

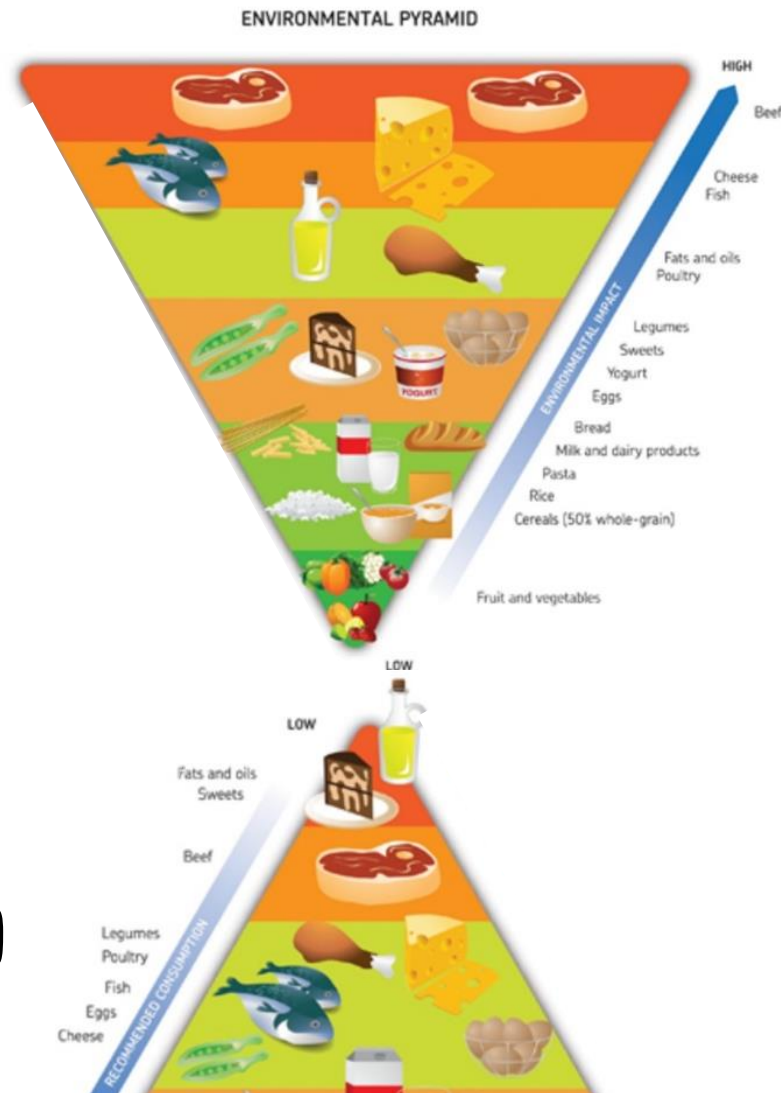
**Рецептуры для растительного
рациона питания.
Постные и вегетарианские
рецептуры.**



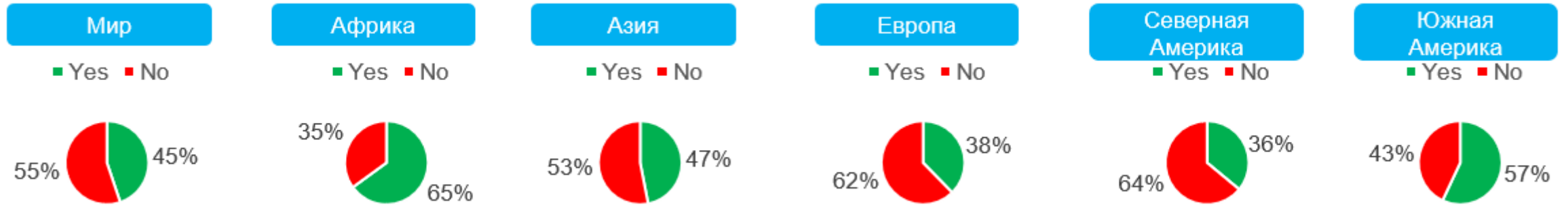
Лучшее
для планеты

&

Лучшее для меня и
моего здоровья!



Пересмотрели ли вы свое питание за последние 2 года в сторону более полезного?

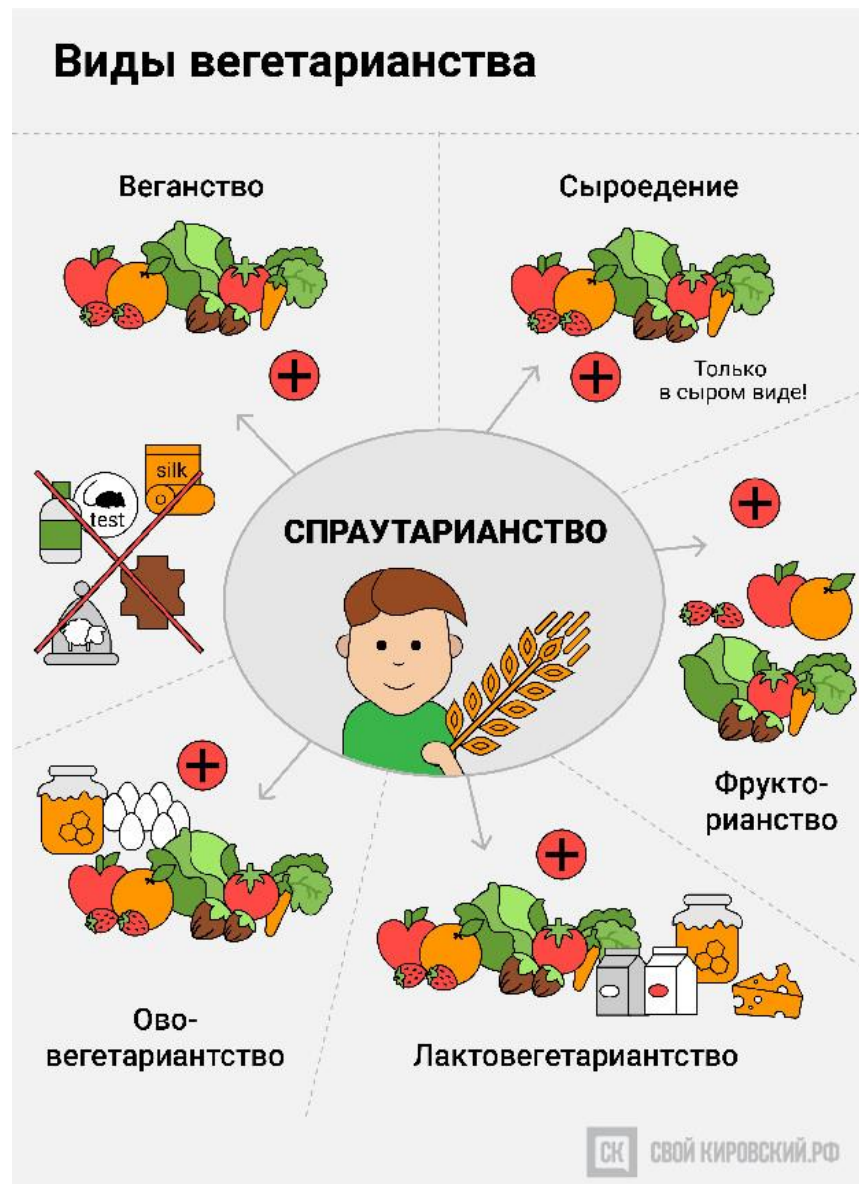


- Уменьшение потребления мяса/рыбы
- Меньшее количество порций
- Стал вегетарианцем
- Стал веганом



Наиболее популярные растительные рационы питания в мире

Вегетарианство



Растительный рацион питания



Во многих странах люди
придерживаются растительной
диеты во время постов.

Календарь православных постов 2021-2022.



2021

АВГУСТ



ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

СЕНТЯБРЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ОКТАБРЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

НОЯБРЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

ДЕКАБРЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2022

ЯНВАРЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ФЕВРАЛЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

МАРТ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

АПРЕЛЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

МАЙ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ИЮНЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Пирог бисквитный постный клубника-банан

Кондитерская рецептура



Пирог бисквитный с нежным банановым кремом и клубникой.

Срок годности:
• 120 часов при +2...+4°C.

- Оборудование:
- Миксер с венчиком и лопаткой.
 - Печь подовая.
 - Кондитерский инвентарь (рамки для бисквита и т. д.).

- Сырье:
- Изи Криспи кейк
 - Амбианте
 - Топфил банан
 - Армони нейтральный
 - Карат Каверлюкс дарк

Преимущества для клиента: возможность во время поста получить продажи, а также предложить продукт для вегетарианцев.

Преимущества для потребителя: возможность порадовать себя кремовым кондитерским изделием с отсутствием животных продуктов внутри.

Рецептура

Бисквит	200 г
Крем банановый	140 г
Сироп сахарный (промочка)	100 г
Желе Фруктовое	200 г
Карат Каверлюкс Дарк (декор)	5 г

Выход 1 шт. 645 г

Технология

1. Выпеченный , остывший п/ф в бумажной форме пропитать сиропом.
2. Нанести крем-банан. Охладить.
3. Выложить фруктовое желе. Охладить.
4. Украсить декором из Карат Каверлюкс дарк.



Веррин постный «Медовик»

Кондитерская рецептура



Нежный десерт с постным медовым полуфабрикатом и медовым кремом с нотками ореха.

Срок годности:

- 120 часов при +2...+4°C.

Оборудование:

- Миксер с венчиком и лопаткой.
- Печь подовая.
- Кондитерский инвентарь (рамки для бисквита и т. д.).

Сырье:

- Пурамаффин
- Амбианте
- Кремфил Лесной Орех

Преимущества для клиента: возможность во время поста получить продажи, а также предложить продукт для вегетарианцев.

Преимущества для потребителя: возможность порадовать себя кремовым кондитерским изделием с отсутствием животных продуктов внутри.

Рецептура

Бисквитный п/ф	25 г
Крем	20 г
Крошка п/ф (декор)	5 г

Выход 1 шт. 55 г

Технология

1. Поочередно проложить бисквитный п/ф с кремом: 5 бисквитных слоев и 5 кремовых.
2. Декорировать крошковым п/ф.



Торт постный шоколадно-ореховый

Кондитерская рецептура



Нежный торт с бисквитной постной прослойкой и кремом с настоящим пралине.

Срок годности:

- 120 часов при +2...+4°C.

Оборудование:

- Миксер с венчиком и лопаткой.
- Печь подовая.
- Кондитерский инвентарь (рамки для бисквита и т. д.).

Сырье:

- Изи Криспи кейк
- Амбианте
- Пралине Лесной орех

Преимущества для клиента: возможность во время поста получить продажи, а также предложить продукт для вегетарианцев.

Преимущества для потребителя: возможность порадовать себя кремовым кондитерским изделием с отсутствием животных продуктов внутри.

Рецептура

Бисквит п/ф	120 г
Сироп (на бисквитный п/ф)	15 г
Крем	120 г
Бисквитная крошка п/ф	3 г

Выход 1 шт.

РАСЧЕТ ДЛЯ ФОРМЫ диаметром 12 см

Технология

1. Поочередно проложить 3 слоя бисквитного п/ф и крема. Бисквит пропитывать сиропом.
2. Декорировать п/ф бисквитной крошкой.



Торт постный «Шпинат - малина»

Кондитерская рецептура



Нежный торт с бисквитными постными прослойками и нежным малиновым кремом.

Срок годности:
• 120 часов при +2...+4°C.

Оборудование:

- Миксер с венчиком и лопаткой.
- Печь подовая.
- Кондитерский инвентарь (рамки для бисквита и т.д.).

Сырье:

- Изи Криспи кейк
- Амбианте
- Вивафил малина

Преимущества для клиента: возможность во время поста получить продажи, а также предложить продукт для вегетарианцев.

Преимущества для потребителя: возможность порадовать себя кремовым кондитерским изделием с отсутствием животных продуктов внутри.

Рецептура

Бисквит с малиной	80 г
Бисквит с шпинатом	72 г
Сироп для пропитки	20 г
Крем малиновый	104 г
Посыпка из крошки бисквита	12 г
Сублимированная малина	5 г

Выход 1 шт.

РАСЧЕТ ДЛЯ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ 7,5 * 14,5 см.

Технология

1. Поочередно проложить 4 слоя бисквитного п/ф и крема. Бисквит пропитывать сиропом.
2. Декорировать крошкой из бисквита со шпинатом.
3. Декор сублимированной малиной.



Веррин постный «Наполеон»

Кондитерская рецептура



Нежный десерт с постной слойкой, нежным кремом со сливочным вкусом.

Срок годности:

- 120 часов при +2...+4°C.

Оборудование:

- Миксер с венчиком и лопаткой.
- Печь подовая.
- Кондитерский инвентарь (рамки для бисквита и т. д.).

Преимущества для клиента: возможность во время поста получить продажи, а также предложить продукт для вегетарианцев.

Преимущества для потребителя: возможность порадовать себя кремовым кондитерским изделием с отсутствием животных продуктов внутри.

Сырье:

- Амбианте
- Кремфил со сливочным вкусом
- S-500
- Сапоре Фиделио
- Миметик

Рецептура

Слоеный п/ф	30 г
Крем	18 г
Слоеный п/ф (отделка)	5 г
Сахарная пудра (отделка)	2 г

Выход 1 шт. 55 г

Технология

1. Поочередно проложить крошку слоеного п/ф с кремом: крем/слойка/крем/слойка/крем.
2. Декорировать слоеным п/ф и сахарной пудрой сверху.



Пирог постный ржаной

Хлебопекарная рецептура



Пирог на ржаном тесте без продуктов животного происхождения, может быть, с различными видами, как фруктовых, так и гастрономических начинок.

Срок годности:

- 24 часа при температуре +2...+4°C с гастрономической начинкой.
- 5 суток (фруктовая начинка).

Оборудование:

- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Расстоечный шкаф
- Печь
- Возможно, ручная формовка

Сырье:

- Балтия Ржаная
- Софт Голд
- Бейкин Супер
- Сансет Глейз Нео
- Пурафикс

Преимущества для клиента: возможность производить и продавать продукцию во время постов, а также для вегетарианцев круглый год.

Преимущества для потребителя: вкусные сытные пироги, как гастрономические, так и фруктовые без продуктов животного происхождения в пост и вегетарианцам.

Рецептура

Мука пшеничная в/с	100,0 кг
Балтия Ржаная	30,0 кг
Сахар	10,0 кг
Масло растительное	8,0 кг
Дрожжи прессованные	4,0 кг
Соль	1,0 кг
Софтр Голд	1,0 кг
Бейкин Супер	1,0 кг
Вода	18-20,0 л
Сансет Глейз Нео	2,0 кг
Начинка (гастрономическая) или Вивафил	173 кг
Пурафикс (в гастрономическую начинку)	7,0 кг
Выход	300,0 - 302,0 %

Технология

1. Время замеса 4-5 мин¹ и 9-12 мин².
Температура теста 28-30°C.
2. Время брожения 5-10 мин.
3. Масса тестовой заготовки 0,5-1,0 кг.
4. Формовка.
5. Расстойка при t 36-38°C и W 75-80% 60-90 мин.
6. Выпечка при посадочной температуре 200°C и температуре выпечки 180°C.
7. Охладить.
8. Упаковать.



Хлеб ржаной (100%) с пророщенным зерном в сиропе

Хлебопекарная рецептура



Хлеб на 100% из ржаной муки с добавлением натуральной закваски и уникальных пророщенных зерен ржи в сиропе, которые придают изделию благородный вкус и аромат. Кроме того, они полезны.

Срок годности:

- 72 часа.

Оборудование:

- Тестомесильная машина
- Тестоделитель
- Тестоокруглитель
- Расстоечный шкаф
- Печь
- Возможно, ручная формовка

Сырье:

- Пророщенные зерна ржи в сиропе
- Сапоре Фиделио
- S 500

Преимущества для клиента: возможность разнообразить ассортимент зерновых хлебов новым видом уникальных зерен, тем самым выделиться среди конкурентов.

Преимущества для потребителя: хлеб с полезным пророщенным зерном в солодовом сиропе – уникальный новый вкус и безграничная польза.

Рецептура

Мука ржаная обдирная	100,0 кг
Проросшие зерна ржи в сиропе	40,0 кг
Сапоре Фиделио	4,0 кг
Дрожжи прессованные	2,5 кг
Соль	2,0 кг
S 500	0,5 кг
Вода	60,0-65,0 л
Выход	183,0 - 185,0 %

Технология

1. Время замеса 8-10 мин` и 3-4 мин``. Температура теста 24-26°C.
2. Время брожения 5-7 мин.
3. Масса тестовой заготовки 0,25-0,65 кг.
4. Формовка.
5. Расстойка при t 36-38°C и W 80-85% 60-90 мин.
6. Выпечка при посадочной температуре 230°C и температуре выпечки 210°C 20-30 мин.
7. Охладить.
8. Упаковать.



Хлеб томатный Андалузский

Хлебопекарная рецептура



Хлеб с добавлением сухих томатов – отличное дополнение к любому приему пищи, а также для приготовления сэндвича или бутерброда. Можно выпекать и в виде булочек.

Срок годности:

- 72 часа.

Оборудование:

- Тестомесильная машина
- Тестоделитель
- Тестоокруглитель
- Расстоечный шкаф
- Печь
- Возможно, ручная формовка

Сырье:

- О-Тентик Дурум

Преимущества для клиента: возможность разнообразить ассортимент помимо зерновых овощных хлебов и получить дополнительную прибыль.

Преимущества для потребителя: новый вкус хлеба, который вкусный сам по себе и со вкусом томата, как такового.

Рецептура

Мука пшеничная в/с	100,0 кг
Томаты вяленые	35,0 кг
О-Тентик Дурум	4,0 кг
Соль	2,0 кг
Сок томатный	42,0 кг
Вода	18,0-20,0 л

Выход 137,0 - 139,0 %

Технология

1. Время замеса 4-6 мин` и 4-8 мин``.
Огурцы натереть. Температура теста 26-28°C.
2. Время брожения 25-30 мин.
3. Масса тестовой заготовки 0,35-0,55 кг.
4. Формовка.
5. Расстойка при t 36-38°C и W 80-85% 60-70 мин.
6. Выпечка при посадочной температуре 230°C и температуре выпечки 210°C 30-35 мин.
7. Охладить.
8. Упаковать.



Хлеб «Старо-русский овсяный»

Хлебопекарная рецептура



Хлеб пшеничный с пророщенными зернами овса на пшеничной закваске.

Срок годности:

- 24 часа при температуре +2...+4°C с гастрономической начинкой.
- 5 суток (фруктовая начинка).

Оборудование:

- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Расстоечный шкаф
- Печь
- Возможно, ручная формовка

Сырье:

- О-Тентик Дурум
- Пророщенный овес

Преимущества для клиента: возможность производить и продавать продукцию во время постов, а также для вегетарианцев круглый год.

Преимущества для потребителя: полезный и вкусный хлеб с овсяными зернами без продуктов животного происхождения, подходит в пост и вегетаринцам.

Рецептура

Мука пшеничная в/с	100,0 кг
О-Тентик Дурум	4,0 кг
Соль	2,0 кг
Пророщенный Овес	8,0 кг
вносим в конце замеса	
Вода	76,0-78,0 кг

* Не добавляйте сразу всю воду в начале замеса теста. Начинайте с 60% и добавляйте оставшуюся воду постепенно в ходе замеса. Это позволит добавить больше воды и как результат - лучшее развитие теста.

Технология

1. Время замеса 3-4 на 1-ой скорости; 12-14 на 2-ой скорости; внести зерно и перемешать на 1-ой скорости 2-3 мин.
2. Температура теста 24-26°C.
3. Время брожения 40 мин.
4. Масса тестовой заготовки 0,3-0,7кг.
5. Формовка.
6. Расстойка при t 35-37°C и W 75-80% 70-90 мин.
7. Выпечка при t1 240-230°C; t2 210-200°C с пароувлажнением 24-28 мин.
1. Охладить.
2. Упаковать.



Хлеб заварной хлеб «Белые росы»

Хлебопекарная рецептура



Классический заварной хлеб на закваске с добавлением пророщенных зерен ржи.

Срок годности:

- 24 часа при температуре +2...+4°C с гастрономической начинкой.
- 5 суток (фруктовая начинка).

Оборудование:

- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Расстоечный шкаф
- Печь
- Возможно, ручная формовка

Сырье:

- Сапоре Анжело
- Пророщенные зерна ржи в сиропе

Преимущества для клиента: возможность производить и продавать продукцию во время постов, а также для вегетарианцев круглый год.

Преимущества для потребителя: вкусный и полезный хлеб за счет использования заквасок и пророщенных зерен ржи.

Рецептура

Мука пшеничная в/с	68,0 кг
Мука ржаная	20,0 кг
Солод ферментированный*	12,0 кг
Сапоре Анджело	8,0 кг
Соль	2,0 кг
Сахар	2,0 кг
Масло растительное	2,0 кг
Пророщенные зерна ржи в сиропе	30,0 кг
Дрожжи прессованные	2,0 кг
Анис молотый	2,0 кг
Вода	65,0-67,0 кг

Технология

1. Время замеса 3-4 мин. на 1-ой скорости; 4-5 мин. на 2-ой скорости; Пророщенные зерна вводить в начале замеса со всем сырьём.
2. Температура теста 26-27°C
3. Время брожения 20 мин.
4. Масса тестовой заготовки 0,6-1,0 кг.
5. Отлёжка 10 мин.
6. Формовка: округлить на ржаной муке и уложить в формы.
7. Расстойка при t 32-36°C и W 75-80% 70-75 мин.
8. Декорирование: при необходимости посыпать ржаной мукой и сделать надрезы.
9. Параметры выпечки: для ротационной печи — t1 230°C + пар 70 с; t2 215/210°C; 30-60 мин. в зависимости от развеса; для подовой печи — t1 250°C + пар 1,4л; t2 210°C; 28-50 мин. в зависимости от развеса.
10. Охладить.
11. Упаковать.

Выход

179,0 - 181,0 %



Хотите узнать больше про
растительное питание?
Обращайтесь
infoRussia@puratos.com

