



Берта

группа
компаний

berta.com.ru

UNIMIX bread

Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Венская 25%	10
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Берлинер 30%	11
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Круассан 5% (для заморозки)	12
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Гамбургер 5%	13
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Царскосельская 15%	14
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread 8 зерен 50%	15
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Датская 15%	16
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Австрийская 15%	17
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Гречишная 20%	18
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Мексиканская 15%	19
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Паприкаш 15%	20
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Чиполла 15%	21
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Начо 15%	22
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Кукурузная 15%	23
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Майсовая 20%	24
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Чиабатта 10%	25

UNIMIX bread

Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Белорусская 50%	26
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Рижская с тмином 15%	27
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA Традиционная 15%	28
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA Льняная 15%	29
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread Тихоокеанская 20%	30
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA Орубная 15%	31
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA Картофельная 15%	32
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA Тыквенная 15%	33
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread заварка Монастырская 15%	34
Хлебопекарная смесь UNIMIX bread закваска Деревенская 2-3%	35
УЛУЧШИТЕЛИ ХЛЕБА	36
UNIMIX «Тотал»	
UNIMIX «Эко»	
UNIMIX «Голд»	
UNIMIX «Софт»	
UNIMIX «Супер»	
UNIMIX «Ржано»	
UNIMIX «ARD»	
UNIMIX «Релакс»	

UNIMIX sweet

100% смесь для бисквитного теста Unimix sweet Biscuit (ванильный, шоколадный) ...	40
Универсальная смесь для бисквитного теста Unimix sweet Biscuit (концентрат)	41
Универсальная смесь для мафинов и кексового теста Unimix sweet Muffins (концентрат)	42
Универсальная смесь для мафинов и кексового теста Unimix sweet Muffins (эко концентрат)	43
100% смесь для мафинов и кексового теста Unimix sweet Muffins (для кексов)	44
Смесь для песочного теста Unimix sweet Pastry	45
Смесь для эклеров и заварного теста Unimix sweet Eclair	46
Смесь для безе и суфле Unimix sweet Baiser	47
Быстрорастворимый загуститель Unimix sweet Soft-binders	48
Специальное высокоэффективное средство, разрыхлитель Unimix sweet Iglis	49
Маковый и ореховый наполнитель Unimix sweet Monmak & Monnuts	50
Порошкообразный крем для приготовления термостабильных начинок Unimix sweet Patissirrie	51
Нетающая сахарная пудра Unimix sweet Snow Mage/ Snow Mage elite	52
Сухой гель Unimix sweet Eden	53

BERTOL

Эмульсии для смазывания
форм и листов для выпечки
Bertol
NEXT, M, AF55

kafa

Начинка кондитерская.
Паста десертная **Kafa**.....58

Начинка кондитерская. Паста
десертная **Kafa-Termo**59

Начинка кондитерская. Паста
десертная **Kafa Premium** 60

Berrybert

Фруктовые начинки
BerryBert
Мармелад премиум.....64

Фруктовые начинки
BerryBert
Мармелад конфитюр.....65

Высококачественное
фруктовое варенье
BerryBert Candy Fruit.....66

Готовое покрытие
для кондитерских изделий
BerryBert Gel /
Gel brilliance..... 67

dr. PAPAVERO Delicious collection

Сливки **Dr. Papavero Cream**.....70

Фруктово-ягодный наполнитель
Dr. Papavero Topping..... 71

HALLIPSO CHOCOLATES

Шоколадные пасты **Hallipso** ...74



ОПЫТ И ТЕХНОЛОГИИ КАК СЛАГАЕМЫЕ УСПЕХА

Группа компаний «Берта» — один из крупнейших российских производителей продукции для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Предприятие выпускает смеси, начинки, гели, улучшители, эмульсии, топпинги и многое другое для производства хлебопекарных и кондитерских изделий. Продукция отличается высоким качеством, практичностью и гарантирует вкусный результат, используется на крупных и мелких предприятиях, а также ресторанах, кафе и даже хозяйками в домашних условиях.



ПРОИЗВОДСТВО

Производственный комплекс оснащен современным оборудованием бесконтактного цикла. Основные технологические решения приобретены у ведущих европейских производителей. Данные решения дорабатывались и адаптировались под вкусы российских потребителей. Сегодня в каталог продуктов включены товары, не имеющие аналогов в мире. В качестве входного сырья используются только экологически чистые продукты от надёжных поставщиков юга России и Европы.

- уникальные технологии
- современное оборудование
- высокая производительность



ЛАБОРАТОРИЯ

Качество ингредиентов, соответствие рецептуры и методика приготовления строго контролируются нашей лабораторией. Технологи улучшают физико-химические и вкусовые свойства существующих товаров, разрабатывают эксклюзивные продукты: эмульсии для смазки форм, жировые начинки, смеси, обогащенные витаминами. Создаются рецептуры по индивидуальным заказам клиентов, которые становятся основой для фирменных продуктов хлебозаводов и ресторанов.

- разработка эксклюзивных продуктов
- рецептура по индивидуальным заказам
- контроль качества на всех этапах производства

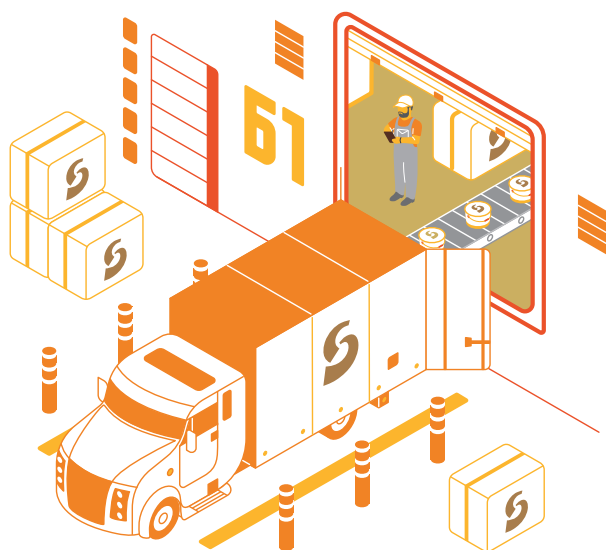


25 лет
хлебных
традиции

КОМАНДА

На предприятии сформировался высокопрофессиональный коллектив, способный решать самые нестандартные творческие задачи. Технологи воссоздают старинные рецепты хлеба и кондитерских изделий, внедряют новинки пищевого производства. Накопленные знания и практический опыт, постоянное обучение и активная выставочная деятельность служат специалистам отличным стимулом для создания продуктов совершенной рецептуры и изысканного вкуса.

- команда профессионалов
- высокое качество продукции
- ориентированность на клиента



ЛОГИСТИКА

Клиентам предоставляется сервис, ориентированный на долгосрочное сотрудничество. Для оперативной обработки заказов созданы все условия. На ключевых направлениях поставки продукции осуществляются филиалами компании, действует широкая дилерская сеть, укомплектован собственный грузовой автопарк. Персональный менеджер предоставляет необходимые консультации и контролирует движение товара от загрузки на складе до конечного потребителя.

- персональный подход
- территориальная доступность
- собственная логистическая сеть



ОБУЧЕНИЕ

Для технологов основана первая на юге России Школа хлебопечения и кондитерского мастерства. В процессе обучения повышается квалификация в приготовлении новых продуктов, разработке рецептур, оптимизации собственного производства. Занятия ведут технологи компании, а также специалисты ведущих российских и зарубежных центров. Проводятся стационарные семинары и выездные мастер-классы, в том числе по индивидуальным запросам клиентов.

- обучение хлебопекарным и кондитерским технологиям
- помощь в организации производства
- технологическое сопровождение

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ И ДОСТИЖЕНИЯ В ЦИФРАХ

Группа компаний «Берта» ориентирована на внедрение инноваций, высокий сервис и долгосрочное сотрудничество. Технологическое сопровождение клиента ведется от обучения специалистов до запуска линий по производству конкурентоспособной продукции.

ПРОИЗВОДСТВО / ЛАБОРАТОРИЯ с 2000 г.

170 
человек

высококвали-
фицированного
персонала



система контроля качества
пищевого производства

60 000 м²
производственных
площадей

 **10 000 т**
производительность
в год



соответствие
международным стандартам

ТЕХНОЛОГИИ,
не имеющие аналогов
в России



40%
входных ингредиентов
европейского качества



10
разработанных
эксклюзивных продуктов

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ с 2011 г.

**BAKING
CENTER
BERTA**

первая на юге России
школа для пекарей и
кондитеров



588
мастер-классов
и семинаров
проведено*

* приведены данные за 8 лет



9 000
специалистов
обучено*

100 

городов России
и стран СНГ – ежегодная
география обучения

15

программ
обучения



ПРОДУКЦИЯ / ЛОГИСТИКА



>290

наименований
продукции



15 000 т

продукции
реализуется в год

география поставок

86

регионов
России



4

страны
СНГ



14 400

ПОСТОЯННЫХ КЛИЕНТОВ



>30

НОВЫХ КЛИЕНТОВ В ГОД



51

дилер
продукции



80%

клиентской базы —
постоянные заказчики

24 часа

время
подготовки
заказа



24 часа

доставка
до ключевого
склада

КЛИЕНТАМ

Цель нашей работы — предоставление качественных продуктов для хлебопечения и кондитерского дела, а также оптимизация процесса производства для каждого клиента.

Продукция Группы компаний «Берта» применяется на крупных хлебозаводах, в мини-пекарнях, ресторанах, кафе. Использование смесей, разнообразных начинок, кремов, эмульсий значительно экономит время, делает процесс выпечки рациональным и удобным. Хлебобулочные и кондитерские изделия получают воздушными и ароматными, при длительном хранении не теряют своих вкусовых качеств. Для отличного результата необходимо только внимательно следовать рекомендациям приготовления. Закажите образец и получите подробную консультацию по условиям поставки продукции или дилерства.



большой ассортимент



гибкая ценовая политика







ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
СМЕСИ, УЛУЧШИТЕЛИ
ХЛЕБА

UNIMIX
bread ➤➤➤

Unimix Bread — это безграничное уважение и любовь к хлебу, наш вклад в развитие и восхищение этим продуктом, ведь именно с ним ассоциируются жизнь и труд поколений.

Каждая из наших хлебных смесей и улучшителей — это гарантированное качество, стабильность и вкус, основанные на современных технологиях пищевого производства в совокупности с многовековой историей хлебопечения.

Смеси Unimix bread это продукты для создания широкого ассортимента хлебобулочных изделий как на крупных, так и на маленьких ремесленных предприятиях.

Благодаря новейшим разработкам любой вид Unimix bread легко смешивается между собой, имеенно по этому, технолог на предприятии легко получит свой оригинальный, отличный от других вид хлеба.



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ВЕНСКАЯ 25%

Венская выпечка — один из самых популярных видов сдобных хлебобулочных изделий в мире. Нам хорошо известны: венские булочки, круассаны, хлебцы с изюмом и, конечно же, пасхальный кулич и его итальянский аналог панеттоне. Чтобы создать все эти изделия, а также совершенный классический бриошь, пироги, пирожки и многое, многое другое — достаточно использовать хлебопекарную смесь UNIMIX bread «Венская».

 10 кг

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread «Венская»	25 кг
Мука пшеничная	100 кг
Маргарин 82%	10 кг
Дрожжи сухие инстантные (замена на дрожжи прессованные 1:5)	1 кг
Вода	45-50 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-5 минут, на второй 8-10 минут. Для односкоростной машины время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения продолжительностью 1 ч. Через 30 минут после начала брожения сделать обминку. Затем разделить тесто на заготовки нужного веса. Тестовые заготовки сформовать, выложить на листы или в формы и поместить в расстоечный шкаф. Расстаивать в течение 60-90 минут при температуре 33-36 °C и относительной влажно-

сти 70-75%. Выпекать в течение 15-30 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 180-200 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар-песок, яичный порошок, соль, молоко сухое обезжиренное.



ИДЕЯ

Творожные пончики

Смешайте 1:1 муку и Хлебопекарную смесь UNIMIX bread «Венская», добавьте 1% сухих активированных дрожжей, 50% творога и 45% воды. Замесите жидкое тесто, дайте ему постоять 30 минут и жарьте пончики во фритюре.



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

БЕРЛИНЕР 30%

Практически в любой стране мира можно найти эти вкусные, ароматные пышки жареные во фритюре.

Одной из легенд появления Берлинеров является история изобретения в 1756 году берлинским кондитером, который хотел служить как рядовой артиллерии при Фридрихе Великом. Ему разрешили оставаться полевым пекарем при полке, «в благодарность» он создал первые булочки в форме пушечных ядер.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread «Берлинер»	30 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	1,5 кг
Вода	60-65 л
Жир фритюрный (для жарки)	

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-5 минут, на второй 8-10 минут. Для односкоростной машины время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Дать отлежаться 30 минут. Разделить тесто по 60-70 г. Тестовые заготовки округлить, выложить на фетр или противень, обильно присыпанный мукой и поместить в расстоечный шкаф. Раствивать в течение 60-90 минут при температуре 33-36 °C и относительной влажности 70-75%, затем изделия хорошо «заветрить». Разогреть масло во фритюрнице до 180 °C. Обжарить заготовки с каждой

стороны в течение 3-5 минут. Откинуть для остывания на решетку. После начинить кондитерскими начинками **Kafa-termo «Cream»**. Покрывать помадкой или посыпать пудрой сахарной нетающей **Unimix sweet «Snow Mage Elite»**.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар-песок, крахмал кукурузный, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное, соль.



ИДЕЯ

Пончики Quarkini

Замесить тесто с уменьшенным количеством воды. В конце замеса добавить 10% начинки кондитерской **Kafa-termo «Творожная»**. Формировать в виде маленьких шариков. Выпекать во фритюре.





Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

КРУАССАН 5% (для заморозки)

Смесь хорошо зарекомендовала себя при изготовлении изделий из слоеного теста (дрожжевого и бездрожжевого), также успешно применяется как добавка для производства хлеба с использованием метода глубокой заморозки, а также для технологии отложенной выпечки.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, сухая клейковина, кислота аскорбиновая, ферменты.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread «Круассан»	5 кг
Мука пшеничная	100 кг
Сахар	10 кг
Соль	1,5 кг
Высококачественный маргарин или масло	10 кг
Дрожжи сухие инстантные	2 кг
Ледяная вода (2-5 °С)	50 л
Маргарин для слоеного теста	30 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-5 мин, на второй 8-10 минут. Температура теста 16-22 °С. Тесто разделить на куски массой 2-8 кг и придать прямоугольную форму. Отлежка 10-15 мин. при температуре 4 °С. Маргарин для слоения подвергнуть механическому воздействию (обработка на тестораскаточной машине) с целью придания пластичности. Поместить его на середину

пласта и закрыть свободными краями теста. Тесто с вложенным маргарином раскатать и сложить в виде «книжки» (4 слоя), повернуть под углом 90° и снова раскатать, сложить. Затем тестовую заготовку поместить на отлежку (20-30 мин. при температуре 4 °С). Повторить два раза. После последнего слоения пласт теста раскатать до толщины 3-5 мм, нарезать на нужные заготовки, при необходимости отсадить начинку. Расстаивать в течение 60-90 минут при температуре 25-28 °С и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 10-15 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 180-200 °С с паровлажнением.

ИДЕЯ

Паста шоколадно-ореховая Hallipso-идеальная начинка для круассана.



10 кг



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ГАМБУРГЕР 5%

Если вы хотите получить качественную булочку для гамбургера, тостовый хлеб или любой другой долго не черствеющий, мягкий, тающий во рту хлеб, тогда эта смесь для вас. Изделия с применением этой смеси не крошатся и имеют мелкопористую структуру.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Гамбургер»	5 кг
Мука пшеничная	100 кг
Сахар-песок	10 кг
Маргарин	8 кг
Соль	2 кг
Дрожжи сухие инстантные	1 кг
(замена на дрожжи прессованные 1:5)	
Ледяная вода (2-5 °С)	60-70 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 3-4 мин, на второй 15-20 мин. до полного «развития» клейковины. Сразу после замеса разделить на тестовые заготовки по 60-70 г, обсыпать кунжутом и уложить в формы для гамбургера. Расстаивать в течение 40 минут при температуре 45 °С и повышенной влажности. Выпекать в течение 6-7 мин. при температуре 220-240 °С и пароувлажнением в начале выпечки.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

клейковина пшеничная, карбонат кальция, сухая смесь Unimix sweet «Iglis».



ИДЕЯ

Французские молочные булочки «brioches au lait»

Смешать смесь Unimix bread «Гамбургер» 5%, смесь Unimix bread «Царскосельская» 10%. Остальные ингредиенты добавить, как указано в базовой рецептуре, заменив 30 л воды на молоко. Сформировать круглые или овальные булочки 50-80 г.





Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ЦАРСКОСЕЛЬСКАЯ 15%

Мало кто сможет удержаться, увидев на столе ломтик белого, ароматного батона или багета. Эти виды белого хлеба являются неотъемлемой частью завтрака многих людей. Смесь Unimix bread «Царскосельская» поможет с невероятной легкостью сделать подобные изделия, при этом сохранив те качества, которые мы так любим в классическом белом хлебе: замечательный вкус, хрустящую корочку, нежный мякиш и неповторимый аромат.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Царскосельская»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие instantные	0,35 кг
(замена на дрожжи прессованные 1:5)	
Вода	60-65 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 3-5 мин, на второй 5-8 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 мин. Разделить на тестовые заготовки нужного веса. Расстаивать в течение 60-90 минут при температуре 36-38 °C и относительной влажности 75%, при необходимости надрезать. Выпекать в течение 25-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с пароувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, соль, закваска «Деревенская», картофельная клетчатка.



ИДЕЯ

Свадебный каравай

Замесите тесто из 100 кг муки, 15 кг смеси Unimix bread «Царскосельская», 1 кг дрожжей сухих instantных; 10 кг маргарина; 10 кг сахара; 20 л молока, 35 л воды. Замес как в базовой рецептуре, дать подняться тесту, перебить, после повторного подъема — разделить. Поставить в расстойку. Примерно через 60-80 мин. смазать яйцом, украсить. Выпекать около 60 мин. до готовности.



10 кг



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

8 ЗЕРЕН 50%

Цельнозерновые продукты очень полезны для сердечно-сосудистой системы, они способствуют уменьшению холестерина, снижению кровяного давления, улучшают состав крови. Многие специалисты утверждают, что продукты из цельного зерна помогают защититься от онкологических заболеваний. Завтрак из цельнозерновых продуктов заряжает организм энергией на весь день, а это в свою очередь залог хорошего настроения и самочувствия.

 10^{кг}

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	50 кг
Unimix bread «8 зерен»	50 кг
Мука ржаная	50 кг
Соль	2 кг
Дрожжи сухие	0,8 кг
Вода (примерно)	65-70 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-6 минут, на второй 8-10 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 минут. Разделить, при необходимости украсить поверхность кунжутом, семенами льна, подсолнечника, ржаной мукой и надрезать. Расстаивать в течение 40-60 минут при температуре 34-36 °С. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °С с паровлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, семена льна, подсолнечника, ядро семян подсолнечника, хлопья зерновые кукурузные, клейковина пшеничная, хлопья зерновые ржаные, закваска сухая ржано-пшеничная, солод ржаной ферментированный, хлопья зерновые овсяные, хлопья зерновые пшеничные, хлопья зерновые гречневые, семена кунжута очищенные, аскорбиновая кислота (витамин С), ферменты.



ИДЕЯ

Бублики заварные Бэйгл

Замесить тесто по базовой рецептуре с уменьшенным количеством воды, дать небольшую расстойку (примерно 30 мин.) Сформировать бублики, опустить в кипящую воду, откинуть на перфорированный лист, присыпать кунжутом и выпекать в теч. 30 мин. до готовности.



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ДАТСКАЯ 15%

Смесь Unimix bread «Датская» поможет ощутить вкус многозернового хлеба, популярного в Скандинавии и странах Северной Европы. Хлеб, в состав которого входит большое количество злаков и семян, востребован у людей, ведущих здоровый образ жизни.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь UNIMIX bread «Датская»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	0,5 кг
Вода	65-70 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 3-5 мин, на второй 5-8 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 мин. Разделить на тестовые заготовки нужного веса, при необходимости украсить поверхность кунжутом, семенами льна, подсолнечника, ржаной мукой и надрезать. Расстаивать в течение 40-60 минут при температуре 36-38 °C и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 25-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с паровлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

семена льна масленичного, ядро семян подсолнечника, отруби пшеничные, хлопья овсяные, семя кунжута, сахар-песок, закваска UNIMIX bread «Деревенская».



ИДЕЯ

Смесь Unimix bread «Датская» смешать со смесью Unimix bread «Традиционная» в пропорции 1:1. В дальнейшем вырабатывать по базовому рецепту смеси Unimix bread «Традиционная».



10 кг



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

АВСТРИЙСКАЯ 15%

Смесь для приготовления многозерновых хлебобулочных изделий содержит 5 видов различных зерен и круп. В состав входят тыквенные семечки, употребление которых стабилизирует кровяное давление, снижает уровень сахара в крови, способствует выведению из организма токсинов.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread «Австрийская»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные *	0,5 кг
Вода (примерно)	60-65 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-5 минут, на второй 6-8 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 минут. Разделить на тестовые заготовки нужного веса, при необходимости украсить поверхность кунжутом, семенами льна, подсолнечника, ржаной мукой и надрезать. Расстаивать в течение 40-60 минут при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с паровлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

Мука ржаная обдирная, семена тыквы, ядро семян подсолнечника, соль, сухая закваска пшеничная, семена льна масляничного, мука пшеничная, семена кунжута очищенные, пшено, солод ржаной ферментированный, крахмал кукурузный, ферменты, аскорбиновая кислота (витамин С).



ИДЕЯ

Может применяться как основной компонент в зерновых печенях, кексах.

 10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ГРЕЧИШНАЯ 20%

Польза гречки была известна с давних времен. Монахи знали об удивительных свойствах этого злака, и польза гречки для них была несомненна. Её особенно рекомендовали в пищу людям, испытывающим постоянные моральные и физические нагрузки. Хлеб на основе смеси Unimix bread «Гречишная» способен быстро насытить голодного человека и помочь ему восстановить утраченные силы.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	20 кг
Unimix bread «Гречишная»	20 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие	0,8 кг
Вода (примерно)	65-70 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-6 минут, на второй 3-4 минуты. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 минут. Расстаивать в течение 40-60 минут при температуре 34-36 °С и относительной влажности 75-80 %. Выпекать в течение 25-30 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °С с пароувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

хлопья зерновые гречневые, мука ржаная обдирная, соль, ферменты.



ИДЕЯ

Добавить к базовой рецептуре обжаренный лук 10 % и морковь 40 %. Изготавливать хлеб по базовой рецептуре.





Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

МЕКСИКАНСКАЯ 15%

Изделия, получаемые с применением хлебопекарной смеси Unimix bread «Мексиканская», имеют ярко выраженный, насыщенный аромат паприки и томатов, щедро приправленных пряными травами. Они способствуют усилению иммунитета организма, улучшают работу желудочно-кишечного тракта, выведению шлаков и токсинов, обогащают организм минеральными веществами и аминокислотами. Смесь идеально подходит для изготовления хлебобулочных изделий, пиццы, снеков. Её применяют на крупных хлебозаводах, мини-пекарнях и ресторанах.

 10 кг

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Мексиканская»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие instantные	0.5 кг
Вода (примерно)	60-65 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине. Для двухскоростной машины: первая скорость — 4-5 мин, вторая скорость — 6-8 мин. Для односкоростной машины время вымешивания примерно 25 мин. Температура теста не должна быть выше 30 °C. Оставить тесто для предварительного брожения на 30-40 мин. Разделить. Форма изделия и развес по желанию. Декорировать кунжутом или семенем льна. Поставить в расстойную камеру при t 35-40 °C, влажности 75% на 60-90 мин. При необходимости надрезать. Выпекать с паром при температуре 180-200 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, смесь сухих овощей и трав, мука соевая, соль.



ИДЕЯ

Пицца

Тесто раскатать в тонкий пласт, уложить его на противень и смазать соусом песто. Выложить на тесто кусочки перца, вяленые помидоры, помидоры черри и кружки моцареллы, сбрызнуть оливковым маслом. Выпекать 10-15 минут в разогретой духовке до 220 °C. Затем пиццу вынуть, разложить сверху кусочки пармской ветчины и присыпать базиликом.



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ПАПРИКАШ 15%

Эффектный, яркий хлеб из смеси Unimix bread «Паприкаш», который улучшит настроение в хмурый день и украсит любой стол — от постного до праздничного. В паприке, которая содержится в данной смеси в большом количестве, присутствует витамин С, поэтому она повышает иммунитет и помогает бороться с простудными заболеваниями. Идеально подходит для изготовления хлебобулочных изделий, пиццы, снеков. Смесь применяют на крупных хлебозаводах, мини-пекарнях и ресторанах.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Паприкаш»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	0,5 кг
Вода (примерно)	60-65 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине. Для двухскоростной машины: первая скорость — 4-5 мин, вторая скорость — 6-8 мин. Для односкоростной машины время вымешивания примерно 25 мин. Температура теста не должна быть выше 30 °С. Оставить тесто для предварительного брожения на 30-40 мин. Разделить. Форма изделия и развес по желанию. Декорировать. Поставить в расстойную камеру при t 35-40 °С, влажности 75% на 60-90 мин. При необходимости надрезать. Выпекать с паром при температуре 180-200 °С.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, смесь сухих овощей и трав, мука соевая, соль, энзимы, кислота аскорбиновая (витамин С).



ИДЕЯ

Приготовить круглый подовый хлеб, дать остыть. Срезать верхушку, выбрать мякоть. Получившееся углубление наполнить Венгерским густым супом ПАПРИКАШ. Накрывать хлебной крышкой.



10^{кг}





Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ЧИПОЛЛА 15%

Запах свежеепеченного хлеба и жареного лука — классический аромат, пробуждающий аппетит. Из смеси Unimix bread «Чиполла» получится ароматный и невероятно вкусный домашний луковый хлеб с хрустящей золотистой корочкой.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread «Чиполла»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие instantные (замена на дрожжи прессованные 1:5)	0,5 кг
Вода	60-65 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-5 мин, на второй 8-10 минут. Для односкоростного теста время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 мин. Разделить на тестовые заготовки нужного веса, при необходимости украсить. Расстаивать в течение 40-60 минут при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с парувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, лук сушеный, соль, сахар-песок, картофельная клетчатка.



ИДЕЯ

Французская выпечка «ФУГАС»
Замесить тесто по базовой рецептуре, дать расстояться, раскатать на плоские удлиненные заготовки, надрезать шпателем в виде листа, смазать растительным маслом, присыпать хлопьями сушеного лука с добавлением тонко нарезанных вяленых помидоров. Выпекать при температуре 220 °C с паром.



10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

НАЧО 15%

Древние римляне были уверены, что чеснок умножает силы, укрепляет дух и лечит от многих недугов. Мы предлагаем изготовить хлеб, испеченный из хлебопекарной смеси Unimix bread «Начо». Ярко выраженный, насыщенный аромат чеснока, паприка, вяленые томаты и пряные травы, входящие в состав хлебопекарной смеси Unimix bread «Начо», гарантированно привлекут покупателя.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Начо»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	0,5 кг
(замена на дрожжи прессованные 1:5)	
Вода	60-65 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 3-5 мин, на второй 5-8 минут. Для односкоростного теста время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 мин. Разделить на тестовые заготовки нужного веса. Растиаивать в течение 40-60 минут при температуре 36-38 °C и относительной влажности 75-80%. При необходимости украсить поверхность кунжутом, ржаной мукой и надрезать. Выпекать в течение 25-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки

при температуре 200-220 °C с паровлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, овощи сушеные (лук, томаты, чеснок, орегано), соль.

ИДЕЯ

Чесночные булочки

Замесить тесто по базовой рецептуре с добавлением растительного масла или маргарина. Разделить, смазать перетертым с солью чесноком, раскатать, выпечь.



10 кг



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

КУКУРУЗНАЯ 15%

Кукурузная мука, которая стоит в основе хлебопекарной смеси Unimix bread «Кукурузная», производится из самого первого, по мнению некоторых историков, культурного злака на земле – кукурузы. Для многих народов мира, кукурузная мука является основой питания. Одной из её составляющих, необходимых для здоровья, является клетчатка в количестве большем, чем в пшеничной муке. Она богата микроэлементами. В её состав входят железо, кальций, магний, фосфор, медь и никель. Использование данной хлебопекарной смеси позволяет получить пышные выпеченные изделия.

 8 кг

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread «Кукурузная»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие instantные	0.5 кг
Вода (примерно)	58-60 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине. Для двухскоростной машины: первая скорость — 4-5 мин, вторая скорость — 6-8 мин. Для односкоростной машины время вымешивания примерно 25 мин. Температура теста не должна быть выше 30 °С. Оставить тесто для предварительного брожения на 30-40 мин. Разделить. Форма изделия и развес по желанию. Декорировать. Поставить в расстойную камеру при t 35-40 °С, влажности 75% на 60-90 мин. При необходимости надрезать. Выпекать с паром при температуре 180-200 °С.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука кукурузная, сухая закваска, сухая клейковина, клетчатка картофельная, куркума, соль, энзимы, кислота аскорбиновая (витамин С).



ИДЕЯ

Katimeria — греческие лепешки
Замесить тесто по базовой рецептуре. Раскатать лепешки, выпекать при температуре 250-300 °С на поду или на листах. Сразу после выпекания посыпать лепешку раскрошенным сыром типа ФЕТА. Складывать стопкой.



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

МАИСОВАЯ 20%

Высокое содержание витаминов и минеральных компонентов. Благодаря тому, что кукурузная крупа проходит меньше ступеней сортировки и очищения, в ней сохраняется больше витаминов и структурных соединений, содержащихся в оболочке. В результате усвоение происходит полнее — это то, чем полезен кукурузный хлеб, да и организм в целом получает значительно больше полезных веществ. К тому же именно эта клетчатка препятствует всасыванию избытков холестерина, защищая нашу сердечно-сосудистую систему.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Маисовая»	20 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные *	0,5 кг
Вода (примерно)	68-70 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 6 мин., на второй 6-8 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 20 мин. Расстаивать в течение 60-90 минут при температуре 36-38 °С и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-30 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 180-200 °С с пароувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука натуральная текстурированная кукурузная, хлопья кукурузные, соль, клейковина пшеничная, закваска «Деревенская», лимонная кислота, аскорбиновая кислота (витамин С), картофельная клетчатка, куркума молотая, ферменты.



ИДЕЯ

Замесить тесто по базовой рецептуре на 500 г. муки, затем добавить 150 г сыра, хорошенько вымесить, сформировать шар, и оставить на 1 час. Сформовать круглые булочки и поставить в расстоечный шкаф на 30 минут, затем смазать желтком с молоком, присыпать сыром, отправить в духовку на 30 минут при 200 градусах.



8 кг



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ЧИАБАТТА 10%

Чиабатта (в переводе с итал. ciabatta — тапочек, шлепанец) — это белый дрожжевой хлеб из пшеничной муки, по форме действительно напоминающий легкий предмет обуви. Его «фирменными» признаками являются невероятная воздушность теста, золотистая тонкая корочка и крупные поры на разрезе. Но главное достоинство простой, казалось бы, лепешки — это восхитительный и неповторимый вкус.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread «Чиабатта»	10 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие instantные	1,0 кг
(замена на дрожжи прессованные 1:5)	
Вода	75-80 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 3-4 мин., на второй 12-15 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Выложить тесто в емкость, смазанную растительным маслом, накрыть пленкой. Оставить для брожения примерно на 3,5-4 часа. Сделать обминку первый раз после 2 часов, второй после 3 часов от начала брожения. Затем выложить на стол или доску, обильно присыпанные мукой. Разрезать на нужные тестовые заготовки, переложить на листы и поста-

вить в расстоечный шкаф. Расстаивать в течение 30-40 мин при температуре 30-32 °С. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 220-230 °С с минимальным пароувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, соль, клейковина пшеничная.



ИДЕЯ

Из смеси Unimix bread «Чиабатта» получаются прекрасные лаваш, чурек, матнакаш, пита и еще множество рецептов национальных старинных хлебов и лепешек! А также итальянская пицца.

 10 кг



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

БЕЛОРУССКАЯ 50%

Этот хлеб богат ценными микро- и макроэлементами, важнейшими витаминами и минералами. Такой хлеб легче усваивается организмом и приносит больше пользы, чем дрожжевой белый хлеб. Кроме того, хлеб, изготовленный на закваске, практически не подвержен поражению плесневыми грибами.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Белорусская»	50 кг
Мука ржаная	50 кг
Дрожжи сухие	0,8 кг
Вода (примерно)	65-70 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 5-6 минут, на второй 1-2 минуты. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 6-10 минут. Оставить тесто для брожения на 20 мин. Сформовать тестовые заготовки в шарики или батончики. Расстаивать в течение 60 мин при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. Поверхность заготовок присыпать ржаной мукой. Выпекать в течение 30-50 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 220 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука ржаная, заварка сухая ржаная, соль, клейковина, ферменты, лимонная кислота.



ИДЕЯ

Кукурузно-ржаной хлеб

Мука кукурузная — 25, кг мука ржаная — 25 кг, смесь Unimix bread «Белорусская» — 30, кг смесь Unimix bread «Кукурузная» — 10 кг, дрожжи сухие — 0,8 кг, вода — 65 л. Способ приготовления такой же, как в базовой рецептуре.



10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

РИЖСКАЯ С ТМИНОМ 15%

Выпекается по старинным прибалтийским рецептам, имеет ярко выраженный сладко-кислый пикантный вкус с аппетитным ароматом тмина. Благодаря старинной рецептуре и применяемой заварной технологии изготовления смеси, хлеб Рижский приобретает насыщенный неповторимый вкус, долго сохраняет свежесть. С помощью смеси Unimix bread «Рижская с тмином» вы сможете создать ароматный, долго сохраняющий свежесть хлеб, с мягким, влажным мякишем и вкусом, который уже более 1000 лет известен и любим в странах Прибалтики и Европы.

 10^{кг}

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Рижская с тмином»	15 кг
Мука пшеничная	60 кг
Мука ржаная обдирная	40 кг
Дрожжи сухие instantные	0,35 кг
(замена на дрожжи прессованные 1:5)	
Вода	65-70 л

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине на первой скорости 4-5 мин, на второй 8-10 мин. Для одностороннего тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для предварительного брожения на 30 мин. Разделить на тестовые заготовки нужного веса. Расстаивать в течение 60-90 минут при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. При необходимости декорировать тмином или ржаной мукой. Выпекать в течение 20-40 мин. в зависимости от веса

тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с паровлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука ржаная обдирная, мука пшеничная, соль, сахар, тмин молотый, Unimix bread закваска «Деревенская», картофельная клетчатка.



ИДЕЯ

Ржанные хлебцы

Смешать 0,5 кг смеси UNIMIX bread «Рижская с тмином», 0,5 кг ржаной муки, 0,1 кг маргарина, 0,32 кг воды. Замесить, дать тесту отлежаться 15 минут, раскатать прямоугольные пласты до 2-3 мм, присыпать кунжутом, разрезать. Выпекать с паром при температуре 170-200 °C.



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA

ТРАДИЦИОННАЯ 15%

На Руси «черный» ржаной хлеб издавна пользовался почётом и уважением. Он содержит большое количество витаминов и незаменимых аминокислот, обладает полезными свойствами, помогая работе пищеварительного тракта и нормализуя всасывание пищи. А его кисло-сладкий вкус запоминается надолго.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread VITA «Традиционная»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	0,5 кг
Вода (примерно)	65-70 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 5-6 мин., на второй 1-2 минуты. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 6-10 минут. Оставить тесто для брожения на 20 мин. Сформовать тестовые заготовки в шарики или батончики. Расстаивать в течение 60 мин. при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. Поверхность заготовок присыпать ржаной мукой. Выпекать в течение 30-50 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 220 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука ржаная обдирная, заварка «Монастырская», закваска сухая ржаная, соль.



ИДЕЯ

Хлеб нарезать соломкой. Разложить на противне. Поставить в духовку и поджарить на малом огне около 20 минут. Для заправки: в миске смешать масло, чеснок, специи и соль, можно добавить щепотку розмарина. Перемешать заправку с сухариками. Снова поставить сухарики в духовку на 10 минут.



10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA

ЛЬНЯНАЯ 15%

Удивительный состав этого хлеба делает его не только вкусным, но и полезным: цельнозерновая мука и семена льна долгие столетия охраняют человеческое здоровье, также в составе имеется витаминно-минеральный премикс разработанных голландскими специалистами. В народе такой хлеб именуют — «эликсир молодости».

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread VITA «Льняная»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	0,5 кг
Вода (примерно)	60-65 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымесить на первой скорости 4-5 мин, на второй 8-10 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 30 мин. Разделить на тестовые заготовки нужного веса, при необходимости украсить поверхность смесью UNIMIX bread VITA «Льняная». Расстаивать в течение 40-60 минут при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с парувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

семя льна масляничного, семена подсолнечника, соль, мука пшеничная цельнозерновая, закваска ржаная, сахар, молоко сухое обезжиренное, молочная кислота, аскорбиновая кислота, витаминно-минеральный премикс.



ИДЕЯ

Зерновые крекеры

Хлебопекарная смесь Unimix bread VITA «Льняная» 150 г, вода 100 г, оливковое масло 30 г, ржаная мука 200 г. Перемешайте все сухие компоненты. Добавьте воду, оливковое масло и тщательно перемешайте. Два листа пергамента смажьте оливковым маслом и раскатайте между ними каждую часть теста в тонкий пласт толщиной 3мм. Уберите верхний пергамент и перенесите тесто с нижним листом бумаги на противень. Выпекайте около 20 минут.



10 кг



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ТИХООКЕАНСКАЯ

20%

(с натуральным йодом)

Основной компонент этой вкусной и полезной смеси с отрубями-ламинария (морская капуста), которая содержит целый комплекс полезных для человека веществ: клетчатку, белок, витамины А, В6, В12, С, D, РР а также органический йод. Благодаря высокому содержанию йода она полезна для нормального функционирования щитовидной железы и рекомендуется пожилым людям.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread «Тихоокеанская»	20 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	0,8 кг
Вода (примерно)	68-70 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 3-4 минуты, на второй 6-8 минут. Для односкоростного тестомеса время замешивания составляет примерно 20-25 минут. Оставить тесто для брожения на 20 минут. Расстаивать в течение 60-90 мин при температуре 34-36 °С и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °С с паровлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

отруби пшеничные молотые (с ламинарией), мука ржаная обдирная, закваска сухая пшеничная, соль.



ИДЕЯ

Брускетта с чечевицей, фетой и цукини
Готовый хлеб нарезать на небольшие кусочки и обжарить с двух сторон. Приготовить заправку: соединить 2 ст. ложки оливкового масла, бальзамический уксус, посолить, поперчить, добавить листья тимьяна и все перемешать. Готовую чечевицу перемешать с половиной заправки. Обжаренный цукини нарезать небольшими полосками и перемешать с чечевицей. Натереть чесноком горячий хлеб. Выложить на гренки чечевицу с цукини, помидоры, посолить, поперчить и сбрызнуть оставшейся заправкой. Фету раскрошить и посыпать брускетту.



10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA

ОТРУБНАЯ 15%

Всем известен отрубной хлеб, а когда в составе такого хлеба имеются еще и витамины, он становится по-настоящему полезным.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

отруби, семена подсолнечника, соль, закваска ржаная, мука ржаная, витаминно-минеральный комплекс.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread VITA «Отрубная»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие instantные	0,5 кг
Вода (примерно)	65-70 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымесить на первой скорости 6-10 мин., на второй скорости 5 минут. Оставить тесто для брожения на 20-30 мин. Сформовать в шарики. Расстаивать в течение 60 мин при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с пароувлажнением.



ИДЕЯ

Отрубные печенье

Хлебопекарная смесь Unimix Bread VITA «Отрубная» 0,064 кг, мука пшеничная 0,479 кг, яйцо 0,096 кг, сахар-песок 0,192 кг, маргарин 82% 0,351 кг, соль 0,003 кг, Unimix sweet «Иглис» 0,006 кг. Смесь замочить в воде в соотношении 1:1 и оставить набухать на 1 час. В емкость для взбивания поместить размягченный маргарин и сахар, сбивать 15 мин., добавить меланж и взбивать еще 8 мин. до воздушной массы. Затем добавить предварительно замоченную смесь, тщательно перемешать. В последнюю очередь добавить муку. Отсадить печенье нужной формы. Выпечь при температуре 180 °C в течение 15 минут.



10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA

КАРТОФЕЛЬНАЯ 15%

Чем полезен картофель? Это вы поймете, если попробуете хлеб на основе Unimix bread VITA «Картофельная» с витаминно-минеральным премиксом, а также клетчаткой, калием и витамином B6, которые содержатся в картофеле. Этот хлеб имеет особый вкус и аромат. А корочка оставляет впечатление запечённой в углях картошки.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix bread VITA «Картофельная»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие инстантные	0,5 кг
Вода (примерно)	65-70 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-5 мин., на второй скорости 8-9 минут, на односкоростном тестомесе 20 минут. Оставить тесто для брожения на 20 мин. Разделить формой батона. Раствавать в течение 60 мин при температуре 34-36 °C и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °C с пароувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

картофель молотый, соль, лук сухой, мука пшеничная, бактериальная заквасочная культура, клейковина пшеничная, молоко сухое обезжиренное, петрушка и укроп сушённые, картофельная клетчатка, ферменты, витаминно-минеральный премикс, (витамин А, В1, В9, В12), аскорбиновая кислота (витамин С).



ИДЕЯ

Финские картофельные лепешки из духовки

Тесто замесить по базовой рецептуре. Дать отлежаться 40 мин. и сформовать лепешки. Вилкой часто наколоть, посыпать розмарином смазать оливковым маслом. Дать лепешкам подняться в расстойном шкафу 30 мин. и выпекать в предварительно разогретой до 190 °C духовке.



10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread VITA

ТЫКВЕННАЯ 15%

Хлеб из особенной смеси Unimix bread VITA «Тыквенная» оценят гурманы. Тут не только изумительный вкус, но и полезные свойства тыквенного хлеба. Дело в том, что сладкий тыквенный хлеб очень насыщен полезными веществами. Тыквенный компонент хлеба содержит большое количество витаминов группы В, витамины А, С и такой микроэлемент как цинк. Тыквенный хлеб полезен для людей страдающих заболеваниями сердечно-сосудистой системы. Подойдет хлеб и тем людям, которые стремятся улучшить состояние кожи.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь	
Unimix bread VITA «Тыквенная»	15 кг
Мука пшеничная	100 кг
Дрожжи сухие instantные	0,5 кг
Вода (примерно)	60-65 кг

Смешать все ингредиенты в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 4-5 мин., на второй скорости 8-9 минут, на односкоростном тестомесе 20 минут. Оставить тесто для брожения на 20 мин. Разделить на заготовки нужной формы. Расстаивать в течение 60 мин. при температуре 34-36 °С и относительной влажности 75-80%. Выпекать в течение 20-40 минут в зависимости от веса тестовой заготовки при температуре 200-220 °С с пароувлажнением.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

тыква сушёная (порошкообразная), мука пшеничная, сахар, соль, , семена тыквы, ферменты, витаминно минеральный премикс, аскорбиновая кислота (витамин С), В-каротин, куркумин.



ИДЕЯ

Перемешать в миксере маргарин 50 г; молоко 100 мл, сахар 15 г, разрыхлитель Unimix sweet «Иглиц» 5 г, смесь Unimix bread VITA «Тыквенная» 150 г, пшеничную муку 1 кг, яйцо куриное 50 г, вода 450 г. Замесить жидкое тесто, сформовать лепешки, обвалять в муке и жарить на горячей сковороде на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета на среднем огне.

 10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ЗАВАРКА МОНАСТЫРСКАЯ 15%

В своём составе изделия, приготовленные с помощью хлебопекарной смеси UNIMIX bread «Заварка Монастырская», содержат несколько видов солода, витамины, клетчатку и различные минеральные вещества. Это делает их не только вкусными, с густым, приятно сладковатым солодовым ароматом, но и полезными для здоровья.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Мука ржаная обдирная	70 кг
Мука пшеничная	30 кг
Unimix bread	
«Заварка Монастырская»	15 кг
Unimix bread	
«Закваска Деревенская»	2 кг
Соль	2 кг
Дрожжи сухие instantные	0,5 кг
(замена на дрожжи прессованные 1:5)	
Вода	65-70 л

Заварки: смешать на медленной скорости 15 кг UNIMIX bread «Монастырская» и 15 л горячей воды t 95-100°C, оставить для остывания и осахаривания до 27 °C.
Приготовление теста: остывшую заварку смешать с остальными ингредиентами в тестомесильной машине и вымешивать на первой скорости 20-25 минут. Разделить. Расстаивать в течение часа. Выпекать 15-20 минут при температуре 200-220 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар-песок, солод ржаной ферментированный, мука ржаная обдирная, кориандр молотый.



ИДЕЯ

Украинский заварной хлеб «ПОЛЯНИЦА»

Взять пшеничной муки 30 кг и UNIMIX bread «Заварка Монастырская» 15 кг. Заварить 70 л воды t -95-100 °C. Хорошо вымесить и оставить для остывания на 4-5 часов. Добавить пшеничную муку 70 кг и остальные ингредиенты как в базовой рецептуре. Дать хорошо выбродить, два раза перебить. Добавить 0,5 кг сухих дрожжей и опять оставить на 1 час для брожения. Разделить тесто на заготовки по 800-1000 гр. Оставить на расстойку, надрезать с боку и выпекать при t- 200-220 °C



10^{кг}



Хлебопекарная смесь UNIMIX bread

ЗАКВАСКА ДЕРЕВЕНСКАЯ 2-3%

Закваска для производства «Домашнего» пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного, а также многозерновых хлебов. Применение закваски позволяет производить ржаные и зерновые сорта хлеба ускоренным способом.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Хлебопекарная смесь Unimix Bread	2 кг
закваска «Деревенская»	30 кг
Мука пшеничная	70 кг
Мука ржаная обдирная	2 кг
Соль	0,5 кг
Дрожжи сухие инстантные*	60-70 л
Вода (примерно)	

Замесить тесто на первой скорости 20-25 мин. Оставить тесто для ферментации на 20-25 мин. Разделить на заготовки, разложить в формы, присыпать ржаной мукой, при необходимости надрезать. Поставить в расстойную камеру при температуре 35-40 °C и влажности 75% на 60-90 мин. Выпекать с паром при температуре 180-200 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сыворожка сухая, соли кальция, клейковина сухая, гуаровая камедь, кислота лимонная.



ИДЕЯ

Каравай «Ставропольский»

Мука пшеничная в \с 100 кг; Unimix bread «Закваска Деревенская» 3 кг, дрожжи сухие инстантные 0.5 кг, соль 2 кг; сахар 2 кг, масло подсолнечное 1 л; вода (примерно) 60 л.

 10^{кг}

УЛУЧШИТЕЛИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ

Комплексные улучшители широкого спектра действия для улучшения качества формового хлеба, батонов, французского хлеба, сдобы, сэндвичей, булочек для гамбургера, некоторых видов мучных кондитерских изделий.

UNIMIX «ТОТАЛ»

Универсальный комплексный улучшитель

Улучшает газоудерживающую способность, формоустойчивость и, как следствие, увеличивает объем изделий. Придает мякишу изделия красивый белый цвет. Клейковинный каркас развивается быстрее и, соответственно, время замеса сокращается, что положительно влияет на вкус и аромат хлеба. Идеально подходит для белых сортов хлеба: формового, батонов нарезных, багетов.

Состав: мука пшеничная, агент антислеживающий (E170 карбонат кальция), ферменты, антиокислитель (E300 аскорбиновая кислота).

Дозировка: 0,3-0,5% (к массе муки).

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.

UNIMIX «ЭКО»

Для массовых сортов хлеба

Увеличивает выход теста за счет увеличения водопоглощательной способности муки. Тщательно подобранный ферментный комплекс помогает увеличить количество питательных веществ, необходимых дрожжевым клеткам. Препятствует залипанию теста. Улучшает формоустойчивость теста при окончательной расстойке. Идеально подходит для массовых сортов хлеба, батонов, изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.

Состав: мука пшеничная, агент антислеживающий (E170 карбонат кальция), ферменты, антиокислитель (E300 аскорбиновая кислота).

Дозировка: 0,5-1% (к массе муки).

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.

UNIMIX «ГОЛД»

Универсальный комплексный улучшитель для сдобных изделий

Улучшение формоустойчивости при продолжительном тестоведении. Обеспечение мелкой и равномерной структуры мякиша. Оптимизация цвета и качества корки готового изделия. Увеличение объема готовых изделий. Идеально подходит для сдобных изделий, пончиков, берлинеров, куличей.

Состав: мука пшеничная, агент антислеживающий (E170 карбонат кальция), ферменты, антиокислители (E330 лимонная кислота, E300 аскорбиновая кислота).

Дозировка: 0,3-0,5% (к массе муки).

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.

UNIMIX «СОФТ»

Продлевает свежесть (мягкость) хлеба

Продлевает свежесть изделий, повышает пластичность теста, формирует равномерную, хорошо развитую структуру пористости. Сохраняет первоначальную мягкость, улучшает форму и разрыхленность. Увеличивает объем изделий. Идеально подходит для создания изделий, требующих объема при сохранении мягкости корочки.

Состав: мука пшеничная, агент антислеживающий (E170 карбонат кальция), ферменты.

Дозировка: 0,3-0,8% (к массе муки)

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.

Укрепляет
клейковинный каркас,
улучшает формоустойчивость

UNIMIX «СУПЕР»

Улучшает формоустойчивость теста (подовые изделия не расплываются). Создает мягкий мякиш с равномерно пористостью. Укрепляет клейковинный каркас. Идеально подходит для подовых сортов хлеба. С успехом применяется при использовании свежесмолотой муки.

Состав: мука пшеничная, агент антислеживающий (E170 карбонат кальция), антиокислитель (E300 аскорбиновая кислота), ферменты.

Дозировка: 0,3-0,5% (к массе муки).

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.

UNIMIX «РЖАНО»

Увеличение качества
ржаных и ржано-
пшеничных сортов хлеба

Применяется в пищевой промышленности для оптимизации, стабилизации и повышения хлебопекарных свойств ржаной муки. Уменьшает липкость тестовой заготовки. Способствует увеличению объема изделий и укреплению белкового каркаса. Идеально подходит для ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба.

Состав: мука пшеничная, агент антислеживающий (E170 карбонат кальция), ферменты.

Дозировка: 0,1-0,3% (к массе муки).

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.

Для профилактики и борьбы
с «картофельной»
болезнью и плесневением

UNIMIX «ARD»

Используется в хлебопекарной промышленности для предотвращения заболевания изделий «картофельной» (тягучей) болезнью и защиты от всех видов плесеней.

Состав: агент антислеживающий (E170 карбонат кальция), разрыхлитель (E500 карбонат натрия), ферменты.

Дозировка: 0,1-0,3% к массе муки. (в зависимости от степени обсемененности муки бактериями сенной и картофельной палочки); 0,1% — для слабо обсемененной бактериями муки и в профилактических целях; 0,3% — в случае сильно зараженной муки.

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.

Для слоеных
и замороженных
хлебобулочных изделий

UNIMIX «РЕЛАКС»

Увеличивает пластичность и снижает упругость. Обеспечивает равномерность пористости/слоистости. Снижает липкость теста к формирующим и транспортирующим органам оборудования. Облегчает механическую обработку теста и повышает эластичность. Улучшается поверхность тестовой заготовки. Обеспечивает стабильное качество тестовых заготовок при длительном хранении в замороженном состоянии. Способствует устойчивости тестовых заготовок во время размораживания (стандартного и интенсивного), предотвращает «расплаиваемость», повышает объемы изделия. Идеально подходит для слоеных дрожжевых и бездрожжевых изделий, в том числе подвергающихся глубокой заморозке.

Состав: клейковина пшеничная, антиокислитель (E300 аскорбиновая кислота), ферменты.

Дозировка: 0,2-0,5% (к массе муки).

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре от 15°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем — 10 кг.





КОНДИТЕРСКИЕ
СМЕСИ

UNIMIX
sweet 

На протяжении четверти века наша компания разрабатывала, совершенствовала и преумножала ассортимент сырья для кондитерской отрасли.

Перед вами совокупность накопленного опыта, профессиональных разработок наших лабораторий и традиций кондитерского мастерства.

Unimix Sweet — это мягкие вафли, мафины, кексы, сдобные печенья, пряники, нежные бисквиты и безе, а также сухие начинки и гели — простота изготовления и качество которых обеспечивают стабильность продукции наших клиентов и высокий спрос со стороны конечных покупателей.



100% смесь для бисквитного теста Unimix sweet

BISCUIT (ванильный, шоколадный)

Смесь для приготовления бисквитного полуфабриката для тортов и других кондитерских изделий БЕЗ ПРИМЕНЕНИЯ ЯИЦ. Сокращает возможность ошибки при сборе рецептурных компонентов или при их ненадлежащем качестве. При использовании данной смеси вы получите стабильное качество текстуры бисквита, нежный ванильный (или шоколадный) вкус, удобство в использовании и устойчивость к замораживанию и дефростации.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

	Бисквитный корж	Бисквитный корж шоколадный	Рулет
Unimix sweet "Biscuit ванильный"	1500 г		1500 г
Unimix sweet "Biscuit шоколадный"		1500 г	
Вода	1000 г	1200 г	1000 г

1. Предварительно ингредиенты желательно перемешать вручную во избежание распыления сухой смеси.
2. Используя венчик, смешать все ингредиенты на большой скорости в течение 10 минут
3. Готовую массу разлить в подготовленные формы или приготовить рулеты.
4. Выпекать рулет при температуре 160-180 °С примерно 20-40 минут.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар, пшеничная мука, крахмал, яичный порошок, соль, ванилин.



ИДЕЯ

В Unimix sweet «Biscuit шоколадный» добавить начинка **BerryBert «Мармелад Премиум Вишня»** или **BerryBert «Candy Fruit Вишня»**, сразу после взбивания получится прекрасная основа для торта «Черный Лес».



10^{кг}



Универсальная смесь для бисквитного теста Unimix sweet

BISCUIT (концентрат)

Смесь для бисквита (концентрат) — универсальная смесь для приготовления бисквитных полуфабрикатов с нежным ароматом ванили. Одновременная закладка всех компонентов ускоряет и упрощает технологический процесс, при этом сохраняя необходимые параметры всеми любимого бисквита. Нежный ванильный вкус, мелкопористость и идеальная основа для сочетания с любым видом кремов и пропиток.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА

	Бисквитный корж	Бисквитный корж шок.	Рулет	Масляный бисквит	Масл. бисквит с какао	Шоколадный бисквит
Unimix sweet "Biscuit концентрат"	1000 г	1000 г	1000 г	1300 г	1000 г	500 г
Мука в/с	2500 г	2000 г	3000 г	3300 г	3400 г	600 г
Сахар	4000 г	4000 г	4000 г	3800 г	2920 г	
Меланж (св. яйцо)	4000 г	3500 г	5500 г	3800 г	2920 г	1900 г
Какао		500 г			490 г	
Маргарин				1700 г	1310 г	900 г
Вода	1000 г	1000 г	400 г	1250 г	960 г	
Крахмал кукурузный						550 г
Глазурь шоколадная						1500 г



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука, крахмал, соль.



ИДЕЯ

Добавьте в конце взбивания к базовой рецептуре Бисквитный корж начинку **BerryBert «Мармелад Премиум Апельсин»** — выпекайте.

 10^{кг}



Универсальная смесь для мафинов и кексов Unimix sweet

MUFFINS (концентрат)

Unimix sweet «Muffins концентрат» — это высококачественный концентрат, используемый для приготовления мафинов, кексов и панкейков, а также бисквитно-масляных полуфабрикатов для кондитерских изделий. Сбалансированная дозировка которая за счет возможности одновременной закладки всех ингредиентов позволяет в течении 5 минут приготовить идеальное тесто.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА	Рецептура 1	Рецептура 2
Unimix sweet "Muffins концентрат"	250 г	250 г
Мука в/с	350 г	350 г
Вода	300 г	300 г
Масло растительное дезодорированное	300 г	
Сахар	400 г	400 г
Яйцо	300 г	200 г

1. Единоновременно взбить все ингредиенты по выбранной рецептуре в течение 5 минут на средней скорости.
2. Наполнить полученной массой формочки, выпекать при температуре 180 °C 25-40 минут в зависимости от массы изделия.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, сливки растительные сухие, яичные порошок, сухое обезжиренное молоко, соль, ванилин.



ИДЕЯ

Замените в базовой рецептуре половину пшеничной муки на кукурузную, овсяную или гречневую.

 10^{кг}



Универсальная смесь для маффинов и кексового теста Unimix sweet

MUFFINS (эко концентрат)

Unimix sweet «Muffins эко концентрат» — это высококачественный концентрат, используемый для приготовления пирогов, вафель, а также бисквитно-масляных полуфабрикатов для кондитерских изделий. Экономичная дозировка которая за счет возможности одновременной закладки всех ингредиентов позволяет в течение 5 минут приготовить идеальное тесто. Отлично держит фрукты на поверхности изделия.

 10 кг

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА	Рецептура 1	Рецептура 2
	Рецептура 1	Рецептура 2
Unimix sweet "Muffins эко концентрат"	250 г	250 г
Мука в/с	350 г	350 г
Вода	300 г	300 г
Масло растительное дезодорированное	300 г	
Сахар	400 г	400 г
Яйцо	300 г	200 г

1. Единоновременно взбить все ингредиенты по выбранной рецептуре в течение 5 минут на средней скорости.
2. Наполнить полученной массой формочки, выпекать при температуре 180 °С 25-40 минут в зависимости от массы изделия.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, сухое молоко, соль, ванилин, куркума.



ИДЕЯ

Замените в базовой рецептуре половину пшеничной муки на кукурузную, овсяную или гречневую.



100% смесь для маффинов и кексов Unimix sweet

MUFFINS

Смесь Unimix sweet «Muffins ваниль»/«Muffins шоколад» — сухая смесь для простого приготовления высококачественного КЕКСОВОГО ТЕСТА, долго сохраняющего мягкость и имеющего нежный ванильный или шоколадный вкус. Простота в использовании и постоянно высокое качество.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА

	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
Смесь Unimix sweet «Muffins»	1000 г	1000 г	1000 г
Масло растительное дезодорированное	300 г	400 г	350 г
Вода	450 г	500 г	500 г

Очень важно, чтобы масло или маргарин перед взбиванием были размягченными (можно использовать растительное масло).

1. В емкость поместить все ингредиенты (можно добавить изюм или цукаты).
2. Взбивать на высокой скорости 10 минут.
3. Выложить смесь в формы. Выпекать при t 180 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар, пшеничная мука, кукурузный крахмал, яичный порошок, сухое молоко, соль, ванилин.



ИДЕЯ

В готовое тесто для маффина по базовой рецептуре №3 аккуратно вложить фруктовую начинку **BerryBert «Candy Fruit»** в равных пропорциях, чтобы получить разноцветные включения в тесте. Разложить в большие формы для кекса.

Выпекать при t 180-200 °C не менее 30 минут.

Украсить поверхность сахарной пудрой **Unimix sweet «Snow Mage»**.



10^{кг}



Смесь для песочного теста Unimix Sweet

PASTRY

Unimix sweet «Pastry» — порошкообразный концентрат для приготовления высококачественного ПЕСОЧНОГО ТЕСТА. Благодаря данной смеси вы сможете получить низкую себестоимость теста, при этом смесь очень удобна в использовании за счет одновременной закладки всех ингредиентов. Стабильное качество и увеличенный срок хранения.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Печенье	
Тесто для ручной/машинной отсадки	
Смесь Unimix sweet «Pastry»	250 г
Мука	1000 г
Сахар	300 г
Маргарин	800 г
Вода	100/140 мл

Основа для пирогов «ПАЙ»	
Смесь Unimix sweet «Pastry»	250 г
Мука	1200 г
Сахар	500 г
Масло или маргарин	600 г
Вода	160 мл

Очень важно, чтобы масло или маргарин перед взбиванием были размягченными.

1. Единовременно заложить все ингредиенты.

2. Перемешать, а затем взбить на высокой скорости 10 мин. до однородной, гладкой консистенции.
3. Выложить смесь в формы или отсадить.
4. Выпекать при температуре 190-200 °C 10-20 минут.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

пшеничная мука, сухое молоко, крахмал, соль, ванилин, куркума.



ИДЕЯ

Замените часть муки в базовой рецептуре на какао — для получения шоколадного теста. Затем половину обычного белого теста и половину шоколадного выложить пластами друг на друга, порезать на кусочки — получится оригинальное шахматное печенье.



10 кг



Смесь для эклеров и заварного теста Unimix sweet

ECLAIR

Смесь Unimix sweet «Eclair» — сухая смесь для быстрого приготовления изделий из заварного теста (эклеров, шу, профитролей). Не требует заваривания и позволяет закладывать все ингредиенты одновременно, что ускоряет рабочий процесс и минимизирует вероятность рецептурной или технологической ошибки.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Смесь Unimix sweet «Eclair»	1000 г
Вода (65-70 °C)	1400 г
Растительное масло или маргарин 82%	630 г

1. Единовременная закладка всех ингредиентов
2. Замес теста на средней скорости в течение 7-10 мин.
3. Отсадка и выпекание 20-30 мин. без конвекции при начальной температуре 220 °C.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

рисовая мука, крахмал, яичный порошок, соль.



ИДЕЯ

Выпеченные эклеры начинить кремом из пасты «Hallipso темный шоколад», взбитой со сливками.



10^{кг}





Смесь для безе и суфле Unimix sweet

BAISER

Смесь Unimix sweet «Baiser» это multifункциональная белковая смесь для приготовления таких изделий, как безе, суфле и зефир. Упрощенный процесс изготовления за счет одновременного смешивания компонентов и постоянно стабильное качество делают данную смесь незаменимым инструментом при изготовлении белковых кондитерских изделий.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар, сухой яичный белок, крахмал.



10^{кг}

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:	Безе (меренги)	Суфле	Сироп	Крем
Смесь Unimix sweet "Baiser"	100 г	40 г		
Вода	200 г	80 г	190 г	
Сахар	400 г	800 г	200 г	
Агар-агар			5 г	
Сливки				200 г
Топпинг				70 г

- Безе (меренги):**
- Взбить на высокой скорости смесь с водой, постепенно добавив сахар.
 - Взбивать до образования плотной пены.
 - Отсадить изделия на пергамент.
 - Выпекать в печи без конвекции при t 80 °C 1,5-2 часа и оставить до полного высыхания.

- Суфле**
- Агар замочить на 1,5-2 часа.
 - Горячий сахаро-агаровый сироп ввести тонкой струйкой во взбитую с водой смесь и взбить до получения пышной однородной массы.
 - В конце взбивания добавить крем (сливки перемешанные с топпингом dr. Paravero). Взбивание немедленно прекратить.
 - Полученное суфле разлить в формы и оставить до полного застывания.



 ИДЕЯ

- 1-й способ.** Взять 1000 г SOFT-BINDERS, 1000 г свежих или замороженных фруктов, 1000 г сахара — все смешать, добавить 2000 мл воды. Перемешать.
- 2-й способ.** Взять компот весом 3000 г, отделить сок от фруктов, ввести 1000 г смеси в сок, перемешать. Подождать, пока смесь загустеет. В готовую смесь высыпать ягоды, размешать, использовать по назначению.
- 3-й способ.** Мороженые ягоды, не размораживая, выложить из упаковки в емкость. Порошок смешать с сахаром, если ягоды кислые (сахар к порошку берут 1:1), если сладкие (1:0,5).
- Лимонная начинка:** лимон 1000 г + сахар 1000 г + загуститель 1000 г Вода 1500 мл.
- Начинка апельсиновая:** апельсин 100 г + сахар 1000 г + загуститель 1000 г Вода 2000 мл.
- Яблочная начинка:** яблоко 1200 г + сахар 800 г + загуститель 1000 г Вода 2000 мл.
- Фрукты в желе:** фрукты консервированные (компот) 2 кг + сироп от фруктов 1кг + стабилизатор 1кг.
- Начинка из изюма, миндаля:** фарш из изюма и миндаля 11,2 кг + вода 2л + загуститель 1кг.
- Начинка творожная:** Творог (любой жирности) 500 г + яйцо 50 г (1 шт.) + сахар 200 г + стабилизатор 100-150 г.

Быстрорастворимый загуститель Unimix sweet

SOFT-BINDERS

Unimix sweet «Soft-binders» — является желирующим и загущающим компонентом для простого изготовления начинок из фруктов, ягод, варенья, соков. Подвергается термообработке и заморозке, при этом сохраняя внешний вид и натуральный вкус. Быстрый в приготовлении, легко распределяется в массе начинки, прекрасно сгущая ее.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

Загуститель добавляется в количестве 25% к общей массе начинки.

Для приготовления фруктовых начинок фрукты (лимоны, яблоки) измельчить. Добавить предварительно смешанные сахар и стабилизатор. Полученную массу перемешать, после чего использовать в производстве. Для приготовления фруктов в желе стабилизатор смешиваем с сахаром и медленно вносим в воду при быстром перемешивании. Медленно ввести кусочки яблок, как только начнется процесс сгущения массы. Для мясной начинки стабилизатор предварительно смешать с хлебной крошкой и далее как в способе приготовления.

Дозировка: 100 г смеси на 300 г — 600 г сахара и 1000 г фруктов.

 **НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:**
сахар, крахмал, пектин.

 **10^{кг}**



Специальное высокоэффективное средство, разрыхлитель Unimix sweet

IGLIS

Смесь Unimix sweet «Iglis» используется для производства различных кондитерских изделий: бисквитов, рулетов, кексов, пряников, печенья (в том числе овсяного). Обеспечивает необходимую рассыпчатость, при этом не оставляет посторонних запахов и вкусовых ощущений. Экономичен в использовании.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

1-3% к массе муки.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

мука пшеничная, кукурузный крахмал, карбонат натрия.



ИДЕЯ

Декор для торта «Мох»
Замесить тесто из смеси Unimix sweet «BISCUIT» добавить разрыхлитель Unimix sweet «IGLIS» 1% и краситель пищевой любого цвета. Вылить смесь в бумажный стаканчик и выпекать в микроволновой печи на полной мощности 2 мин. Дать остыть, разрезать стаканчик.



10^{кг}



Маковый и Ореховый наполнитель Unimix sweet

MONMAK & MONNUTS

Простые в приготовлении, сочные и вкусные маковая и ореховая начинки, прекрасно подходящие для сдобных рулетов и пирогов, а также для кулинарных изделий, которым еще предстоит термо-обработка.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

1. Сухую начинку Unimix sweet «Monmak» или «Monnuts» смешать с холодной водой в пропорции 1:1 (1кг смеси на 1л воды).
2. Дать постоять 5-10 минут.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

Мак пищевой/ядра арахиса, сахар, сухое молоко, яичный порошок, сухие растительные сливки.



ИДЕЯ

Для получения «заваренной» маковой начинки необходимо смешать смесь с кипящей водой (96-98 °C) и дать остыть до комнатной температуры.

 10^{кг}





Порошкообразный крем для приготовления термостабильных начинок Unimix sweet

PATISSERIE ванильный/PATISSERIE сыр

Смесь для изготовления крема «Patisserie ванильный»/«Patisserie сыр» — это высококачественный порошкообразный термостабильный крем. Используется для украшения тортов, пирожных, слоеных, сдобных изделий и в качестве начинок, прослойки для хлебобулочных изделий. Хорошо смешивается со сливками, масляными кремами и другими начинками. Отлично сочетается с дрожжевым и бездрожжевым тестом. Не теряет формы при выпечке и замораживании. Приготавливается холодным способом, без подогрева.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

1. Смесь смешать с водой комнатной температуры (дозировка: на 1000 г крема 4000 мл воды.)
2. Взбить на высокой скорости в течение 5 мин.

Внимание! Использовать только чистые инструменты при взятии крема из коробки.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар, сливки сухие растительные, сырный порошок, соль, ванилин, В-каротин.



ИДЕЯ

Взбейте крем Unimix sweet «Patisserie» со сливками, выложите в форму, присыпьте сахаром и закармлизируйте его горелкой. Десерт «Крем брютле» готов.

 10 кг



Нетающая сахарная пудра Unimix sweet

SNOW MAGE / SNOW MAGE ELITE

Термостабильная сахарная пудра — инструмент профессионалов. Предназначена для декорирования и обсыпки готовых изделий, благодаря специальной рецептуре она не впитывается и не тает даже на поверхности только что приготовленных горячих изделий, а также не липнет к рукам и предотвращает образование комочков во время процесса обсыпки.

Куличи, кексы, пончики, пирожные — область применения сахарной пудры безгранична, а приятный запах ванили и нежный, сладкий вкус привлекут к готовому изделию еще большее внимание.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

глюкоза, крахмал кукурузный, жир сухой, мука рисовая.



ИДЕЯ

Сочетание сахарной пудры **Unimix sweet «Snow Mage»** с какао — идеальная посыпка для эклеров и трюфельных конфет.



10^{кг}



Сухой гель Unimix Sweet

EDEN

Сухой гель Unimix sweet «Eden» для быстрого приготовления прозрачного желе и создания блестящей поверхности изделий жележного слоя тортов, пирожных, защиты фрукты от заветривания и высыхания. Устойчив к замораживанию и дефрострации, используется как основа для приготовления желе из любых напитков, в том числе из соков и алкоголя, быстро стабилизирует фрукты.

БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА:

1. Сухой гель смешать с водой 1:2 (100 г геля на 200 г воды).
2. Довести до кипения и кипятить 1 минуту.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

сахар декстроза, каррагинан, камедь рожкового дерева.



ИДЕЯ

Гель Unimix sweet «Eden» можно смешать с топпингом dr. Papavero и далее действовать по базовой рецептуре.



10^{кг}



ЭМУЛЬСИЯ ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ФОРМ И ЛИСТОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Эмульсия типа «вода в масле» на основе натурального растительного масла для смазки форм, листов и противней, используемых в хлебопекарном и кондитерском производстве. Образует на поверхности формы тонкую устойчивую пленку, предотвращающую пригорание и прилипание.

BERTOL NEXT

Эмульсия предназначена для ручной смазки форм и листов для выпечки хлебобулочных изделий, сдобы, слоек. Одной смазки хватает на 6-8 циклов выпечки. Наносится тонким слоем на форму или противень при помощи кисточки. Покрытие необходимо возобновлять по мере его стирания. Рекомендуется использовать на хорошо очищенные формы. Если формы смазывались растительным маслом или не использовались, необходимо их очистить, а затем нанести тонкий слой «Bertol» и прокалить в печи 20-25 минут при температуре 200 °С, после чего формы охладить, смазать повторно и отсадить изделия. Расход 1,3 л на 1 т

BERTOL M

Эмульсия предназначена для механической смазки форм, а так же для работы с различными распылителями. Одной смазки хватает на 6-8 циклов выпечки. Наносится тонким слоем на форму или противень при помощи распылителей. Покрытие необходимо возобновлять по мере его стирания. Рекомендуется использовать на хорошо очищенные формы. Если формы смазывались растительным маслом или не использовались, необходимо их очистить, а затем нанести тонкий слой «Bertol» и прокалить в печи 20-25 минут при температуре 200 °С, после чего формы охладить, смазать повторно и отсадить изделия. Расход от 0,9 л на 1 т изделий.

BERTOL AF

Высококачественная морозостойкая эмульсия, предназначена для смазки форм, листов, подов, ножей хлеборезательных машин, пригодна для смазки поверхностей оборудования, контактирующих с тестом (тесто-спуски, желоба). Одной смазки хватает на 6-8 циклов выпечки. Наносится тонким слоем на форму или противень при помощи распылителей или кисточки. Покрытие необходимо возобновлять по мере его стирания. Рекомендуется использовать на хорошо очищенные формы. Если формы смазывались растительным маслом или не использовались, необходимо их очистить, а затем нанести тонкий слой «Bertol» и прокалить в печи 20-25 минут при температуре 200 °С, после чего формы охладить, смазать повторно и отсадить изделия. Расход от 0,9 л на 1 т изделий.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

рафинированное растительное масло, эмульгатор, вода.

СВОЙСТВА

Обеспечивает легкую выемку изделий после выпечки без вреда формам, листам и готовым изделиям (хлебобулочные изделия, кексы и бисквиты); не горит в процессе выпечки и не образует нагара; имеет мелкую дисперсность, равномерно и качественно распределяется по поверхности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает минимальное пригорание изделий.
- Экономична. Имеет небольшой расход (при норме расхода растительного масла — 1,5 кг на тонну продукции имеет расход 0,8-0,8 кг\т.) Одной обработки хватает на 6-8 выпечек.
- Не влияет на вкус и запах выпекаемого изделия.
- У готовых изделий нет постороннего привкуса.
- Цена эмульсии сопоставима с ценой растительного масла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Наносится ТОНКИМ слоем на форму или противень при помощи кисточки или распылителя (в зависимости от вида BERTOL). Покрытие необходимо возобновлять по мере его стирания. Рекомендуется использовать на хорошо очищенные формы. Если формы смазывались растительным маслом или не использовались (новые), необходимо их очистить, а затем смазать ТОНКИМ слоем эмульсии «BERTOL» и прокалить в печи 20-25 минут при температуре 200 °С, после чего смазать их повторно и отсаживать изделия.



5 л * 3 шт





ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ



Услышав от коллег по цеху, на кондитерском семинаре или на сырьевой выставке в любой точке нашей страны или СНГ слово «Kafa», можете быть уверены, что речь идет о наших начинках. В ассортименте нашей компании есть термостабильные, условно термостабильные и нетермостабильные наполнители данного бренда, которые в свою очередь делятся на различные виды, в зависимости от предпочтений и задач клиента. Все линейки бренда «Kafa» производятся на полностью автоматизированных линиях. Это гарантирует нам соблюдение точной пропорции рецептурных компонентов, проходящих ежедневный лабораторный контроль. Область применения начинок «Kafa» многогранна, а огромное количество вкусов и видов увеличивает вариативность конечной продукции. За 25 лет существования нашей компании слова Берта-Kafa-Высококачественные начинки стали словами — синонимами для представителей кондитерского и хлебопекарного бизнеса России и СНГ.



Начинка кондитерская. Паста десертная.

KAFA

«Kafa» — нетермостойкие (при выпечке) продукты для тортов, десертов, начинок для конфет — легко подвергаются неоднократному замораживанию и дефростации без изменения потребительских свойств.

Кондитерская начинка «Kafa» специально разработана для:

- пирожных, тортов, рулетов в качестве самостоятельной прослойки или в составе крема;
- печенья, круассанов, булочек — для наполнения после выпечки.

Готовая к применению начинка, прекрасно поддающаяся механической обработке.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

патока, сахар-песок, масла растительное, молоко сухое обезжиренное.

АССОРТИМЕНТ «KAFA»

- Молочная
- Шоколадная
- Тоффи
- Банан
- Лимон
- Клубника со сливками
- Бейлиз
- Фисташка



12^{кг}



Начинка кондитерская. Паста десертная.

KAFA PREMIUM

По вкусовым свойствам, консистенции и особенностям хранения «Kafa Premium» можно отнести к более утонченным областям кондитерского производства. Они имеют мягкую и бархатистую структуру, смешанную с различными вкусовыми натуральными и идентичными натуральным добавками, придающими неповторимый вкус Вашей продукции. Они идеально подходят в качестве наполнителя при производстве различных изделий.

Кондитерская начинка «Kafa Premium» специально разработана для:

- добавления в масляный крем в качестве вкусной натуральной добавки;
- крема на основе сливок для наполнения тортов, пирожных, десертов;
- наполнителя или стержня для мороженого;
- начинки для конфет.

Готовая к применению начинка, в состав которой входит кондитерская глазурь. Имеет мягкий и нежный вкус.



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

патока, сахар-песок, глазурь кондитерская, масла растительные, какао-порошок.

АССОРТИМЕНТ «KAFA PREMIUM»

- горький шоколад
- молочный шоколад
- молочная

 12^{кг}



Начинка кондитерская. Паста десертная.

KAFA-TERMO

Начинки термостабильные — один из самых популярных наполнителей. Они активно используются в кондитерской промышленности, а также при изготовлении хлебных изделий. Отвечают самым высоким требованиям, предъявляемым производителями. Технология производства начинок термостабильных постоянно совершенствуется, обогащая ассортимент новыми рецептурами на любой вкус. В нашем производстве представлена широкая линейка готовых к использованию термостабильных начинок, а разнообразие вкусов дает возможность производителю значительно расширить ассортимент производимой продукции. Одной из важных особенностей наших начинок является то, что практически все они включают натуральные компоненты. Начинки «Kafa-Termo» — это готовый продукт, полностью готов к применению, отлично выдерживают цикл заморозки/разморозки, а также высокие температуры при изготовлении изделий.

«KAFA-TERMO CLASSIC»

Создавалась специально для наполнения изделий, проходящих термообработку: круассаны, булочки, печенье, различные горячие десерты. Сохраняет форму после выпечки, благодаря особой структуре не впитывается в тесто, легко подвергается механической обработке.

Ваниллафил со вкусами:

- ванили
- вишни
- банана
- сливок
- клубники со сливками
- лимона

Вареная сгущенка (светлая/темная)

со вкусом вареной сгущенки
Карамеллафил со вкусом карамели
Шокофил



13^{кг}



«KAFA-TERMO CREAM»

Применяется для наполнения готовых (после выпечки), в том числе и горячих изделий: берлинеров, донатсов, пончиков после выпечки. Условно термостабильная.

Ваниллакрем
Карамеллакрем
Тоффикрем
Шококрем

«KAFA-TERMO 102»

Уникальная термостабильная начинка для изделий с длительным сроком хранения. Благодаря особому составу совершенно не впитывается в тесто, не прогоркает, не меняет цвет, сварена на натуральных ингредиентах. Полностью готова к употреблению, применяется для начинения всех видов кондитерских, хлебобулочных и слоеных изделий с длительным сроком хранения. Термостабильна.

Ваниллафил со вкусами:

- ванили
- банана
- сливок
- лимона
- клубники со сливками

Карамеллафил со вкусом карамели
Шокофил со вкусом шоколада

«KAFA-TERMO 100»

Начинка для различных изделий массового производства с небольшим сроком хранения. Выдерживает высокотемпературную обработку. Благодаря нежному, ярко выраженному вкусу быстро завоевала предпочтения пекарей и кондитеров в ресторанах, пекарнях и кондитерских цехах и на крупных предприятиях.

Ваниллафил со вкусами:

- ванили
- вишни
- банана
- йогурта
- сливок
- кокоса
- лимона
- ореха
- клубники со сливками
- тирамису
- фисташки

Ваниллафил Мак

Ваниллафил Творожная

Вареная гущенка
(светлая/темная)

со вкусом вареной гущенки

Карамеллафил со вкусом карамели

Фруктофил со вкусами:

- апельсина
- абрикоса
- вишни
- киви
- клубники

Шокофил





МАРМЕЛАДЫ,
ГЕЛИ, КОНФИТЮРЫ,
ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ
НАПОЛНИТЕЛИ



Berrybert

Группа компаний Берта обеспечивает предприятия хлебопекарной и кондитерской промышленности одними из лучших на сегодняшний день фруктовыми начинками в Восточной Европе — BerryBert. Для достижения исключительных результатов и столь высокой оценки потребителей в конце прошлого столетия, когда мы только начали изготавливать фруктово-ягодные наполнители — мы установили чрезвычайно высокие стандарты вкуса, качества и экологичности. Данные факты обязывают нас использовать фрукты и ягоды исключительно премиального класса. Каждая единица входного сырья проходит обязательный и тщательный контроль в наших заводских лабораториях.

Фруктовые начинки BerryBert (Мармелад Премиум/Конфитюр) устойчивы к замораживанию и воздействию высоких температур (до 280 °C). При этом они сохраняют великолепный вкус и структуру натуральных фруктов.



Фруктовые начинки BerryBert

МАРМЕЛАД ПРЕМИУМ

Начинки создавались как высоко-технологичный термостабильный продукт для выпечки в хлебобулочных и кондитерских изделиях. Используются для прослойки и декорации тортов, пирожных, рулетов, для покрытия ягодных паев, а также для начинок пирожных и денишев. Великолепно сочетаются со сливками и другими молочными продуктами.

СОСТАВ

- до 80% натуральных фруктов

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Начинка обладает приятным вкусом.
- Устойчива к замораживанию и воздействию высоких температур (до 250 °C).
- Не вытекает из изделия, не высыхает, долго сохраняя вкус.

ВКУСЫ

- Апельсин
- Ананас
- Абрикос
- Персик
- Клубника
- Черная смородина
- Черника
- Малина
- Вишня
- Лимон
- Мандарин
- Яблоко
- Банан и многие другие





Фруктовые начинки BerryBert

МАРМЕЛАД КОНФИТЮР

Начинка создавалась как высоко-технологичный термостабильный продукт для выпечки в хлебобулочных и кондитерских изделиях. Используется для прослойки и декорации тортов, пирожных, рулетов, для покрытия ягодных паев, а также для начинок пирожных и денишев. Великолепно сочетается со сливками и другими молочными продуктами.

СОСТАВ

- до 40% натуральных фруктов

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Начинка обладает приятным вкусом.
- Устойчива к замораживанию и воздействию высоких температур (до 250 °C).
- Не вытекает из изделия, не высыхает, долго сохраняя вкус.

ВКУСЫ

- Апельсин
- Ананас
- Абрикос
- Персик
- Клубника
- Черная смородина
- Черника
- Малина
- Вишня
- Лимон
- Мандарин
- Яблоко
- Банан и многие другие

 12^{кг}



Высококачественное фруктовое варенье BerryBert

CANDY FRUIT

Для нас, как для разработчиков сырья, является высшим пилотажем создать крафтовый, «домашний» продукт, который с легкостью можно внедрить и использовать на большом производстве, сохраняя при этом все его традиционные компоненты и внешний вид. Таким продуктом является BerryBert Candy Fruit. Это «солнечное варенье», история и рецептуры которого уходят в далекое прошлое. Используя на нашем заводе оборудование собственных разработок, мы смогли автоматизировать естественные процессы приготовления этого фруктового

шедевра. Основной особенностью его производства является долгое тепловое (солнечное) воздействие определенных температур с периодическим вмешиванием сахаров. Важным условием рецептуры является использование только натуральных и высококачественных фруктов, которые мы закупаем с домашних ферм южного региона нашей страны. Высококачественное фруктовое варенье, пропитанное солнечным теплом, — будет играть роль изюминки, «вишенки на торте», оно само по себе сделает ваш десерт изумительным и неповторимым.

АССОРТИМЕНТ

- малина
- вишня
- клубника
- облепиха
- черная смородина
- красная смородина
- ежевика
- голубика
- черника
- брусника
- абрикос
- персик
- апельсин
- лимон
- яблоко
- груша
- манго
- яблоко
- груша
- киви





Готовое покрытие для кондитерских изделий BerryBert

GEL / GEL BRILLIANCE

Серия холодных гелей, предназначенных для украшения, оформления десертов, пирожных и тортов после выпечки.

Гели прекрасно выдерживают заморозку (до -40°C), сохраняя при этом блеск и вкусовые качества. Гели обладают натуральным цветом, характерным для каждого вкуса. При заказе может быть с кусочками фруктов.

Нейтральный холодный гель без вкуса и цвета идеален для придания блеска десерту, не допускает смешивания вкуса геля.

Белый гель обладает сливочным вкусом, придает изделию нарядный, праздничный вид.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для удобства нанесения может использоваться кисточка с натуральной щетиной или паллеты. Перед использованием гель можно разбавлять водой до 30%. Он готов к использованию и не требует предварительного нагревания, но, в случае необходимости (например, для обтягивания сферы), гель может быть разбавлен горячей водой и подогрет на водяной бане или в микроволновой печи.

ВКУСЫ

Белый, Нейтральный, Шоколадный, Карамель, Ананас, Киви, Апельсин, Малина, Черная смородина, Абрикос, Вишня, Клубника и др.

BerryBert «GEL Brilliance»

Гель холодного нанесения. Обладает всеми преимуществами BerryBert «GEL». Создан специально для изделий, требующих особого блеска. Очень легко «обтягивать» сферы.

За счет особой мягкости структуры позволяет декорировать даже незамороженные сливки.

BerryBert «GEL Жемчужный»

Гель, придающий изделиям особо праздничный вид благодаря перламутровой поверхности.

В ассортименте «Лазурит», «Изумруд», «Рудонит», «Рубин», «Янтарь».







ДЕСЕРТНЫЕ СОУСЫ, СЛИВКИ И УНИКАЛЬНЫЕ 100% СМЕСИ



Dr. Papavero это бренд, сочетающий в себе исторически сложившуюся культуру хлебопечения и кондитерского дела с современными возможностями производства. Основная направленность продукции этого бренда — сегмент HoReCa и домашнее, крафтовое производство. Десертные соусы, сливки и уникальные 100% смеси это только начало. Самые высокие требования к качеству продукции подтверждаются натуральным составом, насыщенным, натуральным вкусом и невероятно стильным видом.

Dr. Papavero — продукт, рождённый после многолетних исследований и нашего тесного сотрудничества с яркими представителями ресторанного бизнеса, известными фуд-блогерами и крафтовыми пекарями. Dr. Papavero это вкус, качество и стиль.



Сливки Dr. Papavero — это незаменимый помощник поваров и кондитеров. Данная линейка продукции способна решить целый спектр как гастрономических, так и кондитерских задач.

Сливки Dr. Papavero

CREAM VILLAGE CREAM/SWEET CREAM

Dr. Papavero Village Cream 33% Молочно-растительные сливки для взбивания и кулинарии (несладкие).

Полезные для здоровья, альтернатива животным сливкам, комбинация свежих молочных сливок и высококачественных растительных жиров. Высокотехнологичный продукт, дающий:

- устойчивую структуру
- сливочный вкус
- минимальное количество холестерина.

Кулинария — как полная свобода творчества. С Dr. Papavero Village Cream можно тушить мясо или рыбу, готовить супы-пюре, сливочные за-

правки для салатов и гастрономические соусы. В составе данных сливок нет сахара, и это увеличивает их функционал. Их также можно использовать для создания кондитерских изделий, добавляя любой подходящий для вас подсластитель. Устойчивы к замораживанию и дефростации.

Dr. Papavero Sweet Cream Vegan «Пломбир» 26 % Растительные сливки сладкие

Данные сливки - отвечают всем требованиям Vegan-питания, имеют приятный вкус пломбира, при взбивании увеличиваются в объеме в 4 раза, устойчивы к замораживанию и дефростации. Являются оптимальным решением для создания сладких кондитерских кремов как самостоятельно, так и при смешивании с другой продукцией нашей компании: **BerryBert**, начинки **Kafa** или топпинги **Dr. Papavero**. Подходят для вегетарианских и постных блюд. Прекрасно держат форму, отлично подходят для выравнивания тортов и создания декоративных украшений.





Фруктово-ягодный наполнитель Dr. Papavero

TOPPING

Специальный соус для декорирования мороженого и десертов, а также для ароматизации и загущения кремов. Топпинговые соусы могут использоваться как топпинг или сироп для покрытия для закрутки (штруделирования) в мороженое. Благодаря использованию специальных стабилизаторов они имеют высокую вязкость и содержат 40-65% сухих веществ. Некоторые соусы мы предлагаем также как ликерные топпинги с алкоголем. Прекрасно сочетаются и ароматизируют взбитые кремы (заварные, масляные, сливочные).



НАТУРАЛЬНАЯ ОСНОВА:

натуральное фруктовое пюре, сахар, глюкозный сироп, пектин, кислота лимонная, ксантановая камедь.

Перед употреблением топпинг рекомендуется встряхнуть.

ВКУСЫ

Шоколад, Карамель, Киви, Апельсин, Малина, Черная смородина, Абрикос, Вишня, Клубника, Бейлиз, Ваниль, Персик.



1 л × 6 шт





ШОКОЛАДНЫЕ ПАСТЫ



HALLIPSO
CHOCOLATES

Традиции, история и любовь к работе являются синонимами бренда Hallipso. Бренда, который станет для вас первой ассоциацией при упоминании о шоколаде для профессионалов. Шоколадные пасты Hallipso отвечают всем необходимым требованиям премиального шоколадного сырья. Идеально подходят для начинки изделия из любого вида теста, а также для прослойки и декорации тортов, десертов и пирожных.



Шоколадные пасты

HALLIPSO

ШОКОЛАД КАКИМ ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ

Традиции, история и любовь к работе являются синонимами бренда Hallipso. Бренда, который станет для вас первой ассоциацией при упоминании о шоколаде для профессионалов.

Не случайно на нашем логотипе изображено судно. Древний корабль характеризует исторический путь, который прошли плоды какао от «напитка богов» древних майя до плитки шоколада на нашем столе. Десятки тысяч километров, сотни городов, миллионы людей, которые участвовали в судьбе этого поистине великого продукта.



5 ЭЛЕМЕНТОВ НАШЕГО ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Высококачественное сырье, рожденное в странах Южной Америки и Африки, отвечающее всем необходимым нормам и требованиям.
2. Линия оборудования по производству шоколадной массы от швейцарского концерна, являющегося мировым лидером в технологиях производства продуктов питания.
3. Знания и опыт, накопленные нашей компанией в течении 25 лет, дают нам право называть себя экспертами в сфере производства кондитерского

сырья.

4. Ответственность перед нашими клиентами по всей территории России и СНГ обязывает нас сохранять высочайший уровень качества продукции и технологической поддержки.

5. Страсть к нашему делу, которой наполнены сердца всех наших сотрудников на всех этапах производства и разработки шоколада и шоколадных паст.

Шоколадные пасты Hallipso отвечают всем необходимым требованиям премиального шоколадного сырья. Идеально подходят для начинения изделия из любого вида теста, а также для прослойки и декорации тортов, десертов и пирожных.



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ ПАСТЫ

Данная продукция хорошо сочетается с любым кондитерским изделием. Оптимальна для прослойки десертов, взбивания со сливками, подачи как самостоятельного лакомства, создания ганашей и начинения изделий после выпечки (условно термостабильная)

Паста молочный шоколад Hallipso

Густая плотная консистенция, насыщенный аромат молочного шоколада, ярко выраженный вкус какао.

Паста Белый шоколад Hallipso

Все чаще кондитеры используют в работе пасту из белого шоколада.

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ ПАСТЫ

Паста термостойкая ореховая Hallipso

Популярный вид пасты Hallipso с добавлением лесных орехов подчеркнет вкус вашего десерта. Фундук для шоколадной массы очищается не более, чем за 12 часов до измельчения, чтобы его полезные свойства и нежный аромат были сохранены. Ореховую пасту можно использовать с любым видом теста: песочным, слоеным, дрожжевым и другими. Подходит как для начинения сладких изделий, так и для прослойки тортов. Даже после термообработки начинка сохранит форму, а ее аромат и вкус станут еще насыщеннее.

Паста термостойкая шоколадная Hallipso

Любителям насыщенного вкуса какао обязательно понравится паста Hallipso Темный шоколад. Эта начинка придает пряные нотки сладкому тесту и выпечке, оставляя приятное послевкусие, свойственное для какао, выращенного в Колумбии. Густая консистенция не впитывается в изделие при термообработке, сохраняя свою форму. С пастой удобно работать над сложными кондитерскими десертами, поэтому ее можно использовать не только в качестве начинки, но и для декора.



Производство ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности

Россия, г. Ставрополь, ул. Гризодубовой, 24а
Телефон многоканальный (8652) 950-120
E-mail: berta@berta.com.ru

**E-mail отдела продаж по России
и странам СНГ: sna@berta.com.ru
kuh@berta.com.ru / cra@berta.com.ru**

г. Краснодар, ул. Волгоградская, 123/2
Тел. (861) 258-51-52, (861) 258-51-56
тел. моб. +7-988-246-88-84
E-mail: berta-krasnodar@mail.ru

г. Армавир, ул. Ефремова, 462
Телефон (86137) 5-65-75, (86137) 7-23-13
E-mail: vasilij.prokofev@mail.ru

Крым, г. Симферополь, ул. Крылова, 160
Тел. моб. +7-988-090-90-33
E-mail: krim@berta.com.ru

г. Ессентуки, ул. Пятигорская, 129
Тел. +7-918-777-03-26, +7-928-293-42-99
E-mail: pulind@rambler.ru