

Предложение к **ВЕЛИКОМУ ПОСТУ**





Овсяное постное

Рецептура

Полуфабрикат Овсяный:

Мука овсяная	134 г
Мука пшеничная в/с	211 г
СМЕСЬ МАФФИНМИКС 25 МАСЛЯНЫЙ	64 г
Сахар-песок	297 г
Вода	225 г
Патока	36 г
Солод	15 г
Маргарин 82%	94 г
Корица	2 г
Изюм	29 г
Соль пищевая	4 г

ИТОГО/ВЫХОД 1111/1000 г

Технология приготовления:

Подготовить изюм, промыть и половину прокрутить через мясорубку.

Овсяную муку и оставшуюся часть цельного изюма соединить и заварить кипятком, перемешивая до снижения температуры до 35-40°C.

Добавить все остальные ингредиенты кроме СМЕСИ МАФФИНМИКС, муки и 10% сахара-песка, продолжать перемешивать 3-5 минут до однородной массы. В конце добавить муку, смешанную со СМЕСЬЮ и сахаром, перемешать до однородной массы. Отсадить печенье на противень и выпечь.

Температура выпечки: 190°C с понижением до 170°C.

Время выпечки: 13 мин/ 5 мин.

Готовое печенье декорировать сахарной нетающей пудрой.



Рецептура

Полуфабрикат песочный:

СМЕСЬ ХАНЕЙ МИКС	28 г
Мука пшеничная в/с	482 г
Маргарин	125 г
Сахар-песок	127 г
Масло растительное	138 г
НАЧИНКА ВЕСТА АПЕЛЬСИН	109 г
Вода питьевая	66 г

ИТОГО/ВЫХОД	1075/1000 г
-------------	-------------

Полуфабрикат сироп медовый:

Вода питьевая	310 г
Сахар-песок	497 г
Мед цветочный	94 г
НАЧИНКА ВЕСТА АПЕЛЬСИН	149 г
Корица молотая	2 г

ИТОГО/ВЫХОД	1255/1000 г
-------------	-------------

П/ф и ингредиенты	Закладка, кг
П/ф песочный	0,502
П/Ф сироп медовый	0,443
Орех грецкий	0,055
Выход п/ф	1,000

Греческое медовое печенье

Технология приготовления:

Полуфабрикат песочный:
Взбить маргарин с сахаром, частями добавить масло растительное, воду, начинку ВЕСТУ АПЕЛЬСИН, затем взбить на высокой скорости до однородной массы. Далее добавить муку, смешанную со СМЕСЬЮ ХАНЕЙ МИКС. Замесить тесто на средней скорости. Дать тесту отстояться 15 минут. Сформовать п/ ф овальной формы, масса тестовой заготовки 40 грамм. Температура выпечки: 180°С
Время выпечки: 13-15 минут.

Полуфабрикат сироп медовый:
Растворить в воде ВЕСТУ АПЕЛЬСИН, мед, корицу, перемешать, затем добавить сахар. Довести до кипения, проварить 5 мин, не уваривая.

Сборка:
Готовое печенье обмакнуть и пропитать сиропом, посыпать грецким орехом (предварительно подсушенным).



Печенье Постное с Халвой

Рецептура

Полуфабрикат песочный:

Мука овсяная	148 г
Мука пшеничная в/с	222 г
Халва подсолнечная	111 г
Сахар-песок	148 г
БЛОК КЕЙК МИКС	89 г
Корица молотая	3 г
Мед натуральный	179 г
Вода	89 г
Масло растительное	118 г
ИТОГО/ВЫХОД	1106 г /1000 г

Технология приготовления:

Полуфабрикат песочный:

В дежу тестомесильной машины добавить все компоненты, перемешать лопаткой до получения однородной массы. Тесто подходит под струнную резку или ручную формовку в виде шариков.

Печенье можно декорировать семенами подсолнечника.

Температура выпечки: 180°C.

Время выпечки: 12-15 мин.



Zeelandia



Штрудель Яблочный с корицей

Рецептура

Полуфабрикат для штруделя:

Мука пшеничная в/с	568 г
Соль	2 г
Вода	216 г
Масло растительное	244 г
ИТОГО/ВЫХОД	1030/1000

Полуфабрикат начинка:

ДЖЕМИКО 30 ЯБЛОЧНАЯ С КОРИЦЕЙ	758 г
Грецкий орех	95 г
Изюм	158 г
ИТОГО/ВЫХОД	1010/1000

П/ф и ингредиенты	Закладка, кг
П/ф для штруделя	0,350
П/Ф начинка	0,700
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	0,040
ИТОГО/ВЫХОД	1,090/1,000

Технология приготовления:

Полуфабрикат для штруделя:

Соль растворить в воде, добавить масло и постепенно добавить муку. Замесить мягкое тесто с помощью крюка или лопатки, завернуть в пленку и положить на 30 мин в холодильник.

Полуфабрикат начинка:

Изюм промыть и замочить, грецкий орех измельчить и все перемешать с начинкой ДЖЕМИКО ЯБЛОЧНАЯ С КОРИЦЕЙ.

Сборка:

Тесто раскатать слегка скалкой, затем растянуть руками в виде прямоугольника так тонко, чтобы оно было практически прозрачным. Пласт теста смазать растительным маслом при помощи кисточки, выложить начинку завернуть в виде рулета, смазать поверхность маслом. Температура выпечки: 200°C
Время выпечки: 20- 30 мин
Готовый штрудель декорировать пудрой.



Печенье постное с медовым вкусом

Рецептура

Полуфабрикат постный с медовым вкусом:

СМЕСЬ ХАНЕЙ МИКС	116 г
Мука пшеничная в/с	400 г
Сахар-песок	211 г
Масло растительное	181 г
Вода	181 г

ИТОГО/ВЫХОД 1087/1000

Технология приготовления:

Полуфабрикат постный с медовым вкусом:

Смешать сахар, воду, растительное масло в миксере до полного растворения сахара. Затем добавить муку и смесь. Перемешать на медленной скорости в течение 3 минут с помощью лопатки.

Сформовать печенье виде шарика, по желанию обвалять в сахаре или после выпечки декорировать сахарной пудрой. Масса тестовой заготовки 30-35 грамм.

Температура выпечки: 160-170°C. Время выпечки: 15-18 мин.



Торт Сникерс

Рецептура

Полуфабрикат бисквитный масляный:

СМЕСЬ МАФФИНМИКС 25 ШОКОЛАД	145 г
Мука пшеничная в/с	260 г
Сахар-песок	188 г
Патока крахмальная	43 г
Масло растительное	145 г
Вода	127 г
ИТОГО/ВЫХОД	1129/1000

Полуфабрикат крем шоколадный:

Крупа манная	100 г
Вода питьевая	544 г
Какао-порошок	63 г
Сахар-песок	237 г
Соль поваренная	6 г
АРАБЕСК ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД 58	63 г
ИТОГО/ВЫХОД	1130/1000

Полуфабрикат карамель с арахисом:

Сахар-песок	403 г
Молоко кокосовое 17%	280 г
Масло кокосовое	60 г
Арахис соленый очищенный	315 г
ИТОГО/ВЫХОД	1058/1000

Ингредиенты и п/ф	Закладка, кг
П/ф бисквитный масляный	0,400
П/ф крем шоколадный	0,350
П/ф Карамель с арахисом	0,285
ХЛОПЬЯ ХРУСТЯЩИЕ	0,015
ГЛАЗУРЬ СКАЛДИС ДАРК	0,04
ИТОГО/ВЫХОД	1090/1000

Технология приготовления:

Полуфабрикат бисквитный масляный:

Смешать все ингредиенты на медленной скорости в течение 5-6 минут с помощью лопатки. Равномерно распределить по форме $d=16\text{см}$. Температура выпечки: 160-170°C. Время выпечки: 25-30 мин.

Полуфабрикат крем шоколадный:

Какао-порошок, соль, сахар-песок и $1/3$ части воды соединить и перемешать до однородной массы, влить оставшуюся воду, довести до кипения, всыпать манку и варить до загущения массы, постоянно помешивая. Добавить шоколад и перемешать до полного его растворения. Накрыть пленкой в контакт, охладить. Охлажденный крем перемешать.

Полуфабрикат карамель с арахисом:

В сотейнике полностью растопить сахар-песок до золотистого цвета, постепенно аккуратно добавить горячие сливки, постоянно перемешивая, в конце влить кокосовое масло. Добавить арахис, перемешать. Остудить.

Сборка: Остывший бисквит разрезать на 3 части, прослоить кремом, на середину выложить часть карамели, накрыть вторым и третьим слоем бисквита, промазать поочередно кремом, на верхнюю поверхность равномерно распределить оставшуюся карамель. Декорировать растопленной шоколадной глазурью. Боковую поверхность обмазать оставшимся кремом и низ торта декорировать ХЛОПЬЯМИ ХРУСТЯЩИМИ или миндальными лепестками.



Пирог Шоколадно-абрикосовый

Рецептура

Полуфабрикат песочный:

СМЕСЬ ЗИ-КЕЙК	50 г
Мука пшеничная в/с	290 г
Масло растительное	188 г
Напиток овсяный 3,2%	75 г
Вода питьевая	150 г
Сахар-песок	250 г
Соль поваренная	3 г
АРОМАТИЗАТОР	5 г
ВАНИЛЬНЫЙ ZEELANDIA	
ИТОГО/ВЫХОД	1010/1000

Полуфабрикат бисквитный шоколадный:

СМЕСЬ МАФФИНМИКС 25 ШОКОЛАД	140 г
Мука пшеничная в/с	207 г
Вода питьевая	50 г
Напиток овсяный 3/2%	324 г
Масло растительное	125 г
Сахар-песок	175 г
ИТОГО/ВЫХОД	1020/1000

Ингредиенты и п/ф	Закладка, кг
П/ф песочный	0,400
П/ф бисквитный шоколадный	0,400
МИО ФРУТТО АБРИКОСОВАЯ	0,080
ИТОГО/ВЫХОД	0,880/0,700

Технология приготовления

Полуфабрикат песочный:

Смешать все жидкие компоненты, соль и сахар, перемешать до растворения кристаллов. Далее внести муку со СМЕСЬЮ ЗИ-КЕЙК, замесить до однородной массы в течение 2-3 мин, не допуская затягивания теста. Тесто получается мягкое, пластичное. Оставить на отлежку на 15-20 минут при $t=2-6^{\circ}\text{C}$.

Полуфабрикат бисквитный шоколадный:

Смешать все жидкие компоненты и сахар, добавить оставшееся сырье, перемешать лопаткой на средней скорости в течение 6-7 мин.

Сборка:

Песочное тесто разделить на две части. Первая часть: $\frac{3}{4}$ теста равномерно распределить внутри металлической формы 20×20 см, толщиной 0,4-0,5 см, сверху смазать НАЧИНКОЙ МИО ФРУТТО АБРИКОСОВАЯ, затем вылить ровным слоем бисквитный полуфабрикат. Вторую часть песочного теста ($\frac{1}{4}$) небольшими кусочками распределить по поверхности шоколадного бисквита. Выпечка $t=165-170^{\circ}\text{C}$, время 40-45 мин.



Кекс Боярский

Рецептура

Полуфабрикат масляный:

МАФФИНМИКС КАРАМЕЛЬ	127 г
Мука пшеничная в/с	283 г
Сахар-песок	95 г
Мед	36 г
Вода	225 г
Масло растительное	107 г
Крахмал	28 г
Изюм	80 г
Шоколадные капли	80 г
Цукаты	80 г
ИТОГО / ВЫХОД	1141 г / 1000 г

Технология приготовления

Полуфабрикат Масляный:

Смешать все ингредиенты в миксере при помощи лопатки на медленной скорости в течение 4-6 минут.

Для расширения ассортимента изделий в конце замеса можно добавить изюм, шоколадные капли, цукаты или другие наполнители.

Выложить тесто в форму, выпечь. Температура выпечки 150-160°C. Время выпечки 40-50 минут.

Изделие можно декорировать различными покрытиями - гелями, помадками или шоколадной глазурью.



Шнитт постный Черника-Абрикос

Рецептура

Полуфабрикат Масляный:

Мука пшеничная	314 г
МАФФИНМИКС АБРИКОС	145 г
Сахар-песок	218 г
Мед натуральный	36 г
Масло растительное	120 г
Крахмал пшеничный	48 г
Вода	266 г
ИТОГО/ ВЫХОД	1148 г / 1000 г

Полуфабрикат Крем Абрикосовый:

Крем на растительных маслах	800 г
МИО ФРУТТО АБРИКОС	250 г
ИТОГО/ ВЫХОД	1050 г / 1000 г

Полуфабрикат Марципановый мрамор:

МАРЦИПАН 1:3	1000 г
КРАСИТЕЛЬ ОРАНЖЕВЫЙ	50 г
Крахмал на полпыл	30
ИТОГО/ ВЫХОД	1080 г / 1000 г

Ингредиенты и п/ф	закладка, кг
П/ф Масляный	0,400
Джемико 30 Черничная п/ф	0,170
Крем Абрикосовый П/ф	0,400
Марципановый мрамор	0,200
ПАЛЕТТА БЛИЦ нейтральный	0,100
Ягоды декор	0,030
Выход 1 изделия	1,300

***форма рамка 20x30 см**

Технология приготовления

Полуфабрикат Масляный: В дежу миксера загрузить все ингредиенты, замес производить лопаткой на средней скорости в течение 5-7 минут, до получения однородной гладкой массы. Отсадить с помощью кондитерского мешка тесто в форму-рамку, сформировав дно из фольги или пергамент. Из кондитерского мешка отсадить начинку Джемико на поверхность масляного полуфабриката в виде спирали или другого рисунка по желанию. Выпечка $t = 160^{\circ}\text{C}$ - 170°C 25-30 мин.

Полуфабрикат Крем Абрикосовый:

Крем на основе растительных жиров взбить в миксере с помощью венчика до образования пиков, добавить фруктовую МИО ФРУТТО АБРИКОС, перемешать вручную.

Полуфабрикат Марципановый мрамор:

МАРЦИПАН размять, скатать в тонкую колбаску, порезать скребком на кусочки, и окунуть их в краситель. Достать окрашенные кусочки, соединить вместе и раскатать пласт через пленку, толщиной 1-2 мм, подсылая крахмалом. Для удобства пласт накрутить на скалку.

Сборка:

На выпеченный бисквитный полуфабрикат нанести крем. Сверху покрыть марципановым мрамором. Марципановую поверхность покрыть гелем Палетта Блиц нейтральный. Декорировать шнитт свежими ягодами или фруктами по желанию.



Печенье Зерновое

Рецептура

Полуфабрикат Зерновой

ПАНОПЛЮС ДАРК	155 г
Мука пшеничная в/с	204 г
БИСКА МУЛЬТИ БЕЙЗ	48 г
Сахар-песок	225 г
Маргарин растительный	193 г
Капли шоколадные	96 г
Вода	69 г
Изюм	96 г
ИТОГО/ ВЫХОД	1087 г / 1000 г

Технология приготовления

Полуфабрикат зерновой:

Смешать сахар и воду до максимального растворения кристаллов сахара. Добавить мягкий растительный маргарин и сухие компоненты.

В конце замеса добавить изюм и шоколадные капли.

Формовать можно двумя способами:

1. Отсадить готовое тесто через отсадочную машину, с помощью гладких насадок диаметром 1,5 см
2. Формованием. Для этого готовое тесто охладить в холодильной камере. Из охлажденного теста сформовать печенье массой 50-55 г.

Температура выпечки 160-170°C.

Время выпечки 15 минут.



Маффин Медовый постный

Рецептура

Полуфабрикат Постный:

ХАНЕЙ МИКС	110 г
Мука пшеничная в/с	221 г
Сахар-песок	159 г
Крахмал	44 г
Мед натуральный	66 г
Масло растительное	96 г
Вода	301 г
Изюм	166 г
ИТОГО/ВЫХОД	1163 г / 1000 г

Полуфабрикат Штрейзель:

Мука пшеничная	500 г
Маргарин растительный	255 г
Сахар-песок	255 г
ИТОГО/ВЫХОД	1110 г / 1000 г

Технология приготовления

Полуфабрикат Постный:

Смешать все ингредиенты (кроме изюма), на медленной скорости в течение 7-10 минут с помощью лопатки. В конце замеса добавить изюм перемешать.

Полуфабрикат Штрейзель:

Смешать пшеничную муку с сахаром, добавить кусочки охлажденного маргарина, растереть массу в крошку.

Отсадить маффины в форму для кексов. Сверху посыпать крошкой.

Температура выпечки: подовая печь 200/170.

Время выпечки: 34-36 мин.

Концентрированные смеси для выпечных полуфабрикатов и хлебопекарные ингредиенты

- Биска Мульти Бейз
- Блок Кейк Микс
- Маффинмикс с цитрусовым вкусом
- Маффинмикс Карамель
- Маффинмикс Абрикос
- Маффинмикс Шоколад
- Маффинмикс Темный Шоколад
- Маффинмикс Масляный
- Альпина Б
- Ханей микс

Хлебопекарные смеси

- Паноплюс Дарк
- Паноплюс 8



Zeelandia

Начинки и смеси для начинок

Зи-Мак
Зи-Мак Микс



Фруктовые начинки:
Джемико 30
Мию Фрутто



Веста в ассортименте
(кроме Творог)



Импресса в
ассортименте



Гели и покрытия

Шоколад

Сахарные помадки

Холодный гель
Пастель в ассортименте
Палетта в ассортименте



Горячий гель
в ассортименте



Темный Шоколад и
Глазурь в ассортименте



Сахарные
помадки

Фондант Деккинг
Фондант Комбо
Куличная
Зи-Паудер GL
Фондесса

Мастика, Марципан и Красители Zeelandia

Айсинг Ролл Декор и Марципан



Миндальная масса и
мастика для обтяжки
тортов и создания
декора. Не содержит
продуктов животного
происхождения.

Красители Zeelandia в ассортименте

Любые цвета и
оттенки для любых
кондитерских
полуфабрикатов!

