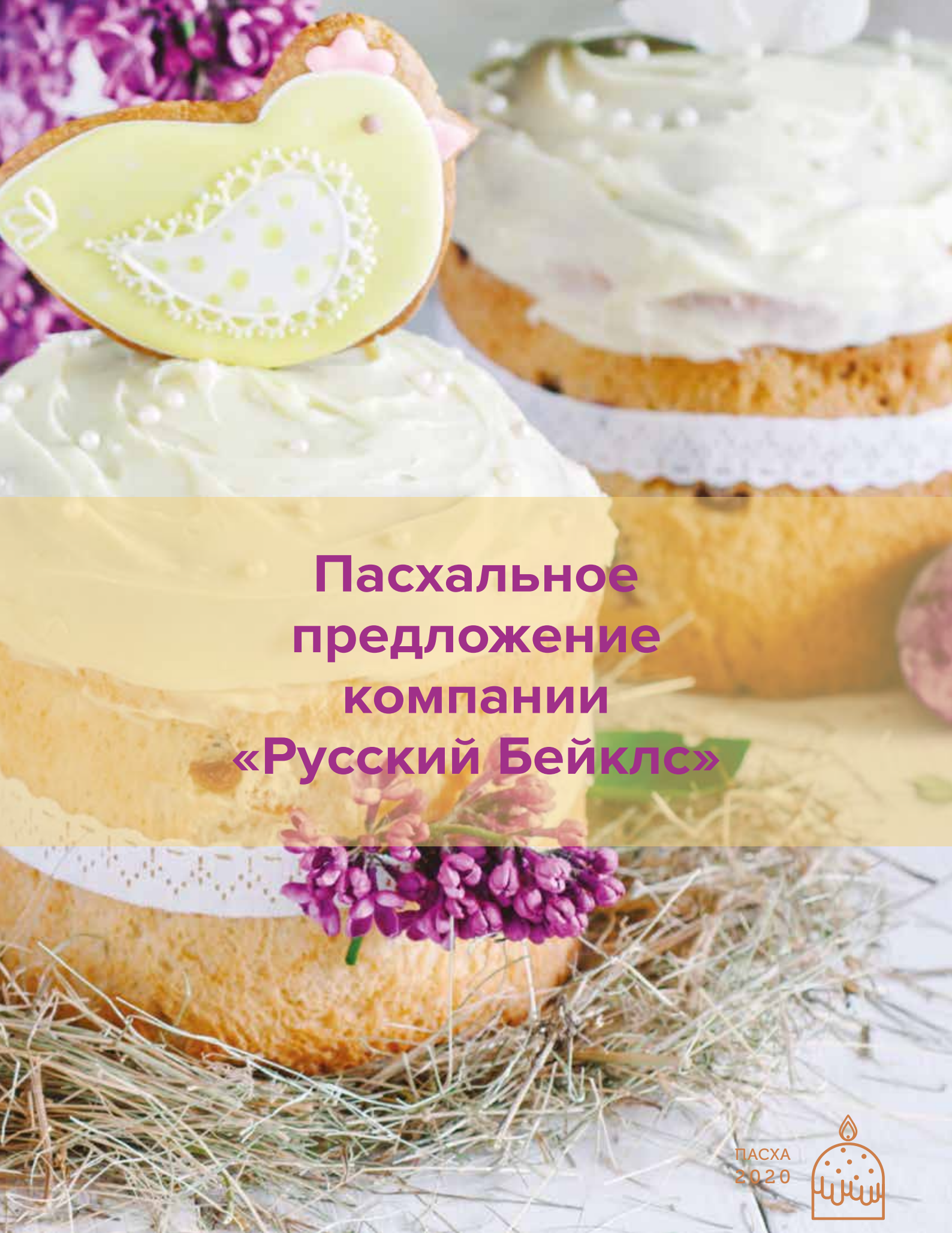

Пасхальное предложение компании «Русский Бейклс»

ПАСХА
2020

BAKELS

Пасхальное предложение компании «Русский Бейклс»

Ингредиенты для вдохновения

Компания «Русский Бейклс» предлагает Вашему вниманию комплексное предложение – идеи, рецептуры ингредиенты для производства изделий к светлому празднику Пасхи.

У нас вы найдете возможности для расширения ассортимента и идеи для создания новых шедевров!

Группа компаний Бейклс производит ингредиенты для пекарей и кондитеров с 1904 года

г. Санкт-Петербург: +7 (812) 406-84-16, +7 (812) 406-84-17
г. Москва: +7 (495) 933-12-52
г. Екатеринбург: +7 (343) 286 -19-57, г. Новосибирск: 8 (962) 972-64-19,
г. Владивосток: +7 (423) 265-25-53
info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com

BAKELS

Куличи традиционного формата

Дрожжевые
Бездрожжевые

По всем вопросам обращайтесь к специалистам компании «Русский Бейклс»

г. Санкт-Петербург: +7 (812) 406-84-16
+7 (812) 406-84-17

г. Москва: +7 (495) 933-12-52
г. Екатеринбург: +7 (343) 286-19-57
г. Новосибирск: +7 (962) 972-64-19
г. Владивосток: +7 (423) 265-25-53

info@bakels.ru
www.bakels.ru
www.bakels.com

Кулич с великолепным сдобным мякишем.
Благодаря использованию комплексной пищевой добавки «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД», изделие получается объемным. Комплексная пищевая добавка «ДОРОТИ», за счет входящих в ее состав эмульгаторов, позволит куличу остаться мягким и свежим надолго.

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	0,410
Яйцо куриное	0,041
Сахар	0,117
Маргарин 82% жирн.	0,090
Дрожжи прессованные	0,024
Изюм	0,123
Ванилин	0,001
Комплексная пищевая добавка «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД»	0,010
Соль	0,002
Комплексная пищевая добавка компании «ДОРОТИ»	0,019
Вода	0,165
ИТОГО:	**1,002**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС: В тестомесильную машину загрузить все сырье, кроме маргарина и изюма. Перемешать на медленной скорости 2 мин. Добавить размягченный маргарин и месить на второй скорости 10 мин., затем добавить изюм и перемешать 1 мин. на медленной скорости.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТЕСТА: 29-30 °С.

БРОЖЕНИЕ: 2,5-3 часа.
Выброженное тесто разделить на куски, подкатать и разложить в формы 9х9 см. (масса 0,320-0,340 кг).

РАССТОЙКА: 60-90 мин.
Перед выпечкой, смазать заготовки яичной смазкой.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 175-185 °С.
ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 35-40 мин.

BAKELS

КУЛИЧ СЛИВОЧНЫЙ

Сливочный кулич с нежным цитрусовым ароматом.
Сдобная воздушная структура мякиша достигается за счет добавления в рецептуру комплексных пищевых добавок «ДОРОТИ» и «БЕЙКСОФТ», которые содержат в своем составе эмульгаторы.

Группа	Наименование ингредиентов	Кол-во, кг
Опара	Дрожжи	0,016
	Молоко цельное	0,100
	Мука пшеничная в/с	0,050
	Сахар	0,020
Группа 1	Сахар	0,300
	Яйцо куриное	0,250
	Соль	0,003
Группа 2	Мука пшеничная в/с	0,900
	Сливки натуральные 33%	0,200
	Изюм	0,350
	Масло растительное	0,150
	Комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ»	0,033
	Арматизатор «МАНДАРИН»	0,005
	Комплексная пищевая добавка «ДОРОТИ»	0,065
	ИТОГО:	**2,442**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Готовим опару, путем смешивания всех компонентов для опары.

БРОЖЕНИЕ ОПАРЫ: 30 мин.
Отдельно взбить компоненты группы 1, добавить к ним компоненты группы 2 (без изюма), выброженную опару и месить на второй скорости 10 мин.
В конце замеса добавить изюм.

БРОЖЕНИЕ: 60 мин.
Выброженное тесто разделить на куски, подкатать и разложить в формы 7х9 см (масса 0,160 кг).

РАССТОЙКА: 120-180 мин.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 170-180 °С. Пар 10 сек.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 25-30 мин.

КУЛИЧ ТВОРОЖНЫЙ

Кулич с приятным творожно-ванильным вкусом.
Благодаря использованию комплексной пищевой добавки «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД», изделие имеет великолепный объем.

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Яйцо куриное	0,150
Сахар	0,260
Маргарин 82% жирн.	0,200
Дрожжи прессованные	0,040
Изюм	0,300
Ванилин	0,003
Комплексная пищевая добавка «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД»	0,020
Соль	0,015
Творог 9%	0,400
Молоко цельное	0,200
Вода	0,150
ИТОГО:	**2,738**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
В тестомесильную машину загрузить все сырье, кроме изюма.
ЗАМЕС: 1-ая скорость – 3 мин.
2-ая скорость – 10 мин.

БРОЖЕНИЕ: 60 - 70 мин.
Выброженное тесто разделить на куски массой 280 г (для форм 9х9 см), 100 г (для форм 7х9 см), подкатать и разложить в формы.

РАССТОЙКА: 60 – 80 мин.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 180 °С. Пар 10 сек.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 25-35 мин.

КУЛИЧ ВОСКРЕСНЫЙ

Кулич с насыщенным сливочным вкусом и легким ванильно-лимонным ароматом.
Использование комплексной пищевой добавки «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД» позволит создать пышную структуру мякиша и надолго сохранить его мягким.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Сливки 20%	0,150
Желтки яичные	0,070
Сахар	0,270
Масло сливочное 82% жирн.	0,200
Соль	0,008
Дрожжи прессованные	0,060
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД»	0,020
Ароматизатор «ЛИМОН»	0,003
Ароматизатор «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ»	0,003
Изюм	0,350
Вода	0,190
ИТОГО:	**2,324**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС: В дежу тестомесильной машины загрузить все компоненты, кроме изюма. Замесить тесто на медленной скорости в течение 13 мин.
Внести изюм и месить тесто 2 мин. до равномерного распределения ягод.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТЕСТА: 28-29 ºС.

БРОЖЕНИЕ: 90-120 мин.

РАЗДЕЛКА: Тесто поделить на куски массой 0,350 кг, придать округлую форму и положить в формы для выпечки 9х9см (масса 0,350 кг).

РАССТОЙКА: 60-70 мин.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 190-180 ºС.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 40-45 мин.

КУЛИЧ ЕВРОПЕЙСКИЙ

Кулич с крупнопористой кексовой структурой и легким апельсиновым ароматом.
Использование комплексной пищевой добавки «АРОМАФФИКС» позволяет замешивать все компоненты сразу, за счет входящих в ее состав комплекса разрыхлителей и эмульгаторов.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	0,178
Сахар	0,210
Растительное масло	0,160
Яйцо куриное	0,160
Вода	0,155
Комплексная пищевая добавка «АРОМАФФИКС»	0,035
Ароматизатор АПЕЛЬСИН	0,008
Засахаренные фрукты «ЦИТРУСОВЫЙ МИКС»	0,092
Изюм	0,160
ИТОГО:	**1,158**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС: В котел взбивальной машины внести все компоненты и перемешать на второй скорости 4 мин. В конце замеса добавить цукаты и изюм. Готовое тесто разложить по формам 7х9 см (масса 0,230 кг).

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: верх – 175 °С, низ – 185 °С.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 43-45 мин.
После выпечки изделия охладить и украсить сахарной пудрой или помадкой.

КУЛИЧ ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЙ

Кулич с нежным творожно-сливочным вкусом.
Комплексная пищевая добавка «АРОМАФФИКС», за счет входящих в ее состав комплекса разрыхлителей и эмульгаторов, создает крупнопористую влажную структуру мякиша и упрощает процесс производства.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	0,240
Яйцо куриное	0,220
Сахар	0,125
Масло сливочное 82% жирн.	0,120
Творог 9%.	0,110
Соль	0,001
Комплексная пищевая добавка «АРОМАФФИКС»	0,035
Ароматизатор «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ»	0,005
Изюм	0,040
Цукаты	0,085
ИТОГО:	**0,981**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС: Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать 5 мин. на средней скорости. В конце замеса внести изюм и цукаты. Готовое тесто разложить по формам 7х9 см (масса 0,190 кг).

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 180 °С.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 25-30 мин.
Охладить и украсить.

КУЛИЧ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Традиционный кулич с мелкопористой структурой мякиша в праздничном оформлении.
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКЛС ОВАЛЕТ СУПЕР» - концентрированный эмульгатор премиум класса, позволяющий сократить время взбивания полуфабриката и получить мелкопористую структуру мякиша. Внесенные цукаты и изюм будут равномерно распределены по всему изделию.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	0,241
Яйцо куриное	0,222
Сахарная пудра	0,205
Маргарин 82% жирн.	0,067
Соль	0,001
Масло подсолнечное	0,111
Ванилин	0,001
Молоко сухое	0,044
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКЛС ОВАЛЕТ СУПЕР»	0,015
Комплексная пищевая добавка «Пекарский порошок «ДУО»	0,002
Изюм	0,139
Засахаренные фрукты ЦИТРУСОВЫЙ МИКС	0,083
ИТОГО:	**1,131**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС: В миксер загрузить сахарную пудру, маргарин, сухое молоко. Взбить на средней скорости 10 мин.
Добавить яйцо, «БЕЙКЛС ОВАЛЕТ СУПЕР», растительное масло и взбить на быстрой скорости 10 мин. (время взбивания зависит от вида оборудования). Добавить изюм и засахаренные фрукты «ЦИТРУСОВЫЙ МИКС», перемешать 2 мин. на средней скорости.
Внести оставшееся сырье - муку, соль, ванилин, пекарский порошок «ДУО» и месить на средней скорости 2 мин.
С помощью кондитерского мешка отсадить тесто по 0,220 кг в формы 7х9 см.
Сразу отправить на выпечку.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 175 °С (верхняя зона) и 185 °С (нижняя зона).

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 40 - 45 мин.

Куличи европейского формата

Дрожжевые

По всем вопросам обращайтесь к специалистам компании «Русский Бейклс»

г. Санкт-Петербург: +7 (812) 406-84-16
+7 (812) 406-84-17

г. Москва: +7 (495) 933-12-52
г. Екатеринбург: +7 (343) 286-19-57
г. Новосибирск: +7 (962) 972-64-19
г. Владивосток: +7 (423) 265-25-53

info@bakels.ru
www.bakels.ru
www.bakels.com

Сладкий итальянский кекс с цукатами — модная тенденция последних лет.
Комплексная пищевая добавка «КОЛКО» позволяет улучшить структуру мякиша и сохранить свежесть готового изделия.
Использование натурального ароматизатора «АПЕЛЬСИН» и ароматизатора «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ» придает изделию ванильно-апельсиновый аромат.

№ п/п	Наименование сырья	Кол-во, кг
1 фаза	Дрожжи прессованные	0,040
	Вода	0,200
	Мука пшеничная в/с	0,480
	Молоко сухое цельное	0,022
	Яйцо куриное	0,180
	Масло сливочное	0,035
2 фаза	Масло сливочное (размягченное)	0,360
	Комплексная пищевая добавка «КОЛКО»	0,070
3 фаза	Мука пшеничная в/с	0,700
	Сахар	0,500
	Дрожжи прессованные	0,015
	Яйцо куриное	0,500
	Ароматизатор «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ»	0,010
	Ароматизатор «АПЕЛЬСИН»	0,020
4 фаза	Масло сливочное (размягченное)	0,360
	Соль	0,016
5 фаза	Засахаренные фрукты «ЦИТРУСОВЫЙ МИКС»	0,500
	Изюм	0,700
	ИТОГО:	**4,708**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАМЕС: Смешать ингредиенты 1-ой фазы, добавить ингредиенты 2-ой фазы.
БРОЖЕНИЕ: При комнатной температуре, 12-14 час.
В течение 3 мин. смешивать ингредиенты 3-ей фазы, добавить опару (1 фаза+2 фаза), смешивать 6 мин., добавить ингредиенты 4-ой фазы. Смешать. Добавить ингредиенты 5-ой фазы.
ТЕМПЕРАТУРА ТЕСТА: 24-27 °С.
ФОРМОВКА: Разложить тесто в формы 11х8 см, по 0,350 кг.
РАССТОЙКА: 2-3 часа.
ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 170 °С.
ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 50-60 мин.

КРАФФИН ПАСХАЛЬНЫЙ

Оригинальный кулич со слоено-сдобной структурой и нежным апельсиновым вкусом. Комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ» улучшает реологические свойства теста и сохраняет изделие свежим и мягким. Ароматизатор «АПЕЛЬСИН» придает восхитительную нотку вкуса и аромата спелого апельсина.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Сахар	0,290
Дрожжи прессованные	0,058
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ»	0,035
Соль	0,012
Яйцо куриное	0,193
Желток куриный	0,193
Молоко цельное	0,230
ИТОГО:	**2,011**

Наименование сырья	Расход сырья на замес, 100 г
Масло Сливочное	0,012
Мускатный орех	0,001
Изюм (Клюква)	0,013
Орехи	0,006
Цукаты	0,013
ИТОГО:	**0,045**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Всё сырьё внести в дежу и перемешать.
ЗАМЕС: 1-ая скорость: 5 мин.
2-ая скорость: 8 мин.
НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТЕСТА: 26 °С.
БРОЖЕНИЕ: Около 10 мин. в зависимости от температуры помещения и температуры теста.
ФОРМОВКА: Тесто поделить на куски массой 100 г, раскатать тесто до тонкой пленки. Затем смазать маслом и выложить начинку. Тесто закрутить в жгут, прокатать и разрезать вдоль. Затем закручивать, как "змейку" слоями наружу.
РАСТОЙКА: 65 мин. (время может изменяться в зависимости от типа расстоечной камеры).
ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 1 фаза – 180 °С, 2 фаза - 170-160 °С.
Параметры и длительность зависит от конструкции и марки печи.
ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 30-40 мин. Пар 8 сек.

КУЛИЧ МАРЦИПАНОВЫЙ

Кулич с насыщенным сливочно-миндальным вкусом не оставит покупателя равнодушным. Использование комплексной пищевой добавки «БЕЙКСОФТ», за счет эмульгаторов, входящих в состав, облегчает разделку, улучшает пластичность теста и замедляет процесс черствения.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Яйцо куриное	0,134
Сахар	0,400
Маргарин 82% жирн.	0,250
Дрожжи прессованные	0,060
Молоко сухое цельное	0,084
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ»	0,020
Ароматизатор «СЛИВОЧНОЕ МАСЛО»	0,004
Комплексная пищевая добавка «Улучшитель «БЕЙКЛС КРАСТИ БРЭД»	0,020
Соль	0,005
Основа для покрытия «МАРЦИПАН 25 БЕЛЫЙ»	0,334
Изюм	0,334
Вода	0,400-0,420
ИТОГО:	**3,045-3,065**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В тестомесильную машину загрузить всё сырьё, кроме марципана и изюма.
ЗАМЕС: 1-ая скорость: 3 мин.
2-ая скорость: 10 – 15 мин.
Добавить изюм, марципан и перемешать 1-2 мин. на медленной скорости.

БРОЖЕНИЕ: 120 мин.
Выброженное тесто разделить на куски, подкатать и разложить в формы: масса тестовой заготовки 350 г в формы 11х9 см; 160 г в формы 7х9 см.

РАССТОЙКА: 150 - 180 мин.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 200 – 180 °С.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 35 – 50 мин. в зависимости от массы тестовой заготовки.

BAKELS

КУЛИЧ ЭЛИТНЫЙ

Кулич премиум-класса с ванильно-сливочным вкусом.
Мелкопористая эластичная структура мякиша достигается использованием смеси «ЮНИВЕРС МИКС» и комплексной пищевой добавки «БЕЙКСОФТ».

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Яйцо куриное	0,120
Сахар	0,270
Маргарин 82% жирн.	0,185
Дрожжи прессованные	0,080
Молоко цельное	0,190
Смесь для х/б изделий «ЮНИВЕРС МИКС»	0,070
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ»	0,020
Изюм	0,160
Орехи (Фундук)	0,080
Засахаренные фрукты «ЦИТРУСОВЫЙ МИКС»	0,110
Соль	0,006
Ароматизатор «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ»	0,010
Вода	0,200
ИТОГО:	**2,501**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
В тестомесильную машину загрузить все сырье, кроме маргарина, изюма, засахаренных фруктов и орехов.

ЗАМЕС: 1-ая скорость - 2 мин.
2-ая скорость - 6 мин.
Добавить размягченный маргарин и продолжить замес на второй скорости 4 мин. Добавить изюм, засахаренные фрукты, орехи и перемешать 1-2 мин. на медленной скорости.

БРОЖЕНИЕ: 70-80 мин.
Выброженное тесто разделить на куски, подкатать и разложить в формы: масса тестовой заготовки 250-260 г в формы 11х9 см; 100-120 г в формы 7х9 см.

РАССТОЙКА: 70-80 мин.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 186-190 °С. Пар 5 сек.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 27-30 мин.

ПОКРЫТИЯ ДЛЯ КУЛИЧЕЙ

ОСНОВА ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ «БЕЙКЛС ФОНДАНТ» (ДЛЯ УПАКОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ)

Помадка разводится как в теплой так и в холодной воде. Температура нанесения 35-38 °С. После застывания имеет белоснежный цвет, пластичную структуру и приятный вкус. В процессе хранения не прилипает к упаковке.
Упаковка: мешок, 10 кг, 25 кг.

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг	Приготовление
Основа для покрытия «БЕЙКЛС ФОНДАНТ»	0,890	Смешать сухую помадку с теплой водой при непрерывном помешивании. Температура нанесения 35-38°С
Вода	0,110	
ИТОГО:	**1,000**	

ПОМАДНАЯ МАССА: БЕЙКЛС ФОНДАЛЕБ ИНСТАНТ 73

Помадная масса готовая к использованию. Необходимо только разогреть на водяной бане до текучей консистенции. Легко наносится на изделие, быстро застывает и обладает исключительной белизной и блеском.
Упаковка: ведро, 7 кг, 15 кг.

ПОМАДНАЯ МАССА: БЕЙКЛС СУХОЙ ФОНДАНТ LG (ДЛЯ УПАКОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ)

Помадка сухая, легко разводится с теплой водой до текучей консистенции. Температура нанесения 35-38 °С. Обладает исключительной пластичностью, наносится ровным слоем и не трескается при разрезании. При хранении в пакете, не прилипает к упаковке и не подтекает. Вкус насыщенный и сладкий.
Упаковка: мешок, 20 кг.

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг	Приготовление
БЕЙКЛС СУХОЙ ФОНДАНТ LG	0,890	Смешать сухую помадку с водой при непрерывном смешивании. Температура нанесения 35-38 °С
Вода	0,110	
ИТОГО:	**1,000**	

BAKELS

ПОКРЫТИЕ ДЛЯ ГОРЯЧИХ КУЛИЧЕЙ

Рецептура белково-сахарного покрытия, которым можно покрывать куличи сразу после выемки из печи. Покрытие плотное, с зефирной текстурой и великолепным нежным вкусом.

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг	Приготовление
Основа для покрытия «БЕЙКЛС ФОНДАНТ»	0,780	Все ингредиенты загружают в котел взбивальной машины и взбивают на высокой скорости 5 мин.
Основа кондитерская «АКТИВИТА»	0,060	
Вода (30-33 град)	0,160	
ИТОГО:	**1,000**	

КРЕМ БЕЛКОВЫЙ ЗАВАРНОЙ

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг	Приготовление
Основа кондитерская «АКТИВИТА»	0,330	1. «Активиту» замачивают в воде на 10-15 мин. для набухания 2. Набухшую «Активиту» взбивают сначала на медленных оборотах, затем на быстрых в течение 3-5 мин. 3. Затем, не прекращая взбивания, вливают тонкой струйкой горячий сироп (t=120 ^{0}C)
Вода (для «Активиты»)	0,261	
Сахар белый (для сиропа)	0,570	
Вода (для сиропа)	0,180	
ИТОГО:	**1,000**	

Изделия пасхальные Хлебобулочные и кондитерские

По всем вопросам обращайтесь
к специалистам компании
«Русский Бейклс»

г. Санкт-Петербург: +7 (812) 406-84-16
+7 (812) 406-84-17

г. Москва: +7 (495) 933-12-52
г. Екатеринбург: +7 (343) 286-19-57
г. Новосибирск: +7 (962) 972-64-19
г. Владивосток: +7 (423) 265-25-53

info@bakels.ru
www.bakels.ru
www.bakels.com

BAKELS

ПАСХА ТВОРОЖНАЯ

Пасха с насыщенным сливочным вкусом.
Основа кондитерская «ФОНД СУИССЕ» стабилизирует изделие и позволяет получить массу типа «суфле».

Наименование сырья	Кол-во, кг
Основа кондитерская «ФОНД СУИССЕ»	0,232
Сливки жирн. 22%	0,116
Творог жирн. 18%	0,540
Масло сливочное (размягчённое)	0,080
Изюм	0,080
Ванилин	0,0008
ИТОГО:	**1,0488**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить все ингредиенты на высокой скорости 3-5 мин. Готовая масса быстро застывает, поэтому ее необходимо быстро выложить в пасхальную форму и поставить в холодильник на 30-60 мин.

По желанию, поверхность готовой Пасхи можно украсить «Зеркальным гелем нейтральным», основание присыпать измельченным орехом.

БУЛОЧКИ ПАСХАЛЬНЫЕ КРЕСТОВЫЕ

Крестовые булочки – это традиционная английская пасхальная выпечка. В настоящее время эти изделия полюбились потребителям во многих странах. Сдобные булочки имеют воздушный мякиш и долго остаются мягкими за счет комплексной пищевой добавки «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД». За счет добавления засахаренных фруктов «ЦИТРУСОВЫЙ МИКС», ароматизатора «ТАИТАЯНСКАЯ ВАНИЛЬ» создается вкус и аромат праздника. Декорированы рисунком в виде креста.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Яйцо куриное	0,070
Сахар	0,145
Маргарин 82% жирн.	0,115
Дрожжи прессованные	0,045
Молоко цельное	0,450
Соль	0,015
Комплексная пищевая добавка «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД»	0,015
Изюм	0,145
Засахаренные фрукты «ЦИТРУСОВЫЙ МИКС»	0,070
Ароматизатор «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ»	0,010
Сухие духи	0,006
Вода	0,350
ИТОГО:	**2,086**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС: 1-ая скорость – 3 мин.
2-ая скорость – 5 мин.

БРОЖЕНИЕ: 60-70 мин.

РАЗДЕЛКА: Разделить тесто на заготовки по 60-80 г, придать форму шариков и выложить на небольшом расстоянии друг от друга в форму для выпечки.

РАССТОЙКА: 90 мин.
После расстойки, по желанию, можно произвести отделку яичной смазкой и нарисовать крест из специального теста: мука и вода в соотношении 1:1, перемешать до однородной консистенции и оставить на 30 мин.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: при температуре 185-195 °С.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 18-20 мин.

ПАСХАЛЬНЫЙ ВЕНОК

Праздничное сдобное изделие украсит пасхальный стол.
Использование комплексной пищевой добавки «Улучшителя «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД» позволит получить пышную и мягкую структуру, комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ», за счет эмульгатора в своем составе, улучшает пластичность теста.

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Яйцо куриное	0,250
Молоко цельное	0,350
Сахар	0,280
Маргарин 82% жирн.	0,140
Дрожжи прессованные	0,040
Орехи грецкие	0,140
Цукаты	0,140
Изюм	0,140
Ванилин	0,003
Комплексная пищевая добавка «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД»	0,010
Соль	0,008
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ»	0,020
ИТОГО:	**2,521**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАМЕС: В тестомесильную машину загрузить все сырье, кроме маргарина.
Перемешать на медленной скорости 2 мин.
Добавить размягченный маргарин и продолжить замес на второй скорости 10 мин.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТЕСТА: 29-30 °С.

БРОЖЕНИЕ: 2,5-3 часа.

РАССТОЙКА: 60-90 мин.
Перед выпечкой поверхность изделия смазать яичной смазкой.

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 175-185 °С.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 35-40 мин.

СДОБА «КОСИЧКА ПАСХАЛЬНАЯ»

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с	1,000
Яйцо куриное	0,02/0,01 смаз.
Сахар	0,130
Маргарин жирн. 82%	0,100
Дрожжи прессованные	0,050
Соль	0,010
Ванилин	0,0002
Комплексная пищевая добавка «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД»	0,007
Вода	0,440-0,460
ИТОГО:	**1,7572**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАМЕС: В тестомесильную машину загрузить все сырье.
1-ая скорость – 2 мин.
2-ая скорость – 5 мин.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТЕСТА: 29-30 °С.

БРОЖЕНИЕ: 15-20 мин.

РАЗДЕЛКА: Тесто разделить на три равные части, каждую раскатать в жгут, заплести в виде косы, длиной 20-25 см.

РАССТОЙКА: 60-90 мин.
Перед выпечкой, смазать заготовки яичной смазкой и отделать сахаром для посыпки (по желанию).

ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 175-185 °С.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 35-40 мин.

ПРЯНИКИ ИМБИРНЫЕ ПАСХАЛЬНЫЕ

ТЕСТО:

Наименование сырья	Кол-во, кг
Мука пшеничная в/с или 1/с	0,300
Сахар	0,150
Масло сливочное	0,100
Яйцо куриное	0,065
Мёд пчелиный жидкий	0,050
Комплексная пищевая добавка «ДРИВ»	0,006
Сода	0,006
Сухие духи (имбирь молотый, корица, мускатный орех, кардамон)	0,003
Ароматизатор «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ»	0,010
ИТОГО:	**0,690**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мёд и сахар нагреть до 100 °С, добавить соду, перемешать, добавить сливочное масло, снять с огня. Охладить до 35-40 °С. Добавить яйца и комплексную пищевую добавку «Дрив», Всыпать муку и сухие духи, перемешать в течение 1-2 мин. Убрать в холодильник на 30 мин. Раскатать, вырезать необходимую форму и выпекать при 170 °С 5-15 мин. (в зависимости от толщины), до готовности. Охладить. Украсить айсингом или основой для покрытия «Бейклс Фондант».

АЙСИНГ (КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ):

Наименование сырья	Кол-во, кг
Основа кондитерская «АКТИВИТА»	0,015
Вода теплая	0,085
Сахарная пудра	0,455
Кислота лимонная или уксусная	5-9 капель
ИТОГО:	**0,555**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Основу кондитерскую «Активита» замочить на 15-20 мин.
Затем всыпать 0,305 кг просеянной сахарной пудры и взбивать 5-7 мин.
Добавить оставшиеся 0,150 кг сахарной пудры и 5-9 капель лимонной или уксусной кислоты и ещё взбивать 10 мин. на средней скорости.
Хранить в плотно закрытых пакетах в холодильнике 1-3 дня.

ПАСХАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ГЛАЗУНЬЯ»

Круглое песочное печенье, украшенное помадной массой «БЕЙКЛС ФОНДАНТ», с ароматизатором «АПЕЛЬСИН 221» и яйцами из «МАРЦИПАНА 25 БЕЛОГО», подкрашенного красителями.

Полуфабрикаты	Кол-во на 1 шт, кг
Песочный полуфабрикат	0,040
Помадное покрытие	0,012
Яйца из марципана	0,003
ИТОГО:	**0,055**

ПЕСОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Наименование сырья	Кол-во , кг
Мука пшеничная в/с	0,402
Пудра сахарная	0,270
Яйцо куриное	0,118
Маргарин 82 % жирн.	0,114
Концентрат пищевой для приготовления крема и начинок «СУПРЕМЕ»	0,082
Комплексная пищевая добавка «Пекарский порошок «ДУО»	0,014
ИТОГО:	**1,000**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Все сырье загрузить в котел взбивальной машины, перемешать с помощью лопатки, в течение нескольких минут.
ФОРМОВАНИЕ: Тесто разделить на 2 части: 440 г и 560 г. Большую часть разделить на куски по 40 г, сформовать в виде круга. Меньшую часть натереть на крупной терке, выложить по кругу в виде кольца, оставив серединку пустой.
ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕЧКИ: 170-180 °С.
ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 10 - 12 мин.

ПОМАДНОЕ ПОКРЫТИЕ

Сырье	Расход сырья, кг
Помадная масса «БЕЙКЛС ФОНДАНТ»	1,000
Вода	0,125
Ароматизатор «АПЕЛЬСИН 221»	0,005
ИТОГО:	**1,130**

Воду и «Бейклс Фондант» перемешать на низкой скорости до однородной консистенции. Перед нанесением на изделие разогреть до температуры 35-38 °С при непрерывном помешивании, добавить ароматизатор «Апельсин 221».

ПАСХАЛЬНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ЯЙЦО

Откройте для себя изысканное сочетание шоколада и нежной творожной начинки!

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг
Корпус из глазури кондитерской НОН ТЕМП ДАК	0,400
Глазурь белая	0,125
Творожная масса	0,475
ИТОГО:	**1,000**

ТВОРОЖНАЯ МАССА

Наименование ингредиентов	Кол-во, кг
Основа кондитерская ФОНД СУИССЕ	0,250
Сливки питьевые, жирн. 22 %	0,120
Творог классический, жирн.0-9%	0,550
Виноград сушёный (изюм)	0,080
ИТОГО:	**1,000**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления начинки взбить все ингредиенты на высокой скорости 3-5 мин.
Готовая масса застывает, поэтому ее необходимо быстро выложить в шоколадные заготовки яиц, предварительно разлитые в формы из поликарбоната и охлаждённые в холодильнике.
Затем соединить заготовки между собой и поставить в холодильник на 30-60 мин.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Наименование ингредиентов	Количество, кг	Дозировка
Комплексная пищевая добавка «Улучшитель «БЕЙКЛС СОФТ БРЭД», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	Комплексный улучшитель для дрожжевых изделий. Придает хороший объем и обеспечивает длительное сохранение мягкости изделий.	1,0 – 2,0% к массе муки
Комплексная пищевая добавка: «Улучшитель «БЕЙКЛС КРАСТИ БРЭД», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	Универсальная комплексная пищевая добавка для хлебобулочных изделий в порошкообразной форме. Улучшитель обладает полным спектром свойств, направленных на получение максимального качества ремесленных видов хлеба.	1,0 – 2,0% к массе муки
Комплексная пищевая добавка: «Пекарский порошок «ДУО» , «ДУО Спешиал», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	Разрыхлители, без специфического привкуса и запаха, используются для увеличения объёма теста за счёт образования углекислого газа и придания изделиям пористой структуры.	0,5-2% к массе муки
Концентрат пищевой для приготовления крема и начинок «Супреме», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	Для приготовления высококачественного термостабильного ванильного крема, который превосходно ведет себя при выпечке сдобных, слоёных изделий, круассанов. Имеет нежный ванильный вкус и аромат.	330 г на 1000 г воды
Комплексная пищевая добавка «ДОРОТИ», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Эмульсия для сохранения мягкости и свежести мучных кондитерских и хлебобулочных изделий во время их хранения, независимо от количества жиров в их составе. Придает тесту нежную структуру, а изделие мягким на протяжении всего срока хранения.	2,0 – 4,0% к массе муки
Комплексная пищевая добавка «ОВАЛЕТ СУПЕР», «КОЛКО», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Эмульгаторы для взбивных масс: бисквитов, кексов. Придает объем, равнопористую структуру. В сдобных изделиях влияет на мягкость, а в слоеных изделиях повышает пластичность теста.	1,0 – 2,0% к массе теста
Комплексная пищевая добавка «БЕЙКСОФТ», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Эмульгатор для дрожжевых хлебобулочных изделий, не требующих взбивания. После его добавления в рецептуру, тесто становится более эластичным и более устойчивым во время разделки. Замедляется процесс черствения мякиша.	1,5 – 2,0% к массе муки

BAKELS

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Наименование ингредиентов	Количество, кг	Дозировка
Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «ЮНИВЕРС МИКС», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Комплексный улучшитель, делающий структуру мякиша мелкопористой и воздушной. Придает изделию легкий сливочный вкус. Обеспечивает «короткий укус».	5,0-7,0% к массе муки
Комплексная пищевая добавка «АРОМАФФИКС», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Комплекс сухих эмульгаторов и разрыхлителей, придающий куличам пышную и равнопористую структуру.	3-3,5% к массе теста
Комплексная пищевая добавка «ТК-12», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Консервант в жидкой форме, предотвращающий развитие плесени и размножение бактерий, способствует снижению активности воды (Aw), сохранению влажности в готовом продукте, замедляет процесс высыхания и черствения, сохраняет мягкость и свежесть мякиша, продлевает срок годности готовых изделий.	1,5-2,0% к массе теста
Кондитерский полуфабрикат: основа кондитерская «ФОНД СУИССЕ», производство «Бейклс Сениор НВ», Нидерланды	Фонд с легким ванильным вкусом для приготовления взбивных масс (муссов, суфлейных полуфабрикатов).	100 г фонда на 200 г жидкости
Основа кондитерская «Бейклс Фондант», производство «Сукрери Купле», Бельгия	При смешивании с водой продукт образует не требующую варки помадную массу. Рекомендуется для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий с повышенной влажностью, упакованных и неупакованных.	
Глазурь кондитерская Нон Темп Дак, производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Глазурь со вкусом темного шоколада. Используется для декорирования тортов, десертов, пирожных, хлебобулочных изделий, отливки украшений и фигурок, нанесения рисунка. Производится в форме «монеток».	
Кондитерский полуфабрикат: «ТРЮФЕЛЬНЫЕ МАССЫ», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Жировая трюфельная масса с насыщенным вкусами (шоколад, апельсин, крокуант). Можно использовать в качестве начинки для изделий без выпечки, покрытия или вкусоароматической составляющей крема.	

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Наименование ингредиентов	Количество, кг	Дозировка
Основа кондитерская «Активита», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Смесь на основе сахара для приготовления высококачественных меренг, безе, воздушно-ореховых полуфабрикатов, суфле.	Активита – 100г Вода – 1000г
Засахаренные фрукты «ЦИТРУСОВЫЙ МИКС», производство «Проспона», Польша	Цукаты из апельсиновой корки, нарезанные кубиками.	
Основа для покрытия «МАРЦИПАН 25», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Миндальная масса с содержанием миндаля 25%. Может использоваться в качестве добавки в тесто или для покрытия изделий.	
Ароматизатор «СЛИВОЧНОЕ МАСЛО», производство «АБ Бейклс Ароматик»,Швеция	Концентрированный ароматизатор со вкусом сливочного масла. Позволяет улучшить вкусо-ароматические характеристики изделия, маскируя привкус маргарина и растительного масла.	0,1-0,2% к массе теста
Ароматизатор «АПЕЛЬСИН» «МАНДАРИН» «ЛИМОН», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Натуральные ароматизаторы на основе цитрусовых масел с добавлением красителя.	0,5-1,0% к массе теста
Ароматизатор «ТАИТЯНСКАЯ ВАНИЛЬ», производство «АБ Бейклс Ароматик», Швеция	Натуральный ароматизатор с цветочно-фруктовым ароматом ванили.	0,5-1,0% к массе теста

BAKELS

ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ (ЦУКАТЫ)

Это замечательные продукты, которые можно использовать как вкусовую добавку, так и для декорирования пасхальных изделий.

Состав:
Апельсиновая корка (полоски для декорирования пасхальных изделий.

Упаковка:
Коробка 2 кг

Состав:
Апельсиновая корка (кубики)

Упаковка:
Коробка 8 кг

Состав:
Цитрусовый микс (кубики)

Упаковка:
Коробка 8 кг

Состав:
— Вишня красная
— Вишня зеленая
— Вишня желтая

Упаковка:
Коробка 2 кг

Состав:
Черная смородина

Упаковка:
Коробка 2 кг

ДЛЯ ЗАМЕТОК

BAKELS

По всем вопросом обращайтесь к специалистам компании «Русский Бейклс»

г. Санкт-Петербург: +7 (812) 406-84-16, +7 (812) 406-84-17
г. Москва: +7 (495) 933-12-52
г. Екатеринбург: +7 (343) 286 -19-57,
г. Новосибирск: +7 (962) 972-64-19,
г. Владивосток: +7 (423) 265-25-53

info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com