ВЫПЕЧКА
— В ФОРМАТЕ —
TO GO



IREKS
ТРИЭР



Наша новая коллекция рецептур основана на различных видах изделий, идеально подходящих для категории «еда на вынос». В коллекции собраны основы для сэндвичей, бургеров, бутербродов, канапе — от воздушных багетов, мягких булочек и бейглов, нежного тостового хлеба и ароматных краюшек до изысканных круассанов и английских маффинов. Дополняют подборку изделия, жаренные во фритюре, — яркие донатсы, пончики, берлинеры, необычные тыквенные шарики, модное песочное печенье с кремом, популярный японский молочный хлеб, блинчики, бельгийские вафли, а также изделия с гастрономическими начинками. Формат eat to go (от англ. еда на вынос) в общественном питании развивается сегодня стремительными темпами. Люди все чаще выбирают перекусы на ходу, а значит, все больше пекарен, кондитерских, супермаркетов и точек общепита включают в ассортимент еду на вынос. Наши предложения помогут вам выпускать востребованную продукцию и эффективно отвечать на запросы современного потребителя.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



МИНИ-БАГЕТЫ

Воздушные багеты хороши сами по себе, а их миниатюрная версия может стать идеальной основой для сытного сэндвича. Классические пшеничные или пшенично-ржаные багеты, трендовые рустикальные варианты либо современные ЗОЖ-версии с зерновыми и злаковыми ингредиентами, овощными добавками и солодовыми продуктами — широкий выбор позволяет формировать разнообразный ассортимент изделий под любой запрос потребителей.

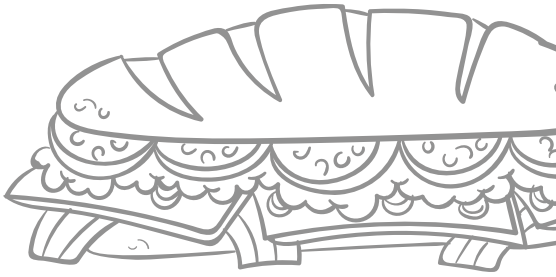
МИНИ-БАГЕТ «БОН БАГЕТ»



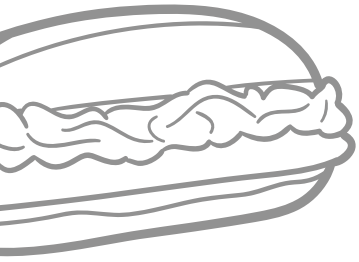
Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
БОН БАГЕТ	20,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Вода, около	60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 кг
Форма изделий	мини-багет
Продолжительность окончательной расстойки	45 мин
Продолжительность заветривания в условиях цеха	20 мин
Температура выпечки	250–200 °С
- ротационная печь	
Пар	1,5 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	20 мин



МИНИ-БАГЕТ ИРЕКС КРАФТ КОНЦЕНТРАТ





Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ИРЕКС КРАФТ КОНЦЕНТРАТ	15,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	2,50 кг
Вода, около	60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 кг
Форма изделий	мини-багет
Продолжительность окончательной расстойки	45 мин
Продолжительность заветривания в условиях цеха	20 мин
Температура выпечки	250–200 °С
- ротационная печь	
Пар	1,5 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	20 мин

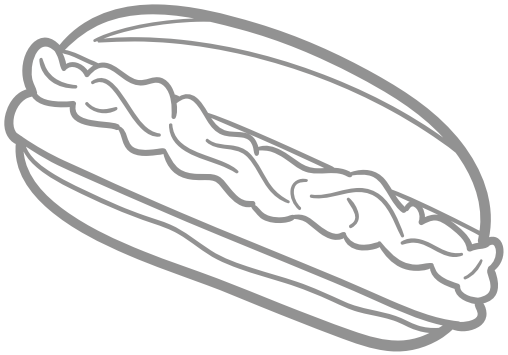


МИНИ-БАГЕТ «МАРИНАРО»



Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
ИРЕКС ПОМОДОРО	20,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	1,80 кг
Масло растительное	3,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

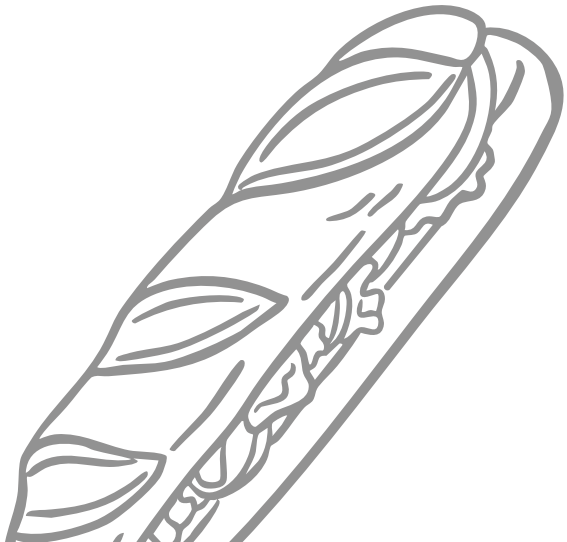


Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	25–28 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 кг
Форма изделий	мини-багет
Продолжительность окончательной расстойки	45 мин
Продолжительность заветривания в условиях цеха	20 мин
Температура выпечки	230–190 °С
- ротационная печь	
Пар	1,5 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	20 мин

МИНИ-БАГЕТ «БОРОДИНО»



Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
БОРОДИНСКАЯ СОЛОДОВАЯ	15,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ	0,50 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	5,00 кг
Кориандр	0,50 кг
Вода, около	60,00 л



Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 кг
Форма изделий	мини-багет
Продолжительность окончательной расстойки	45 мин
Продолжительность заветривания в условиях цеха	20 мин
Температура выпечки	250–200 °С
- ротационная печь	
Пар	1,5 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	20 мин

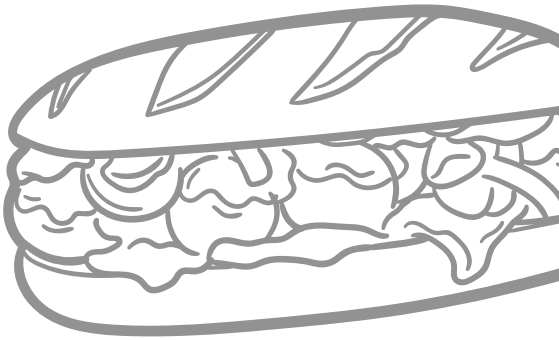
МИНИ-БАГЕТ СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ



Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ	30,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Вода, около	58,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожение теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 кг
Форма изделий	мини-багет
Продолжительность окончательной расстойки	45 мин
Продолжительность заветривания в условиях цеха	20 мин
Температура выпечки	250–200 °С
- ротационная печь	
Пар	1,5 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	20 мин



МИНИ-БАГЕТ ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ



Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ	30,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	2,00 кг
Вода, около	56,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 кг
Форма изделий	мини-багет
Продолжительность окончательной расстойки	45 мин
Продолжительность заветривания в условиях цеха	20 мин
Температура выпечки	250–200 °С
- ротационная печь	
Пар	1,5 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	20 мин



ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ

Мелкая равномерная пористость, «короткий укус», тонкая корочка — именно такими характеристиками должен обладать тостовый хлеб, чтобы стать идеальной основой для сэндвичей, канапе и другой подобной продукции. При этом не стоит ограничиваться только классическим пшеничным вариантом: можно использовать изделия с отрубями, зерновыми и злаковыми ингредиентами, солодовыми продуктами и воплощать на их основе самые разнообразные и креативные решения.

ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ	2,00 кг
Дрожжи прессованные	4,50 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Маргарин	8,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность отлежки теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,60 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	50–70 мин
Температура выпечки	240–190 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

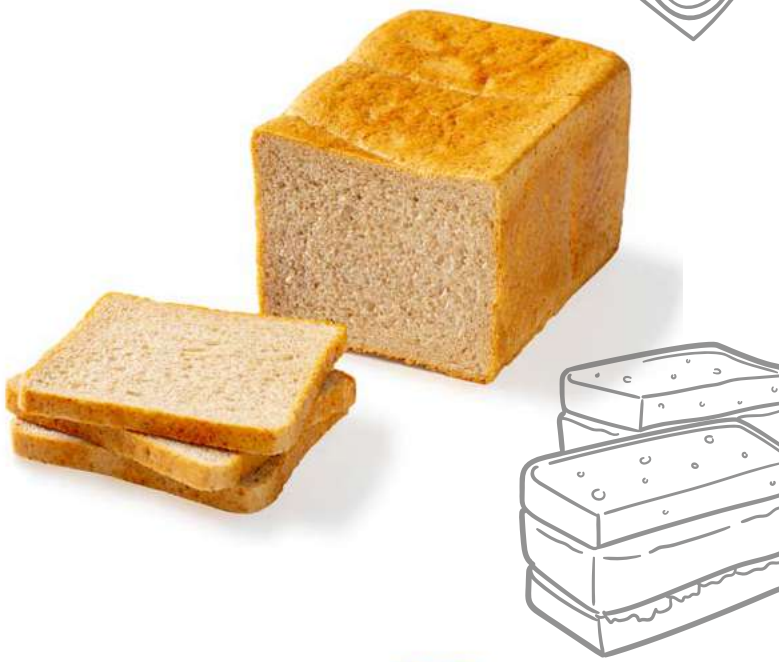


ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ С ПШЕНИЧНЫМИ ОТРУБЯМИ

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг
ИНТЕГРАЛ	10,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	2,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,60–0,66 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	50–70 мин
Температура выпечки	240–190 °С
Продолжительность выпечки	45–60 мин

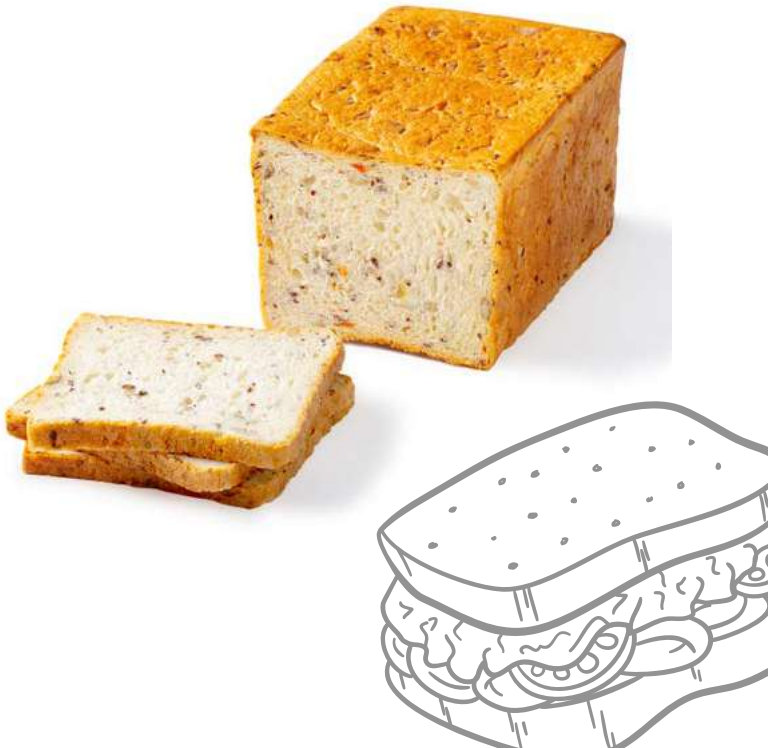


ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ КИНОА МИКС

Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
КИНОА МИКС	25,00 кг
ФИТНЕС МИКС	15,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин	4,00 кг
Молоко сухое	2,00 кг
Вода на замачивание	15,00 кг
Вода, около	38–40,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	24–25 °С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,60–0,66 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	90–120 мин
Температура выпечки	240–190 °С
Продолжительность выпечки	45–60 мин

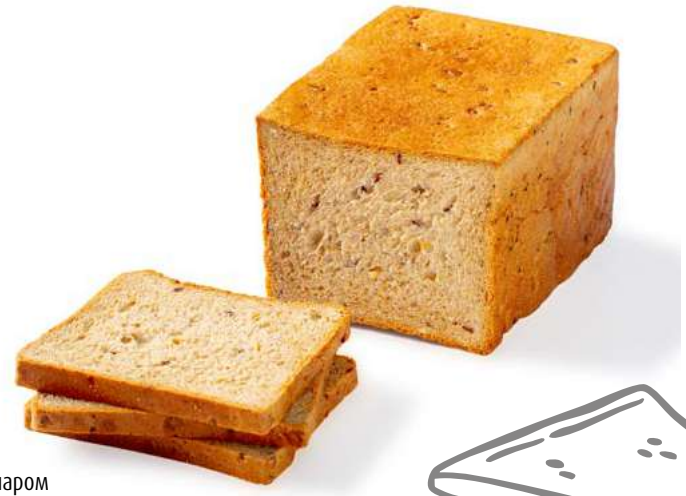


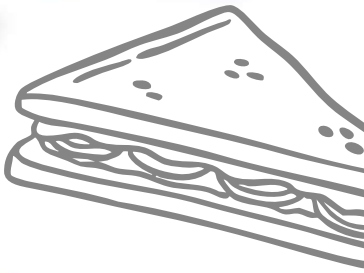
ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ ЗЕРНОВОЙ МАЛЬТ МИКС

Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
МАЛЬТ МИКС	15,00 кг
ИРЕКСОЛ ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ	2,00 кг
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	5,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	2,00 кг
Молоко сухое	2,00 кг
Масло растительное	4,00 кг
Вода, около	50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,60 кг
Разделка	ручная
Продолжительность окончательной расстойки	60–65 мин
Температура выпечки	230 °С–200 °С, с паром
Продолжительность выпечки	27–30 мин



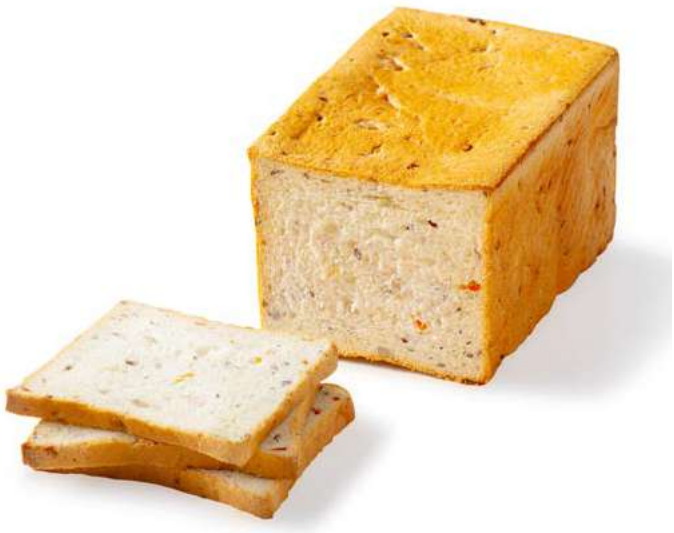


ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ ЗЕРНОВОЙ ФИТНЕС МИКС АКТИВ

Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
ФИТНЕС МИКС АКТИВ	20,00 кг
ИРЕКСОЛ ТОСТ Е-ФРИ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Маргарин	8,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,60 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	50–70 мин
Температура выпечки	240–190 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин

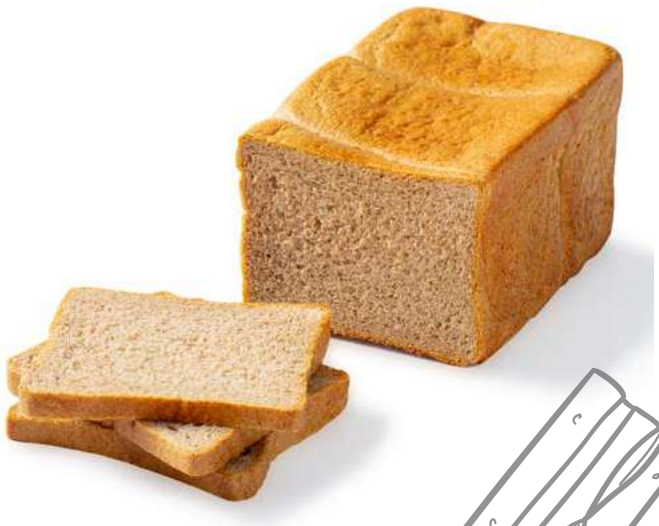


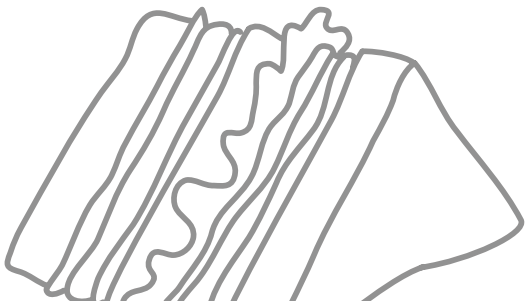
ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ

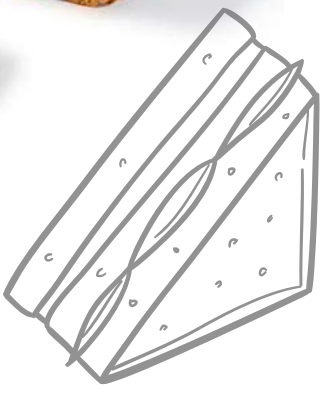
Мука пшеничная высшего сорта	45,00 кг
Мука ржаная обдирная	45,00 кг
РО-ЗЕ-КО	10,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Вода, около	50,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	9 + 3 мин
Температура теста после замеса	25–26 °С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,50–0,60 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	50–70 мин
Температура выпечки	240–190 °С
Продолжительность выпечки	40–45 мин







ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ «РЖАНОЕ ЗЕРНО»

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ	100,00 кг
Дрожжи прессованные (в конце замеса)	0,30 кг
Вода, около (t=55°C)	77–80,00 л

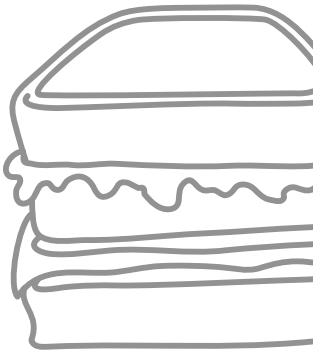
Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	30 мин
Температура теста после замеса	29–32 °С
Продолжительность брожения теста	120 мин
Масса тестовой заготовки	2,10 кг
Форма изделий	тостовые формы
Продолжительность окончательной расстойки	120–140 мин
Температура выпечки	230–175 °С, с паром
Продолжительность выпечки	100–110 мин

Примечание:

1. После брожения тесто еще раз промешивается 5 минут на медленной скорости (обминка);
2. Разделка осуществляется с водой. Тесто плотно вдавливается в смазанные формы и сглаживается скребком;
3. Окончательная расстойка — без крышек, перед посадкой в печь на формы фиксируются крышки.





ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ «ПУМПЕРНИКЕЛ»

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ	100,00 кг
Дрожжи прессованные	0,30 кг
Вода, около	75,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	20–30 мин
Температура теста после замеса	29–32 °С
Продолжительность брожения теста	120 мин
Масса тестовой заготовки	2,00 кг
Форма изделий	тостовые формы
Продолжительность окончательной расстойки	120–180 мин
Температура выпечки	220–200 °С
Продолжительность выпечки	150 мин

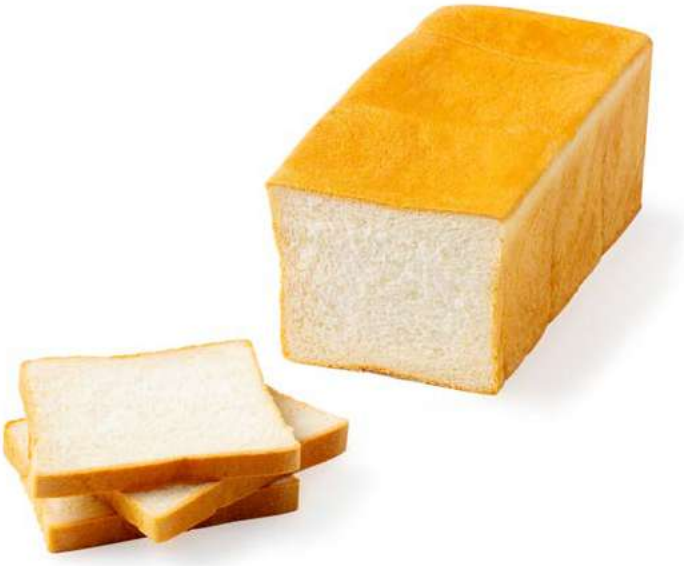


ИЗДЕЛИЯ ТОСТОВЫЕ «РИБАО»

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

Параметры технологического процесса

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





ХЛЕБ «ХОККАЙДО»

Чуть сладковатый японский молочный сдобный хлеб поражает своей фантастически нежной текстурой. Эта мягкая воздушная выпечка хороша и как самостоятельное изделие, и в виде классических или французских тостов. В последнем варианте такие ломтики легко могут стать настоящим хитом категории «еда на вынос».

Заварка (2-3 часа)	
Мука пшеничная высшего сорта	5,50 кг
Вода (кипяток), около	27,00 кг

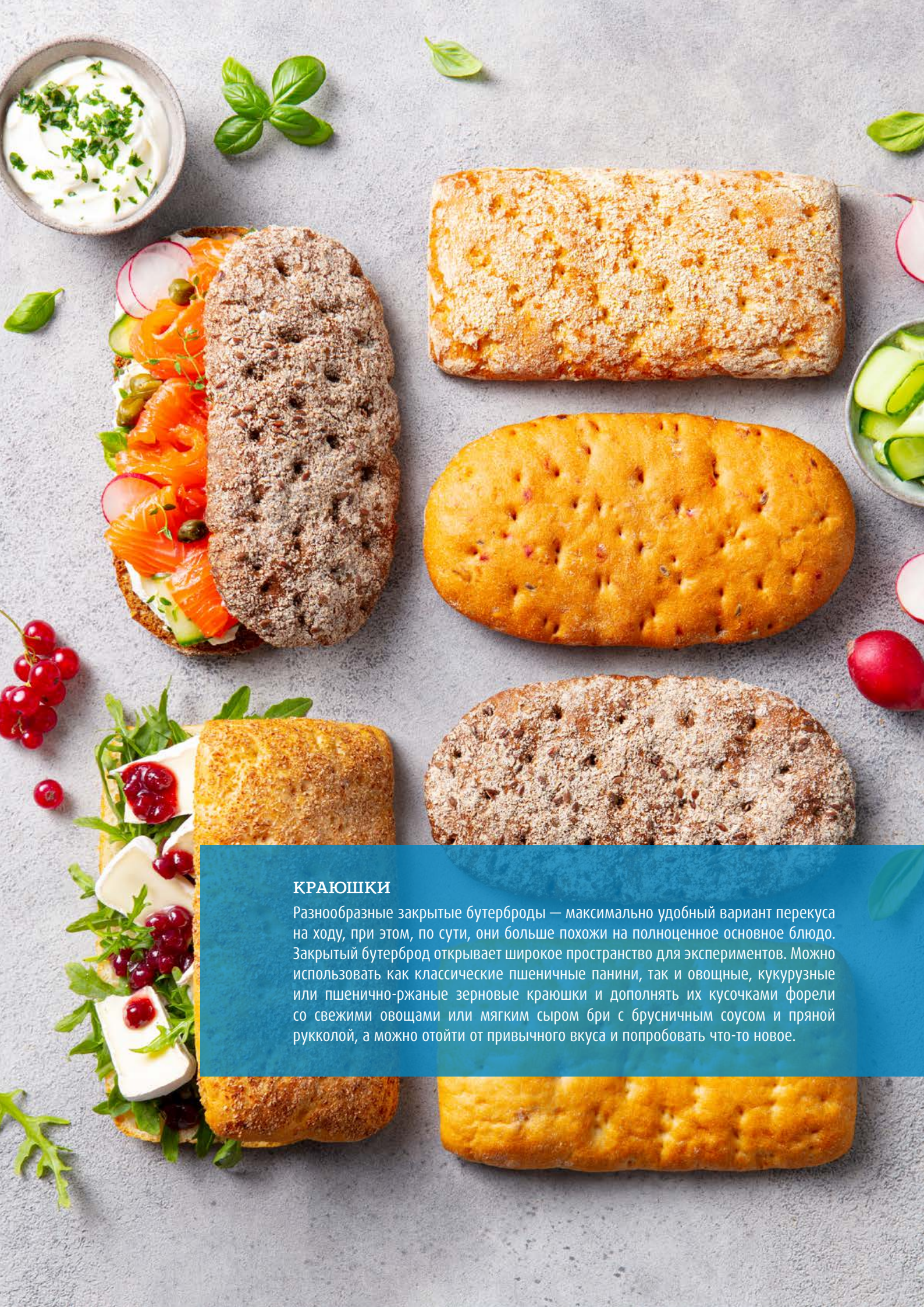
Примечание: заварить муку в воде, охладить до комнатной температуры

Тесто	
Мука пшеничная высшего сорта	94,50 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	8,50 кг
Яйца	8,00 кг
Масло сливочное 82,5 %	7,00 кг
Молоко сухое цельное	1,50 кг
Молоко 3,2 %	34,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	25–26 °С
Продолжительность брожения теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,5 кг
Продолжительность расстойки	70–90 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки (с паром)	30–35 мин

Примечание: сливочное масло вносят в конце замеса постепенно.



КРАЮШКИ

Разнообразные закрытые бутерброды — максимально удобный вариант перекуса на ходу, при этом, по сути, они больше похожи на полноценное основное блюдо. Закрытый бутерброд открывает широкое пространство для экспериментов. Можно использовать как классические пшеничные панини, так и овощные, кукурузные или пшенично-ржаные зерновые краюшки и дополнять их кусочками форели со свежими овощами или мягким сыром бри с брусничным соусом и пряной рукколой, а можно отойти от привычного вкуса и попробовать что-то новое.

ИЗДЕЛИЯ «ПАНИНИ ПШЕНИЧНЫЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ	10,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,20 кг
Масло растительное	9,00 кг
Вода + лед, около	38,00 + 20,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 9 мин
Температура теста после замеса	25–26 °С
Продолжительность брожения теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,12–0,16 кг
Форма изделий	прямоугольная
Продолжительность окончательной расстойки	55–60 мин
Температура выпечки	200–190 °С
- ротационная печь	
Пар	2,4–2,6 л
Продолжительность выпечки	12–17 мин



Примечание:

1. Поверхность тестовых заготовок увлажнить и посыпать пшеничной крупкой или черным кумином.
2. Тесто для изделий «панини» раскатать до желаемого размера после брожения, нарезать и сделать наколы.

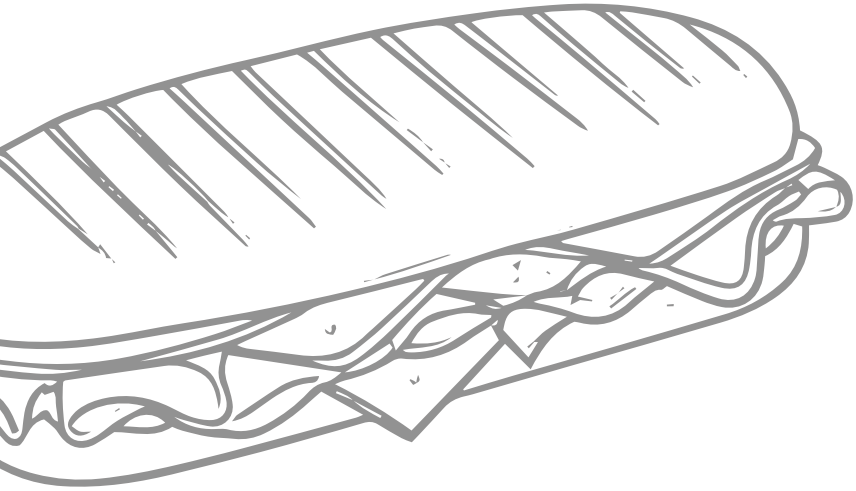
ИЗДЕЛИЯ «КРАЮШКИ КУКУРУЗНЫЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
КУКУРУЗА МИКС	30,00 кг
ИРЕКСОЛ ТОСТ Е-ФРИ	1,5 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	1,80 кг
Маргарин 82 %	3,00 кг
Вода, около	50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,09 кг
Форма изделий	прямоугольные
Продолжительность окончательной расстойки	60 мин
Температура выпечки	230–210 °С
Продолжительность выпечки	10 мин







ИЗДЕЛИЯ «КРАЮШКИ ОВОЩНЫЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
ОВОЩНАЯ МИКС	30,00 кг
ИРЕКСОЛ ТОСТ Е-ФРИ	1,5 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	1,80 кг
Маргарин 82 %	3,00 кг
Вода, около	50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,09 кг
Форма изделий	прямоугольные
Продолжительность окончательной расстойки	60 мин
Температура выпечки	230–210 °С
Продолжительность выпечки	10 мин



ИЗДЕЛИЯ «СТАРОВЯЗЕМСКИЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	45,00 кг
Мука ржаная обдирная	20,00 кг
СПОРТИВНАЯ	25,00 кг
БОРОДИНО	10,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	1,00 кг
ПАНИФАРИН	2,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	5,00 кг
Лен	5,00 кг
Кориандр, дробленый	2,50 кг
Вода, около	60,00–62,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 -28 °С
Масса тестовой заготовки	0,09 кг
Форма изделий	прямоугольная
Продолжительность предварительной расстойки	10 мин
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки	230–200 °С
Продолжительность выпечки	25 мин









БУЛОЧКИ ДЛЯ БУРГЕРОВ

Основа настоящего и вкусного бургера — правильная булочка. С мелкими порами, «коротким укусом» и упругим мякишем, она задает настроение всему изделию и подчеркивает вкус его составляющих. Вариантов исполнения множество: классические пшеничные, популярные сдобные, трендовые крафтовые, модные темные, с овощными добавками, продуктами переработки зерна, солодовыми добавками. Возможности для создания новых вкусов здесь по-настоящему безграничны.

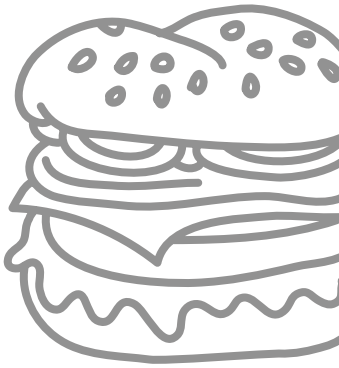
БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА «КРАФТОВАЯ»

Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
Мука ржаная обдирная	10,00 кг
МАЛЬТ БРЭД	10,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	10,00 кг
Масло растительное	8,00 кг
Кориандр молотый (в тесто)	0,50 кг
Вода, около	60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,07 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	70–90 мин
Температура выпечки	240–210 °С
Продолжительность выпечки	13 мин





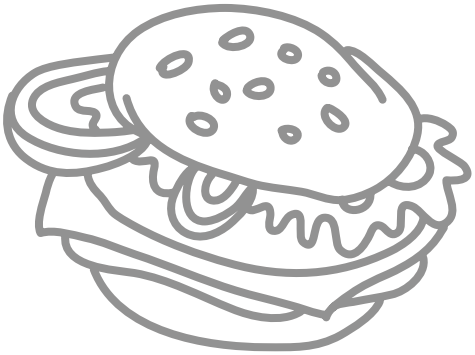
БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА

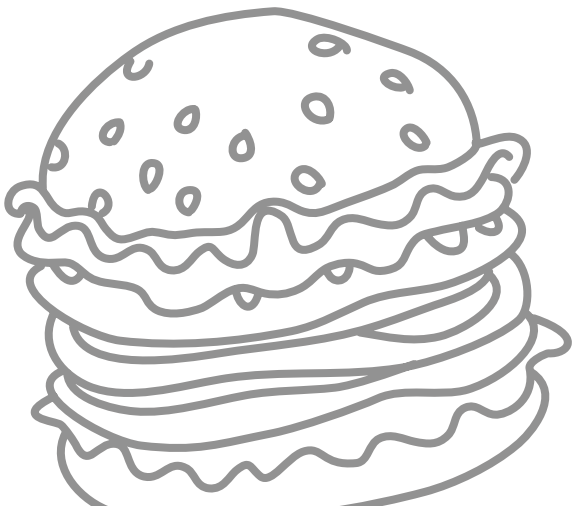
Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	5,00 кг
СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ	0,80 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	4,00 кг
Маргарин	8,00 кг
Молоко сухое цельное	3,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста после замеса	25–26 °С
Продолжительность брожения теста	10 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	250–220 °С
Продолжительность выпечки	9–10 мин







БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА ПШЕНИЧНАЯ

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ	0,80 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	4,00 кг
Маргарин	8,00 кг
Молоко сухое цельное	3,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста после замеса	25–26 °С
Продолжительность брожения теста	10 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	250–220 °С
Продолжительность выпечки	9–10 мин



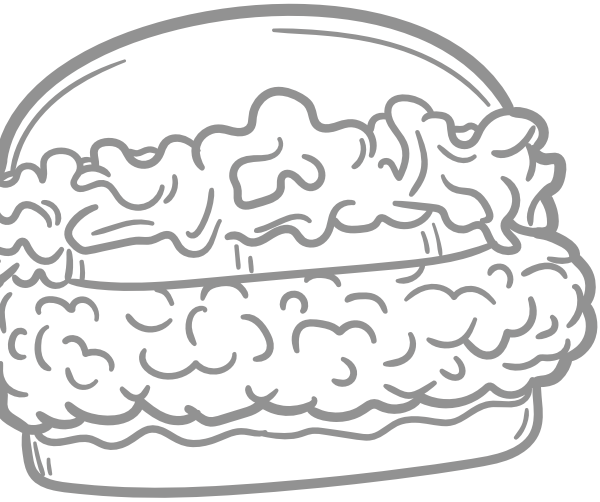
БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА «ДАРК»

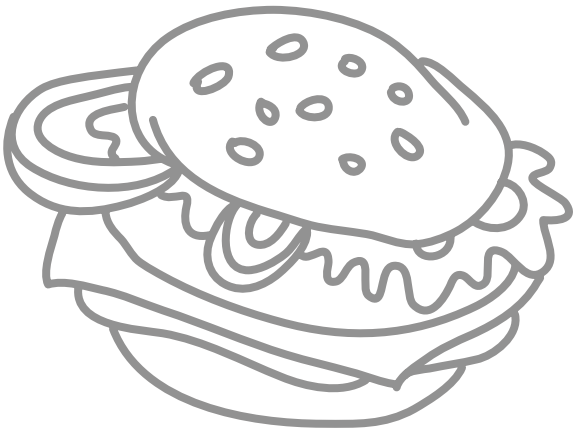
Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ПРИМАТ	0,5 кг
Е-ФРИМАТ	1,0 кг
Уголь растительный	0,50 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	50–70 мин
Температура выпечки	240–200 °С
Продолжительность выпечки	13 мин







БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
ПАСТА СОЛОДОВАЯ	2,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Молоко сухое цельное	3,00 кг
Вода, около	53,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста после замеса	27–28 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	70–90 мин
Температура выпечки	240–210 °С
Продолжительность выпечки	13–15 мин



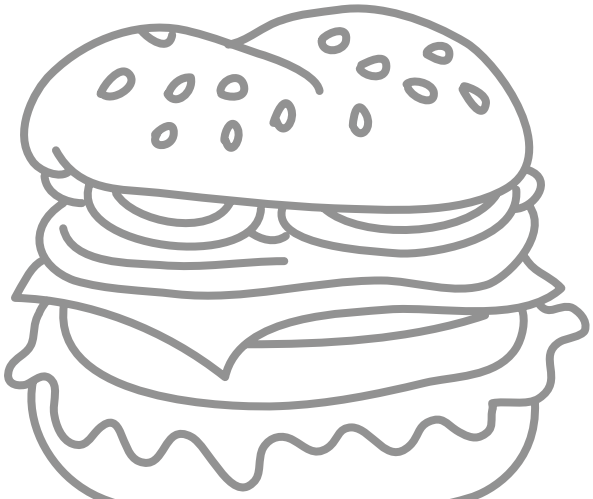
БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА ОВОЩНАЯ

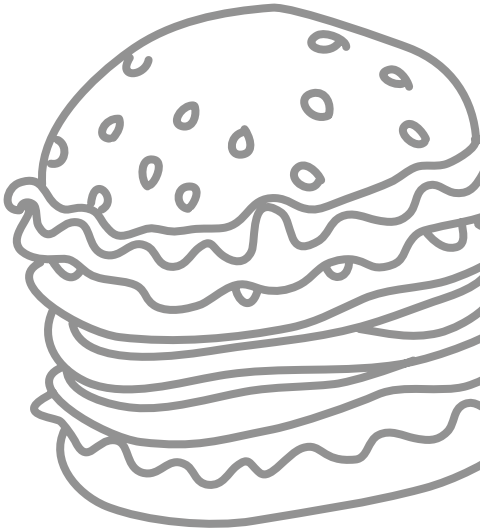
Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
ОВОЩНАЯ МИКС	20,00 кг
ПРИМАТ	0,50 кг
Е-ФРИМАТ	1,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	10,00 кг
Маргарин	12,00 кг
Молоко цельное	12,00 кг
Яйца	17,50 кг
Вода+лед, около	28,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	60 мин
Температура выпечки	240–210 °С
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы)	13 мин







БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА «ОВСЯНАЯ»

Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ	15,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода, около	63,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста	27–29 °С
Продолжительность брожения теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	50–70 мин
Температура выпечки	240–210 °С
Продолжительность выпечки	13 мин



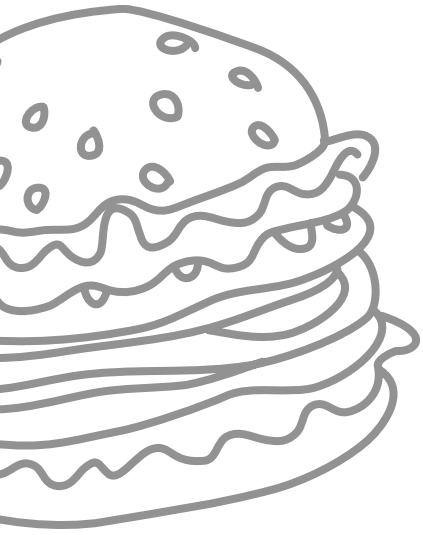
БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА

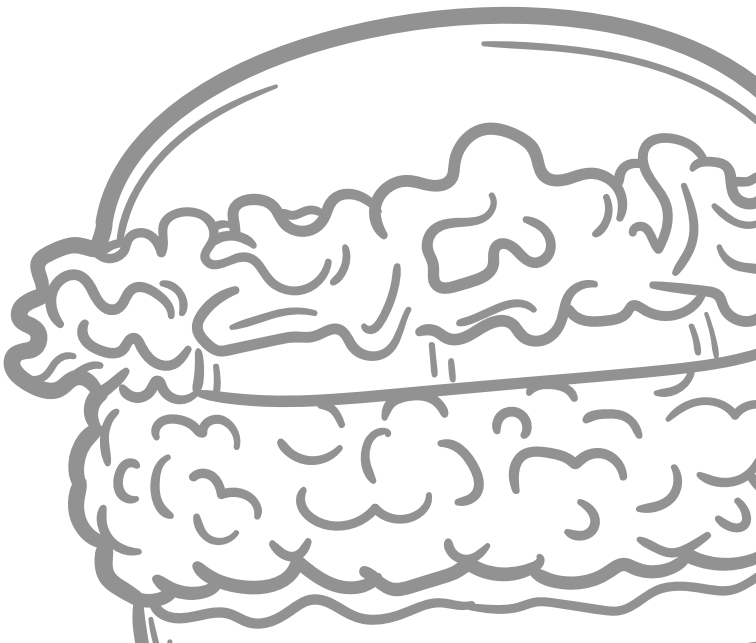
Мука пшеничная высшего сорта	60,00 кг
АРТИЗАНО МУЛЬТИЗЛАК	40,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	1,80 кг
Сахар	3,00 кг
Вода, около	65,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	12 + 6 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	40–45 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	50–60 мин
Температура выпечки	220–205 °С
Продолжительность выпечки	30–35 мин









БЕЙГЛЫ

Во многих странах бейглы — это не просто завтрак, а настоящий образ жизни и определенная традиция. Каждый день тысячи людей выстраиваются в очереди за горячим бейглом с крем-чизом, лососем, авокадо или просто сливочным маслом. Эта круглая булочка с мягким, но достаточно плотным мякишем является идеальной основой для сэндвича: хорошо держит начинку и остается нежной внутри. Огромное разнообразие вариантов ее производства от классической пшеничной до гречневой, зерновой, картофельной и даже сдобной сливочно-кукурузной позволяет удовлетворить самые разные покупательские предпочтения.

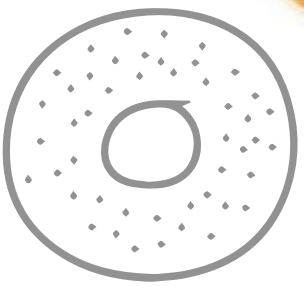
ИЗДЕЛИЯ «БЕЙГЛ»

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ВИНЕР МАЛЬЦКРЕМ	5,00 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Вода (холодная)	8,00 л
Лед	40,00 л
Масло растительное	1,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4+6 мин
Температура теста после замеса	20–22 ° С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,10–0,14 кг
Формование	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки (ротационная печь)	250–210 °С
Пар	5,0 л
Продолжительность выпечки	16 мин





БЕЙГЛ «ГРЕЧНЕВЫЙ»

Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ	20,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Вода + лед	50,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	20–22 ° С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,10–0,14 кг
Формование	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки (ротационная печь)	250–210 °С
Пар	5,0 л
Продолжительность выпечки	16 мин

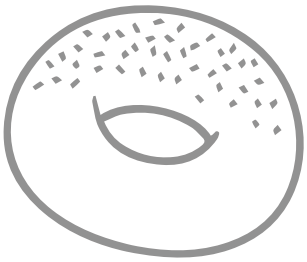


БЕЙГЛ С ВИТАЛИТИ МИКС

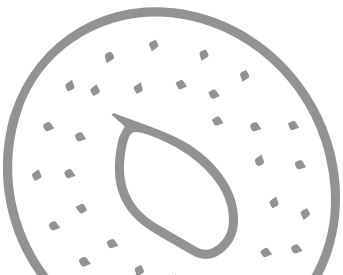
Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ВИТАЛИТИ МИКС	15,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ	1,50 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Вода + лед	50,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	20–22 ° С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,10–0,14 кг
Формование	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки (ротационная печь)	250–210 °С
Пар	5,0 л
Продолжительность выпечки	16 мин







БЕЙГЛ «ЗЕРНОВОЙ»

Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ВИКТОРИЯ	15,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ	1,50 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Вода + лед	50,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	20–22 ° С
Продолжительность брожения теста	нет
Масса тестовой заготовки	0,10–0,14 кг
Формование	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки (ротационная печь)	250–210 °С
Пар	5,0 л
Продолжительность выпечки	16 мин

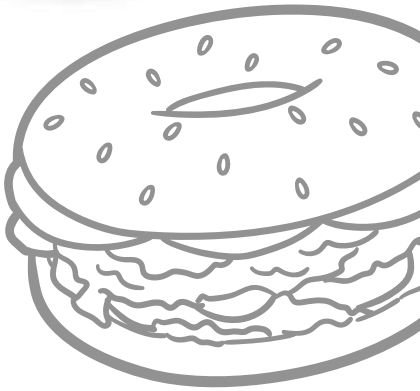


БЕЙГЛ «КАРТОФЕЛЬНЫЙ»

Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ	15,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Вода + лед	50,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	20–22 ° С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,10–0,14 кг
Формование	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки (ротационная печь)	250–210 °С
Пар	5,0 л
Продолжительность выпечки	16 мин





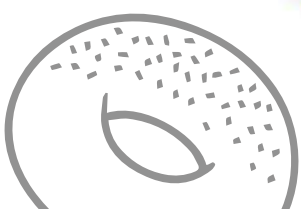
БЕЙГЛ «КУКУРУЗНО-СЛИВОЧНЫЙ»

Мука пшеничная высшего сорта	75,00 кг
МАЙСМАКС	20,00 кг
БРИОШЬ МИКС	5,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Вода + лед	50,00–60,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	20–22 ° С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,10–0,14 кг
Формование	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки (ротационная печь)	250–210 °С
Пар	5,0 л
Продолжительность выпечки	16 мин







ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ «АНГЛИЙСКИЙ МАФФИН ЗЕРНОВОЙ»

Классическая выпечка британской кухни, покоряющая своей простотой, органично дополняет ассортимент традиционных мелкоштучных изделий и идеально подходит как для утреннего завтрака, так и для дневного перекуса. Зерновая версия маффина с кукурузными и овсяными хлопьями, пшеничной и ржаной крупкой, ячневой крупой, ржаным солодом и пшеничной солодовой мукой превращает его во вкусное и полезное изделие, отвечающее всем требованиям современных покупателей.

Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг
АРТИЗАНО МУЛЬТИЗЛАК	30,00 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	4,00 кг
Маргарин, 82 % жирности	10,00 кг
Вода (около)	68,00 кг
Продолжительность замеса теста	2 + 14 мин
Температура теста после замеса	27–29 °С
Продолжительность брожения теста	35–40 мин
Подпыл и отделка	манная крупа
Масса тестовой заготовки	0,075 кг
Форма изделий	округлая
Продолжительность окончательной расстойки	45–50 мин
Температура выпечки	230–215 °С,
- ротационная печь (на листах для гамбургеров, накрытых листами для гамбургеров)	
Пар	мин. 0,5 л
Продолжительность выпечки	16–18 мин

Примечания

1. Допускается смесь АРТИЗАНО МУЛЬТИЗЛАК перед внесением в тесто замачивать водой температурой 45–50 °С в соотношении 1 к 1 и оставлять для набухания в течение 2-2,5 часов. Количество воды для замачивания вычитается из общего количества воды на замес.
2. Количество воды на замес теста рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности. Количество воды может изменяться в зависимости от влажности и хлебопекарных свойств муки, а так же от желаемой структуры теста.
3. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

СДОБНЫЕ, СЛОЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ИЗДЕЛИЯ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ



СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ

Сдобные булочки — безусловная любовь покупателей всех возрастов. Нежные, сладкие и ароматные, с различными начинками и топингами, они и удобный перекус на бегу для всегда спешащих людей, и прекрасный повод для семейного чаепития или душевных посиделок с друзьями. Расширение ассортимента булочек открывает огромное пространство для экспериментов как с самой выпечкой, так и с начинками для нее. Овсяные, яблочные, маковые, миндальные, ореховые, с корицей или кленовым сиропом, дополненные различными топингами, начинки создают бесчисленное количество комбинаций на любой вкус.

СДОБА «СЛАДКАЯ ШТУЧКА» С ЯБЛОЧНОЙ, МАКОВОЙ, МИНДАЛЬНОЙ И ОРЕХОВОЙ НАЧИНКАМИ

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,10 кг
Сахар	15,00 кг
Маргарин	12,00 кг
Яйца	10,00 кг
Молоко сухое цельное	2,00 кг
Яйца (отделка)	0,70 кг
Вода, около	36,00 л



Варианты начинок

▶ *Яблочная (готовая начинка)*

АСТРИ АРОМАТНОЕ ЯБЛОКО	15,00 кг

▶ *Маковая (готовая начинка)*

АСТРИ МАКОВАЯ НАЧИНКА 65	15,00 кг

▶ *Миндальная*

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК	9,38 кг
Вода	5,62 кг

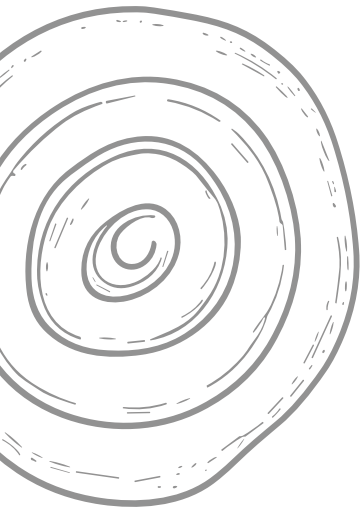


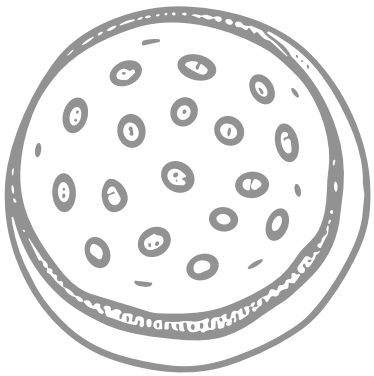
▶ *Ореховая*

МЕЛЛА ЛЕСНЯК	8,33 кг
Вода	6,67 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность брожения теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,08–0,15 кг
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	80–90 мин
Температура выпечки	200–175 °С
Пар	1,4 л
Продолжительность выпечки	18–20 мин











СДОБНАЯ БУЛОЧКА АВСТРИЙСКАЯ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

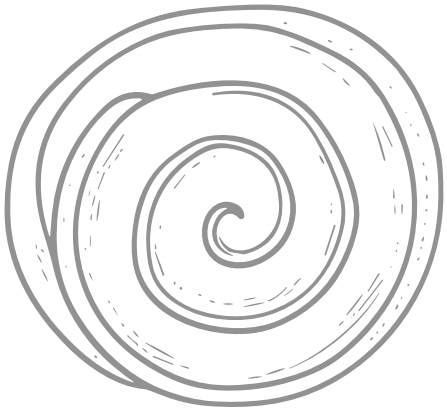
Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
АРТИЗАНО	5,00 кг
ВИНЕР МАЛЬЦКРЕМ	3,00 кг
АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП	3,00 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	0,50 кг
Сахар	10,00 кг
Маргарин	10,00 кг
Яйца	10,00 кг
Вода, около	28–30,00 л



Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	8 + 5 мин
Температура теста после замеса	26 °С
Продолжительность брожения теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,13 кг
Продолжительность окончательной расстойки	60–70 мин
Температура выпечки (без пара)	210–180 °С
Продолжительность выпечки	25–28 мин

Примечание:
При разделке порция теста массой 1,6 кг раскатывается на ламинаторе до толщины 3,8 мм, затем эта лента подкатывается на столе скалкой до ширины 40-45 см. Далее тестовая заготовка смазывается 0,025 кг растопленного сливочного масла или маргарина, и посыпается молотой корицей с сахаром (0,09 кг сахарного песка + 0,012 кг корицы), заворачивается в рулет и нарезается на улитки толщиной примерно 4,0 см. Должно получиться где-то 12 шт. по 0,13 кг.



БОН СИННАМОН ОВСЯНЫЙ

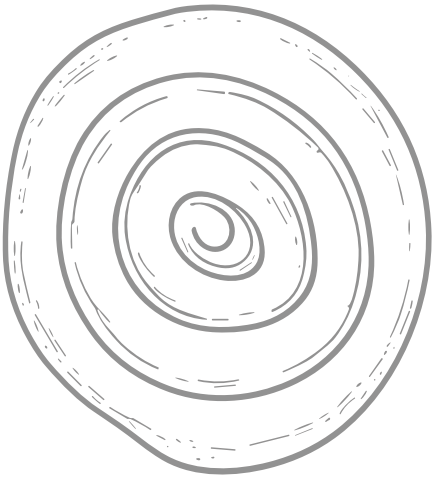
Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
ОВСЯНАЯ	20,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	3,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	1,00 кг
Сахар	15,00 кг
Маргарин	10,00 кг
Яйца	10,00 кг
Вода, около	42,00–45,00 л

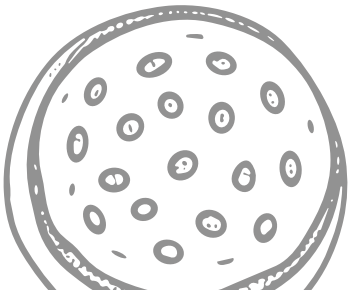


Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	28–30 °С
Продолжительность отлежки теста	30 мин
Масса тестовой заготовки	0,16 кг
Продолжительность окончательной расстойки	90–120 мин
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	20–25 мин

Примечание:
При разделке порция теста массой 1,6 кг раскатывается на ламинаторе до толщины 3,8 мм, затем эта лента подкатывается на столе скалкой до ширины 40-45 см. Далее тестовая заготовка смазывается 0,025 кг растопленного сливочного масла или маргарина, и посыпается молотой корицей с сахаром (0,09 кг сахарного песка + 0,012 кг корицы), заворачивается в рулет и нарезается на улитки толщиной примерно 4,0 см. Должно получиться где-то 12 шт. по 0,13 кг.







КРУАССАНЫ

Круассаны, пожалуй, самая известная французская выпечка. Вряд ли найдется человек, который не знает, что это такое. Те, кто хотя бы раз пробовал настоящие круассаны, навсегда запоминают их тонкий сливочный вкус и изысканный аромат. Превратить эту французскую слойку в сытный перекус совсем несложно: достаточно дополнить ее сладкой или гастрономической начинкой. Остается лишь выбрать подходящую основу — от классических воздушных до зерновых или пряных вариантов.

ИЗДЕЛИЯ СЛОЕНЫЕ «ПРЯНЫЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
ПИА-ДО-МИКС	20,00 кг
ИРЕКСОЛ УНИВЕРСАЛ	0,50 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,20 кг
Маргарин в тесто	5,00 кг
Вода + лед, около	50,00 л
Маргарин на слоение	30,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста после замеса	18–20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин между слоениями и после
Масса тестовой заготовки	0,04–0,06 кг
Формование	круассан
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура выпечки	230–210 °С
Пар	2,5–3,0 л
Продолжительность выпечки	17–20 мин

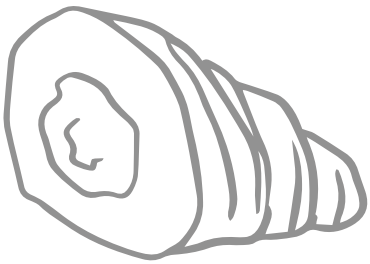


Примечания

1. Слоение изделий можно производить двумя способами: 2 х 4 > 6 слоев или 3 х 3 > 27 слоев;
2. Предварительно смазанные яйцом изделия допускается выпекать без пароувлажнения.



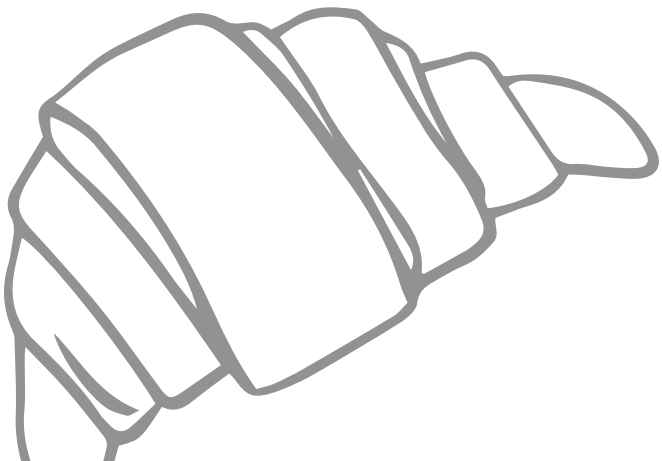
ИЗДЕЛИЯ СЛОЕНЫЕ «ПРЕМИУМ»



Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ КРУАССАН	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	7,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Маргарин на слоение	40,00 кг
Вода, около	50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	18–20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	1 х 3 слоя
Слоение	1 х 3 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Слоение	1 х 3 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Конечная раскатка на изделия	3,5 мм
Масса тестовой заготовки	0,04–0,06 кг
Форма изделий	круассан
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин (t = 27–33 °С, W = 75%)
Температура выпечки	230–190 °С, с паром
Продолжительность выпечки	16–22 мин



ИЗДЕЛИЯ СЛОЕНЫЕ ВОЗДУШНЫЕ «СОВИТАЛ»

Мука пшеничная высшего сорта	75,00 кг
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ	25,00 кг
Дрожжи прессованные	4,00 кг
Соль	2,00 кг
Маргарин в тесто	5,00 кг
Маргарин на слоение	30,00 кг
Вода+лед, около	48–50,00 л

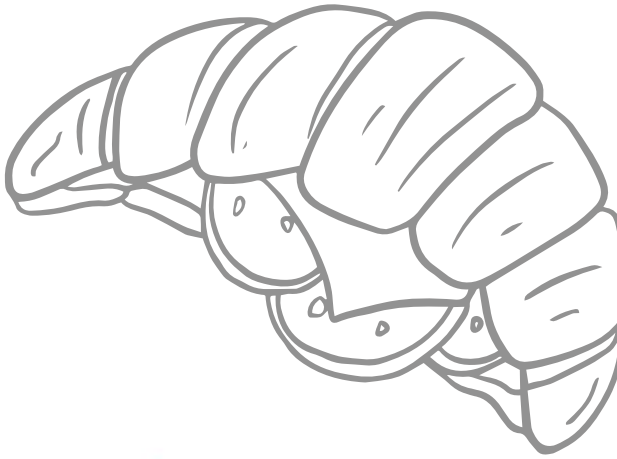


Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	
- интенсивный	4 + 4 мин
- обычный	8–10 мин
Температура теста после замеса	20–22 °С
Продолжительность отлежки теста после замеса (при t от 0 до – 4 °С)	15–30 мин
Продолжительность отлежки теста после слоения (при t от 0 до – 4 °С)	15–20 мин между слоениями и после
Масса тестовой заготовки	0,05–0,09 кг
Формование	Круассан
Продолжительность окончательной расстойки	45–60 мин
Температура выпечки	230–190 °С
Пар	2,5–3,0 л
Продолжительность выпечки	15–18 мин

Примечания

1. Слоение изделий можно производить двумя способами: 2 х 4 > 6 слоев или 3 х 3 > 27 слоев;
2. Предварительно смазанные яйцом изделия допускается выпекать без пароувлажнения.



ИЗДЕЛИЯ СЛОЕНЫЕ ЦВЕТНЫЕ

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ КРУАССАН	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	7,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Какао-порошок (в 1/8 часть теста)	2,50 кг
Маргарин на слоение	40,00 кг
Вода, около	50,00 л

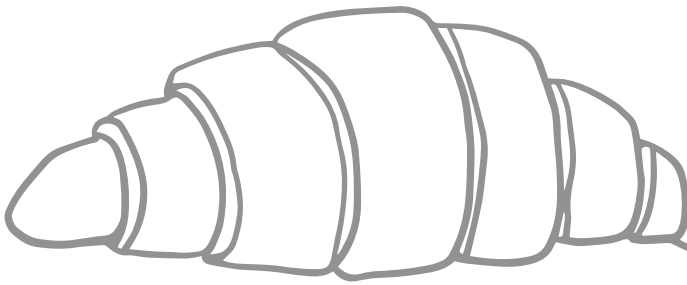


Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	18–20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	2 х 4 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	20 мин
Конечная раскатка на изделия	3,5 мм
Масса тестовой заготовки	0,05–0,06 кг
Форма изделий	круассан
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин (t = 27–33°С, W = 75%)
Температура выпечки	230–190 °С, с паром
Продолжительность выпечки	16–22 мин

Примечания

1. Какао-порошок предварительно заваривают горячей водой (t = 95°С) в соотношении 1:2 и оставляют остывать.
2. После замеса теста, отбирают 1/8 часть и вносят туда заваренный какао-порошок. Вымешивают до однородности.
3. Белое тесто слоим 2 х 4 слоя.
4. Перед финальной раскаткой накладываем сверху темное тесто.





ПОНЧИКИ | БЕРЛИНЕРЫ | ДОНАТСЫ

Популярность формата питания to go («на вынос»), стремительный ритм жизни и желание получать мгновенные удовольствия сформировали у покупателей устойчивый спрос на вкусные и воздушные пончики, донатсы и берлинеры. Сочные и аппетитные, они стали идеальным перекусом — доступным, удобным и полностью соответствующим культуре потребления «здесь и сейчас».

Донатсы

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

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	25–26 °С
Продолжительность брожения теста	50 мин
Масса тестовой заготовки	0,045 кг
Продолжительность окончательной расстойки	30 мин
Заветривание	20 мин
Температура жарки	180 °С
Время жарки	2 + 2 мин

ИЗДЕЛИЯ «МЕЛЛА ДОНАТС»

Мука пшеничная высшего сорта	50,00 кг
МЕЛЛА ДОНАТС	50,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Масло растительное (на жарку)	17,00 кг
Вода, около	50,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–27 °С
Продолжительность отлежки теста	35 мин
Продолжительность расстойки	20 мин
Температура масла для жарки	165–175 °С
Продолжительность жарки	5 (2 + 3) мин

Примечания

1. После расстойки заготовки заветрить в течение 20 минут и жарить каждую сторону два раза.
2. Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, сахарной пудры, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья.



ИЗДЕЛИЯ «МЕЛЛА ПОНЧИК»

МЕЛЛА ПОНЧИК	100,00 кг
Вода, около (t=18–20 °С)	60,00 л
Масло растительное (на жарку)	46,70 кг
Пудра сахарная	10,12 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность перемешивания теста	4–5 мин
Продолжительность отлежки теста	20–30 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Температура масла для жарки	180–185 °С
Продолжительность жарки	2–2,5 мин



ПОНЧИКИ «АППЕТИТНЫЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Классические»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Маргарин, 82 %	7,50 кг
Повидло (начинка)	40,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Особые»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–28 °С
Продолжительность отлежки теста	5–10
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжение заветривания поверхности	20–25 мин
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)



ПОНЧИКИ «АППЕТИТНЫЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Яйца куриные	18,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг
Вода, около	25,00–28,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Классические»

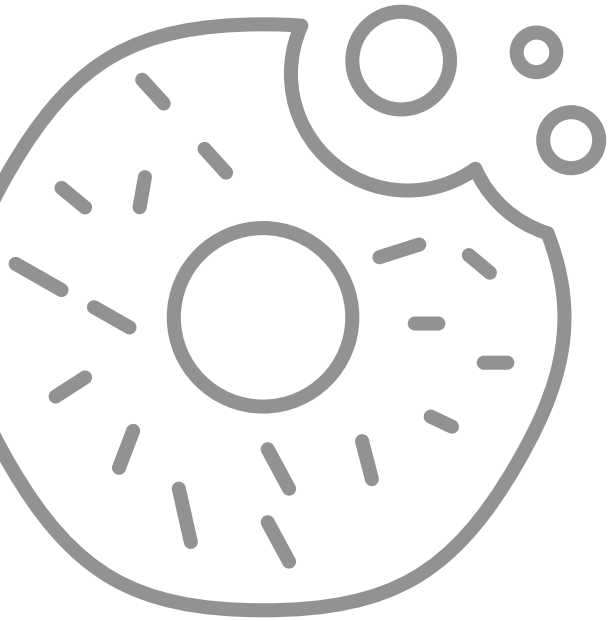
Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Яйца куриные	18,00 кг
Маргарин, 82 %	7,50 кг
Повидло (начинка)	40,00 кг
Вода, около	25,00–28,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Особые»

Мука пшеничная высшего сорта	83,00 кг
АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА	17,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Яйца куриные	18,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Вода, около	25,00–28,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 10 мин
Температура теста после замеса	25–28 °С
Продолжительность отлежки теста	5–10 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжение заветривания поверхности	20–25 мин
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)





ПОНЧИКИ «КОЛОР БЛОК»

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг
МЕЛЛА БЕРЛИНЕР	10,00 кг
Дрожжи прессованные	5,50 кг
Соль	1,30 кг
Сахар	9,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Яйца куриные	23,00 кг
Вода, около (t=0–5 °С)	21,00 л
Масло растительное (на жарку)	17,00 кг

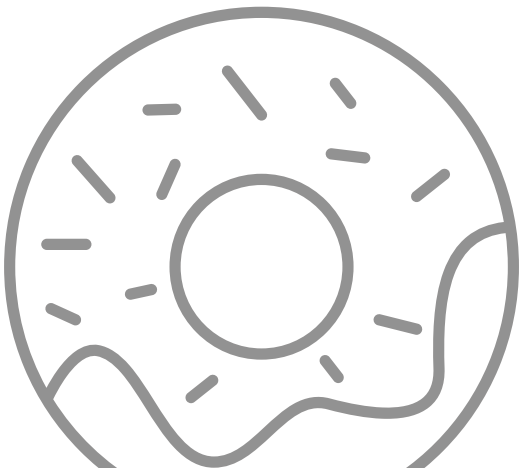
Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3 + 8 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность отлежки теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	50–60 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)

Примечания:

1. За 10–15 мин до окончания расстойки заготовки подвергают заветриванию в условиях цеха.
2. Для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, сахарной пудры, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья, также допускается использование начинки не менее 20 % к массе изделия.







ПОНЧИКИ «АППЕТИТНЫЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	8,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Классические»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Маргарин, 82 %	7,50 кг
Повидло (начинка)	40,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

Пончики «Особые»

Мука пшеничная высшего сорта	79,00 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Сахар	3,00 кг
Маргарин, 82 %	9,00 кг
Вода, около	40,00–45,00 л
Масло рафинированное (на жарку)	17,00 кг

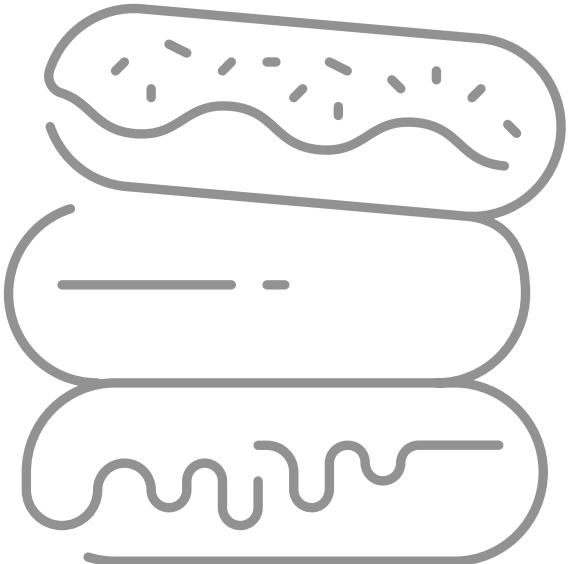
Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 7 мин
Температура теста после замеса	25–27 °С
Продолжительность отлежки теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Форма изделий	круглая
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин
Температура масла для жарки	170–175 °С
Продолжительность жарки	6 мин (2 + 3 + 1 мин)

Примечание:

После расстойки рекомендуется выдержать тестовые заготовки в условиях цеха для заветривания поверхности (около 10 минут) и для уменьшения абсорбирования фритюрного жира во время жарки.







ТЫКВЕННЫЕ ШАРИКИ

Миниатюрные шарики из нежной сладковатой тыквы, обжаренные во фритюре, — идеальный вариант перекуса на ходу. Мягкая, деликатная текстура и золотистая хрустящая корочка создают изделие с легким азиатским акцентом, который сегодня особенно популярен. Такая выпечка поможет привлечь новую аудиторию и одновременно заинтересовать постоянных покупателей чем-то свежим и необычным.

БОУ ДЕ КЕЖО	100,00 кг
Тыквенное пюре	50,00 кг
Яйца	40,00 кг
Сахар	20,00 кг
Масло подсолнечное	15,00 кг
Молоко сухое	7,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3 + 4 мин
Продолжительность брожения теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	10- 15 грамм
Форма изделий	круглая
Температура фритюра	180 °С
Продолжительность жарки	4-5 мин

Примечание

Перед жаркой, шарики окунаются в мед и обваливаются в кунжуте.

ИЗДЕЛИЯ «КЛЕНОВОЕ ОЧАРОВАНИЕ»

Рассыпчатая слоеная выпечка с насыщенным вкусом и ароматом горького миндаля, дополненная кленовым сиропом с тонкими карамельно-древесными нотками. Популярность этих изделий стремительно растет, особенно часто их выбирают для завтраков и кофе-брейков в небольших пекарнях и магазинах, где можно взять кофе и выпечку на вынос.

Мука пшеничная высшего сорта сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ КРУАССАН	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	7,00 кг
Маргарин в тесто	6,00 кг
Маргарин на слоение	40,00 кг
Вода / лед, около	50,00 л
Начинка:	
МЕЛЛА ПЕРСИКВИК	0,30 кг
Яйца	0,03 кг
Вода	0,05 кг
Отделка:	
АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП	25,00 кг

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	18–20 °С
Слоение	1 х 3 слоя
Слоение	1 х 3 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Слоение	1 х 3 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Конечная раскатка на изделия	3,5 мм
Масса тестовой заготовки	0,04–0,06 кг
Форма изделий	круассан
Продолжительность окончательной расстойки	60–90 мин (t = 27–33 °С, W = 75%)
Температура выпечки	230–190 °С, с паром
Продолжительность выпечки	16–22 мин



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



МАФФИНЫ

Сочные румяные маффины — одна из самых популярных сладких выпечек для перекуса на ходу. Разнообразить ассортимент привычных пшеничных изделий помогут альтернативные варианты, кто стремится разнообразить свой рацион или по различным причинам придерживается определенных принципов питания.

МАФФИНЫ БЕЗ САХАРА

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ	1,00 кг
Яйца куриные (меланж)	0,35 кг
Масло растительное	0,32 кг
Вода	0,22 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	0,060 кг
Температура выпечки	190–200 °С
Продолжительность выпечки	22–25 мин



без лактозы

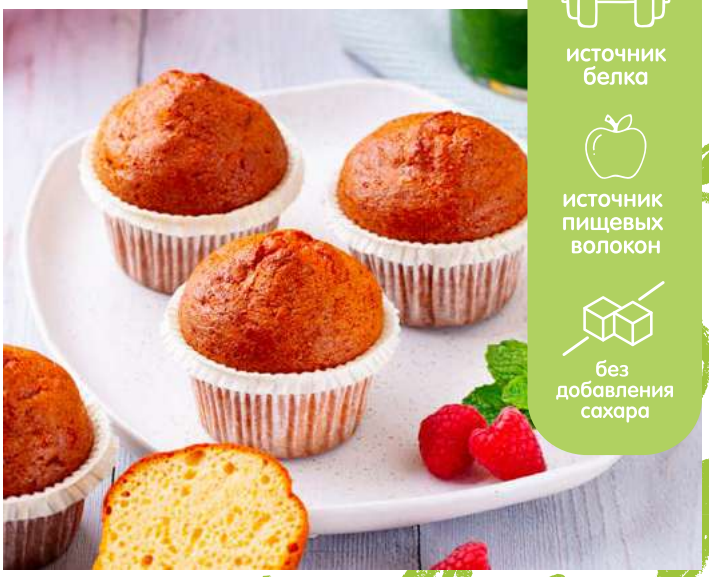
без добавления сахара

ПРОТЕИНОВЫЕ МАФФИНЫ

РОТЕИН МИКС	1,00 кг
Яйца куриные (меланж)	0,50 кг
Масло растительное	0,20 кг
Вода	0,20 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	0,055–0,065 кг
Температура выпечки	180–190 °С
Продолжительность выпечки	25–30 мин



источник белка

источник пищевых волокон

без добавления сахара

МАФФИНЫ, НЕ СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН

АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ	1,00 кг
Яйца куриные (меланж)	0,50 кг
Масло растительное	0,35 кг
Вода	0,15 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	65,00 кг
Температура выпечки	190–200 °С
Продолжительность выпечки	22–25 мин

Без глютеносодержащего сырья



МАФФИНЫ «МАРСЕЛЬСКИЕ»

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ	6,22 кг
Масло растительное	2,18 кг
Яйца	3,11 кг
Вода	0,93 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	0,070–0,080 кг
Температура выпечки	180 °С
Продолжительность выпечки	20–25 мин

не содержат глютен



МАФФИНЫ РИСОВЫЕ

ИРЕКС КЕЙК РИСОВАЯ	300,00 г
Сахар	200,00 г
Вода	225,00 г
Яйца куриные	175,00 г
Масло подсолнечное	150,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительностьперемешивания теста	3-5 мин
Продолжительность набухания теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	80-85 г
Температура выпечки	180-185 °С
Продолжительность выпечки	30-35 мин





БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Гастрономические и сладкие вафли дают широкие возможности производителям предлагать их потребителям как отдельный продукт, так и с различными начинками. Многообразие вариантов исполнения от классических с пшеничной мукой до альтернативных, отвечающих новым веяниям рынка, соответствует модным требованиям и прекрасно подойдет, в том числе для адептов здорового питания.



ВАФЛИ «БЕЛЬГИЙСКИЕ» СО СБИВНОЙ НАЧИНКОЙ

Выпеченная основа	700,00 г
Сбивная начинка	300,00 г
Итого	1000,00 г
Выход	1000,00 г

Рекомендации по приготовлению

Два слоя выпеченной основы прослоить сбивной начинкой.

Выпеченная основа

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	374,08 г
Яйца куриные (меланж)	315,85 г
Сахар	285,49 г
Маргарин 82,0 %	189,30 г
Вода	222,55 г
Итого	1387,27 г
Выход	1000,00 г

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу растопленный маргарин, воду, сахар, яйца и перемешать лопаткой на медленной скорости в течение 10–12 минут. Внести АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ и перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для набухания в условиях цеха на 15–20 минут. Выпекать при t = 180–190 °С в течение 3–5 минут.

Сбивная начинка

Сметана 20%	435,10 г
Сахар	112,56 г
Сок лимона	23,81 г
ВИП КРЕМ	313,88 г
АСТРИ ФОНД 888	43,29 г
Вода (t = 70–80 °С)	86,59 г
Итого	1015,23 г
Выход	1000,00 г

Рекомендации по приготовлению

АСТРИ ФОНД 888 растворить в горячей воде (t = 70–80 °С). Внести сметану, сахар, лимонный сок и перемешать. Внести взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы.

Начинку можно отсадить с помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой непосредственно на выпеченную основу, либо предварительно залить в формы и после стабилизации выложить на выпеченную основу.

Вместо АСТРИ ФОНД 888 допускается использовать АСТРИ ФОНД 777.

ВАФЛИ МЯГКИЕ (НЕ СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН)

Без глютеносодержащего сырья

АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ	548,87 г
Яйца куриные (меланж)	548,87 г
Масло подсолнечное	193,20 г
Вода	83,43 г
Итого	1374,37 г
Выход	1000,00 г

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу растопленный маргарин, воду, сахар, яйца и перемешать лопаткой на медленной скорости в течение 10–12 минут. Внести АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ и перемешать до образования однородной массы.

Выпекать при t = 180–190 °С в течение 3–3,5 минут.



ВАФЛИ РИСОВЫЕ

ИРЕКС КЕЙК РИСОВАЯ	342,47 г
Яйца куриные (меланж)	198,63 г
Сахар	229,45 г
Масло подсолнечное	171,23 г
Вода	359,59 г
Итого	1301,37 г
Выход	1000,00 г

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести ИРЕКС КЕЙК РИСОВАЯ и перемешать до образования однородной массы.
Оставить тесто для набухания в условиях цеха на 10 минут.
Выпекать при t = 200 °С в течение 5-6 минут.





КУКИСЫ

Это печенье оглушительно взорвало социальные сети и мгновенно завоевало любовь покупателей, особенно представителей нового поколения. Посещение заведений, где его продают, превратилось в особый ритуал: это не просто покупка десерта, а настоящее маленькое событие. Мягкая, сочная ванильная или шоколадная основа сочетается с тающим во рту кремом-топингом — яркой фисташкой, утонченной малиной, сочной клубникой, лесным орехом, экзотическим кокосом, моккой, нежной ванилью. Широкая палитра вкусов позволяет каждому найти своих фаворитов и возвращаться за ними снова и снова.



КУКИСЫ «КЛУБНИЧНАЯ РАДОСТЬ»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат с какао	583,89	505,73
Крем со вкусом клубники	449,65	389,46
Клубника свежая	85,00	73,62
АСТРИ ШОКО КРЕМ	36,00	31,19
Итого	1154,54	1000,00
Выход	1154,54	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Выпеченный кукис с какао отделать кремом со вкусом клубники, штрихи АСТРИ ШОКО КРЕМОМ и украсить свежей клубникой.

Выпеченный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	196,67	336,83
Сахар	195,53	334,87
Маргарин 82 %	125,93	215,67
АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 10 %	45,95	78,70
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	31,04	53,16
Вода	29,89	51,19
Какао-порошок	16,63	28,48
Итого	641,64	1098,90
Выход	583,89	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Из теста сформовать жгуты необходимого диаметра. Жгуты поделить на тестовые заготовки массой 60 грамм.
Выпекать при t=180-185 ºС в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).
Примечание: продолжительность выпечки может меняться в зависимости от массы тестовых заготовок.

Крем со вкусом клубники

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	292,91	651,42
Масло сливочное 82,5 %	147,86	328,83
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА	17,59	39,12
Итого	458,36	1019,37
Выход	449,65	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Масло сливочное и КРЕМ АСТРИ БЛАНКА сбить до получения пышной массы, внести АРОМАПАСТУ КЛУБНИКА. Перемешать.



КУКИСЫ «КОКОСОВЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	609,71	525,29
Крем с кокосовой стружкой	441,00	379,94
Малина свежая	75,00	64,62
Лепестки миндаля (арахиса)	12,00	10,34
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	23,00	19,81
Итого	1160,71	1000,00
Выход	1160,71	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Выпеченный кукис отделать кремом с кокосовой стружкой, посыпать лепестками миндаля (арахиса), украсить малиной свежей и КРЕМ АСТРИ БЛАНКА.

Выпеченный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	212,25	348,12
Сахар	203,90	334,42
Маргарин 82 %	122,03	200,14
АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 10 %	50,28	82,47
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	30,13	49,42
Вода	29,06	47,66
Кокосовая стружка	22,36	36,67
Итого	670,01	1098,90
Выход	609,71	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Из теста сформовать жгуты необходимого диаметра. Жгуты поделить на тестовые заготовки массой 60 грамм.
Выпекать при t=180-185 °С в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).
Примечание: продолжительность выпечки может меняться в зависимости от массы тестовых заготовок.

Крем с кокосовой стружкой

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	300,00	680,27
Молоко цельное 3,2 %	100,00	226,76
Кокосовая стружка	50,00	113,38
Итого	450,00	1020,41
Выход	441,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Молоко цельное довести до кипения и внести кокосовую стружку. После остывания КРЕМ АСТРИ БЛАНКА и молоко с кокосовой стружкой сбить до получения пышной массы.

КУКИСЫ «ФУНДУЧНЫЙ ЛЕС»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат с какао	746,75	733,09
МЕЛЛА КРЕМ ФУНДУК	229,40	225,20
Фундук обжаренный измельченный	42,48	41,71
Итого	1018,63	1000,00
Выход	1018,63	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Выпеченный кукис отделать предварительно сбитым кремом МЕЛЛА КРЕМ ФУНДУК и посыпать измельченным жаренным фундуком.

Выпеченный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	256,58	343,60
Сахар	224,50	300,64
Маргарин 82 %	164,47	220,25
АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 10 %	82,24	110,13
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	31,12	41,67
Вода	39,47	52,86
Какао-порошок	22,22	29,76
Итого	820,60	1098,91
Выход	746,75	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Из теста сформовать жгуты необходимого диаметра. Жгуты поделить на тестовые заготовки массой 60 грамм.
Выпекать при t=180-185 ºС в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).
Примечание: продолжительность выпечки может меняться в зависимости от массы тестовых заготовок.





КУКИСЫ «НЕЖНАЯ ФИСТАШКА»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	609,71	535,89
Крем со вкусом фисташки	421,83	370,76
Малина сублимированная	35,40	31,11
Фисташки измельченные	35,41	31,12
ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД	35,41	31,12
Итого	1137,76	1000,00
Выход	1137,76	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Выпеченный кукис отделать кремом со вкусом фисташки, украсить сублимированной малиной измельченными фисташками и ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД.

Выпеченный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	212,25	348,12
Сахар	203,90	334,42
Маргарин 82 %	122,03	200,14
АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 10 %	50,28	82,47
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	30,13	49,42
Вода	29,06	47,66
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	22,36	36,67
Итого	670,01	1098,90
Выход	609,71	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Из теста сформовать жгуты необходимого диаметра.Жгуты поделить на тестовые заготовки массой 60 грамм.
Выпекать при t=180-185 ºС в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).
Примечание: продолжительность выпечки может меняться в зависимости от массы тестовых заготовок.

Крем со вкусом ванили

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	274,79	651,42
Масло сливочное 82,5 %	138,71	328,83
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА	16,50	39,12
Итого	430,00	1019,37
Выход	421,83	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное и КРЕМ АСТРИ БЛАНКА сбить до получения пышной массы, внести АРОМАПАСТУ ФИСТАШКА. Перемешать.

КУКИСЫ «КОФЕЙНОЕ УТРО»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	609,71	535,89
Крем со вкусом кофе	421,83	370,76
Декор из ломанного печенья	76,21	66,98
Ежевика свежая	22,00	19,34
Какао-порошок	8,00	7,03
Итого	1137,75	1000,00
Выход	1137,75	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Выпеченный кукис отделать кремом со вкусом кофе, декором из ломанного печенья, украсить ежевикой и посыпать какао-порошком.

Выпеченный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	212,25	348,12
Сахар	203,90	334,42
Маргарин 82 %	122,03	200,14
АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 10 %	50,28	82,47
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	30,13	49,42
Вода	29,06	47,66
АРОМАПАСТА МОККА	22,36	36,67
Итого	670,01	1098,90
Выход	609,71	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Из теста сформовать жгуты необходимого диаметра. Жгуты поделить на тестовые заготовки массой 60 грамм.
Выпекать при t=180-185 °С в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).
Примечание: продолжительность выпечки может меняться в зависимости от массы тестовых заготовок.

Крем со вкусом кофе

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	274,79	651,42
Масло сливочное 82,5 %	138,71	328,83
АРОМАПАСТА МОККА	16,50	39,12
Итого	430,00	1019,37
Выход	421,83	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное и КРЕМ АСТРИ БЛАНКА сбить до получения пышной массы, внести АРОМАПАСТУ МОККА. Перемешать.





КУКИСЫ «ВАНИЛЬНЫЙ РАССВЕТ»

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	609,71	535,89
Крем со вкусом ванили	421,83	370,76
Ягода свежая (ассорти)	76,21	66,98
АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ	24,00	21,09
Мята	6,00	5,28
Итого	1137,75	1000,00
Выход	1137,75	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Выпеченный кукис отделать кремом со вкусом ванили, украсить ягодой свежей, мятой и холодным гелем АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ.

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
Мука пшеничная высшего сорта	212,25	348,12
Сахар	203,90	334,42
Маргарин 82 %	122,03	200,14
АСТРИ КУКИС КОНЦЕНТРАТ 10 %	50,28	82,47
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ	30,13	49,42
Вода	29,06	47,66
АРОМАПАСТА ВАНИЛЛА	22,36	36,67
Итого	670,01	1098,90
Выход	609,71	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Из теста сформовать жгуты необходимого диаметра. Жгуты поделить на тестовые заготовки массой 60 грамм.
Выпекать при t=180-185 ºС в течение 9-10 минут (для конвекционной печи).
Примечание: продолжительность выпечки может меняться в зависимости от массы тестовых заготовок.

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 штук изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	274,79	651,42
Масло сливочное 82,5%	138,71	328,83
АРОМАПАСТА ВАНИЛЛА	16,50	39,12
Итого	430,00	1019,37
Выход	421,83	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное и КРЕМ АСТРИ БЛАНКА сбить до получения пышной массы, внести АРОМАПАСТУ ВАНИЛЛА. Перемешать.



БЛИНЧИКИ

Блинчики — это универсальный продукт, любимый всеми поколениями, который легко интегрируется в различные форматы: от завтраков и перекусов до полноценных приемов пищи. Абсолютный хит, в том числе как перекус на ходу, который при этом может отвечать запросам современных потребителей в концепции функционального питания.

БЛИНЫ НА ОСНОВЕ АСТРИ® БЛИНЧИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ

Гречневые блины — это изысканное сочетание традиций и неповторимого вкуса. 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.



АСТРИ® БЛИНЧИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ	1000,00 г
Масло растительное	100,00 г
Вода или молоко	2000,00 г

Параметры технологического процесса

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

БЛИНЫ НА ОСНОВЕ АСТРИ® БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Блины на пшеничной муке — классика, знакомая с детства, символ домашнего уюта и тепла. Изготовленные из отборной пшеничной муки высшего сорта, наши блины обладают нежной текстурой и приятным, нейтральным вкусом, который идеально сочетается с любыми начинками.



АСТРИ® БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ	1000,00 г
Масло растительное	100,00 г
Вода или молоко	1500,00 г

Параметры технологического процесса

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

БЛИНЫ НА ОСНОВЕ АСТРИ® БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ

В основе этих блинов лежит 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.



АСТРИ® БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ	1000,00 г
Масло растительное	100,00 г
Вода или молоко	1800,00 г

Параметры технологического процесса

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

БЛИНЫ НА ОСНОВЕ АСТРИ® БЛИНЧИКИ ПОЛБЯНЫЕ

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.



АСТРИ® БЛИНЧИКИ ПОЛБЯНЫЕ	1000,00 г
Масло растительное	100,00 г
Вода или молоко	1800,00 г

Параметры технологического процесса

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

БЛИНЫ НА ОСНОВЕ АСТРИ® БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ

В основе этих блинов лежит 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.



АСТРИ® БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ	1000,00 г
Яйца	250,00 г
Масло растительное	100,00 г
Вода или молоко	1300–1500,00 г

Параметры технологического процесса

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

ЗАПЕКАНКА | СЫРНИКИ | ТВОРОЖНИКИ

Продукты из творога — такие как запеканка, сырники и творожники — это традиционная и хорошо узнаваемая категория, любимая покупателями разных возрастов. Они органично вписываются в различные форматы потребления: от завтраков и десертов до легких перекусов и полноценных приемов пищи.

При этом творожные изделия пока не являются очевидным представителем сегмента перекуса на ходу. Однако при правильной подаче, порционировании и удобной упаковке они вполне могут занять эту нишу.



СЫРНИКИ

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г	Кол-во, г на 1 кг изделия
Творожная масса:		
Творог 5,0-9,0 %	200,00	444,44
АСТРИ ТВОРОФИКС	100,00	222,22
Яйца куриные (меланж)	50,00	111,11
Сахар	20,00	44,44
Мука пшеничная высшего сорта	30,00	66,67
Вода	70,00	155,56
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	20,00	44,44
Масло подсолнечное (для жарки)	10,00	22,22
Итого	500,00	1111,10
Выход	450,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Творожная масса: загрузить в дежу АСТРИ ТВОРОФИКС, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
В полученную массу внести творог, яйца, сахар и перемешать до полного растворения сахара. Затем внести муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
Из творожной массы любым удобным способом сформовать заготовки весом 50 г и выложить их на пергамент, предварительно подпыленный мукой.
Обжарить заготовки с двух сторон на сковороде, смазанной подсолнечным маслом в течение
8-10 минут.

Примечание: для получения более стабильной и гомогенной массы рекомендуется творог предварительно протереть через сито.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие 60 х 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Творог 5,0–9,0 %	1175,76	400,02
Вода	822,85	279,95
АСТРИ ТВОРОФИКС	587,75	199,97
Яйца куриные (меланж)	293,88	99,99
Сметана 15,0–20,0 %	293,88	99,99
Сахар	117,55	39,99
Крупа манная	117,85	40,10
Масло сливочное 82,5 %	58,78	20,00
Итого	3468,30	1180,00
Выход	2939,24	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу АСТРИ ТВОРОФИКС, воду, крупу манную и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.
В полученную массу внести творог, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости. Затем внести сметану, яйца, размягченное масло сливочное и продолжить перемешивание на средней скорости до образования однородной массы.
Творожную массу выложить в противень 60 х 20 см, разровнять поверхность с помощью скребка или паллеты.
Выпекать при t = 160 °С в течение 40–45 минут (для конвекционной печи).



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



Гастрономические изделия — неизменно пользуются высоким спросом у покупателей. Благодаря широкому многообразию начинок и большой вариативности изделий от маффинов до слоеных булочек, валованов и кишей до гастрономических вафель, кутабов и пирожков — такая продукция подходит к любоиу приему пищи, а удобный формат делает их идеальным вариантом для перекуса на ходу.

УЛИТКА СДОБНАЯ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ НАЧИНКАМИ

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	1,60 кг	16,00 г
Сахар	6,00 кг	60,00 г
Маргарин м. д. ж. 82 %	5,00 кг	50,00 г
Молоко м. д. ж. 3,2 %	10,00 кг	100,00 г
Вода	38–40,00 кг	380–400,00 г

Варианты начинки

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ / ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА / ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г	143,00 г
Вода	250,00 г	357,00 г
Итого	350,00 г	500,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста	24–26 °С
Продолжительность отлежки теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	1,00 кг (раскатка до 2,0 мм)
Размер тестовой заготовки	~60х40 см
Масса начинки	0,50 кг
Свернуть в плотный рулет. Нарезать на заготовки шириной 5 см.	
Масса одной тестовой заготовки	0,120–0,125 кг
Заготовки выложить на лист, предварительно застеленный пергаментом. Для большей и лучшей фиксации формы заготовки перед расстойкой рекомендуется дополнительно прижать к основанию листа.	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки	175–180 °С
Перед выпечкой поверхность пирога смазать яичным желтком.	(без пара)
Продолжительность выпечки	24–26 мин

УЛИТКА СЛОЕНАЯ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ НАЧИНКАМИ





Улитка слоеная со шпинатом на основе ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ

Тесто		
Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	5,00 кг	50,00 г
Соль	1,50 кг	15,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин (в тесто)	3,00 кг	30,00 г
Вода (вода + лед)	45–48,00 кг	450–480,00 г
Маргарин на слоение	40,00 кг	400,00 г
Начинка		
ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ / ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА / ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г	143,00 г
Вода	250,00 г	357,00 г
Итого	350,00 г	400,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста после замеса	20–22 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10–15 мин
Первое слоение	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слоения	10–15 мин
Второе слоение	3

Улитка слоеная сырная на основе ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слоения	10–15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3–3,2 мм
Размер пласта теста	~50х40 см
Масса пласта теста	1,00 кг
Масса начинки	0,50 кг
Свернуть в плотный рулет. Нарезать на заготовки шириной 4–5 см.	
Масса тестовой заготовки	120–125 г
Заготовки выложить на лист, предварительно застеленный пергаментом. Для большей и лучшей фиксации формы заготовки перед расстойкой рекомендуется дополнительно прижать к основанию листа.	
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Перед выпечкой поверхность заготовки смазать яичным желтком.	
Температура выпечки	185–180 °С (без пара)
Продолжительность выпечки	24–26 мин

КОЛОДЕЦ / ДЕНИШ СЛОЕНЫЙ, ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЕ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ НАЧИНКАМИ







Колодец слоеный грибной с картофелем и луком на основе ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Дениш слоеный с сыром и ветчиной на основе ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Хачапури слоеные на основе ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг		920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг		80,00 г
Дрожжи прессованные	5,00 кг		50,00 г
Соль	1,50 кг		15,00 г
Сахар	5,00 кг		50,00 г
Маргарин (в тесто)	3,00 кг		30,00 г
Вода (вода + лед)	45–48,00 кг		450–480,00 г
Маргарин на слоение	40,00 кг		400,00 г

Варианты начинки

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г	–	–
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	–	100,00 г	–
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	–	–	100,00 г
Вода	225,00 г	225,00 г	225,00 г
Ветчина	250,00 г	–	–
Куриное филе (отварное без соли)	–	–	125,00 г
Сыр	125,00 г	–	75,00 г
Картофельное пюре (восстановленное из картофельных хлопьев)	–	175,00 г	–
Итого	700,00 г	500,00 г	525,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста	20–22 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10–15 мин
Первое слоение	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слоения	10–15 мин
Второе слоение	3
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слоения	10–15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3 мм
Размер тестовой заготовки	12х12 см
Масса тестовой заготовки	80–85 г
Формование	колодец / квадрат (дениш)
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
После расстойки поверхность заготовки смазать яичным желтком.	
При помощи кондитерского мешка отсадить начинку.	
Масса начинки	60–65 г
При желании колодец перед выпечкой посыпать тертым сыром.	
Температура выпечки	185–180 °С (без пара)
Продолжительность выпечки	24–26 мин

Примечания

1. Ветчину рекомендуется нарезать мелкими кубиками.
2. Куриное филе рекомендуется отварить без добавления соли, перца и других специй. Готовое куриное филе охладить, нарезать мелкими кубиками.
3. Сыр рекомендуется натереть на крупной терке.
4. Для приготовления картофельного пюре рекомендуется использовать сухое картофельное пюре, хлопья быстрого приготовления (без соли и специй в составе). Рекомендуемые пропорции приготовления пюре: к 0,050 кг сухого картофельного пюре добавить 0,175–0,200 кг г горячей воды, тщательно перемешать, оставить до полного набухания и охлаждения. Готовое пюре использовать для приготовления начинки.

Дополнения

1. Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
2. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

СЛОЙКА «ТВИСТ ПИКАНТНАЯ»

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг	1000,00 г
ИРЕКСОЛ КРУАССАН	5,00 кг	50,00 г
Дрожжи прессованные	4,50 кг	45,00 г
Соль	1,70 кг	17,00 г
Маргарин	7,50 кг	75,00 г
Вода / лед, около	10,00 / 30,00 кг	100,00 / 300,00 г
Маргарин на слоение	30,00 кг	300,00 г
Итого	158–188,70 кг	1580–1887,00 г

Начинка пикантная

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г
Вода	200–250,00 г
Итого	300–350,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста	20–21 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	2 х 4 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике	10 мин
Слоение	1 х 3 слоя
Масса тестовой заготовки	0,090 кг
Форма изделий	спираль
Продолжительность окончательной расстойки	20–35 мин
Температура выпечки - ротационная печь	170–165–180 °С
Пар	2 л (в начале)
Продолжительность выпечки	5–16–2 мин

Примечание

Пласт теста разделить на две равные части, на ½ пласта отсадить начинку и размазать по всему периметру. Далее вторым куском накрыть пласт с начинкой. С помощью скалки раскатать до нужной толщины. Далее верхний пласт смочить водой и посыпать кунжутом. Нарезать на полоски шириной около 0,5-1,0 см и длиной 30 см, скрутить в спираль и уложить на багетный лист.





Вариант для расширения пасхального ассортимента

ВОЛОВАНЫ СЛОЕНЫЕ



Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	5,00 кг	50,00 г
Соль	1,50 кг	15,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин м. д. ж. 82 % (в тесто)	3,00 кг	30,00 г
Вода (вода + лед)	50,00 кг	500,00 г
Маргарин на слоение	40,00 кг	400,00 г
Итого	204,50 кг	2045,00 г

Начинка с крабовыми палочками и яйцом

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	0,100 кг
Вода	0,200–0,250 л
Крабовые палочки	0,150 кг
Яйца отварные	0,100 кг
Итого	0,550–0,600 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста	22–24 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10–15 мин
Первое слоение	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слоения	10–15 мин
Второе слоение	3
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слоения	10–15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3 мм
Размер тестовой заготовки	6 см (большая вырубка) 4 см (меньшая вырубка)
Масса тестовой заготовки	30 г
Формование	Из пласта теста вырубкой большего диаметра вырезать четное количество тестовых заготовок. Из половины заготовок вырезать центр при помощи вырубки меньшего диаметра. Заготовки склеить между собой водой или яйцом
Продолжительность окончательной расстойки: *После расстойки поверхность заготовки смазать яичным желтком. При помощи кондитерского мешка отсадить начинку.*	35–40 мин
Масса начинки *Перед выпечкой посыпать волованы тертым сыром.*	30–35 г
Температура выпечки	190–195 °С
Продолжительность выпечки	18–22 мин



ИЗДЕЛИЯ СЛОЕНЫЕ БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ «МОРКОВКИ» С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
ИРЕКС ПОМОДОРО	5,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ	3,00 кг
АГРАМ СВЕТЛЫЙ	0,60 кг
Соль	1,50 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода / лед, около	45,00–48,00 м
Маргарин на слоение	50,00 кг
Итого	203,10–206,10 кг

Соус

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	125,00 г
Вода	450,00 г
Сливки м. д. ж 20–33%	50,00 г
Итого	625,00 г

Способ приготовления соуса

Воду или воду со сливками довести до кипения. Добавить смесь ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ, повторно перемешать и еще раз довести до кипения, не переставая помешивать. Сразу после приготовления соус перелить в другую емкость, охладить.

Начинка на базе соуса

Соус на ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	625,00 г
Творог м. д. ж. 5–9 %	175,00 г
Зелень сушеная	2,00 г
Итого	802,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	20–21 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	40–60 мин
Слоение	4 х 3 х 4 х 3
Продолжительность отлежки в холодильнике между слоениями	40–60 мин
Масса тестовой заготовки	0,075–0,055 кг
Температура выпечки	210–180 °С
Продолжительность выпечки	20 мин

Вариант для расширения пасхального ассортимента

ИЗДЕЛИЯ СЛОЕНЫЕ «ПЛАФФИНЫ» С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА И ЗЕЛЕНИ

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,50 кг
Соль	1,60 кг
Сахар	10,00 кг
Маргарин	10,00 кг
Яйца	13,00 кг
Маргарин на слоение	50,00 кг
Лед	24,00 кг
Вода, около	6,00 кг
Итого	221,10 кг

Начинка из сыра и зелени

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	100,00 г
Вода	200–250,00 г
Творог м. д. ж. 5–9 %	175,00 г
Зелень сушеная	2,00 г
Итого	477–527,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста	18–20 °С
Продолжительность отлежки в холодильнике	15–20 мин
Слоение	3 х 3
Продолжительность отлежки в холодильнике	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,035 кг
Продолжительность окончательной расстойки	40–45 мин
Температура выпечки	
– ротационная печь	210–200–190 °С,
Пар	2,0 л
Продолжительность выпечки	18 мин
Масса начинки на одно изделие	30–50 %

Инструкция по производству:

1. Установить ширину между валками 2–2,5 мм, раскатать пласт теста. После чего нарезать на квадраты размером 10 х 10 см, сложить углы к центру, прижать и уложить в форму.
2. Перед выпечкой начинить изделия начинкой.
3. За 1,5–2 минуты до окончания выпечки достать плаффины. В центр заготовки установить «ушки», присыпать тертым сыром, отправить на допекание.





Самса слоеная с **ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ**

САМСА

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	5,00 кг	50,00 г
Соль	1,50 кг	15,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин (в тесто)	3,00 кг	30,00 г
Вода (вода + лед)	45–48,00 кг	450–480,00 г
Маргарин на слоение	40,00 кг	400,00 г
Итого	199,50–202,50 кг	1995–2025,00 г

Начинка

ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА /		
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г	–
	–	100,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Мясной фарш охлажденный (предварительно обжаренный, без соли)	300,00 г	200–225,00 г
Итого	600,00 г	500–525,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста	20–22 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	10–15 мин
Первое слоение	4
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 1-го слоения	10–15 мин
Второе слоение	3
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после 2-го слоения	10–15 мин
Толщина окончательной раскатки теста	3 мм
Пласт теста после раскатки сбрызнуть водой, затем свернуть в тугой рулет. Рулет нарезать на заготовки шириной 3–3,5 см.	
Масса тестовой заготовки	70–75 г
Тестовые заготовки раскатать скалкой. В середину заготовки выложить начинку.	
Масса начинки	70–75 г
Формование	треугольник
Продолжительность окончательной расстойки:	40–50 мин
Перед выпечкой поверхность заготовки смазать яичным желтком, присыпать черным кунжутом.	
Температура выпечки	при посадке в печь 195–200 °С выпечка 175–180 °С (без пара)
Продолжительность выпечки	24–26 мин

Примечания

Мясной фарш рекомендуется обжарить на небольшом количестве растительного масла без добавления соли, перца и других специй. После приготовления фарш рекомендуется откинуть на сито и дать лишнему соку, жиру стечь. Готовый фарш охладить и использовать для приготовления начинки.

МАФФИН ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СО ВКУСОМ БЕКОНА

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА	100,00 г	100,00 г
Сахар	25,00 г	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г	300,00 г
Растительное масло	300,00 г	300,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Яйца куриные отварные, охлажденные	–	150,00 г
Лук жареный репчатый резаный	–	50,00 г
Итого	1250,00 г	1450,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5–6 мин
Форма изделия	маффин
Масса тестовой заготовки	80–85 г
Температура выпечки	175–180 °С (подовая печь)
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать в течение 5–6 минут на средней скорости до получения теста однородной консистенции.

При необходимости на последней минуте замеса добавить дополнительные компоненты – яйца, лук. Повторно перемешать до получения теста однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в бумажные формы для выпечки маффинов.

Примечания

1. Яйца куриные рекомендуется отварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кубиками.
2. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.



Маффин гастрономический со вкусом бекона с фаршем и жареным луком



МАФФИН ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ «СЫРНЫЙ»

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г	100,00 г
Сахар	25,00 г	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г	300,00 г
Растительное масло	300,00 г	300,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Ветчина	–	125,00 г
Сыр м. д. ж. 40 %	–	75,00 г
Итого	1250,00 г	1450,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5–6 мин
Форма изделия	маффин
Масса тестовой заготовки	80–85 кг
Температура выпечки	175–180 °С (подовая печь)
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать на средней скорости до получения теста однородной консистенции.
При необходимости на последней минуте замеса добавить дополнительные компоненты – ветчину, сыр. Повторно перемешать до получения теста однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в бумажные формы для выпечки маффинов.

Примечания

1. Ветчину рекомендуется нарезать мелкими кубиками.
2. Сыр рекомендуется натереть на крупной терке.
3. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

МАФФИН ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ «ПИКАНТНЫЙ»

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г	100,00 г
Сахар	25,00 г	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г	300,00 г
Растительное масло	300,00 г	300,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г
Сыр «Фетакса» без рассола	–	125,00 г
Маслины без косточки	–	75,00 г
Итого	1250,00 г	1450,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5–6 мин
Масса тестовой заготовки	80–85 г
Форма изделия	маффин
Температура выпечки	175–180 °С (подовая печь)
Продолжительность выпечки	35–40 мин

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать в течение 5–6 минут на средней скорости до получения теста однородной консистенции. При необходимости на последней минуте замеса добавить дополнительные компоненты – сыр, маслины. Повторно перемешать до получения теста однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в бумажные формы для выпечки маффинов.

Примечания

1. Сыр «Фетакса» (без рассола) рекомендуется перед использованием нарезать мелким кубиком.
2. Маслины без косточки откинуть на сито и дать лишней жидкости стечь. Перед применением маслины рекомендуется нарезать на мелкие кусочки.
3. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.



ПИРОГ «КИШ ГРИБНОЙ»



Киш грибной с курицей, сыром на основе ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	181,25 г	362,50 г
МЮРБКВИК / МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ	18,75 г	37,50 г
Маргарин м. д. ж 82 %	87,50 г	175,00 г
Вода (холодная)	87,50 г	175,00 г
Итого	375,00 г	750,00 г

Начинка № 1

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Вода	250,00 г	250,00 г	250,00 г
Яйца куриные	50,00 г	50,00 г	50,00 г
Куриное филе (предварительно отваренное без соли)	–	100,00 г	–
Ветчина	–	–	100,00 г
Сыр	–	25,00 г	25,00 г
Итого	400,00 г	525,00 г	525,00 г

Начинка № 2

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Творог мягкий м. д. ж 5 %	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Яйца куриные	100,00 г	100,00 г	100,00 г
Вода	50–75,00 г	50–75,00 г	50–75,00 г
Масло растительное	25,00 г	25,00 г	25,00 г
Куриное филе (предварительно отваренное без соли)	–	100,00 г	–
Ветчина	–	–	100,00 г
Сыр	–	25,00 г	25,00 г
Итого	375–400,00 г	500–525,00 г	500–525,00 г

Параметры технологического процесса

Масса тестовой заготовки	32–35,00 г
Масса начинки	50,00 г
Масса порции сыра	5–6,00 г
Температура выпечки	160–165 °С
Продолжительность выпечки	30–35 мин

Способ приготовления

1. Тесто

Загрузить в дежу муку, МЮРБКВИК/ МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ и нарезанный на кубики 2х2 см охлажденный маргарин. Перемешать. Постепенно внести воду и перемешать до образования массы с включениями маргарина. После замеса тесто завернуть в пленку и оставить для отлежки в условиях холодильника при t=4 °С на 2–3 часа.

2. Начинка

Вариант №1: в воду добавить яйца куриные, смесь ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ, тщательно перемешать. Добавить дополнительные компоненты. Повторно перемешать до получения начинки однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов.

Вариант № 2: в мягкий творог добавить яйца куриные, воду, растительное масло, смесь ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ. Тщательно перемешать. Добавить дополнительные компоненты. Повторно перемешать до получения начинки однородной консистенции с равномерным распределением добавленных компонентов.

Примечания

1. Куриное филе рекомендуется отварить без добавления соли, перца и других специй. Готовое куриное филе охладить, арезать мелкими кубиками.
2. Ветчину перед использованием нарезать мелкими кубиками.
3. Сыр перед использованием натереть на крупной терке.

Тесто после отлежки раскатать в пласт толщиной 2,5–3 мм и вырезать из него заготовки диаметром 10 см. Тестовые заготовки выложить в металлические формы для выпечки (диаметр 5–7 см, высота 3 см), сверху при помощи кондитерского мешка отсадить начинку, посыпать сыром.

Дополнения

1. Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
2. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

КУТАБЫ

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг	950,00 г
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ	5,00 кг	50,00 г
Дрожжи прессованные	1,50 кг	15,00 г
Соль	2,00 кг	20,00 г
Масло растительное	5,00 кг	50,00 г
Вода	55,00 кг	550,00 г
Итого	163,50 кг	1635,00 г

Начинка с творогом и зеленью

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	100,00 г
Вода	200–250,00 г
Творог м. д. ж. 5–9 %	175,00 г
Зелень сушеная	2,00 г
Итого	477–527,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,03–0,04 кг
Форма изделий	полукруг
Продолжительность выпечки	6–7 мин

Примечания

1. Тесто раскатать в пласт толщиной до 1,5 мм, вырубкой d-20 см вырубить заготовки.
2. Начинку равномерно распределить по одной части лепешки, второй половиной лепешки накрыть и соединить края заготовки.
3. Обжарить с двух сторон на сухой сковородке, жаровне.
4. После обжаривания смазать поверхность маргарином или маслом сливочным.



ХАЧАПУРИ «ЛОДОЧКА»

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг	900,00 г
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ	10,00 кг	100,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	2,00 кг	20,00 г
Сахар	5,00 кг	50,00 г
Маргарин м. д. ж 82 %	5,00 кг	50,00 г
Молоко м. д. ж 3,2 %	5,00 кг	50,00 г
Вода	50,00 кг	500,00 г
Итого	114,50 кг	1145,00 г

Начинка сырная

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г
Вода	200–250,00 г
Сыр (Сулугуни)	125,00 г
Творог м. д. ж 5–9 %	175,00 г
Итого	600–650,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	25–27 °С
Продолжительность брожения	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,100–0,200 кг
Форма изделий	продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	верх 260 °С, низ 240 °С, без пара, непосредственно на поде печи (подовая печь)
Продолжительность выпечки	5–6 мин

Примечания

1. Тестовую заготовку раскатать в продолговато-овальную лепешку толщиной до 3,0 мм.
2. Сформировать лодочку, края лепешки закрутить в трубочку, концы соединить и тщательно защипнуть, бортики немного развести в стороны, придавая лепешке форму лодочки.
3. Выложить начинку в середину лодочки и равномерно распределить.
4. Перед выпечкой смазать яйцом борта лодочки.
5. По окончании выпечки в центре начинки сделать небольшое углубление и внести туда сырое яйцо.
6. Выпекать 1,5–2 минуты, белок должен «схватиться», а желток остаться жидким.



ЛЕПЕШКА «ПИДЕ»

Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг	900,00 г
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ	10,00 кг	100,00 г
Дрожжи прессованные	2,00 кг	20,00 г
Соль	2,00 кг	20,00 г
Маргарин м. д. ж 82 %	5,00 кг	50,00 г
Вода	60,00 кг	600,00 г
Итого	169,00 кг	1690,00 г

Начинка пикантная

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100,00 г
Вода	200–250,00 г
Мясной фарш	200,00 г
Фасоль красная	125,00 г
Итого	625–675,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста	24–26 °С
Продолжительность брожения	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,100–0,200 кг
Форма изделий	продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	верх 280 °С, низ 260 °С, без пара, непосредственно на поде печи (подовая печь)
Продолжительность выпечки	6–7 мин

Примечания

1. Разделку тестовых заготовок можно производить с использованием семолины, крупки из твердых сортов пшеницы или крупы манной.
2. Тестовую заготовку раскатать в продолговато-овальную лепешку до 2,5 мм.
3. По окончании расстойки на поверхность тестовой заготовки выложить начинку и равномерно распределить, отступая от краев по 2,0 см.
4. Сформировать лодочку – приподнять края и соединить тесто на двух противоположных концах.





ВАФЛИ ПИКАНТНЫЕ

АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ	325,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	125,00 г
Сахар	25,00 г
Яйца куриные (меланж)	300,00 г
Растительное масло	300,00 г
Вода	200,00 г
Итого	1275,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5–6 мин
Масса тестовой заготовки	30–50 г
Продолжительность выпечки*	2–3 мин

* Выпекать в электрической вафельнице. Продолжительность выпечки вафель зависит от массы тестовой заготовки и от мощности электрической вафельницы.

Способ приготовления

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать в течение 5–6 минут на средней скорости до получения теста однородной консистенции. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок. Тесто порционно дозировать на поверхность специализированной электрической вафельницы и выпекать до готовности.

РАССТЕГАИ, ПИРОГИ, ПИРОЖКИ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ НАЧИНКАМИ





Пирожки дрожжевые «Татарские» | Расстегаи на основе ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	92,00 кг	920,00 г
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ	8,00 кг	80,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	1,60 кг	16,00 г
Сахар	6,00 кг	60,00 г
Маргарин м. д. ж. 82 %	5,00 кг	50,00 г
Молоко м. д. ж. 3,2 %	10,00 кг	100,00 г
Вода	38–40,00 кг	380–400,00 г

Варианты начинки

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ	100,00 г	–	–	–	–
ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	–	100,00 г	–	–	–
ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ	–	–	100,00 г	–	–
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ / ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА	–	–	–	100,00 г	–
ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	–	–	–	–	100,00 г
Вода	200,00 г	200,00 г	200,00 г	200,00 г	200,00–250,00 г
Ветчина	250,00 г	–	–	–	–
Куриное филе (отварное без соли)	–	–	125,00 г	–	–
Сыр	125,00 г	–	75,0 г	–	–
Картофельное пюре (восстановленное из картофельных хлопьев)	–	175,00 г	–	–	–
Мясной фарш охлажденный (предварительно обжаренный, без соли)	–	–	–	300,00 г	–
Капуста	–	–	–	–	250,00 г
Яйца отварные	–	–	–	–	100,00 г
Итого	675,00 г	475,00 г	500,00 г	600,00 г	650,00–700,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность отлежки теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	70 г (раскатка до 1,5 мм)
Масса начинки	65–70 г
Продолжительность окончательной расстойки	40–45 мин
Температура выпечки	185–180 °С (без пара)
Перед выпечкой смазать яичным желтком, посыпать тертым сыром.	
Продолжительность выпечки	20–22 мин

Пирожки дрожжевые с капустой и яйцом на основе ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Примечания

1. Ветчину рекомендуется нарезать мелкими кубиками.
2. Куриное филе рекомендуется отварить без добавления соли, перца и других специй. Готовое куриное филе охладить, нарезать мелкими кубиками.
3. Сыр рекомендуется натереть на крупной терке.
4. Для приготовления картофельного пюре рекомендуется использовать сухое картофельное пюре, хлопья быстрого приготовления (без соли и специй в составе). Рекомендуемые пропорции приготовления пюре: к 0,050 кг сухого картофельного пюре добавить 0,175–0,200 кг горячей воды, тщательно перемешать, оставить до полного набухания и охлаждения. Готовое пюре использовать для приготовления начинки.
5. Мясной фарш рекомендуется обжарить на небольшом количестве растительного масла без добавления соли, перца и других специй. После приготовления фарш откинуть на сито и дать лишнему соку, жиру стечь. Готовый фарш охладить и использовать для приготовления начинки.

Дополнения

1. Допускается использование различных вариантов начинок с разными комбинациями и вкусовыми сочетаниями дополнительных компонентов.
2. Допускается корректировка и изменение количества дополнительных компонентов и их соотношения в рецептуре.

БЕЛЯШИ

Тесто

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг	1000,00 г
ИРЕКСОЛ СТАБИЛ	2,00 кг	20,00 г
Дрожжи прессованные	2,50 кг	25,00 г
Соль	1,00 кг	10,00 г
Сахар	10,00 кг	100,00 г
Яйца куриные	5,50 кг	55,00 г
Масло подсолнечное	2,00 кг	20,00 г
Молоко м. д. ж 3,2 %	40,00 кг	400,00 г
Вода	20–30,00 кг	200–300,00 г
Итого	183–193,00 кг	1830–1930,00 г

Начинка

Фарш домашний	450,00 г	900,00 г
ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА / ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ	150,00 г	300,00 г
Лук репчатый (измельченный)	125,00 г	250,00 г
Вода	100–125,00 г	200–250,00 г
Итого	825–850,00 г	1650–1700,00 г

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	7 + 3 мин
Продолжительность брожения теста	45–50 мин
Масса тестовой заготовки	45–50 г
Масса начинки	45–50 г
Формование	вручную

Заготовки после формования жарить во фритюре или на сковороде.

Способ приготовления

1. Все ингредиенты загрузить в дежу, перемешать в течение 10 минут: 7 минут на медленной скорости и 3 минуты на средней скорости. Тесто после замеса оставить для брожения в условиях цеха на 45–50 минут.
2. В мясной фарш последовательно добавить предварительно измельченный лук, воду, смесь ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА, ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ, тщательно перемешать. Оставить начинку для набухания в условиях цеха на 30 минут.
3. После брожения тесто разделить на тестовые заготовки массой 45–50 г. Каждую заготовку округлить, раскатать в круг небольшого диаметра. В центр заготовки выложить порцию заранее подготовленной начинки. Приподнять края тестовой заготовки и собрать в центр по кругу, сформировать складки. Каждую складку закрепить, прижать, оставляя отверстие по центру. Сформованную заготовку дополнительно подкатать скалкой, тем самым зафиксировать складки на поверхности заготовки. После формования жарить беляши на сковороде с использованием большого количества растительного масла. Жарить беляши рекомендуется на слабом огне, постоянно переворачивая. Общее время жарки 4–5 минут. Также жарить беляши можно во фритюре при температуре 160 °С по 2–3 минуты с каждой стороны.





09.26 | RUS

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