

1. Кулич Пасхальный с применением улучшителя «Экодар Премиум» 1%

Хлебопекарный улучшитель «Экодар Премиум» продлевает сроки свежести и мягкости изделий, увеличивает объем, придает золотистый оттенок мякишу, насыщает сливочно-ванильным ароматом. Применяется для куличей, панеттоне, сдобных и слоеных изделий.

Кулич пасхальный:

Ингредиенты	Расход сырья	%
Мука пшеничная в.с.	2,000 кг	100
«Экодар Премиум»	0,020 кг	1
Соль	0,030 кг	1,5
Дрожжи прессованные	0,120 кг	6
Сахар	0,400 кг	20
Молоко сухое	0,080 кг	4
Яйцо	0,200 кг	10
Масло сливочное	0,500 кг	25
Изюм	0,600 кг	30
Вода	0,900 кг	45
Вес теста	4,850 кг	242,5



Технологический процесс: Все ингредиенты, половину сахара и половину сливочного масла поместить в дежу, замесить тесто, замес 4/12 минут; в конце замеса добавить оставшиеся сахар и мягкое сливочное масло; после на медленной скорости вмесить промытый изюм; отлёжка 20-25 минут; разделка по 350 г; расстойка при 35°C и 75% влажности 60-75 минут. Выпечка при температуре 160-170°C 30-35 минут. После остывания верхушку кулича покрыть глазурью и украсить посыпкой.

2. Панеттоне на смеси «Бриошь Экодар» до 10%

Смесь «Бриошь «Экодар» для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, отличающихся ярко выраженным ароматом сливочного масла и хорошим объемом. Применение смеси позволяет продлевать срок свежести продукции, предназначенной для потребителя, нежный мякиш и стабильность теста в производстве.

Панеттоне:

Ингредиенты	Расход сырья	%
Мука пшеничная в/с «Бриошь «Экодар»	1,800 кг 0,200 кг	90 10
Сахар	0,500 кг	25
Дрожжи прессованные	0,120 кг	6
Масло сливочное	0,600 кг	30
Соль	0,024 кг	1,2
Яйцо	0,300 кг	15
Вода	0,700 кг	35
Изюм	0,800 кг	40
Итого	5,044 кг	252,2



Технологический процесс: Все ингредиенты, кроме сливочного масла и половины сахара, взвесить и замесить тесто средней плотности. Время замеса 4/15. На последних минутах добавить размягченное сливочное масло и оставшийся сахар. После на медленной скорости вмесить вымоченный изюм, или цукаты, или ореховую крошку (арахисовые лепестки); отлёжка 25-30 минут; разделка по 350 г, подкатать заготовки в шар и оставить на брожение на 10-15 минут под плёнку. Снова подкатать заготовки в шар, положить в формы для куличей; расстойка при 35°C и 75% влажности 60-75 минут. Выпечка при температуре 160-170°C 30-35 минут. После остывания верхушку панеттоне покрыть глазурью и украсить посыпкой.

3. Кулич с шоколадными каплями на смеси «Дар Сдоба» до 10% с применением термостабильных шоколадных капель «Дар Дропс»

Комплексная пищевая добавка хлебопекарная смесь «Дар Сдоба» – это сбалансированная смесь для производства нежных сдобных булочек с ярко выраженным молочным вкусом. Продлевает свежесть и мягкость готовым изделиям.

Капли «Дар Дропс» сохраняют форму при высокой температуре, обладают насыщенным вкусом. Используются в качестве наполнителя для кексов, маффинов, различных десертов, бисквитных полуфабрикатов и хлебобулочных изделий, для декорирования тортов и пирожных.

Кулич с шоколадными каплями:



Ингредиенты	Расход сырья	%
Мука пшеничная в/с	1,800 кг	90
«Дар Сдоба»	0,200 кг	10
Сахар	0,500 кг	25
Дрожжи прессованные	0,120 кг	6
Масло сливочное	0,400 кг	20
Соль	0,032 кг	1,6
Яйцо	0,300 кг	15
Вода	0,840 кг	42
«Дар Дропс»	0,800 кг	40
Итого	4,992 кг	249,6

Технологический процесс: Все ингредиенты, кроме сливочного масла и половины сахара, взвесить и замесить тесто средней плотности. Время замеса 4/15. На последних минутах добавить размягченное масло и оставшийся сахар. После на медленной скорости вмесить шоколадные термостабильные капли «Дар Дропс»; отлёжка 25-30 минут; разделка по 350 г, подкатать заготовки в шар и оставить на брожение на 10-15 минут под плёнкой. Снова подкатать заготовки в шар, положить в формы для куличей; расстойка при 35°C и 75% влажности 60-75 минут. Выпечка при температуре 160-170°C 30-35 минут. После остывания верхушку кулича покрыть глазурью «Дар Глейз Молочная» и украсить шоколадными каплями.

4. Кулич праздничный с применением улучшителя «Дар Тостовый» 1%

Комплексная пищевая добавка – хлебопекарный улучшитель «Дар Тостовый» разработан для производства тостовых хлебов и булочек с мелкопористой структурой, обеспечивая мягкий и нежный мякиш конечного изделия в течение длительного времени.

Кулич праздничный:

Ингредиенты	Расход сырья	%
Мука пшеничная в.с.	2,000 кг	100
«Дар Тостовый»	0,020 кг	1
Соль	0,030 кг	1,5
Дрожжи прессованные	0,120 кг	6
Сахар	0,500 кг	25
Молоко сухое	0,080 кг	4
Яйцо	0,200 кг	10
Желтки яичные	0,200 кг	10
Масло сливочное	0,500 кг	25
Изюм/цукаты	0,600 кг	30
Ванильный сахар	0,012 кг	0,6
Вода	0,760 кг	38
Вес теста	5,022 кг	251,1



Технологический процесс: Все ингредиенты, половину сахара и половину сливочного масла поместить в дежу, замесить тесто, замес 4/12 минут; в конце замеса добавить оставшиеся сахар и мягкое сливочное масло; после на медленной скорости вмесить промытый изюм; отлёжка 20-25 минут; разделка по 350 г; расстойка при 35°C и 75% влажности 60-75 минут. Выпечка при температуре 160-170°C 30-35 минут. После остывания верхушку кулича покрыть глазурью и украсить посыпкой.

5. Кулич бездрожжевой, творожный кулич на смеси «Дарбэйк Ваниль»

Смесь «Дарбэйк Ваниль» для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, отличающихся ярко выраженным сливочно-ванильным ароматом и хорошим объемом. Применение смеси позволяет продлевать срок свежести продукции, предназначенной для потребителя, нежный, влажный мякиш и стабильность теста в производстве.

Кулич бездрожжевой:

Ингредиенты	Расход сырья
Мука пшеничная в.с. «Дарбэйк Ваниль»	0,400 кг 0,250 кг
Сахар	0,350 кг
Яйцо	0,200 кг
Масло растительное	0,200 кг
Масло сливочное	0,250 кг
Вода	0,350 кг
Изюм	0,400 кг
Вес теста	2,400 кг



Кулич творожный:

Ингредиенты	Расход сырья
Мука пшеничная в/с «Дарбэйк Ваниль»	0,325 кг 0,250 кг
Сахар	0,450 кг
Маргарин	0,080 кг
Растительное масло	0,080 кг
Соль	0,024 кг
Творог обезжиренный	0,350 кг
Изюм	0,350 кг
Яйцо	0,350 кг
Вода	0,600 кг
Итого	2,859 кг

Технологический процесс:

замес на планетарном миксере, на медленной скорости, лопаткой, 5-7 минут на медленной скорости. Тесто без отлёжки отсаживают в формы для куличей, тестовая заготовка 350 г для формы диаметром 7 см. Изделия выпекать при температуре 160-170°C 35-40 минут.

6. Кулич шоколадный на смеси «Дарбэйк Шоколад»

Смесь «Дарбэйк Шоколад» для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, отличающихся ярко выраженным шоколадным вкусом и ароматом с хорошим объемом. Применение смеси позволяет продлевать срок свежести продукции, предназначенной для потребителя, нежный, влажный мякиш и стабильность теста в производстве

Кулич шоколадный:

Ингредиенты	Расход сырья
Мука пшеничная в.с. «Дарбэйк Шоколад»	0,400 кг 0,250 кг
Сахар	0,350 кг
Яйцо	0,200 кг
Масло растительное	0,200 кг
Масло сливочное	0,250 кг
Вода	0,350 кг
Цукаты	0,400 кг
Вес теста	2,400 кг



Технологический процесс: замес на планетарном миксере, на медленной скорости, лопаткой, 5-7 минут на медленной скорости. Тесто без отлёжки отсаживают в формы для куличей, тестовая заготовка 350 г для формы диаметром 7 см. Изделия выпекать при температуре 160-170°C 35-40 минут.

7. Кулич смородиновый на смеси «Дарбэйк вельвет»

Смесь «Дарбэйк вельвет» для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, отличающихся ярко выраженным смородиновым вкусом и ароматом с хорошим объемом. Применение смеси позволяет продлевать срок свежести продукции, предназначенной для потребителя, нежный, влажный мякиш и стабильность теста в производстве.

Кулич смородиновый:

Ингредиенты	Расход сырья
Мука пшеничная в.с. «Дарбэйк вельвет»	0,400 кг 0,250 кг
Сахар	0,350 кг
Яйцо	0,200 кг
Масло растительное	0,200 кг
Масло сливочное	0,250 кг
Вода	0,350 кг
Цукаты	0,400 кг
Вес теста	2,400 кг



Технологический процесс: замес на планетарном миксере, на медленной скорости, лопаткой, 5-7 минут на медленной скорости. Тесто без отлёжки отсаживают в формы для куличей, тестовая заготовка 350 г для формы диаметром 7 см. Изделия выпекать при температуре 160-170°C 35-40 минут.

Помадка сухая «Лакомка» белая

Для приготовления сахарных глазурей, помадки, для покрытия сдобных и кондитерских изделий.

Пудра нетающая декоративная «Снежок»

Используется в хлебопекарной, кондитерской и других отраслях пищевой промышленности для декорирования поверхности готовых изделий (после выпечки).

Глазурь кондитерская «Дар Глейз» молочная

Применяется для глазирования хлебобулочных изделий, печенья, зефира, орехов, сухофруктов, творожных сырков, отливки корпусов конфет, сладкой плитки.

Прекрасно подходят для изготовления декора (банты, ленты, веера, отливные фигурки и т.д.).

Выпускаются в монетках. Изготовлены на жирах лауринового типа.

