушеных грибов.
- Готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку, и после размораживания сохраняет все свои свойства.
- Начинка может быть использована индивидуально или в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, лук, картофель и пр.).
- Использование начинки позволяет сократить себестоимость готовых изделий.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Грибная	Грибы-картошка
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100	100
Вода (комнатная температура)	250	200
Картофель, предварительно отваренный без соли		300–400
Лук жареный сухой		50

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления готовой термостабильной начинки с красноватым оттенком (благодаря добавленному томатному порошку) и придания ей деликатной остроты и неповторимого аромата душистых трав. Идеально подходит для выпуска пикантных начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, открытых лепешек, вафель, гастрономических маффинов, самсы, пельменей, а также для производства соусов.

Дозировка 1000 г смеси смешать с 2000–2500 г воды.

Состав Крахмал, мальтодекстрин, жировой порошок, лук репчатый сушеный, порошок томатный, волокна пищевые цитрусовые, приправа для аджики, приправа хмели-сунели, чеснок гранулы, укроп семя молотое, соль, соевый соус, усилитель вкуса и аромата, петрушка сушеная, эмульгатор, разрыхлители, ароматизатор, загуститель, мускатный орех.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества

- Простое приготовление гастрономической начинки.
- Начинка может быть использована в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, картофель и пр.).
- Готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку, и после размораживания сохраняет все свои свойства.
- Придает сочность, связанность и стабильность готовой начинке.
- Использование смеси позволяет сократить себестоимость готовой начинки.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Соус пикантный	Мясная
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100	100
Вода (комнатная температура)	200–250	200
Фарш мясной, предварительно обжаренный без соли*		300

- Фарш после обжарки рекомендуется откинуть на сито и дать стечь лишнему соку и жиру.

ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления готовой термостабильной начинки с тонкой пряной остротой и утонченным вкусом. Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, гастрономических маффинов, беляшей, самсы, пельменей, а также для производства соусов.

Дозировка 1000 г смеси смешать с 2000–2500 г воды.

Состав Крахмал, мальтодекстрин, концентрат порошковый на основе растительного масла, лук репчатый сушеный, солод ржаной сухой ферментированный, пищевые волокна цитрусовые, соль пищевая, соевый соус, эмульгатор, разрыхлители, ароматизатор, разрыхлители, загуститель, перец белый молотый, мускатный орех молотый.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества

- Простое приготовление гастрономической начинки;
- Начинка может быть использована в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, сыр, ветчина, картофель и пр.);
- Готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку, и после размораживания сохраняет все свои свойства;
- Придает сочность, связанность и стабильность готовой начинке;
- Использование смеси позволяет сократить себестоимость готовой начинки.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Соус пикантный	Мясная
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА	100	100
Вода (комнатная температура)	200–250	200
Фарш мясной, предварительно обжаренный без соли*		300

- Фарш после обжарки рекомендуется откинуть на сито и дать стечь лишнему соку и жиру.

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для приготовления сырной термостабильной начинки на основе сырного порошка и придания ей ярко выраженного сырного вкуса и аромата. для хлебобулочных, мучных кондитерских и других видов выпеченных изделий. Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, открытых лепешек, гастрономических маффинов, а также для производства супов и соусов.

Дозировка 1000 г смеси смешать с 2000–2500 г воды.

Состав Крахмал, сыворотка подсырная, мальтодекстрин, сыр сухой, жировой порошок, волокна пищевые, соль, разрыхлители, загуститель, ароматизатор натуральный, белый перец.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала, масса нетто 5 кг.

Преимущества

- Простое приготовление гастрономической начинки.
- Смесь придает сочность, выраженный сырный вкус, связанность и стабильность готовой начинке.
- В состав смеси входит натуральный сырный порошок.
- Готовая смесь термостабильна.
- Разведенная водой сухая начинка может быть использована индивидуально или в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, сыр, ветчина, картофель и пр.).
- Использование начинки позволяет сократить себестоимость готовой начинки.

Базовые рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Сырная	Ветчина-Сыр
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100	100
Вода (комнатная температура)	200–250	200
Ветчина		250
Сыр		125

МАК СТАБИЛ

Производитель: ИРЕКС ЭНЗИМА (Чехия)

Применение Смесь для приготовления маковых начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Мак стабилизированный, сахар, загустители, молоко обезжиренное сухое, разрыхлители, ароматизатор, антиокислитель, соль, крупка пшеничная, специи.

Условия хранения и срок годности Хранить в закрытой упаковке в сухом, хорошо проветриваемом помещении при максимальной температуре 25 °С в течение 9 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 12,5 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление маковой начинки различной консистенции; готовая начинка обладает прекрасным вкусом, имеет нежную структуру и гарантирует разнообразие ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
МАК СТАБИЛ	1000	1000	1000
Крошка	–	200	200
Яйца	–	–	150
Вода	500–700	500–700	500–700

Примечание Можно использовать любую мучную кондитерскую или сдобную (сухарную) крошку.

МЕЛЛА ЛЕСНЯК

Производитель: ИРЕКС (Россия)

Применение Смесь для приготовления ореховой начинки для мучных кондитерских и сдобных изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, текстурат ореховый, мука пшеничная набухающая, ядро ореха фундука обжаренное дробленое, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, эмульгатор, разрыхлитель, ароматизаторы, корица.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 10,0 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление ореховой начинки различной консистенции; возможность разнообразия ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; высокое содержание крупных дробленых орехов, выраженный ореховый вкус и аромат.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Рецептура 1	Рецептура 2
МЕЛЛА ЛЕСНЯК	1000	1000
Крошка	–	150
Яйца	–	150
Вода	600–1000	800

Примечание Для приготовления начинки по рецептуре 2 можно использовать любую мучную кондитерскую или сдобную (сухарную) крошку. Внесение крошки, а также замена части воды яйцами позволяют избавиться от появления пустот в готовых изделиях типа рулетов, приготовленных из сдобного дрожжевого теста.

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение Смесь для приготовления начинок со вкусом горького миндаля для мучных кондитерских и сдобных изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, ядро абрикоса дробленое, крупка кукурузная, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, сыворотка молочная сухая, мука рисовая набухающая, загуститель, меланж яичный сухой, разрыхлители, ароматизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в закрытой упаковке в сухом и прохладном помещении в течение 9 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 12,5 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление миндальной начинки различной консистенции; готовый продукт обладает прекрасным вкусом, имеет нежную консистенцию и обеспечивает разнообразие ассортимента сдобных и мучных кондитерских изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г	
	Рецептура 1	Рецептура 2
МЕЛЛА ПЕРСИКВИК	1000	1000
Яйца	–	100
Вода	600	450

Примечание Замена части воды яйцом позволяет предотвратить появление пустот в готовых изделиях типа рулетов, приготовленных из сдобного дрожжевого теста.

АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 777

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, фруктовых пюре, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, желатин, декстроза.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 15 месяцев.

Упаковка Коробка с полиэтиленовым мешком массой 5 кг.

Преимущества Высокая стабилизирующая способность; быстрый способ приготовления кремов на основе взбитых сливок (часть взбитых сливок можно заменить фруктовым пюре, сметаной, йогуртом и пр.).

Рецептура

Наименование сырья	**Количество сырья, г**
АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 777	40
Вода (t = 90 °С)	100
Сливки взбитые	1000

Способ приготовления АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 777 перемешать с водой и в полученную смесь постепенно внести взбитые сливки или другие молочные продукты.

Примечание Для получения более плотной структуры крема дозировку стабилизатора необходимо увеличить.

Не рекомендуется перемешивать взбитые сливки со стабилизатором слишком долго во избежание уменьшения их объема!

АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 888

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, фруктовых пюре, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, желатин говяжий, декстроза.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 9 месяцев.

Упаковка Коробка с полиэтиленовыми мешками массой 5 кг.

Преимущества Благодаря наличию говяжьего желатина становится привлекательным для ряда потребителей; высокая стабилизирующая способность; быстрый способ приготовления кремов на основе взбитых сливок; при необходимости часть взбитых сливок можно заменить сметаной, йогуртом и пр.

Рецептура

Наименование сырья	**Количество сырья, г**
АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 888	40
Вода (t = 90 °С)	100
Сливки взбитые	1000

Способ приготовления АСТРИ ЖЕЛАТИН КОНДИТЕРСКИЙ 888 перемешать с водой и в полученную смесь постепенно внести взбитые сливки или другие молочные продукты.

АСТРИ ФОНДЫ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Стабилизаторы для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 %, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов.

Упаковка Пакеты полиэтиленовые массой 1 кг по 5 шт. в картонной коробке; мешки бумажные многослойные массой 10 кг (АСТРИ ФОНД ЙОГУРТ КЛАССИК, АСТРИ ФОНД ТВОРОЖНО-СМЕТАННЫЙ КЛАССИК).

Преимущества Высокая стабилизирующая способность сливок; при необходимости часть взбитых сливок можно заменить сметаной, йогуртом и пр.; могут использоваться для работы с кремами на растительном масле; содержат натуральные сублимированные компоненты; широкий спектр вкусов позволяет максимально разнообразить ассортимент готовой продукции.

Наименование сырья	Способ приготовления	Описание продукта	Срок годности
ЙОГУРТ КЛАССИК	500 г АСТРИ ФОНДА + 1000 г воды + 1000 г взбитых сливок	Содержит высушенный йогурт	9 мес.
КАКАО КЛАССИК	200 г АСТРИ ФОНДА + 250 г воды + 1000 г взбитых сливок	Содержит какао-порошок, придает крему шоколадный вкус и аромат	12 мес.
КЛУБНИКА КЛАССИК	200 г АСТРИ ФОНДА + 250 г воды + 1000 г взбитых сливок	Содержит фруктовый порошок клубники, имеет вкус и аромат клубники	12 мес.
НЕЙТРАЛЬНЫЙ КЛАССИК	150 г АСТРИ ФОНДА + 200 г воды + 1000 г взбитых сливок	Нейтральный стабилизатор	12 мес.
ТВОРОЖНО-СМЕТАННЫЙ КЛАССИК	500 г АСТРИ ФОНДА + 1000 г воды + 1000 г взбитых сливок	Содержит высушенный йогурт	9 мес.
ТИРАМИСУ	200 г АСТРИ ФОНДА + 250 г воды + 1000 г взбитых сливок	Содержит порошок итальянского сыра «Маскарпоне»	9 мес.
ТИРАМИСУ ЛАЙТ		Содержит молочную сыворотку	12 мес.

Способ приготовления АСТРИ ФОНД перемешать с водой и в полученную смесь постепенно внести взбитые сливки или другие молочные продукты.

АСТРИ ФОНДЫ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Примечание

Если добавить больше жидкости, то стабильность уменьшается.

Не рекомендуется смешивать взбитые сливки со стабилизатором слишком долго во избежание уменьшения их объема!

Для получения более плотной структуры крема дозировку стабилизатора необходимо увеличить.

АЛЯСКИ-ЭКСПРЕСС

Производитель: АГРАНО АГ (Швейцария)

Применение Стабилизаторы для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 20 °С, вдали от холода, тепла и попадания прямых солнечных лучей в течение:

15 месяцев (АЭ МАНГО);

24 месяца (АЭ 666).

Упаковка Пакеты полиэтиленовый массой 1 кг, по 6 шт. в картонной коробке (АЭ МАНГО); картонная коробка с полиэтиленовым пакетом массой 5 кг (АЭ 666).

Преимущества Высокая стабилизирующая способность; могут использоваться для работы с кремами на растительных маслах; содержат натуральные сублимированные компоненты; широкий спектр вкусов позволяет максимально разнообразить ассортимент готовой продукции.

Наименование	Способ приготовления	Описание продукта
АЭ 666	50 г АЭ, 150 г воды, 1000 г взбитых сливок	Нейтральный стабилизатор молочных продуктов, растворяется при температуре 50 °С, может применяться с десертными пастами, фруктовым пюре, свежими фруктами, ароматизаторами, при приготовлении крема с какао хорошо смешивается с пастой КАОКРЕМ.
АЭ МАНГО	200 г АЭ, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	Содержит фруктовый порошок из манго, имеет вкус манго.

Способ приготовления АЛЯСКУ-ЭКСПРЕСС перемешать с водой и в полученную смесь постепенно внести взбитые сливки или другие молочные продукты.

Примечание Если добавить больше жидкости, то стабильность уменьшается.

Не рекомендуется перемешивать взбитые сливки со стабилизатором слишком долго во избежание уменьшения их объема!

АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Готовый к применению гель для желирования кремовых кондитерских изделий (тортов, пирожных, в т.ч. фруктовых), для покрытия фруктов и ягод, идущих на украшение кондитерских изделий.

Дозировка 100 %.

Состав Патока, вода, сахар, желирующий агент, загуститель, регулятор кислотности, стабилизатор, консервант.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом месте в закрытой оригинальной упаковке при температуре от 0 до 20 °С в течение 10 месяцев, беречь от замораживания, высоких температур и прямых солнечных лучей.

Упаковка Пполимерные ведра 12,0 кг и 6,0 кг.

Преимущества Готовый к использованию в холодном виде прозрачный гель; имеет нейтральный вкус и запах; обладает хорошей текучестью, хорошо перемешивается; допускается окрашивание и ароматизация; продукт устойчив к замораживанию и дефростации; гель устойчив к кислым средам.

Способ применения Взять необходимое количество геля из ведра, перемешать, при необходимости добавить краситель или ароматизатор. Нанести на готовое изделие или фрукты. Продукт использовать при комнатной температуре (18-25 °С).

КРИСТАЛИН

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

Применение	Готовый гель для желирования фруктовых и других видов тортов, фруктовых тарталеток, покрытия фруктов, идущих на отделку кремовых тортов и десертов.
Дозировка	100 %.
Состав	Сироп глюкозный, вода, сахар, агар-агар, пектин, регуляторы кислотности, загуститель, консервант.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом месте в закрытой оригинальной упаковке при температуре не выше 20 °С в течение 12 месяцев, беречь от замораживания, высоких температур и прямых солнечных лучей.
Упаковка	Пластиковые ведра массой 4,0 кг.
Преимущества	
Способ применения	Взять необходимое количество геля из ведра. Перемешать до получения однородной массы, при необходимости внести краситель или ароматизатор. Нанести гель на поверхность изделия и выровнять.
Примечание	Внимание: – КРИСТАЛИН используют при комнатной температуре! – не использовать синтетические красители и ароматизаторы!

АСТРИ ЖЕЛЕ ЭКСТРА

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления желе (геля), котоая позволяет получить стабильное прозрачное покрытие, не только обеспечивающее привлекательный внешний вид изделия, но и предотвращающее заветривание фруктов и ягод, используемых в декоре тортов, пирожных, пирогов, тарталеток. Готовое желе (гель) может использоваться в качестве покрытия, прослойки или декора кондитерских изделий, а также как самостоятельный десерт.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Декстроза, агент желирующий, стабилизатор, загуститель, регулятор кислотности.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Полиэтиленовый пакет в коробке массой 5,0 кг, бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг.

Преимущества Позволяет получить прозрачную желеобразную массу с кисло-сладким вкусом и высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке; возможно повторное разогревание готового желе; полуфабрикат желе может быть приготовлен в микроволновой печи; колчиество сахара, вносимого при приготовлении желе, можно менять; готовый гель быстро застывает и сохраняет стабильность в течение всего периода хранения; готовый гель хорошо удерживает влагу, что минимизирует ее миграцию из желе в покрываемый полуфабрикат.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ ЖЕЛЕ ЭКСТРА	100
Сахар	400
Вода / фруктовый сок	1000

Способ приготовления Смешать сухие компоненты, добавить полученную смесь в воду или фруктовый сок комнатной температуры, перемешать и довести до кипения.

Продукт рекомендуется для изделий, не подвергающихся заморозке.

АСТРИ КЛАРО РУС

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления гелей и желе для покрытия тортов и других кондитерских изделий (в том числе фруктовых), для декора и прослойки в кондитерских изделиях.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, регуляторы кислотности, желирующие агенты, загустители.

Условия хранения и срок годности Хранить 12 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. После вскрытия хранить в оригинальной, плотно закрытой упаковке в течение срока годности.

Упаковка Многослойные бумажные мешки массой 5 кг, 25 кг.

Преимущества

- Позволяет быстро получить прозрачную желеобразную массу с нейтральным запахом, высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке и замораживании.
- Желе может быть приготовлено в микроволновой печи.
- Количество сахара, вносимого при приготовлении геля, можно менять.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ КЛАРО РУС	100
Сахар	400
Вода	1000-1500

Способ приготовления Смесь АСТРИ КЛАРО РУС смешать с сахаром и растворить в кипящей жидкости. Довести повторно до кипения. Образовавшуюся на поверхности пену необходимо снять.

КЛАРО

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления геля для желирования фруктовых и других видов тортов, фруктовых тарталеток, покрытия фруктов, идущих на украшение кремовых тортов и десертов.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, регуляторы кислотности, загустители, стабилизаторы, декстроза.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 15 месяцев.

Упаковка Картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем массой 5,0 кг, бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг.

Преимущества Позволяет быстро получить прозрачную желеобразную массу с нейтральным запахом, высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке и замораживании; возможность многоразового разогревания готового желе; желе может быть приготовлено в микроволновой печи; количество сахара, вносимого при приготовлении, можно менять.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
КЛАРО	100
Сахар	400
Вода	1000–1500

Способ приготовления Смесь смешать с сахаром и растворить в кипящей жидкости. Довести повторно до кипения. Образовавшуюся на поверхности пену необходимо снять.

МЕЛЛА ЖЕЛЕ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления желе (геля), используется для желирования поверхности тортов, пирожных, пирогов (в том числе фруктовых).

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, мальтодекстрин, агенты желирующие, регуляторы кислотности, загуститель, стабилизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Полиэтиленовый пакет в коробке массой 5,0 кг, бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг.

Преимущества Позволяет получить прозрачную желеобразную массу с кисло-сладким вкусом и высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке; возможно повторное разогревание готового желе; желе может быть приготовлено в микроволновой печи; количество сахара, вносимого при приготовлении желе, можно менять.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
МЕЛЛА ЖЕЛЕ	100
Сахар	400
Вода / фруктовый сок	1000–1500

Способ приготовления МЕЛЛА ЖЕЛЕ смешать с сахаром, добавить полученную смесь в воду или фруктовый сок комнатной температуры, перемешать и довести до кипения.

АСТРИ СТАБИЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Комплексная пищевая добавка для связывания влаги при изготовлении начинок (ягодных, фруктовых, творожных), десертов и других пищевых продуктов.

Дозировка От 3 до 12 % от массы начинки.

Состав Загустители, сахарная пудра, комплексные пищевые добавки, стабилизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала 5 и 15 кг.

Преимущества

- «Короткая» структура отрыва начинки.
- Позволяет получить плотную массу из замороженных ягод.
- Придает начинкам термостабильные свойства и устойчивость к замораживанию и дефростации.
- Высокая влагоудерживающая способность.
- Предотвращает вытекание начинки, а также ее усыхание при выпечке и хранении.
- Придает начинкам хорошую формоустойчивость.
- Сохраняет внешний вид изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г		
	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
АСТРИ СТАБИЛ	100	150	100
Сахар	200	400	350
Вода	-	600	150
Сок фруктовый, ягодный	700	-	-
Ягода замороженная	-	600	-
Творог с м. д. ж. 9 %	-	-	1500
Яйца куриные	-	-	150
ИТОГО	1000	1750	2250

Примечание

1. Рекомендуется предварительно смешивать АСТРИ СТАБИЛ с сахаром.
2. Рекомендуется использовать предварительно размороженную ягоду вместе с соком.

АСТРИ ФИКС

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для связывания влаги в начинках и фруктовых прослойках.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Загустители.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 18 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 5 и 25 кг.

Преимущества Связывает выделяемый замороженными ягодами сок; придает начинкам термостабильные свойства и устойчивость к замораживанию; имеет нейтральный вкус и запах, не влияющий на вкусоароматические характеристики готового продукта.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ ФИКС	90–150
Сахар / сахарная пудра	250
Вода	1000
Ягода замороженная	1000

Способ приготовления Смешать АСТРИ ФИКС и сахар, пересыпать в жидкость и перемешать, используя венчик, затем ввести ягодную (фруктовую) массу.

При приготовлении термостабильной начинки необходимо использовать максимальную дозировку загустителя. Ягодную (фруктовую) массу довести до кипения, внести предварительно смешанный с сахаром АСТРИ ФИКС. Повторно довести до кипения, охладить.

МЕЛЛА ФИКС РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для связывания влаги в начинках (фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д.).

Дозировка 3,0–12,0 % от массы начинки, желе, десерта или другого продукта.

Состав Загустители, пудра сахарная, декстроза, носители, стабилизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении без резких перепадов температуры и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 15,0 кг.

Преимущества Обеспечивает термостабильность начинок при выпечке, охлаждении и замораживании изделий; предотвращает вытекание начинки, а также ее усыхание при выпечке и хранении.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г			
	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3	Рецептура 4 (для пиццы)
МЕЛЛА ФИКС РУС	30	125	50	150
Повидло или джем	1000	–	–	–
Сок / компот	–	1000	–	–
Сахар	–	250	200	–
Творог	–	–	1000	–
Маргарин	–	–	150	–
Меланж	–	–	100	–
Салями рубленая	–	–	–	1000
Шампиньоны резаные	–	–	–	1000
Лук нарезанный	–	–	–	1000
Помидор / томатная паста	–	-	–	2000

Способ приготовления Необходимое количество МЕЛЛА ФИКС РУС добавить в сухом виде в жидкость или готовую начинку и хорошо перемешать.

АРОМАПАСТЫ

Производитель: ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия)

Применение Для придания вкуса, аромата, цвета при приготовлении кондитерских изделий, десертов, мороженого и др.

Условия хранения и срок годности Хранить при температуре 15–20 °С в плотно закрытой оригинальной упаковке в течение: 12 месяцев (ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ, ЛИМОН, БАНАН), 24 месяцев (ВАНИЛЛА, МАНГО), 36 месяцев (КАРАМЕЛЬ), срок годности остальных видов аромапаст – 18 месяцев.

Упаковка Банки из полимерного материала массой 1,0 кг, по 6 штук в картонной коробке; КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА, КЛАССИК СО ВКУСОМ МЯТЫ, КЛАССИК СО ВКУСОМ ЧЕРНИКИ, КЛАССИК СО ВКУСОМ ФИСТАШКИ–бутылки из полимерного материала массой 1,0 кг, по 6 штук в картонной коробке.

Преимущества Просты и универсальны в использовании; удобная дозировка и упаковка; устойчивы при выпечке (кроме АРОМАПАСТА ВАНИЛЛА), замораживании; высокое содержание фруктов и других натуральных компонентов придает мороженому и кондитерским изделиям устойчивый вкус и цвет на протяжении всего срока годности.

Наименование	Дозировка, на 1000 г продукта	HALAL	VEGAN	Описание продукта
ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ				
АПЕЛЬСИН	30–50	+	+	Содержит концентрированный апельсиновый сок и натуральные ароматизаторы; придает изделиям интенсивный аромат и яркий цвет; подходит для использования в тортах и других кондитерских изделиях.
АРБУЗ	50	+	+	Содержит 34 % арбузного концентрата; сладкий фруктовый вкус и ярко-розово-красный цвет для кремов, начинок и глазури; оригинальный вкус - типичный для арбуза, сладкий и фруктовый; насыщенный цвет - придает кремам, заварным кремам и другим продуктам розовые и красные оттенки.
БАНАН	40	+	+	Содержит 30 % мякоти банана; идеально подойдет для ароматизации различных кондитерских изделий: бисквитов, маффинов, слоеных изделий, а также крема.
КЛУБНИКА	40	+	+	Содержит 20 % мякоти клубники; отлично подойдет для выпечки различных кондитерских изделий.
МАЛИНА	40	–	+	Содержит 19 % мякоти малины; идеально подойдет для ароматизации хлебобулочных и кондитерских изделий, а также мороженого и шоколада.

АРОМАПАСТЫ

Производитель: ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия)

Наименование	Дозировка, на 1000 г продукта	HALAL	VEGAN	Описание продукта
МАНГО	40	+	+	Содержит 30 % мякоти манго; натуральный ароматизатор манго, содержащийся в аромапасте, обеспечивает изделиям насыщенный сладкий и приятный вкусовой оттенок и неповторимый экзотический аромат.
ПЕРСИК	40	+	+	Содержит 17 % кусочков персика и натуральный ароматизатор; придает изделиям насыщенный вкус и неповторимый аромат вежего персика.
КЛАССИК СО ВКУСОМ ЧЕРНИКИ	5-10	+	+	Специальный комплекс ароматических веществ придает изделиям терпкий вкус с ягодно-фруктовыми нотками, насыщенным черничным ароматом, который сохраняется после выпечки и замораживания.
ЧЕРНИКА	50	+	+	В 100 г пасты 123 г черники; сохраняет ягодный вкус и аромат при выпечке — подходит для кексов, бисквитов, слоек, печенья и других выпечных изделий; создает терпкий вкус с ягодно-фруктовыми нотками и насыщенный черничный аромат.
ЦИТРУСОВЫЕ				
КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА	5–10	+	+	Придание готовым изделиям устойчивого, выраженного вкуса и аромата сочного апельсина; отлично подойдет для сдобных изделий и изделий типа кексов.
ЛИМОН	40	+	+	Содержание концентрированного лимонного сока 23 %; гарантирует получение изделий с натуральным ярко выраженным вкусом и ароматом сочного лимона, который сохраняется после выпечки и замораживания; отлично подойдет для сдобных изделий и изделий типа кексов.
ОРЕХОВЫЕ				
ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ	3	+	+	Придание готовым изделиям яркого благородного миндального аромата, который сохраняется при выпечке и замораживании; экономичное использование, получение более яркой и стойкой органолептики, термостабильность, восстановление утерянных при хранении и производстве ароматов.

АРОМАПАСТЫ

Производитель: ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия)

Наименование	Дозировка, на 1000 г продукта	HALAL	VEGAN	Описание продукта
ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ	50	–	+	Содержит кусочки жареного миндаля (10 %), что гарантирует получение изделий с благородным ореховым вкусом и ароматом, который сохраняется при выпечке и замораживании.
ФИСТАШКА	30–40	+	+	Жареные фисташки, входящие в состав аромапасты, обеспечивают получение изделий с ярко выраженным ароматом и неповторимым миндально-фисташковым вкусом, который сохраняется после выпечки и замораживания.
КЛАССИК СО ВКУСОМ ФИСТАШКИ	10	+	+	Гарантирует получение изделий с выраженным фисташковым вкусом и ароматом; отлично подойдет для применения в хлебобулочных и кондитерских изделиях, для производства мороженого, а также шоколада; сочетает в себе невысокую дозировку и сбалансированные вкусоароматические характеристики.
КОФЕЙНЫЕ				
МОККА	40	+	–	Содержит 2 % порошкообразного экстракта кофе; обеспечивает получение изделий с ярким и насыщенным вкусом и ароматом настоящего кофе; отлично подойдет для ароматизирования различных кремовых полуфабрикатов, мороженого, а также выпечки – бисквитов, маффинов, кексов, сдобных и слоеных изделий.
КАРАМЕЛЬНЫЕ				
КАРАМЕЛЬ	5	–	+	Содержит 35 % карамелизированного сахара. Натуральный ароматизатор, входящий в состав аромапасты, обеспечивает получение изделий с насыщенным вкусом и ароматом настоящей молочной карамели; богатый натуральный вкус позволяет использовать пасту не только в качестве ароматизатора, но и как наполнитель для кексов.
ТОФФИ	50	-	-	Содержит 20 % сгущенного обезжиренного молока и натуральный ароматизатор; добавит изделиям неповторимый насыщенный карамельно-сливочный аромат и вкус, во многом похожий на ириску.

АРОМАПАСТЫ

Производитель: ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия)

Наименование	Дозировка, на 1000 г продукта	HALAL	VEGAN	Описание продукта
ПРЯНОСТИ				
ВАНИЛЛА	40	+	+	Содержит порошок стручков ванили, придает изделиям сбалансированный ванильный вкус и аромат, способствует получению более ярких, выраженных вкусоароматических характеристик, сохраняющихся на протяжении всего срока хранения готовой продукции; подходит для десертов и мороженого, имеет сертификат «Халяль», подходит для веганов.
КЛАССИК СО ВКУСОМ МЯТЫ	5–10	+	+	Натуральный ароматизатор перечная мята, содержащийся в аромапасте, гарантирует получение изделий с выраженным освежающим вкусом и ароматом мяты, который сохраняется при выпечке и замораживании; использование аромапасты обогатит нежным мятным вкусом и ароматом не только выпечку, но и различные десерты, например, мороженое.

АРОМАТИЗАТОРЫ

Производитель: ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия)

Применение Термостабильные ароматизаторы для придания характерного вкуса и аромата хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.

Условия хранения и срок годности Хранить при температуре 15–20 °С в плотно закрытой оригинальной упаковке в течение 18 месяцев.

Упаковка Бутылки из полимерного материала массой 1 кг, по 6 штук в картонной коробке.

Преимущества Просты и универсальны в использовании; удобная дозировка и упаковка; устойчивы при выпечке, сохраняют вкус и аромат на протяжении всего срока годности изделий.

Наименование	Дозировка, на 1000 г продукта	HALAL	VEGAN	Аромат / вкус	Цвет	Консистенция
ВАНИЛЬ	3-5	-	+	Сладкий, карамельный	коричневый	вязкая
ЛИМОН		-	+	Фруктовый, свежий, сочный	желтоватый	
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО		-	+	Сливочный, сладкий	бесцветная	
РОМ		-	+	Фруктовый	Оранжево-коричневый	

АРОМАТИЗАТОРЫ

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

Применение Для ароматизации изделий из дрожжевого и пресного теста, тортов, кексов, бисквитов, печенья, сливок, кремов, суфле, глазурей, наполнителей, мороженого.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом месте в закрытой оригинальной упаковке при температуре не выше 20 °С вдали от холода, высоких температур и прямых солнечных лучей в течение 9 месяцев (БУТТЕРЗАНЭ, КОМБАНИЯ, СИЦИЛИЯ), 12 месяцев (МОККА), 15 месяцев (РУМБАРУМ).

Упаковка КОМБАНИЯ, СИЦИЛИЯ, МОККА - пластиковые бутылки объемом 1,0 л. БУТТЕРЗАНЭ и РУМБАРУМ – пластиковые канистры объемом 3,0 кг.

Преимущества Хорошая консистенция, удобная дозировка, можно использовать при производстве диабетических продуктов (за исключением СИЦИЛИИ); устойчивы при выпечке и замораживании, содержат концентраты из натуральных продуктов.

Наименование	Дозировка, на 1000 г продукта	Описание продукта
КОМБАНИЯ (Ванильный аромат)	3–5	Слегка вязкая эссенция, изготовленная с добавлением натуральной ванили сорта Бурбон. Добавлять в начале смешивания ингредиентов.
СИЦИЛИЯ (Лимонный аромат)		Натуральный ароматизатор. Слегка вязкая эссенция с натуральным вкусом и ароматом лимона, содержит экстракт лимонного масла.
РУМБАРУМ (Ромовый аромат)		Слегка вязкая эссенция со вкусом и запахом рома. Добавлять в начале смешивания ингредиентов.
БУТТЕРЗАНЭ (Аромат сливочного масла)		Слегка вязкая эссенция со вкусом и запахом сливочного масла.
МОККА (Кофейный аромат)	10	Слегка вязкая эссенция со вкусом и запахом свежемолотого кофе.

ПАСТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ДЖЕЛАТОП

Производитель: ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия)

Применение Натуральные ароматизаторы специально разработаны для производства мороженого с разнообразными оттенками вкуса. Могут использоваться при производстве широкого ассортимента кондитерских изделий в качестве наполнителей для ароматизации кремов, взбитых сливок, десертов, начинок и других полуфабрикатов.

Условия хранения и срок годности Хранить в плотно закрытой оригинальной упаковке при температуре 15–20 °С в течение 18 месяцев (ФИСТАШКА – 12 месяцев).

Упаковка Пластиковое ведро массой 5,0 кг.

Преимущества Просты и универсальны в использовании; удобная дозировка и упаковка; не содержат консервантов и искусственных красителей; устойчивы при замораживании; высокое содержание фруктов и других натуральных компонентов придают мороженому и кондитерским изделиям устойчивый вкус и цвет на протяжении всего срока хранения

Наименование	Дозировка, на 1000 г	HALAL	VEGAN	Описание продукта
КЛУБНИКА	50	+	+	натуральный ароматизатор, содержит 20 % клубничного пюре
ТИРАМИСУ	40–50	–	–	натуральный ароматизатор для производства классического итальянского мороженого со вкусом тирамису
ФИСТАШКА	60	–	+	натуральный ароматизатор для производства традиционного фисташкового мороженого, содержит пюре фисташки

АСТРИ БЕЛЛА САХАРНАЯ ПОМАДКА

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Сахарная помадка для покрытия и декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий.
Дозировка	100 %.
Состав	Сахар, вода, патока, влагоудерживающий агент сорбитовый сироп, загустители, эмульгаторы, краситель, соль, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор.
Условия хранения и срок годности	Хранить 10 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Продукт не подлежит хранению в открытом виде. Вскрытую упаковку с продуктом плотно закрывают.
Упаковка	Полимерные ведра массой 7 кг и 14 кг.
Преимущества	Помадка готова к использованию, возможно применение без нагревания, имеет однородную, пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность изделий, не течет, не скалывается; заглазированные изделия долгое время сохраняют свежесть; поверхность изделий не трескается при хранении.

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Смеси для покрытия и декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий.
Дозировка	В соответствии с рецептурой.
Состав	Сахар, вода, сироп глюкозно-фруктозный, эмульгатор, краситель, ароматизатор ванильный, загуститель, консервант.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 10 месяцев.
Упаковка	Полимерные ведра с полиэтиленовым вкладышем массой 7 и 14 кг
Преимущества	Помадка готова к использованию, имеет однородную, пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность изделий, не течет, быстро застывает; заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долгое время сохраняют свежесть; поверхность изделий не трескается при хранении.
Способ приготовления	Разогреть помадку до температуры 45°С и нанести на поверхность остывшего готового изделия с помощью кондитерской кисти, лопатки, палетки или кондитерского мешка.

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА ЖЕЛТАЯ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Готовая сахарная помадка для покрытия и декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий.
Дозировка	В соответствии с рецептурой.
Состав	Сахар, вода, сироп глюкозно-фруктозный, эмульгатор, краситель, загуститель, ароматизатор, консервант.
Условия хранения и срок годности	Хранить 10 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Продукт не подлежит хранению в открытом виде. Вскрытую упаковку с продуктом плотно закрывают.
Упаковка	Полимерные ведра массой 7 кг и 14 кг.
Преимущества	Помадка готова к использованию, имеет однородную, пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность изделий, не течет, быстро застывает; заглазированные изделия не прилипают к упаковке, а цвет покрытия остается стойким в течение всего срока хранения.

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА РОЗОВАЯ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Готовая сахарная помадка для покрытия и декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.
Дозировка	В соответствии с рецептурой.
Состав	Сахар, вода, сироп глюкозно-фруктозный, эмульгатор, красители, загуститель, консервант.
Условия хранения и срок годности	Хранить 10 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Продукт не подлежит хранению в открытом виде. Вскрытую упаковку с продуктом плотно закрывают.
Упаковка	Полимерные ведра массой 7 кг и 14 кг.
Преимущества	Помадка готова к использованию, имеет однородную, пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность изделий, не течет, быстро застывает; заглазированные изделия не прилипают к упаковке, а цвет покрытия остается стойким в течение всего срока хранения.
Способ приготовления	Разогреть помадку до температуры 40 °С +/-2 °С 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 °С. Рекомендуемый способ нанесения помадки без нагревания – из кондитерского мешка.

АСТРИ АЙСИНГ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Для приготовления глазури для росписи, декорирования и глазирования пряников, печенья и других кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, сухой глюкозный сироп, белок яичный сухой, антислеживающий агент, краситель пищевой, стабилизатор, регулятор кислотности, загуститель, ароматизатор ванильный.

Условия хранения и срок годности Хранить 12 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 25° С и относительной влажности воздуха не более 75 %. После вскрытия упаковку необходимо плотно закрыть.

Упаковка Полиэтиленовые мешки в коробке массой нетто 4 х1 кг.

Преимущества Смесь проста в приготовлении, при разведении не требуется горячая вода; легко наносится, формируя ровное покрытие с четкими контурами; подходит для различных техник: заливки, росписи и 3D-декора; окрашивается как сухими, так и гелевыми красителями.

Рецептура

Консистенция БАЗА	Консистенция ЗАЛИВКА	Консистенция ДЕКОР 3D
1000 г АСТРИ АЙСИНГ — 140-150 г воды (t=20°-25°С) АСТРИ АЙСИНГ перемешать с водой до однородной консистенции. Дать настояться 3 мин. Взбить лопаткой на планетарном миксере (средние обороты) или с помощью ручного миксера в течение 3-4 мин. Время может изменяться в зависимости от миксера. Масса должна побелеть, увеличиться в объеме, клюв от насадки должен быть мягким, но держать форму.	1000 г БАЗА АСТРИ АЙСИНГ — 30-50 г воды (t=20°-25°С) Количество воды зависит от размера изделий. После заливки изделия необходимо просушить в условиях цеха от 6 до 12 часов или с использованием принудительной сушки при температуре 50°С от 15 минут.	1000 г БАЗА АСТРИ АЙСИНГ — 180-240 г АСТРИ АЙСИНГ К подготовленной консистенции БАЗА необходимо добавить смесь АСТРИ АЙСИНГ, перемешать. Консистенция ДЕКОР 3D подходит для работы с насадками, создания цветов и объемных деталей.

АСТРИ ГЛАЗУРИ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / С КАКАО

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смеси для приготовления сахарных глазурей, используемых для отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ: сахар, крахмал пшеничный, ароматизатор, кислота лимонная.

АСТРИ ГЛАЗУРЬ С КАКАО: сахар, крахмал пшеничный, какао-порошок обезжиренный, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 18 месяцев.

Упаковка АСТРИ ГЛАЗУРЬ С КАКАО – коробка картонная с полиэтиленовым вкладышем массой 5 кг.

АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ – мешки бумажные многослойные массой 25 кг, коробка картонная с полиэтиленовым вкладышем массой 5 кг.

Преимущества Полученные глазури пластичны и однородны, быстро застывают и не текут, придают изделиям привлекательный внешний вид, легко подкрашиваются и ароматизируются АРОМАПАСТАМИ; имеется возможность повторного разогревания готовой глазури (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи).

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г для приготовления помадки	
	ванильная	с какао
АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	1000	–
АСТРИ ГЛАЗУРЬ С КАКАО	–	1000
Вода горячая (t = 85–90 °С)	167–200	200–234

Способ приготовления Перемешать АСТРИ ГЛАЗУРЬ с горячей водой (t = 85–90 °С) до образования однородной массы (для приготовления глазури с ароматом ванили допустимо использование молока). Перед использованием охладить глазурь до температуры 50–55 °С. Нанести на поверхность изделия.

Примечание При внесении АРОМАПАСТ следует эквивалентно уменьшить количество вносимой воды.

АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления сахарной помадки, используемой для покрытия хлебобулочных и кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, загуститель, ароматизатор ванильный, регулятор кислотности.

Условия хранения и срок годности Хранить 18 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в оригинальной плотно закрытой упаковке.

Упаковка Многослойные бумажные мешки массой 5 кг и 25 кг.

Преимущества Смесь удобна в использовании – для ее приготовления достаточно использовать воду с t 25°-30 °С. Полученная помадка имеет привлекательный внешний вид – белый и плотный цвет покрытия, а также однородную структуру без сахаристости. Помадка на основе смеси не прилипает к упаковке, не течет, не скалывается, сохраняет белый цвет и стабильность в течение всего срока хранения кулича; допускается использовать на изделиях, подвергаемых замораживанию.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ	1000
Вода (t 25°С – 30°С)	160-180

Способ приготовления Смешать АСТРИ ЛЮКС ГЛАЗУРЬ с водой (t 25°С-30 °С) до однородной консистенции. Нанести на поверхность остывшего изделия.

Примечание При внесении АРОМАПАСТ следует эквивалентно уменьшить количество вносимой воды.

АСТРИ ФОНДАНТЫ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ / С КАКАО / СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смеси для приготовления сахарной глянцевой глазури для отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав АСТРИ ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ: сахар, сироп глюкозный сухой, ароматизатор.

АСТРИ ФОНДАНТ С КАКАО: сахар, сироп глюкозный сухой, какао-порошок обезжиренный, ароматизатор, краситель натуральный.

АСТРИ ФОНДАНТ СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ: сахар, сироп глюкозный сухой, ароматизатор, кислота лимонная, ароматизатор, краситель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Коробка картонная с полиэтиленовым вкладышем массой 5 кг, мешки бумажные многослойные массой 25 кг.

Преимущества Возможность многоразового разогревания готовой глазури (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи); полученные глазури пластичны и однородны, сохраняют мягкую структуру, имеют глянцевую поверхность, после застывания хорошо держатся на поверхности изделия.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
АСТРИ ФОНДАНТ	1000
Вода теплая (t = 35–40 °С)	125–135

Способ приготовления Перемешать АСТРИ ФОНДАНТ с водой до образования однородной массы. Нанести сахарную глазурь на поверхность охлажденного изделия.

МЕЛЛА ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смесь для приготовления сахарной глазури для отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, сироп глюкозный сухой, загуститель, краситель, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.

Упаковка Коробка картонная с полиэтиленовым вкладышем массой 5 кг, мешки бумажные многослойные массой 25 кг.

Преимущества Возможность многоразового разогревания готовой глазури (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи); полученные глазури пластичны и однородны, сохраняют мягкую структуру, имеют глянцевую поверхность, после застывания хорошо держатся на поверхности изделия.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
МЕЛЛА ФОНДАНТ	1000
Вода теплая (t = 25–30 °С)	130–150

Способ приготовления Перемешать МЕЛЛА ФОНДАНТ с водой до образования однородной массы. Нанести сахарную глазурь на поверхность охлажденного изделия.

АСТРИ ФОНДАНТ ЗЕФИРНЫЙ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Смеси для приготовления глазури для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий и прослойки кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Ультрамелкая сахарная пудра, желатин, белок яичный сухой, регулятор кислотности, ароматизатор ванильный.

Условия хранения и срок годности Хранить 12 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. После вскрытия упаковку необходимо плотно закрыть.

Упаковка Многослойные бумажные мешки 5 кг и 20 кг.

Преимущества Простой способ приготовления; готовая масса отличается воздушной зефирной структурой; позволяет с минимальным расходом нивелировать неровности поверхности изделий; после застывания хорошо держится на изделии; не крошится при нарезке; в зависимости от температуры воды возможно варьировать плотность покрытия и скорость стабилизации; возможно применение на предприятиях, где ограничено использование свежего яйца.

Рецептура

Наименование сырья	Количества сырья, г
Астри Фондант Зефирный	725
Вода (t = 60° – 100° С)	320

Способ приготовления В емкость залить кипящую воду, засыпать сухую смесь, перемешать, не допуская прилипания смеси ко дну и образования комков. Взбить массу на максимальных оборотах до достижения наибольшего объема и стойкости (объем увеличится в 2 раза) и использовать по назначению. Время взбивания 10 -15 минут. Время высыхания глазури – от 2х до 8 часов (в зависимости от температуры и влажности в помещении).

ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Сахарная пудра для декоративной отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.
Дозировка	По желанию.
Состав	Сахар, сироп глюкозный сухой, заменитель какао-масла, эмульгатор, крахмал пшеничный, ароматизатор ванильный.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 12 месяцев.
Упаковка	Мешки многослойные бумажные массой 15 кг.
Преимущества	Ключевым достоинством продукта является низкая гигроскопичность, что позволяет достигать эффекта «нетающей пудры» на поверхности изделий, а также продолжительное время сохранять декоративные свойства готовых к употреблению изделий.
Способ приготовления	Пудра сахарная нетающая наносится с помощью сита равномерным слоем на поверхность готовых изделий, температура поверхности изделий не выше 40 °С.

ШОКО-ВЕРМИШЕЛЬ

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

Применение	Декор-посыпка для отделки тортов, пирожных, десертов, мороженого.
Вид	Сахарная вермишель с добавлением какао.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом месте в закрытой оригинальной упаковке при температуре не выше 20 °С в течение 12 месяцев. Беречь от замораживания, высоких температур и прямых солнечных лучей.
Упаковка	Пакет полиэтиленовый в картонной коробке массой 5 кг.
Преимущества	Прост в использовании, придает изделиям оригинальность; устойчив к выпечке.

ВОЗДУШНЫЙ РИС В ТЕМНОМ/ МОЛОЧНОМ/ БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

Производитель: Турция

Применение	Декоры-посыпки для отделки кондитерских изделий.
Вид	Маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 3–4 мм. Полуфабрикат, полученный методом экструзии рисовой муки, покрытый шоколадом.
Условия хранения и срок годности	Хранить в закрытой оригинальной упаковке при температуре от 16 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 65 % в течение 18 месяцев. Продукт не должен подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.
Упаковка	Пакет из полимерного материала массой 1 кг, упакованный в картонный короб по 4 шт.
Преимущества	Просты в использовании, придают изделиям оригинальность.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

Применение	Декоры для отделки тортов, пирожных, десертов, мороженого.
Вид	ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ: прямоугольные чипсы размером около 2х5 мм. Устойчивы к выпечке и повышенной влажности. Содержание какао-продуктов 32 %. ФИЛИГРАНЬ МИКС: три разных фантазийных декора. Содержание какао-продуктов 60 %.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом месте в закрытой оригинальной упаковке при температуре не выше 20 °С в течение: 9 месяцев (ФИЛИГРАНЬ МИКС), 12 месяцев (ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ). Беречь от замораживания, высоких температур и прямых солнечных лучей.
Упаковка	ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ – пакет полиэтиленовый в картонной коробке массой 5,0 кг. ФИЛИГРАНЬ МИКС – картонная коробка массой 450 г, в коробке 432 шт
Преимущества	Просты в использовании, придают изделиям оригинальность.

ТРИРАПИДО 50

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Универсальная основа для производства сливочного мороженого (с пастеризацией или без), сорбетов, мороженого с фруктовым, ореховым, йогуртовым или другими вкусами, а также мягкого мороженого или молочных коктейлей.

Дозировка 50 г ТРИРАПИДО 50 на 1 л воды или молока.

Состав Молоко сухое обезжиренное, декстроза (глюкоза), сироп глюкозный, эмульгаторы, загустители, ароматизаторы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом чистом хорошо вентилируемом помещении при температуре от 15 до 20 °С и относительной влажности воздуха от 45 до 75 %в течение 12 месяцев.

Упаковка Пакеты из полимерных или комбинированных материалов массой 1,5 кг, по 3 штуки в картонной коробке.

Преимущества Универсальная база для производства мороженого; позволяет вырабатывать широкий ассортимент мороженого и замороженных десертов (твердое мороженое, мягкое мороженое, молочные коктейли, замороженные напитки типа граниты); использование ТРИРАПИДО 50 при производстве твердого мороженого позволяет получить правильную структуру и консистенцию; гарантирует стабильно высокое качество и обеспечивает длительный срок хранения мороженого; при производстве мягкого мороженого с ТРИРАПИДО 50 готовый продукт обладает насыщенным натуральным молочным вкусом при сравнительно низкой сырьевой себестоимости. Продукт производится ИРЕКС ТРИЭР по лицензии компании ДРАЙДОППЕЛЬ.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
ТРИРАПИДО 50	50
Сахар	227
Молоко, жирностью 3,5 %	1000
Сливки, жирностью 33 %	50

ТРИРАПИДО 50

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Способ приготовления

Холодный способ приготовления

Смешать базу ТРИРАПИДО 50 и остальные сухие ингредиенты согласно рецептуре, добавить молоко и сливки, затем тщательно перемешать. Оставить смесь для набухания на 20 мин, затем добавить любую пасту-наполнитель и с помощью фризера приготовить мороженое.

Горячий способ приготовления (с пастеризацией)

Нагреть молоко в пастеризаторе до t = 40 °C, внести сахар и базу ТРИРАПИДО 50, далее, согласно программе, нагреть смесь до t = 65 °C, внести сливки. Нагреть смесь до t = 85 °C. Оставить смесь в пастеризаторе для созревания в течение 8 часов. Охлаждение базы до 4 °C происходит автоматически согласно заданной программе.

После этого процесса нужное количество смеси выгрузить в емкость с мерными делениями и перелить во фризер. Приготовить мороженое.

Способ приготовления мягкого мороженого

Смешать все компоненты согласно рецептуре, оставить смесь для набухания на 20 мин. Далее залить смесь во фризер для мягкого мороженого и приготовить мороженое согласно программе. Готовое мороженое дозировать в вафельные рожки или креманки. По желанию сверху отделать топпингом.

СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНОГО МОРОЖЕНОГО

Производитель: ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия)

Применение	Базовая смесь для производства мороженого с насыщенным шоколадным вкусом и кремовой однородной структурой.
Дозировка	100 г на 1 л молока.
Состав	Какао-порошок, мальтодекстрин, концентрат порошкообразный молочных белков, эмульгаторы, сироп глюкозный, ароматизатор, загуститель, мука соевая.
Условия хранения и срок годности	Хранить при температуре 15–20 °С в плотно закрытой оригинальной упаковке в течение 24 месяцев.
Упаковка	Полиэтиленовые пакеты массой 2,5 кг, по 2 штуки в картонной коробке.
Преимущества	Гарантирует стабильно высокое качество мороженого; насыщенный шоколадный вкус готового продукта; формирует правильную структуру и консистенцию мороженого; обеспечивает длительный срок хранения; производство шоколадного мороженого холодным способом без пастеризации.
Способ приготовления	Смешать смесь и сахар согласно рецептуре, добавить молоко и сливки, затем тщательно перемешать. Оставить смесь для набухания на 20 мин и с помощью фризера приготовить шоколадное мороженое.

ВИП КРЕМ

Производитель: ООО «Спарта-Экспорт» (Россия)

Применение Крем на растительных маслах для взбивания, применяется для отделки и наполнения тортов и десертов, приготовления муссов и т. д.

Жирность 26 %.

Состав Вода питьевая, заменитель какао-масла нетемперируемый лауринового типа, сироп глюкозный, глюкоза кристаллическая, стабилизаторы, агент антислеживающий, эмульгатор, антиокислители, эмульгатор, регулятор кислотности, соль, подсластители, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сасептической упаковке при температуре от 0 до 18 °С. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 5 суток.

Не подвергать замораживанию до взбивания!

Срок годности 9 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Пакеты Tetra Pack, объемом 1 л, упакованные по 12 штук в пленку. Асептическая упаковка (2 пакета bag-in-box по 10 кг) в гофрокоробе.

Преимущества Прост в применении; прекрасно сбивается и сохраняет стабильность во взбитом состоянии; возможно внесение до 30 % сахарного сиропа без потери стабильности; хорошо передает вкус, цвет и аромат при работе с фондами, красителями, пастами, начинками и ароматизаторами; можно использовать в изделиях, в которых ранее применялись молочные сливки; готовый крем устойчив к замораживанию, хорошо сохраняет форму на готовом изделии; имеют внешний вид и вкус молочных сливок; пониженное содержание жира; универсальные условия хранения; объем в результате сбивания увеличивается в 3–4 раза.

Способ приготовления Крем необходимо предварительно охладить до температуры от 2 до 4 °С в течение 24 ч. Сбивать на средней скорости для предотвращения брызг, затем на высокой скорости до достижения желаемой консистенции. **Не перевзбивать!** Если крем перевзбить, то он может начать трескаться на готовых изделиях.

Примечания Для достижения лучшего результата при сбивании рекомендуется также охладить емкость и венчик.

Высокая температура продукта и окружающей среды приводит к сокращению продолжительности сбивания и дает плотную структуру и низкий объем.

Лучший результат можно получить при заполнении емкости на 1/6 часть ее объема.

Внесение красителей и ароматизаторов необходимо производить до укрепления структуры в процессе сбивания.

Превышение продолжительности сбивания приводит к образованию очень плотной структуры и низкого объема.

Взбитый продукт хранить в закрытом виде при температуре от 2 до 4 °С не более 5 суток.

ВИП КРЕМ УАЙТ

Производитель: ООО «Спарта-Экспорт» (Россия)

Применение Крем на растительных маслах для взбивания, применяется для оделки и наполнения тортов и десертов, приготовления муссов и т. д.

Жирность 27 %.

Состав Вода питьевая, заменитель какао-масла нетемперируемый лауринового типа, глюкозный сироп, глюкоза кристаллическая, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, агент антислеживающий, загустители, антиокислители, эмульгатор, подсластители, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности Хранить в сасептической упаковке при температуре от 0 до 10 °С. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 5 суток.

Не подвергать замораживанию до взбивания!

Срок годности 9 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Пакеты Tetra Pack, объемом 1 л, упакованные по 12 штук в пленку. Асептическая упаковка (2 пакета bag-in-box по 10 кг) в гофрокоробе.

Преимущества Прост в применении; прекрасно сбивается и сохраняет стабильность во взбитом состоянии; возможно внесение 30 % сахарного сиропа без потери стабильности; хорошо передает вкус, цвет и аромат при работе с фондами, красителями, пастами, начинками и ароматизаторами; можно использовать в изделиях, в которых ранее применялись молочные сливки; готовый крем устойчив к замораживанию; хорошо сохраняет форму на готовом изделии; имеют тонкий сливочно-ванильный вкус; объем в результате сбивания увеличивается в 3–4 раза.

Способ приготовления Крем необходимо предварительно охладить до температуры от 2 до 4 °С в течение 24 ч. Сбивать на средней скорости для предотвращения брызг, затем на высокой скорости до достижения желаемой консистенции. **Не перевзбивать!** Если крем перевзбить, то он может начать трескаться на готовых изделиях.

Примечания Для достижения лучшего результата при сбивании рекомендуется также охладить емкость и венчик.

Высокая температура продукта и окружающей среды приводит к сокращению продолжительности сбивания и дает плотную структуру и низкий объем.

Лучший результат может быть получен при заполнении емкости на 1/6 часть ее объема.

Внесение красителей и ароматизаторов необходимо производить до укрепления структуры в процессе сбивания.

Превышение продолжительности сбивания приводит к образованию очень плотной структуры и низкого объема.

Взбитый продукт хранить в закрытом виде при температуре от 2 до 4 °С не более 5 суток.

КРЕМ СВИТ ФРИ

Производитель: ООО «Спарта-Экспорт» (Россия)

Применение Жидкий маргарин для взбивания, применяется для украшения и наполнения тортов и десертов, приготовления муссов и т. д.

Жирность 27 %.

Состав Вода питьевая, заменитель какао-масла нетемперируемый лауринового типа, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, агент антислеживающий, загустители, антиокислители, мальтодекстрин, ароматизатор.

Условия хранения и срок годности В асептической упаковке при температуре от 0 до +10 °С. Срок годности 6 месяцев при соблюдении условий хранения. После вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике не более 5 суток.

Не подвергать замораживанию до взбивания!

Упаковка Асептическая упаковка (2 пакета bag-in-box по 10 кг), в гофрокоробе.

Преимущества Продукт не содержит сахар, что позволяет самостоятельно регулировать уровень сладости в процессе производства внося сахар или иные подсластители; прост в применении; прекрасно сбивается и сохраняет стабильность во взбитом состоянии; возможно внесение 30 % сахарного сиропа без потери стабильности; хорошо взаимодействует с фондами, красителями, аромапастами, начинками и ароматизаторами; готовый крем устойчив к замораживанию, хорошо сохраняет форму на готовом изделии; имеет тонкий сливочнованильный вкус; объем в результате взбивания увеличивается в 3-4 раза.

Способ приготовления Сливки необходимо предварительно охладить до температуры от 2 до 4 °С в течение 24 ч. Взбивать на средней скорости для предотвращения брызг, затем на высокой скорости до достижения желаемой консистенции. **Не перевзбивать!** Если крем перевзбить, то он может начать трескаться на готовых изделиях.

Примечания

- Для достижения лучшего результата при взбивании рекомендуется также охладить емкость для взбивания и венчик;
- Высокая температура продукта и окружающей среды приводит к сокращению продолжительности взбивания и дает плотную структуру и низкий объем;
- Лучший результат можно получить при заполнении взбивальной емкости на 1/6 часть ее объема;
- Внесение красителей и ароматизаторов необходимо производить до укрепления структуры в процессе взбивания;
- Превышение продолжительности взбивания приводит к образованию очень плотной структуры и низкого объема;
- Взбитый продукт хранить в закрытом виде при температуре от 2 до 4 °С не более 5 суток.

АСТРИ ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.
Дозировка	2,0–6,0 % от массы муки.
Состав	Крахмал кукурузный, эмульгатор, разрыхлитель.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 18 месяцев.
Упаковка	Картонная коробка с полиэтиленовым мешком массой 5,0 кг, бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг.
Преимущества	Придает изделиям равномерную разрыхленную структуру; имеет нейтральный вкус и запах; в готовых изделиях отсутствуют привкус соды и темные вкрапления, характерные при применении традиционных разрыхлителей; обеспечивает стабильное качество изделий; обладает более «мягким» разрыхляющим эффектом, при этом не содержит пшеничную муку и может использоваться для производства изделий, не содержащих глютен.

ЛИНДЕНЕР

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.

Дозировка 2,5–3,0 %.

Состав Крахмал кукурузный, эмульгатор, разрыхлитель.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % вдали от резко пахнущих продуктов и материалов в течение 18 месяцев.

Упаковка Картонная коробка с полиэтиленовым мешком массой 5,0 кг, бумажные многослойные мешки массой 25,0 кг.

Преимущества Придает тесту разрыхленность, экономичен в использовании; имеет нейтральный вкус и запах; в готовых изделиях отсутствует привкус соды, характерный при применении традиционных разрыхлителей; обеспечивает стабильность качества изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, г
ЛИНДЕНЕР	20–30
Мука пшеничная высшего сорта	1000

Способ приготовления Смешать ЛИНДЕНЕР с мукой, добавить остальные рецептурные компоненты и перемешать до образования однородной массы.

АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП ДЕСЕРТНЫЙ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для пропитки, декорирования поверхности готового изделия, а также для приготовления муссов, десертов.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Сахар, сироп глюкозный, вода питьевая, загустители: агар, пектин; красители: жженый сахар, кармин; кленовый сироп, регулятор кислотности, ароматизатор, консервант.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 30° С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Продукт не подлежит хранению в открытом виде. Вскрытую упаковку с продуктом плотно закрывают. В упаковке 50х0,12 кг полиэтиленовые мешки в коробке возможно хранение при температуре от -30° С до +30° С. Сироп в упаковке полиэтиленовые мешки 0,12 кг после вскрытия упаковки не подлежит хранению. Рекомендуется переработать в течение 72 часов.

Упаковка Полимерные ведра вместимостью 6 кг, 12 кг; 50 х 0,12 кг полиэтиленовые пакеты в коробке.

Преимущества Готовый к употреблению сироп отличается выраженным кленовым вкусом и ароматом, низкой кислотностью и особой текучей консистенцией, благодаря которой область применения сиропа может быть значительно расширена; используется для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий, как рецептурный компонент при замесе дрожжевого и бездрожжевого, а также любого кондитерского теста для придания изделиям кленового аромата, вкуса и цвета; может использоваться для пропитки различных кондитерских изделий, а также для приготовления муссов, десертов или в качестве топпинга.

ПАТОКА ВЫСОКООСАХАРЕННАЯ АСТРИ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Дозировка	3 – 20 %
Состав	Патока крахмальная высокоосахаренная, меласса тростниковая.
Условия хранения и срок годности	Хранить 12 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 30 .°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не рекомендуется хранить в холодильной камере и нагревать выше +50 °С. Предохранять от воздействия прямых солнечных лучей.
Упаковка	Полимерные ведра вместимостью 7,5 и 15 кг.
Преимущества	Патока способствует ускорению процесса брожения теста, продлению их свежести и сроков хранения, используется как натуральная вкусо-ароматическая добавка без Е-кодов, благодаря особому составу с добавлением тростниковой мелассы придает приятный коричневый оттенок и особый вкус хлебобулочным и кондитерским изделиям.

САХАРНЫЙ СИРОП АСТРИ ОПТИМА

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение	Применяется при приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.
Дозировка	3 – 20 %
Состав	Сахар, вода, патока.
Условия хранения и срок годности	Хранить 12 месяцев в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 30оС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не рекомендуется хранить в холодильной камере и нагревать выше +50 °С. Предохранять от воздействия прямых солнечных лучей.
Упаковка	Полимерные ведра вместимостью 7,5 кг, 15 кг
Преимущества	Используется в качестве заменителя сахара при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Положительно влияет на структуру, цвет, вкус и аромат готовых изделий. Способствует увеличению объема, продлению свежести и мягкости готовых изделий, продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, обладает антикристаллизационными свойствами.
Рекомендации по применению	Вносится при замесе теста при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий в количестве 3-20 % Весь сахар, имеющийся в рецептуре хлебобулочного изделия, можно заменить сахарным сиропом из расчета 1кг сахара = 1,25 - 1,5 кг сахарного сиропа.

СИРОП КЛЕНОВЫЙ АСТРИ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в качестве покрытия, начинки, при декорировании, а также как рецептурный компонент при замесе теста для придания изделиям легкого карамельно-кленового аромата, вкуса и цвета.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Патока, вода, сахар, загуститель, кленовый сироп, жженый сахар, регуляторы кислотности; ароматизатор, консервант.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях в оригинальной упаковке при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев. Упаковка с нарушенной герметичность хранению не подлежит. **После вскрытия упаковки переработать в течение 24 часов.**

Упаковка Полимерные ведра вместимостью 6 кг, 12 кг; полиэтиленовые мешки в коробке 40 х 0,12 кг.

Преимущества Сироп используется при декорировании хлебобулочных (слоеных, сдобных) и кондитерских изделий (тортов, пирожных, десертов); возможно использовать как рецептурный компонент при замесе дрожжевого и бездрожжевого, а также любого кондитерского теста и других полуфабрикатов для придания изделиям легкого карамельно-кленового аромата, вкуса и цвета; допускается использование сиропа при производстве изделий, подвергаемых охлаждению и замораживанию; удобная упаковка, позволяющая быстро и просто использовать продукт; не содержит искусственные красители.

СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка 3–20 %.

Состав Сироп сахарный (свекловичный, тростниковый).

Условия хранения и срок годности Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев. Не рекомендуется хранить в холодильной камере и нагревать выше 50 °С. Предохранять от воздействия прямых солнечных лучей.

Упаковка Ведра из полимерных материалов массой 7,5 и 15,0 кг.

Преимущества Обеспечивает свежесть и мягкость хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, положительно влияет на реологические свойства теста, облегчает работу с ним, в том числе и на автоматизированных линиях, способствует ускорению протекания реакции Майяра, т.е. формированию цвета корочки, замедляет микробиологическую порчу, обладает антикристаллизационными свойствами, продукт не содержит ингредиентов с индексом «Е», что соответствует современным тенденциям.

Рекомендации по применению Вносится при замесе теста при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий в количестве 3–20 %.

Весь сахар, имеющийся в рецептуре хлебобулочного изделия, можно заменить СИРОПОМ САХАРНЫМ АСТРИ из расчета:

1 кг сахара = 1,25–1,5 кг СИРОПОМ САХАРНОГО АСТРИ.

СИРОП САХАРНЫЙ ИНВЕРТНЫЙ АСТРИ

Производитель: ТРИЭР-СПБ (Россия)

Применение Инвертный сироп применяется для производства широкого спектра хлебобулочных и кондитерских изделий: кремов, муссов, пастилы, мармелада, нуги, помадок, зефира, безе, конфет, хлеба, сдобы, различных видов снеков. Также сироп применяется для производства джемов, начинок, конфитюров, кондитерского мёда, алкогольных и безалкогольных напитков.

Дозировка 3–20 %.

Состав Продукты инверсии сахарозы.

Условия хранения и срок годности Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев. Не рекомендуется хранить в холодильной камере и нагревать выше 60 °С. Предохранять от воздействия прямых солнечных лучей.

Упаковка Ведра из полимерных материалов массой 7,5 и 15,0 кг.

Преимущества Влагосвязывающие и антикристаллизационные свойства сиропа не дают готовому изделию зачерстветь, засохнуть или растрескаться под влиянием воздуха, что особенно актуально для сохранения свежести тортов и хлеба, пирожных и печенья; предотвращает заледенение за счет снижения температуры замерзания (незаменимо в кремах, глазури для конфет, муссов на основе молока); удобство применения (хорошая растворимость в воде); повышает степень сладости готового продукта без увеличения количества углеводов за счет фруктозы в составе; снижает активность воды, приостанавливая размножение патогенных микроорганизмов (важно при приготовлении скоропортящихся продуктов, например, конфет или ганашей); улучшает вкусовые качества при выпекании, легко сбраживается с дрожжами, повышая эластичность теста.

ИРЕКС ОЙЛ 161 / ИРЕКС ОЙЛ 171

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение

Предназначены для смазки форм, листов при выпечке бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлеба из пшеничной, ржаной муки.

Смазки жировые пищевые антипригарные ИРЕКС ОЙЛ 171/ИРЕКС ОЙЛ 161 рекомендованы для нанесения ручным и механическим способами.

Смазки не предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Состав

ИРЕКС ОЙЛ 171: масло растительное рафинированное дезодорированное (рапсовое, высокоолеиновое подсолнечное), эмульгаторы, антиокислитель, пеногаситель.
Состав ИРЕКС ОЙЛ 161: масло растительное рафинированное дезодорированное (подсолнечное), эмульгаторы, антиокислитель, пеногаситель

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Не допускается хранение эмульсии под прямыми солнечными лучами, а также при температуре ниже –5 °С. Не допускается хранение эмульсии вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Упаковка

Емкости из полимерных материалов массой 9,5 кг, баллон 650 мл ИРЕКС ОЙЛ 171.

Преимущества

Легкость отделения кондитерских изделий от форм; нет следов изделий на поверхности форм; не требует применения пергамента, силиконовых ковриков; при выпечке хлебобулочных изделий позволяет провести 3 цикла без колеровки; не оставляет постороннего запаха и вкуса в готовом изделии; устойчивость к окислению ИРЕКС ОЙЛ 171/ИРЕКС ОЙЛ 161 значительно выше растительных масел; ИРЕКС ОЙЛ 171 отличается более высокой устойчивостью к окислению относительно ИРЕКС ОЙЛ 161.

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение

Предназначена для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий, рекомендована для нанесения ручным и механическим способами.

Смазка не предназначена для непосредственного употребления в пищу. Не может быть использована в качестве смазки для деталей оборудования!

Состав

Масло растительное рафинированное дезодорированное (рапсовое, высокоолеиновое подсолнечное), эмульгаторы, антиокислитель, пеногаситель.

Условия и срок хранения

Смазку жировую специальную хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка

Емкости из полимерных материалов массой нетто 9,5; 210 кг.

Преимущества

Не прилипает тестовая заготовка

- Точное деление тестовой заготовки
- Высокая окислительная устойчивость
- Уменьшается износ режущих и движущихся частей оборудования
- Не содержит минеральных масел

Инструкция по применению

Наносится тонким слоем на чистую поверхность, подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом или готовым продуктом (тестоделители, ножи машин для нарезки хлеба и др.) в хлебопекарной промышленности.

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ ЛАЙТ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение

Предназначен для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий, рекомендован для нанесения ручным и механическим способами.

Жир специального назначения не предназначен для непосредственного употребления в пищу. Не может быть использован в качестве смазки для деталей оборудования!

Состав

Масло растительное рафинированное дезодорированное (рапсовое, высокоолеиновое подсолнечное), антиокислитель Е319, пеногаситель Е900.

Условия и срок хранения

Жир специального назначения хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка

Емкости из полимерных материалов массой нетто 9,5; 210 кг.

Преимущества

- Светло-желтый цвет
- Не прилипает тестовая заготовка
- Точное деление тестовой заготовки
- Высокая окислительная устойчивость
- Уменьшается износ режущих и движущихся частей оборудования
- Не содержит минеральных масел

Инструкция по применению

Наносится тонким слоем на чистую поверхность, подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом или готовым продуктом (тестоделители, ножи машин для нарезки хлеба и др.) вхлебопекарной промышленности.

КАСЕТОЛ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи, для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Состав Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Не допускается хранение эмульсии под прямыми солнечными лучами, а также при температуре ниже –5 °С. Не допускается хранение эмульсии вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Упаковка Емкости из полимерных материалов массой 10,0 кг.

Преимущества Эмульсии без запаха, не впитываются в тестовые заготовки, прочно прилипают к металлическим поверхностям, остаются стабильными при выпечке; одной обработки достаточно для проведения 2-4 выпечек пшеничного или 2–3 выпечек ржано-пшеничного хлеба; ускоряют получение у готового изделия корочки золотисто-коричневого цвета.

КАСЕТОЛ ЭКСТРА

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи, для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Состав Вода, масло рапсовое рафинированное дезодорированное, эмульгатор, глазирователь.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Не допускается хранение эмульсии под прямыми солнечными лучами, а также при температуре ниже –5 °С. Не допускается хранение эмульсии вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Упаковка Емкости из полимерных материалов массой 10,0 кг.

Преимущества Экономически выгодно: позволяет совершать несколько циклов выпечки при одноразовом смазывании форм, противней и подов печи; не оставляет наслоений нагара на противнях и формах; создает прочную пленку на поверхности металла; не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии; не впитывается в тесто; продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов; не карбонизируется; без запаха. КАСЕТОЛ ЭКСТРА особенно рекомендован для летнего сезона в южных регионах России.
Количество циклов выпечек при одноразовом использовании эмульсии – 6-7.

ТРИКАСОЛ 41

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение

Для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи в хлебопекарной и кондитерской промышленности, используемых для выпечки пшеничных, ржанопшеничных, ржаных сортов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с низким содержанием сахара.

Водно-жировая эмульсия ТРИКАСОЛ 41 предназначена для нанесения ручным и механизированным способом.

Состав

Вода, масло растительное рафинированное дезодорированное, эмульгатор.

Условия хранения и срок годности

Эмульсию антипригарную (в т.ч. после вскрытия упаковки) хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка

Емкости из полимерных материалов массой нетто 10 кг.

Преимущества

- готовые изделия «не залипают» и легко отделяются от форм без повреждения поверхности;
- при однократном нанесении возможно 6 циклов выпечек ржано-пшеничного хлеба;
- не расслаивается при хранении;
- уменьшает наслоение нагара на противнях и формах;
- снижает производственную себестоимость готового продукта;
- не оставляет постороннего запаха и вкуса в готовом изделии;
- продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов;
- не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм;
- при нанесении не образуется масляный туман.

Инструкция по применению

Эмульсия ТРИКАСОЛ 41 наносится тонким слоем на чистую поверхность, предназначенную для выпечки изделий.

Для достижения максимального эффекта, важно правильно подготовить поверхности и формы для выпечки.

1. Новые /предварительно очищенные формы обжечь в печи при температуре 250–270 ^{0}С в течение 30 минут;
2. Провести процедуру колерования. Для этого охлажденные формы покрыть тонким слоем продукта ТРИКАСОЛ 41 и поместить в печь при температуре 200–230 ^{0}С на 10–30 минут. В печи происходит образование колеровочной пленки. После охлаждения колеровочная пленка должна быть прочной и не липкой;
3. Проколерованные формы смазывают эмульсией ТРИКАСОЛ 41 и выкладывают в них тестовые заготовки;
4. Изделия выпекают несколько циклов без повторного смазывания форм/листов (точное количество циклов выпечек зависит от конкретных условий на производстве и вида изделий). В дальнейшем смазку форм/листов проводят по мере необходимости;
5. При повреждении колеровочной пленки (появление царапин, отслоений) процедуру колерования необходимо заново повторить.

ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение

Для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи в хлебопекарной и кондитерской промышленности, используемых для выпечки пшеничных, ржанопшеничных, ржаных сортов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с низким содержанием сахара.

Маргарин жидкий антипригарный предназначен для нанесения механизированным способом или вручную.

Состав

Вода, масло растительное рафинированное дезодорированное, эмульгатор, консервант.

Условия хранения и срок годности

Маргарин (в т.ч. после вскрытия упаковки) хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка

Емкости из полимерных материалов массой нетто 10, 200 кг.

Преимущества

- низкая вязкость позволяет наносить ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ любым распылительным оборудованием;
- выгодное соотношение цены и качества;
- готовые изделия «не залипают» и легко отделяются от форм без повреждения поверхности;
- при однократном нанесении возможно 3 цикла выпечек ржано-пшеничного хлеба;
- уменьшает наслоение нагара на противнях и формах;
- продлевается срок службы хлебопекарных форм и листов;
- снижается производственная себестоимость готового продукта;
- не оставляет постороннего запаха и вкуса в готовом изделии.

Инструкция по применению

Перед применением тщательно перемешать. Маргарин жидкий ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ наносится тонким слоем на чистую поверхность, предназначенную для выпечки изделий.

Для достижения максимального эффекта, важно правильно подготовить поверхности и формы для выпечки.

1. Перед применением ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ необходимо тщательно перемешать;
2. Новые /предварительно очищенные формы обжечь в печи при температуре 250–270 ^{0}С в течение 30 минут;
3. Провести процедуру колерования. Для этого охлажденные формы покрыть тонким слоем продукта ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ и поместить в печь при температуре 200–230 ^{0}С на 10–30 минут. В печи происходит образование колеровочной пленки. После охлаждения колеровочная пленка должна быть прочной и не липкой;
4. Проколерованные формы смазывают жидким маргарином антипригарным ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ и выкладывают в них тестовые заготовки;
5. Изделия выпекают несколько циклов без повторного смазывания форм/листов (точное количество циклов выпечек зависит от конкретных условий на производстве и вида изделий). В дальнейшем смазку форм/листов проводят по мере необходимости;
6. При повреждении колеровочной пленки (появление царапин, отслоений) процедуру колерования необходимо заново повторить.

АСТРИ СУХИЕ ДУХИ

Производитель: СПЕЦ-СЕРВИС (Россия)

Применение	Приправа сухая для использования в мучных кондитерских изделиях путем внесения в тесто.
Состав	Корица молотая, мускатный орех молотый, перец душистый молотый, кардамон молотый, гвоздика молотая, имбирь молотый, бадьян молотый, перец черный молотый
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 24 месяцев.
Упаковка	Упаковка – пакет зип-лок 0,25 и 0,5 кг
Преимущества	100 %-ый натуральный продукт; сбалансированный букет пряностей, который придает особый яркий аромат готовым изделиям; используя «сухие духи», вы обеспечите выпечке вкус и аромат целой гаммы различных специй и пряностей, используя при этом всего одну смесь; при выпечке и замораживании АСТРИ СУХИЕ ДУХИ сохраняют свои вкус и аромат; упаковка зип-лок – сохраняет герметичность и соответственно вкусоароматические характеристики приправы на протяжении всего срока годности.

АСТРИ ЧЕСНОЧНАЯ ПРИПРАВА

Производитель: СПЕЦ-СЕРВИС (Россия)

Применение	Приправа из чеснока и пряностей для приготовления чесночной масляной начинки, для придания вкуса и аромата чеснока и пряных трав хлебобулочным изделиям и снекам.
Дозировка	50 г приправы на 1000 г сливочного масла/маргарина/подсолнечного масла; при использовании в выпечке и снеках, согласно рецептуре.
Состав	Загуститель, соль, чеснок сушеный, петрушка сушеная, ароматизатор «Чеснок», лук сушеный.
Условия и срок хранения	Хранить при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Пакет зип-лок 0,5 кг
Преимущества	Придает изделиям неповторимый чесночный аромат. Имеет характерный ярко выраженный чесночный вкус и аромат. Быстрое и простое приготовление начинки: достаточно смешать приправу с любым жировым продуктом (сливочное масло, маргарин или растительное масло) для получения ароматной чесночной начинки. Кроме чеснока, в составе есть букет трав, который дает привлекательный внешний вид. Стабильность начинки при выпечке и замораживании. Оптимальное соотношение цены и качества. Возможность внесения смеси в выпечку для придания вкуса и аромата чеснока. Упаковка зип-лок — сохраняет герметичность и соответственно вкусоароматические характеристики приправы на протяжении всего срока годности

КАОКРЕМ

Производитель: МАРТИН БРАУН (Германия)

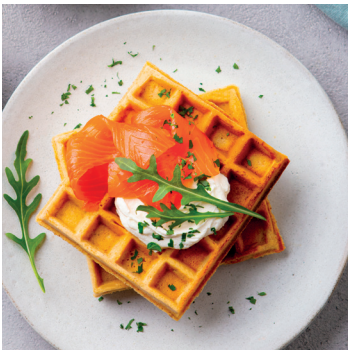
Применение	Пастообразная смесь экстракта какао и растительных жиров.
Дозировка	100 г на 1000 г продукта.
Состав	Какао-порошок с низким содержанием жира, масло рапсовое рафинированное, жир пальмовый рафинированный, ароматизатор.
Условия хранения и срок годности	Хранить при температуре не выше 20 °С в сухом месте в закрытой оригинальной упаковке в дали от холода, высоких температур и прямых солнечных лучей в течение 18 месяцев.
Упаковка	Ведро из полимерного материала массой 5 кг.
Преимущества	Проста и универсальна в использовании; устойчива при замораживании.

ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ МАКСИ

Производитель: ДИПА (Франция)

Применение	Термостабильный шоколадный декор/наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
Дозировка	По желанию.
Состав	Сахар, какао тертое, масло какао, эмульгатор лецитин, ароматизатор.
Содержание какао продуктов	44%.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 15 до 18 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 24 месяцев. Продукт не должен подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Не допускается хранить и транспортировать вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.
Упаковка	Картонная коробка с вкладышем из полимерного материала массой 6,0 кг.
Преимущества	Добавляются при замесе теста для получения изделий с включениями шоколада; можно использовать при приготовлении маффинов, печенья и хлебобулочных изделий.

www.ireks-trier.ru







IREKS ТРИЭР

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