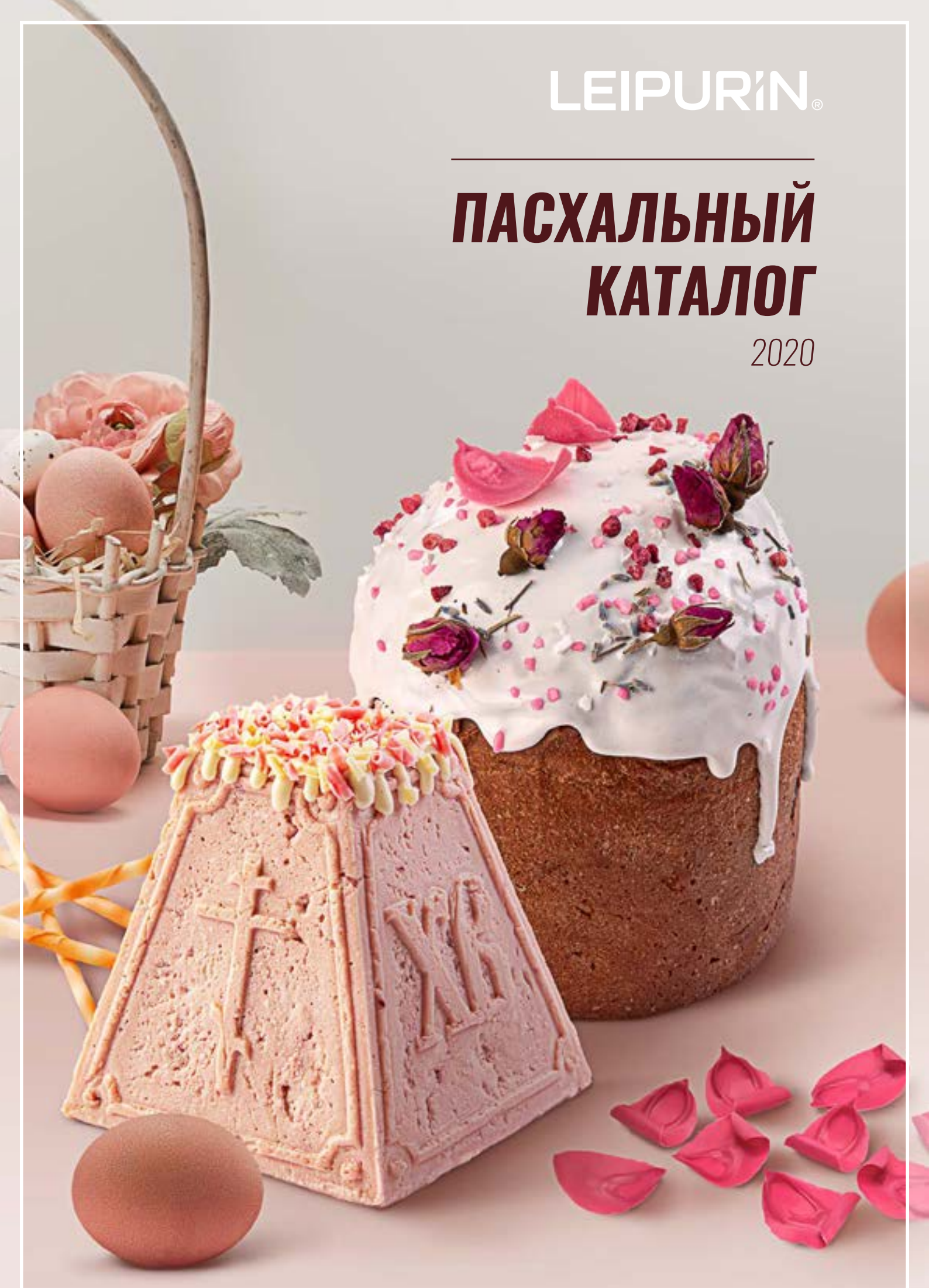


LEIPURIN®

ПАСХАЛЬНЫЙ КАТАЛОГ

2020



ПОКРЫТИЯ

ПОМАДКИ СУХИЕ / ПОМАДКИ ГОТОВЫЕ

Наши помадки обеспечивают идеально ровное и плотное покрытие, прекрасно распределяются по поверхности изделия. Придают куличам неповторимый блеск. Быстро застывают и не прилипают к упаковке. Не трескаются, не откалываются и не сыпаются при разрезании кулича. Придают изделиям нежный сладковатый вкус и аромат ванили. Вы будете приятно удивлены тем, как они удобны в работе.

ГЛАЗУРИ

Обеспечивает ровное глянцевое покрытие сразу после применения.

Помадка хорошо застывает, что предотвращает высыхание кулича и способствует сохранению мягкости.

Страна-производитель:

Финляндия, Россия, Польша, Италия, Бельгия



ДЕКОР

Внешний вид, декор, яркие интересные украшения - то, на что обращают внимание покупатели при выборе изделия. Добавьте вашим пасхальным куличам цвета и индивидуальности!

ГОТОВЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР / ГОТОВЫЙ САХАРНЫЙ ДЕКОР

Кондитерские посыпки — это настоящая феерия цвета и формы. Нежно-розовые и светло-голубые, сочно-зеленые и ярко-красные, они могут быть в виде звездочек, бабочек, шариков, палочек и т.д. Широкий выбор кондитерских посыпок открывает безграничный простор для полета вашей фантазии. При этом данный вид съедобного декора считается самым простым в применении.

Красочные фигурки удачно выделяют ваши изделия на полке.

Страна-производитель: Финляндия, Польша, Россия

СУХОФРУКТЫ и цукаты

СУХОФРУКТЫ И ЦУКАТЫ МЕЛКОЙ ФРАКЦИИ

Сухофрукты и цукаты сделают любой кулич ароматным и сочным. Многие покупают куличи только ради сочетания кисло-сладких вкусов фруктов и ягод. А еще сухофрукты здорово смотрятся на срезе.

Страна-производитель: Россия, Польша



СМЕСИ

СМЕСИ ДЛЯ МКИ / СМЕСИ ДЛЯ СДОБЫ

Leipurin предлагает широкий ассортимент смесей. Смеси решают сложные задачи производителя, позволяя экономить ресурсы без потери качества изделия.

Страна-производитель:

Бельгия, Россия, Чехия, Германия

УЛУЧШИТЕЛИ и РАЗРЫХЛИТЕЛИ

Универсальные и экономичные улучшители и разрыхлители способствуют увеличению объема и улучшению формоустойчивости. С ними ваш кулич будет иметь равномерную пористость. А так же сохранит максимальную мягкость в течение всего срока годности.

Страна-производитель:

Финляндия, Россия, Германия



ПУДРА САХАРНАЯ / ПУДРА САХАРНАЯ ТЕРМОСТОЙКАЯ

Нетаяющая пудра отлично ложится на поверхность изделий. Не комкуется, не впитывает жир и воду. Легко просеивается и долго держится.

Страна-производитель:

Финляндия, Россия

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ САХАР

Сахар в гранулах вы можете использовать для украшения поверхности кулича. Сахар наносится перед выпечкой и в процессе выпечки не темнеет, не тает. На готовых изделиях не отмокает и хорошо держится на поверхности.

Страна-производитель: Финляндия

УПАКОВКА

ФОРМЫ БУМАЖНЫЕ

Бумажные формы разной высоты изнутри обработаны специальным жиро- и влагостойким покрытием. Несколько десятков вариантов дизайна. Размеры от 60*45 до 134*100 мм.

Страна-производитель: Россия



МАГИЯ
шоколадного
ДЕКОРА





Стильные
украшения
превосходного
качества



Декор отлично подойдет и для мучных и для кремовых кондитерских изделий



Более 200 видов
тематического и
универсального декора



Возможность печати на
шоколаде логотипа вашей
компании*

Исключительное качество
упаковки: крепкая,
удобная, экологичная

* мин. заказ от 5500 штук



КУЛИЧ «ВАНИЛЬНЫЙ»

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Активация дрожжей на 30 мин	
Мука пшеничная в/с	10,0
Дрожжи прессованные	5,0
Сахар	1,0
Вода 30°C	20,0
Замес теста	
Мука пшеничная в/с	90,0
КПД «ЛТ Олимп»	1,0
Ванилин	0,8
Маргарин	15,0
Яйцо куриное	12,0
Сахар	11,0
Соль пищевая	1,0
Вода	18,0
Изюм и клюква (промытые) за 2 мин до конца замеса	35,0
ИТОГО	218,8

ДЕКОРИРОВАНИЕ КУЛИЧЕЙ

Наименование сырья и П/ф	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Готовый п/ф ванильно-сливочной помадки	32,56
Готовый п/ф Меренги	1,628 (814 шт)
Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000»	5,70
Шоколадный декор «Стружка изящная» розовая (Barbara)	5,70



П/Ф МЕРЕНГА

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»	0,173
Вода	1,723
Сахар	3,445
Краситель	По желанию
ИТОГО	5,342

П/Ф ПОМАДКА ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНАЯ

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Помадка сахарная со вкусом «Нейтральный»	27,35
Краситель	По желанию
Вода	5,21
ИТОГО	32,56

Кулич, приготовленный на «ЛТ Олимп», долго сохраняет мягкость и свежесть. Имеет крупную структуру пористости и хороший объем.

Особый вкус и внешний вид изделия создает помадка «Виктория». Взбитая помадка очень быстро застывает и после высыхания напоминает белковое покрытие. В процессе хранения не откалывается от изделия, образует твердую защитную корку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Приготовление теста:	
Время замеса	4 мин медленно + 12 мин быстро + 2 мин медленно
Температура теста	28°C
Брожение	30-40 мин
Формование	Разделка на заготовки в зависимости от размера формы
Расстойка	70-80 мин при 36-37°C и влажности 75%
Выпечка	160-170°C, 20-22 мин, Мт.з 0,270 кг минимум пара



Украшения из «Лейту Белковая концентрат» легко готовятся и их можно приготовить заранее.

Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000» отлично подойдет для украшений куличей, в том числе с чистой этикеткой, т.к. он не содержит красителей.

Приготовление п/ф Помадка

В дежу миксера залить воду температурой до 45°C, добавить сухую помадку. Смесь взбивать в течение 10-15 минут до однородного состояния (масса имеет пышную консистенцию и белый цвет). Для получения более гладкой, текучей помадки можно уменьшить количество воды (120-180 г на 1 кг сухой помадки). Сухую смесь смешать с водой до однородной консистенции, не взбивая. Во время взбивания или перемешивания можно добавить краситель (по желанию).

Приготовление п/ф Меренга

В дежу миксера отдозировать воду и смесь «Лейту Белковая концентрат», перемешать на средней скорости венчиком 1-2 мин, затем добавить сахар, продолжить взбивание на средней скорости 3-5 мин. Затем взбивать на высокой скорости до образования плотной устойчивой массы. В конце замеса добавить краситель пищевой. Из кондитерского мешка с гладким наконечником отсадить заготовки диаметром 1-1,5 см. Выпекать при температуре 90°C. Время выпечки 120 минут.

Декорирование кулича

Поверхность кулича покрыть помадкой, сразу посыпать гранулированным сахаром «Nib Sugar 2000», розовой шоколадной стружкой Barbara и куполом меренга.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Шоколадный декор «Стружка изящная» розовая (Barbara)

Шоколадный декор. Используется в качестве украшения для КИ, МКИ и ХБИ.

П/ф сахаросодержащий «Помадка сахарная со вкусом «Нейтральный»

Помадка применяется как отделочный полуфабрикат для декорирования открытых поверхностей готовой выпечки, эклеров, кексов и других кондитерских изделий.

Помадка быстро высыхает на изделии, хорошо сохраняет свой вид, не прилипает к упаковке.

Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000»

Сахар в гранулах (Nib Sugar 2000) используется для украшения поверхности, наносится перед выпечкой. Так же возможно нанесение на изделие после выпечки (на помадку). Во время выпечки не темнеет, не тает. На готовых изделиях не отмокает. Хорошо держится на поверхности. Имеет форму кристаллов неправильной формы.

КПД «ЛТ Олимп»

Комплексная пищевая добавка для всех видов хлебобулочных изделий.

- Увеличивает объем
- Формирует равномерную структуру пористости
- Продлевает мягкость и свежесть изделия

Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»

Сухая смесь для приготовления классического безе и меренг, а также суфле «Птичье молоко».

- Удобное и быстрое приготовление
- Отличная взбиваемость
- Взбитая масса устойчива при хранении

КУЛИЧ «ПРАВОСЛАВНЫЙ»

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Активация дрожжей на 30 мин	
Мука пшеничная в/с	10,0
Дрожжи прессованные	5,0
Сахар	1,0
Вода 30°C	20,0
Замес теста	
Мука пшеничная в/с	90,0
КПД «ЛТ Хефи»	12,0
Маргарин «Crusto Profi 30»	20,0
Яйцо куриное	15,0
Сахар	19,0
Вода	18,0
Изюм и клюква (промытые) за 2 мин до конца замеса	50,0
ИТОГО	260,0

ДЕКОРИРОВАНИЕ КУЛИЧЕЙ

Наименование сырья и П/ф	Кол-во, кг, на 100 кг муки
П/ф Помадка «Драй фондант»	33,70
Декор «Фигура шоколадная «Цыплёнок в скорлупе», Barbara, арт.33848	9,63 (400 шт)
Декор «Фигура шоколадная «Календула» Barbara, арт. 33844	10,59 (423 шт)
Декор «Жемчужины сахарные белые», Barbara, арт. 09728	3,85
П/ф Меренга	3,46
Шоколад тёмный 56% Barbara (Barima)	11,55



П/Ф МЕРЕНГА

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»	0,204
Вода	2,038
Сахар	4,077
Краситель	По желанию
ИТОГО	6,32

П/Ф ПОМАДКА «ДРАЙ ФОНДАНТ»

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Помадка сахарная в порошке белая «Dry Fondant»	30,00
Краситель	По желанию
Вода	3,70
ИТОГО	33,70



Кулич, приготовленный на «ЛТ Хефи», долго сохраняет мягкость (до 14 дней), имеет выраженный аромат сливок и ванили, мякиш приятного желтого цвета.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Приготовление П/ф Кулич Ванильный:	
Время замеса	4 мин медленно + 12 мин быстро + 2 мин медленно
Температура теста	28°C
Брожение	30-40 мин
Формование	Разделка на заготовки в зависимости от размера формы
Расстойка	70-80 мин при 36-37°C и влажности 75%
Выпечка	160-170°C, 20-22 мин, Мт.з 0,270 кг минимум пара



Украшения, приготовленные из смеси «Лейту Белковая концентрат» легко готовятся и хорошо сохраняются.
Можно производить заранее.

Приготовление п/ф Помадка

В дежу миксера отдозировать горячую воду (70-80°C), затем засыпать сухую помадку, перемешать при помощи насадки «лопатка» на медленной скорости 3-5 мин. Рабочая температура помадки 38-48°C.

Приготовление П/ф Меренга

В дежу миксера отдозировать воду и смесь «Лейту Белковая концентрат», перемешать на средней скорости венчиком 1-2 мин, затем добавить сахар, продолжить взбивание на средней скорости 3-5 мин. Затем взбивать на высокой скорости до образования плотной устойчивой массы. В конце замеса добавить пищевой краситель. Из кондитерского мешка с гладким наконечником отсадить заготовки диаметром 1-1,5 см. Выпекать при температуре 90°C 120 минут.

Декорирование кулича

Поверхность кулича покрыть помадкой, украсить «гнездом» из тёмного шоколада и декорами Barbara. В «гнездо» поместить меренгу.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

КПД «ЛТ Хефи»

Комплексный улучшитель для сдобных изделий. Придает изделиям объем, желтый насыщенный оттенок мякиша, ванильно-сливочный аромат, длительную мягкость.

Подходит для приготовления сдобы всех видов, куличей, панеттоне, десертных батонов, слоеных изделий.

Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»

Сухая смесь для приготовления классического безе и меренг, а также суфле «Птичье молоко».

- Удобное и быстрое приготовление
- Отличная взбиваемость
- Взбитая масса устойчива при хранении
- Возможность разнообразить рецептуры путём добавления орехов, сухофруктов и т.п.

Помадка сухая белая «Драй Фондант»

Помадка сухая используется для приготовления сахарной глазури для отделки поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления начинок.

Чистого белого цвета, глянцевая, быстро высыхает, не прилипает к упаковке, не тает под упаковкой, не трескается при хранении, финское качество.

Шоколад тёмный 56% Barbara (Barima)

Шоколад с содержанием какао продуктов не менее 56%. Прекрасно подходит для приготовления различных украшений и декора.

Декор «Жемчужины сахарные белые», Barbara, арт. 09728

Готовый шоколадный декор. Используется для украшения кондитерских изделий, прост в применении, значительно ускоряет и упрощает технологический процесс.

Декор «Фигура шоколадная «Цыплёнок в скорлупе», Barbara, арт.33848

Декор «Фигура шоколадная «Календула» Barbara, арт. 33844



кулич «ЗОЛОТЫЕ КУПОЛА»

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Активация дрожжей на 30 мин	
Мука пшеничная в/с	10,0
Дрожжи прессованные	5,0
Сахар	1,0
Вода 30°C	20,0
Замес теста	
Мука пшеничная в/с	90,0
КПД «ЛТ Олимп»	1,5
Глютен пшеничный	1,0
Соль пищевая	1,2
Сахар	15,0
Маргарин	15,0
Яйцо куриное	12,0
Ванилин	0,5
Вода	18,0
Цукаты «Апельсин»	5,0
Изюм или клюква (промытые) за 2 мин до конца замеса	30,0
ИТОГО	225,2

ДЕКОРИРОВАНИЕ КУЛИЧЕЙ

Наименование сырья и П/ф	Кол-во, кг, на 100 кг муки
П/ф белковой помадки	42,32
Цукаты «Апельсин» (кубики)	16,68
Цукаты апельсиновые Barbara (стрипсы), арт. 6162	16,68



Кулич, приготовленный на «ЛТ Олимп», долго сохраняет мягкость и свежесть. Имеет выраженный аромат ванили и развитую структуру пористости.

Помадка подходит тем, кто делает куличи с белковым покрытием. Отличие только в том, что это покрытие быстро высыхает и не откалывается от корки.



П/Ф ПОМАДКА БЕЛКОВАЯ

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»	0,67
Помадка сахарная со вкусом «Нейтральный»	34,75
Вода	6,90
ИТОГО	42,32



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Приготовление п/ф Кулич:	
Время замеса	4 мин медленно + 10 мин быстро + 2 мин медленно
Температура теста	28°C
Брожение	30-40 мин
Формование	Разделка на заготовки в зависимости от размера формы
Расстойка	70-80 мин при 36-37°C и влажности 75%
Выпечка	160-170°C, 20-22 мин, М.т.з 0,270 кг минимум пара



Апельсиновые цукаты станут отличным дополнением к любому куличу. За счет небольшого размера кусочки цукатов равномерно распределяются при замесе теста и не оседают на дне изделия в процессе расстойки.

Приготовление п/ф Помадка

В дежу миксера налить воду $t = 45^{\circ}\text{C}$, белковую смесь и помадку. Взбить венчиком на высокой скорости 3-5 мин, до глянцевого устойчивой массы. Сразу после нанесения покрытия поверхность посыпать цветным декором. Покрытие не стекает, после застывания не прилипает к упаковке.

Декорирование кулича

Кулич покрыть подготовленной помадкой, посыпать апельсиновыми цукатами и украсить апельсиновыми ломтиками Barbara.



ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Цукаты апельсиновые Barbara (стрипсы), арт. 6162

Эти цукаты сделаны из натурального апельсина, в меру влажные, но без сиропа. Они не засахариваются в отличие от обычных цукатов. Идеально подходят для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.

П/ф сахаросодержащий «Помадка сахарная со вкусом «Нейтральный»

Помадка применяется на предприятиях общественного питания, хлебопекарных и кондитерских производствах, как отделочный полуфабрикат для декорирования открытых поверхностей готовой выпечки, эклеров, кексов и других кондитерских изделий.

Цукаты «Апельсин» (кубики)

Обладают натуральным вкусом и ароматом апельсина, не содержат ГМО, легко дозируются, достаточно сухие, при этом не твердые, имеют экономичный размер 2*4мм. Используются для выпечки и украшения изделий. При выпечке придают сдобным изделиям нежный цитрусовый оттенок.

Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»

Сухая смесь для приготовления классического бэзе и меренг, а также суфле «Птичье молоко».

- Удобное и быстрое приготовление
- Отличная взбиваемость
- Взбитая масса устойчива при хранении
- Возможность разнообразить рецептуры путём добавления орехов, сухофруктов и т.п.

КПД «ЛТ Олимп»

Комплексная пищевая добавка для всех видов хлебобулочных изделий.

- Увеличивает объем
- Формирует равномерную структуру пористости
- Продлевает мягкость и свежесть изделия

КУЛИЧ «ЗОЛОТЫЕ КУПОЛА»

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Активация дрожжей на 30 мин	
Мука пшеничная в/с	10,0
Дрожжи прессованные	5,0
Сахар	1,0
Вода 30°C	20,0
Замес теста	
Мука пшеничная в/с	90,0
КПД «ЛТ Олимп»	1,5
Глютен пшеничный	1,0
Соль пищевая	1,2
Сахар	15,0
Маргарин	15,0
Яйцо куриное	12,0
Ванилин	0,5
Вода	18,0
Цукаты «Апельсин»	5,0
Изюм или клюква (промытые) за 2 мин до конца замеса	30,0
ИТОГО	225,2

ДЕКОРИРОВАНИЕ КУЛИЧЕЙ

Наименование сырья и П/ф	Кол-во, кг, на 100 кг муки
П/ф Помадка	29,20
Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000»	3,34
Шоколадный декор «Лепестки розовые», Barbara, арт. 331558	1,67
Цветы сублимированные	16,68



П/Ф ПОМАДКА

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Помадка сахарная сухая	26,10
Вода	3,10
ИТОГО	29,20



Кулич, приготовленный на «ЛТ Олимп», долго сохраняет мягкость и свежесть.

Особый вид изделия придает крупнопористая структура мякиша.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Приготовление п/ф Кулич:	
Время замеса	4 мин медленно + 10 мин быстро + 2 мин медленно
Температура теста	28°C
Брожение	30-40 мин
Формование	Разделка на заготовки в зависимости от размера формы
Расстойка	70-80 мин при 36-37°C и влажности 75%
Выпечка	160-170°C, 20-22 мин, Мт.з 0,270 кг минимум пара

Приготовление п/ф Помадка

В дежу миксера дозировать горячую воду (45-55°C), затем засыпать сухую помадку, перемешать при помощи насадки «лопатка» на медленной скорости 2-3 мин до однородной массы. Если надо получить более жидкую помадку, то возможно увеличение количества воды на 5-10%.

Декорирование кулича

Кулич покрыть подготовленной помадкой, отдекорировать сахаром в гранулах «Nib Sugar 2000», Шоколадным декором «Лепестки розовые» Barbara и сублимированными цветами.



ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

КПД «ЛТ Олимп»

Комплексная пищевая добавка для всех видов хлебобулочных изделий.

- Увеличивает объем
- Формирует равномерную структуру пористости
- Продлевает мягкость и свежесть изделия

Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000»

Сахар для декора хлебобулочных и кондитерских изделий. Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000» отлично подойдет для украшений куличей, в том числе с чистой этикеткой, т.к. он не содержит красителей.

Помадка сахарная сухая

Помадка сухая используется для приготовления сахарной глазури для отделки поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления начинок. Чистого белого цвета, глянцевая, быстро высыхает, не прилипает к упаковке, не тает под упаковкой, не трескается при хранении.

Шоколадный декор «Лепестки розовые» Barbara

Шоколадный декор «Лепестки розовые» хорошо подходит для украшения кондитерских и хлебобулочных изделий, не тает при попадании влаги на него, имеет малый вес.

КУЛИЧ «ПАСХАЛЬНЫЙ» творожный с цукатами и изюмом

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку п.ф.
Мука пшеничная в/с	1,900
Комплексная пищевая добавка «Венская»	0,285
Творог, жирностью 5%	1,423
Маргарин «Crusto Profi 30»	1,423
Сахар	1,900
Яйцо куриное	1,900
Молоко 2,5%	0,238
Соль пищевая	0,010
Пекарский порошок «UNI Backpulver»	0,038
Изюм	0,475
Цукаты	1,900
ИТОГО	11,492
ВЫХОД	10,000

ДЕКОРИРОВАНИЕ КУЛИЧЕЙ

Наименование сырья и П/ф	Норма расхода, кг, на 1 шт г.п.
П/ф Кулич творожный	0,450
П/ф Помадка белковая	0,040
Цукаты Апельсиновые «Стрипсы», Barbara	0,020
Цукаты из апельсиновой цедры	0,007
Клюква сушеная подслащенная	0,007
Шоколадный декор (цыплята, трубочки шоколадные) Barbara	0,010
П/ф Таллер	0,015
П/ф Меренга	0,002



П/Ф ПОМАДКА БЕЛКОВАЯ

Наименование сырья	Количество сырья, кг на 1 кг п.ф.
Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»	0,016
Помадка сахарная со вкусом «Нейтральный»	0,833
Вода	0,166
ИТОГО	1,017
ВЫХОД	1,000

П/Ф ТАЛЛЕР

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на 1 кг п.ф.
Сухая смесь для грильяжирования	0,340
Смесь для приготовления ХБИ и КИ «ДеКорн Восточный»	0,680
ИТОГО	1,020
ВЫХОД	1,000

П/Ф МЕРЕНГА

Наименование сырья	Количество сырья, кг на 1 кг п.ф.
Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»	0,059
Вода	0,588
Сахар	1,176
Краситель	По желанию
ИТОГО	1,823
ВЫХОД	1,000



Украшения из «Лейту Белковая концентрат» легко готовятся, и их можно приготовить заранее.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Приготовление П/ф Кулич Творожный:	
Замес теста	Маргарин с сахаром и творогом взбить в течение 3-4 мин, добавить яйцо и взбивать еще 1-2 мин. Затем добавить остальные ингредиенты кроме цукатов и изюма, перемешать 1-2 мин на средней скорости. В последнюю очередь ввести предварительно промытый изюм и цукаты, перемешать до равномерного распределения сухофруктов в тесте
Формование	Тесто распределить в бумажные формы для выпечки куличей (Масса тестовой заготовки 0,4-0,6 кг).
Выпечка	Выпекать при температуре 160°C около 40-60 минут. Температура и время выпечки могут быть изменены в зависимости от массы тестовой заготовки и типа печи

Приготовление п/ф Помадка

В дежу миксера дозировать одновременно всё сырьё (вода температурой 45°C заливается на дно дежи). Взбивать венчиком на высокой скорости 3-5 мин, до глянцево-устойчивой массы. Сразу после нанесения покрытия, поверхность посыпать цветным декором. Покрытие не стекает, после застывания не прилипает к упаковке.

Приготовление п/ф Таллер

Смесь для грильяжирования перемешать со смесью «ДеКорн Восточный», разложить в силиконовые формы для выпечки, разровнять. Выпекать при температуре 190°C, время выпечки 7-9 мин. Температура и время выпечки могут быть изменены в зависимости от вида оборудования.

Приготовление п/ф Меренга

В дежу миксера дозировать воду и смесь «Лейту Белковая концентрат», перемешать на средней скорости венчиком 1-2 мин, затем добавить сахар, продолжить взбивание на средней скорости 3-5 мин. Затем взбивать на высокой скорости до образования плотной устойчивой массы. В конце замеса добавить краситель пищевой. Из кондитерского мешка с гладким наконечником отсадить заготовки диаметром 1-1,5 см. Выпекать при температуре 90°C. Время выпечки 120 минут.

Декорирование изделия

Остывший п/ф Кулича покрыть белковой помадкой и украсить таллерами, апельсиновыми цукатами, апельсиновыми стрипсами, шоколадным декором Barbara, вяленой клюквой и куполами из п/ф Меренга.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Комплексная пищевая добавка «Венская»

Комплексная пищевая добавка для приготовления мучных кондитерских изделий (кексов, пирогов, печенья). Использование добавки способствует продлению свежести готовых изделий.

Цукаты из апельсиновой цедры

Цукаты Barbara сделаны из натурального апельсина, в меру влажные, но без сиропа, они не засахариваются в отличие от обычных цукатов. Идеально подходят для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.

Пекарский порошок «UNI Backpulver»

Пекарский порошок используется в качестве разрыхлителя для бисквитов, печенья, пряников, кексов и других кондитерских изделий, а также для высокорецептурных сдобных хлебобулочных изделий.

П/ф сахаросодержащий «Помадка сахарная со вкусом «Нейтральный»

Помадка применяется на предприятиях общественного питания, хлебопекарных и кондитерских производствах, как отделочный полуфабрикат для декорирования открытых поверхностей готовой выпечки, эклеров, кексов и других кондитерских изделий.

Смесь для приготовления кондитерских полуфабрикатов «Лейту Белковая Концентрат»

Сухая смесь для приготовления классического безе и меренг, а также суфле «Птичье молоко».

- Удобное и быстрое приготовление
- Отличная взбиваемость
- Взбитая масса устойчива при хранении
- Возможность разнообразить рецептуры путём добавления орехов, сухофруктов и т.п.

Сухая смесь для грильяжирования

Смесь для производства грильяжных изделий. Возможно использование с семечками, орехами, маком кокосом и др.

Шоколадный декор (цыплята, трубочки шоколадные) Barbara

Готовый шоколадный декор значительно упрощает и ускоряет процесс изготовления изделий.

Смесь для приготовления ХБИ и КИ «ДеКорн Восточный»

Смесь зёрен для изготовления ХБИ, МКИ и КИ.

Клюква сушеная подслащенная

Стабильного качества, имеет темный натуральный красный цвет.

Маргарин «Crusto Profi 30»

Подходит для приготовления любых (в том числе требующих взбивания маргарина) мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Цукаты Апельсиновые «Стрипы», Barbara

Идеально подходят для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.

КУЛИЧ «СЛАВЯНСКИЙ»

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Активация дрожжей на 30 мин	
Мука пшеничная в/с	10,0
Дрожжи прессованные	5,5
Сахар	1,0
Вода 30°C	18,0
Замес теста	
Мука пшеничная в/с	90,0
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «Профи Твороговъ Люкс»	5,0
Ванилин	0,8
Соль	1,5
Маргарин	18,0
Яйцо куриное	10,0
Сахар	20,0
Вода	15,0
Изюм и клюква (промытые) за 2 мин до конца замеса	50,0
ИТОГО	263,8

ДЕКОРИРОВАНИЕ КУЛИЧЕЙ

Наименование сырья и П/ф	Расход сырья и п/ф, кг, на 10 шт. г.п.
П/ф Кулич «Славянский»	2,400
П/ф Покрытие	0,350
Шоколадный декор «Роза» Barbara	0,060
Шоколадный декор «Мимоза мраморная» Barbara	0,060
П/ф Кондитерский «Профи Кавер Шоколад»	0,015



П/Ф ПОКРЫТИЕ

Наименование сырья	Количество сырья, кг на 1 кг п.ф.
П/ф Кондитерский «Профи Кавер Молочный»	0,812
Глазурь кондитерская «Профи-Глейз молочная»	0,202
ИТОГО	1,014
выход	1,000



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Приготовление п/ф Кулич «Славянский»	
Время замеса	3 мин медленно + 8 мин быстро + 1 мин медленно (внесение изюма). Внести размягченный маргарин в конце быстрой скорости
Температура теста	28°C
Брожение	30-40 мин
Формование	Разделка на заготовки в зависимости от размера формы
Расстойка	70-80 мин при 36-37°C и влажности 75%
Выпечка	160-170°C, 20-25 мин, минимум пара

Приготовление п/ф Покрытие

Кондитерский п/ф «Профи Кавер Молочный» и глазурь «Профи-Глейз молочная» растопить в микроволновой печи, смешать до однородного состояния.

Декорирование

На кулич нанести п/ф Покрытие, нанести штрих растопленным «Профи Кавер Шоколад». Кулич украсить готовым шоколадным декором Barbara.



ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «Профи Твороговъ Люкс»

Комплексная пищевая добавка стабилизирующего действия для приготовления термостабильной творожной начинки.

- Стабилизирует качество начинки независимо от качества творога
- Придает мякишу дополнительную плотность

Шоколадный декор «Роза» Barbara/«Мимоза мраморная» Barbara

Готовый шоколадный декор, значительно упрощает и ускоряет технологический процесс.

П/ф Кондитерский «Профи Кавер Шоколад» /«Профи Кавер Молочный»

Готовый кондитерский полуфабрикат. Используется для покрытия и декорирования изделий, для приготовления начинок и кремов.

Глазурь кондитерская «Профи-Глейз молочная»

Кондитерская молочная глазурь.



ПАНЕТТОНЕ

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Активация дрожжей на 30 мин	
Мука пшеничная в/с	50,000
Дрожжи прессованные	6,000
Вода 30°C	33,000
Замес теста	
Мука пшеничная в/с	50,000
КПД «ЛТ Хефи»	5,000
Масло сливочное (холодное)	15,000
Яйцо	10,000
Соль	0,500
Сироп «Leipromo»	4,000
Масло растительное	4,000
Сахар	9,000
Вода	23,000
Добавить в конце замеса:	
Изюм	25,000
Цукаты ассорти	25,000
ИТОГО	259,5

ОТДЕЛКА ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ:

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
П/ф Миндальное покрытие	22,56
Лепестки миндаля	2,82
Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000»	2,000
Пудра сахарная «Icing Sugar TCP»	5,64



П/Ф МИНДАЛЬНОЕ ПОКРЫТИЕ

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Вода	4,50
Сахар	11,4
Мука пшеничная в\с	5,75
Смесь для приготовления МКИ и миндальных начинок «Лейту Миндальная»	0,925
ИТОГО	22,56



Кулич, приготовленный на «ЛТ Хефи», долго сохраняет мягкость (до 14 дней), имеет выраженный аромат сливок и ванили, мякиш приятного желтого цвета. Ускоренная технология приготовления теста.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Приготовление теста:	
Время замеса	4 мин медленно + 12 мин быстро + 2 мин медленно с добавками
Смешать муку, «ЛТ Хефи», сироп «Лейпомо», масло растительное и воду в течение 2 мин на медленной и 3 мин на быстрой скорости. Затем внести яйцо и ещё промесить на второй скорости 3 мин. Затем внести соль и сахар и ещё промесить 3 мин на второй скорости. Далее добавить холодное масло сливочное и промесить еще 3 мин на второй скорости. В конце замеса добавить цукаты и изюм и ещё промесить в течение 2 мин на медленной скорости.	
Температура теста	25°C
Брожение	60 мин

Формование

Разделка на заготовки в зависимости от размера формы. Ориентировочная Мтз = 0,230 кг для куличной формы с диаметром дна 10 см, для формы диаметром 16 см = 0,460 кг.

Приготовление Миндального покрытия

Смешать все ингредиенты до однородной массы. Массу нанести на т.з на стадии 1/2 расстойки. Массу отсадить из кондитерского мешка слоем 3-4мм, отступив 1,5 см от края. Затем поверх миндального покрытия заготовку посыпать ореховыми лепестками, сахаром в гранулах и нетающей сахарной пудрой. Панеттоне снова убрать в расстойный шкаф до окончания расстойки.

Расстойка

70-80 мин при 36-37°C и влажности 75%

Выпечка

180-170°C, 17-18 мин без пара

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

КПД «ЛТ Хефи»

Комплексный улучшитель для сдобных изделий. Придает изделиям объем, желтый насыщенный оттенок мякиша, ванильно-сливочный аромат, длительную мягкость.

Подходит для приготовления сдобы всех видов, куличей, панеттоне, десертных батонов, слоеных изделий.

Сахар в гранулах «Nib Sugar 2000»

Сахар в гранулах (Nib Sugar 2000) используется для украшения поверхности, наносится перед выпечкой. Так же возможно нанесение на изделие после выпечки (на помадку). Во время выпечки не темнеет, не тает. На готовых изделиях не отмокает. Хорошо держится на поверхности. Имеет форму кристаллов неправильной формы.

Смесь для приготовления МКИ и миндальных начинок «Лейту Миндальная»

- Богатый вкус с миндальной ноткой
- Возможность изготавливать печенье и начинку из одной смеси
- Продукт хрустящий, нежно таящий во рту

Сироп сахарный «Leipomo»

Частично инвертированный сахарный сироп.

- Аромат и вкус тростникового сахара
- Придание золотистого цвета мякишу
- Продление свежести

Цукаты ассорти

Цукаты для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

- Мягкая консистенция
- Приятный неприторный вкус и аромат
- Натуральные оттенки

Пудра сахарная «Icing Sugar TCP»

Нетаящая сахарная пудра. Используется для декорирования МКИ и ХБИ.

Лепестки ореховые

Нарезанные тонкими слайсами ядра арахиса (миндаля).



«ПАСХА ТВОРОЖНАЯ С ИЗЮМОМ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф.
Творог 9-18% жирности	295,86
Масло сливочное	94,67
Сметана 20% жирности	236,69
Сахар	71,01
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	106,51
Вода	118,34
Желатин	8,00
Вода (в желатин)	40,00
Ванилин	0,12
Изюм	59,17
ИТОГО	1030,37
ВЫХОД	1000,00



ДЕКОРИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья

Норма расхода, кг, на 10 шт. г.п.

П/ф Пасха творожная с изюмом	10,000
Готовый шоколадный декор «Календула» Barbara	0,040
Готовый шоколадный декор «Стружка изысканная» желтая Barbara	0,150
Готовый шоколадный декор «Стружка изысканная» белая Barbara	0,100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление П/ф «Пасха творожная с изюмом»

Творог и размягченное сливочное масло взбить в деже миксера при помощи насадки «лопатка» на средне-высокой скорости ок. 5 мин. Затем в полученную массу добавить сметану, сахар, питьевую воду, смесь «ЛеКремо Заварной», перемешать на средней скорости 3-5 мин. Затем ввести предварительно замоченный распущенный желатин, в последнюю очередь добавить промытый изюм.

Формование изделия

Разъемную форму для пасхи смазать жиром специального назначения или растительным маслом и заполнить её творожной массой. Заготовку убрать в холодильник на 4-6 часов для стабилизации массы. После того, как заготовка застынет, аккуратно снять форму.

Декорирование

Поверхность заготовки и низ бокового края обсыпать смесью шоколадной стружки (желтая и белая). Пасху украсить декором «Календула».

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»

Смесь для приготовления ванильного крема.

Можно использовать как для выпечных изделий, так и для изделий без выпечки (торты и пирожные, десерты). Прекрасно подходит для стабилизации творожных, сметанных, масляных кремов, творожных начинок для сдобных и хлебобулочных изделий. Придаёт изделию нежный ванильный вкус и аромат.

Масло сливочное

Сливочное масло с м.д. жира не менее 82%. Имеет нежный сливочный вкус. Прекрасно подходит для приготовления кремов, сдобы, кулинарных изделий.

Изюм

Способствует стабилизации кондитерских и кулинарных масс.

Готовый шоколадный декор Barbara: «Календула», «Стружка изысканная» желтая, белая

Готовый шоколадный декор. Придаёт изделиям изысканный утонченный вид. Значительно сокращает трудоемкость и ускоряет технологический процесс.

Желатин

Используется для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий, для начинок и отделочных полуфабрикатов.



«ПАСХА ТВОРОЖНАЯ С МАКОМ»



Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф.
Творог 9-18% жирности	299,40
Масло сливочное	95,81
Сметана 20% жирности	239,52
Сахар	47,90
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	107,78
Вода	119,76
Желатин	8,00
Вода (в желатин)	40,00
Ванилин	0,120
Маковая начинка готовая	71,86
ИТОГО	1030,15
ВЫХОД	1000,00



ДЕКОРИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья

Норма расхода, кг, на 10 шт. г.п.

П/ф Пасха творожная с маком	10,000
Готовый шоколадный декор «Меркурий» Barbara	0,040
Готовый шоколадный декор «Стружка изысканная» молочная Barbara	0,150
Готовый шоколадный декор «Стружка изысканная» белая Barbara	0,100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление П/ф «Пасха творожная с маком»

Творог и размягченное сливочное масло взбить в деже миксера при помощи насадки «лопатка» на средне-высокой скорости ок. 5 мин. Затем в полученную массу добавить сметану, сахар, питьевую воду, смесь «ЛеКремо Заварной», готовую маковую начинку, перемешать на средней скорости 3-5 мин. Затем ввести предварительно замоченный распущенный желатин.

Формование изделия

Разъемную форму для пасхи смазать жиром специального назначения или растительным маслом и заполнить её творожной массой. Заготовку убрать в холодильник на 4-6 часов для стабилизации массы. После того, как заготовка застынет, аккуратно снять форму.

Декорирование

Поверхность заготовки и низ бокового края обсыпать смесью шоколадной стружки (желтая и белая). Пасху украсить декором «Календула».

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»

Смесь для приготовления ванильного крема.

Можно использовать как для выпечных изделий, так и для изделий без выпечки (торты и пирожные, десерты). Прекрасно подходит для стабилизации творожных, сметанных, масляных кремов, творожных начинок для сдобных и хлебобулочных изделий. Придаёт изделию нежный ванильный вкус и аромат.

Масло сливочное

Сливочное масло с м.д. жира не менее 82%. Имеет нежный сливочный вкус. Прекрасно подходит для приготовления кремов, сдобы, кулинарных изделий.

Маковая начинка готовая

Кондитерская начинка, готовая к употреблению, термостабильная. Использование начинки значительно ускоряет технологический процесс.

Готовый шоколадный декор Barbara: «Юпите-тер», «Стружка изысканная» молочная, белая

Готовый шоколадный декор. Придаёт изделиям изысканный утонченный вид. Значительно сокращает трудоемкость и ускоряет технологический процесс.

Желатин

Используется для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий, для начинок и отделочных полуфабрикатов.



«ПАСХА ТВОРОЖНАЯ С ФРУКТОВЫМ ВКУСОМ»

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф.
Творог 9-18% жирности	306,37
Масло сливочное	98,04
Сметана 20% жирности	245,10
Сахар	73,53
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	110,29
Вода	100,26
Желатин	8,00
Вода (в желатин)	40,00
Ванилин	0,12
Морс из ягод малины концентрированный	75,00
ИТОГО	1056,71
ВЫХОД	1000,00

Масло сливочное

Сливочное масло с м.д. жира не менее 82%. Имеет нежный сливочный вкус. Прекрасно подходит для приготовления кремов, сдобы, кулинарных изделий.

Белое покрытие «Shine coating white»

Покрывание легко наносится, дает возможность сделать «направленные» подтеки, не течет с изделий с высокой влажностью, быстро застывает. Хорошо удерживает декор.

ДЕКОРИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья

Норма расхода, кг, на 10 шт. г.п.

П/ф Пасха творожная с фруктовым вкусом	10,000
Покрывание для кондитерских изделий белое «Shine coating white» Barbara	0,040
Готовый шоколадный декор «Стружка изысканная» розовая Barbara	0,150
Готовый шоколадный декор «Стружка изысканная» белая Barbara	0,100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление П/ф «Пасха творожная с фруктовым вкусом»

Творог и размягченное сливочное масло взбить в деже миксера при помощи насадки «лопатка» на средне-высокой скорости ок. 5 мин. Затем в полученную массу добавить сметану, сахар, питьевую воду, смесь «ЛеКремо Заварной», перемешать на средней скорости 3-5 мин. Затем добавить концентрат напитка малина, перемешать, затем ввести предварительно замоченный распущенный желатин.

Формование изделия

Разъемную форму для пасхи смазать жиром специального назначения или растительным маслом (так же форму можно обернуть пищевой пленкой) и заполнить её творожной массой. Заготовку убрать в холодильник на 4-6 часов для стабилизации массы. После того, как заготовка застынет, аккуратно снять форму.

Подготовка белого покрытия «Shine coating white»

Смешать покрытие с 25% горячей воды, нагретой до температуры 55°C. Оптимальная температура глазирования: 35-38°C.

Декорирование

На поверхность заготовки нанести белое покрытие «Shine coating white» Barbara, посыпать смесью розовой и белой шоколадной стружки.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»

Смесь для приготовления ванильного крема. Можно использовать как для выпечных изделий, так и для изделий без выпечки (торты и пирожные, десерты). Прекрасно подходит для стабилизации творожных, сметанных, масляных кремов, творожных начинок для сдобных и хлебобулочных изделий. Придаёт изделию нежный ванильный вкус и аромат.

Концентрат напитка Малина

Концентрат напитка предназначен для приготовления напитков, кремов, муссов, желе, как вкусо-ароматическая добавка в сироп. Разнообразие ассортимента концентратов напитков позволит создать целую палитру изделий с яркими фруктовыми вкусами.

Готовый шоколадный декор Barbara: «Стружка изысканная» розовая, белая

Готовый шоколадный декор. Придаёт изделиям изысканный утонченный вид. Значительно сокращает трудоемкость и ускоряет технологический процесс.

Желатин

Используется для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий, для начинок и отделочных полуфабрикатов.

«ПАСХА ТВОРОЖНАЯ С ЦУКАТАМИ»



Наименование сырья	Норма расхода, кг, на тонну П.Ф.
Творог 9-18% жирности	295,86
Масло сливочное	94,67
Сметана 20% жирности	236,69
Сахар	71,01
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	106,51
Вода	118,34
Желатин	8,00
Вода (в желатин)	40,00
Ванилин	0,12
Цукаты апельсиновые	59,17
ИТОГО	1030,37
ВЫХОД	1000,00

Масло сливочное

Сливочное масло с м.д. жира не менее 82%. Имеет нежный сливочный вкус. Прекрасно подходит для приготовления кремов, сдобы, кулинарных изделий.

Белое покрытие «Shine coating white»

Покрывание легко наносится, дает возможность сделать «направленные» подтеки, не течет с изделий с высокой влажностью, быстро застывает. Хорошо удерживает декор.



ДЕКОРИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья

Норма расхода, кг, на 10 шт. г.п.

П/ф Пасха творожная с цукатами	10,000
Покрывание для кондитерских изделий белое «Shine coating white» Barbara	0,040
Цукаты ассорти	0,250



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление П/ф «Пасха творожная с цукатами»

Творог и размягченное сливочное масло взбить в деже миксера при помощи насадки «лопатка» на средне-высокой скорости ок. 5 мин. Затем в полученную массу добавить сметану, сахар, питьевую воду, смесь «ЛеКремо Заварной», перемешать на средней скорости 3-5 мин. Затем ввести предварительно замоченный распущенный желатин, в последнюю очередь добавить апельсиновые цукаты.

Формование изделия

Разъемную форму для пасхи смазать жиром специального назначения или растительным маслом и заполнить её творожной массой. Заготовку убрать в холодильник на 4-6 часов для стабилизации массы. После того, как заготовка застынет, аккуратно снять форму.

Подготовка белого покрытия «Shine coating white»

Смешать покрытие с 25% горячей воды, нагретой до температуры 55°C. Оптимальная температура глазирования: 35-38°C.

Декорирование

На поверхность заготовки нанести белое покрытие «Shine coating white» Barbara, посыпать смесью розовой и белой шоколадной стружки.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»

Смесь для приготовления ванильного крема. Можно использовать как для выпечных изделий, так и для изделий без выпечки (торты и пирожные, десерты). Прекрасно подходит для стабилизации творожных, сметанных, масляных кремов, творожных начинок для сдобных и хлебобулочных изделий. Придаёт изделию нежный ванильный вкус и аромат.

Цукаты ассорти

Смесь засахаренных цедры апельсина, цедры лимона, репы засахаренной, пастернак засахаренный, морковь засахаренная, рябина черноплодная. Придают изделиям фруктово-цитрусовый вкус и аромат. Внешний вид изделий - более яркий, привлекательный.

Желатин

Используется для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий, для начинок и отделочных полуфабрикатов.

СДОБА «ПАСХАЛЬНАЯ»



Наименование сырья	Кол-во, кг, на 2 кг муки	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Мука пшеничная в/с	2,000	100,0
Дрожжи прессованные	0,120	6,0
ЛТ «Олимп»	0,030	1,5
Маргарин «Crusto Profi 30»	0,400	20,0
Яйцо куриное	0,240	12,0
Соль	0,032	1,6
Молоко сухое	0,100	5,0
Сахар-песок	0,240	0,240
Изюм	0,240	12,0
Вода	0,620	31,0
ИТОГО	4,022	201,1
Начинка		
Начинка сахарная «Арт-Ром»	0,500	25,0
Посыпка		
Лепестки арахиса	0,100	5,0
Сахарная Пудра	0,060	3,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Параметр	Значение
Время замеса	3 мин медленно + 8-10 мин быстро
Температура теста	25-26°C
Брожение теста	10 мин
Формование	Раскатать пласт теста до 2,0 мм- 2,2мм. Нанести равномерно начинку на всю поверхность п/ф, свернуть в рулет. Разрезать рулет и сплести два жгута между собой. Тестовую заготовку положить в кольцо или на лист
Расстойка	50-60 мин при 36°C и влажности 75% Смазать яйцом, посыпать песочной крошкой перед выпечкой
Выпечка	170°C, 20 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Комплексная пищевая добавка «ЛТ Олимп»

Комплексная пищевая добавка для хлебобулочных изделий.

- Придает большой объем и развитую пористость
- Обеспечивает длительное сохранение мягкости мякиша
- Обеспечивает стабильность тесту при разделке на линии
- Отбеливает мякиш

Начинка «Арт-Ром»

Сахарно-жировая условно-термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий.

- Придает сочность изделию
- Создает вкус и аромат рома



5 ПРИЧИН РАБОТАТЬ С LEIPURIN

LEIPURIN предлагает больше, чем просто ингредиенты и оборудование. Мы организуем полный цикл технической и маркетинговой поддержки «от идеи до полки».

1. Более 20 лет на рынке России, более 100 лет на рынке Европы
2. Позиционирование продукта, основанное на анализе рынка
3. Концепция дизайна упаковки с учетом актуальных трендов и потребностей современного покупателя
4. Технологическое сопровождение от разработки рецептуры до внедрения продукта на производственной линии
5. Маркетинговая поддержка по продвижению продукта на рынок

МЫ ВСЕГДА РЯДОМ С ВАМИ!



Санкт-Петербург
+7 (812) 325 20 13
spb@leipurin.com

Москва
+7 (495) 748 83 30
moscow@leipurin.com

Екатеринбург
+7 (343) 382 29 64
ural@leipurin.com

Новосибирск
+7 (383) 375 46 99
nsk@leipurin.com

Казань
+7 (843) 249 58 01
kazan@leipurin.com

Самара
+7 (846) 374 09 46
samara@leipurin.com

Челябинск
+7 (351) 247 37 23
ural@leipurin.com

Нижний Новгород
+7 (831) 276 15 11
nnov@leipurin.com

Ростов-на-Дону
+7 (863) 226 52 15
rostov@leipurin.com

Воронеж
+7 (473) 229 24 12
voronezh@leipurin.com

Краснодар
+7 (861) 290-73-59
krasnodar@leipurin.com

Уфа
+7 (843) 249 58 01
ufa@leipurin.com

Хабаровск
+7 (421) 293 23 92
habarovsk@leipurin.com

Калининград
+ 7 (911) 498-56-38
kaliningrad@leipurin.com