

Пасхальная коллекция

*Решения Пуратос для производства высокорецептурных
сдобных изделий*



Хлебопекарные смеси для создания потрясающе вкусных куличей и высокорецептурных сдобных изделий

	Изи Премиум Софт	Изи Сдоба	Изи Бриош
Описание	Смесь для приготовления высококачественных сдобных хлебобулочных изделий	Смесь для производства сдобных изделий со сниженным содержанием жира и яйца	Смесь для производства высокорецептурных сдобных изделий из пшеничной муки
Дозировка	20 % к массе муки	10 % к массе муки	5 % к массе муки
Состав	Мука пшеничная, сахар, клейковина пшеничная, соль, эмульгатор, белок яичный сухой, ароматизатор, мука солодовая, бета-каротин, ферменты, кислота аскорбиновая	Мука пшеничная, сухое молоко, соль, жир сухой растительный, яичный порошок, эмульгаторы, краситель, аскорбиновая кислота, ферменты	Мука пшеничная, соль, эмульгаторы, ароматизатор, краситель, ферменты
Преимущества	• Прекрасная текстура, волокнистость • Стабильность качество получаемых изделий • Возможность создавать РЦ с маргарином, сохраняя вкус сливочного масла • Технологичность • Сохранение свежести до 2х недель без внесения консервантов • Вкус и аромат домашней выпечки, • Незалипающий мякиш • Короткий укус	• Сокращение издержек: позволяет уменьшить использование маргарина и яиц • Улучшение и стабилизация качества изделий • Удобная в использовании смесь • Продление ощущения свежести • Снижение калорийности изделий на 10–15 % в зависимости от рецептуры • Улучшение микробиологической безопасности	• Получение высокорецептурного сдобного изделия ускоренным способом • Продление ощущения свежести • Удобна в работе на высокомеханизированных линиях • Придаёт изделиям вкус и аромат, свойственные традиционной французской сдобе, с характерной «волокнистой» структурой мякиша

Улучшители, которые помогут создать прекрасный кулич с вашими ингредиентами

Название	Дозировка	Преимущества
Софтр Голд	0,7-1 % к массе муки	Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий процесс черствения
Софтр Сдоба	0,7-1 % к массе муки	Хлебопекарный улучшитель, благодаря которому можно получить высокорецептурное изделие с превосходной структурой, таянием во рту. Чистая этикетка!
Софтр Интенс Фреш	0,1-0,7% к массе муки	Модульный улучшитель, продлевающий ощущение свежести готового изделия, обеспечивает экстрамягкость в готовом изделии на протяжении всего срока годности и более. Чистая этикетка.
S500	0,15–0,3 % к муке	Универсальный улучшитель подходит для любого способа тестоведения, для любых изделий, гарантирует постоянное качество и стабильный результат вне зависимости от производственных условий.

Ингредиенты для декорирования сдобных изделий

Название	Описание	Преимущества
Сухая порошкообразная помадка	Смесь для приготовления помады для глазировании поверхности кондитерских изделий	Смесь для приготовления помады, обеспечивает отличное белое, ровное покрытие продукта сразу после применения, долгое время сохраняет свежесть, не растрескивается, не впитывает влагу, не прилипает к упаковке
Пуратоп Фудж	Пастообразная масса на жировой основе, идеальна для глазировании выпечки	Готова к применению, обеспечивает отличное покрытие продукта, эластична после застывания, не затвердевает. Возможно аэрирование помады для получения массы для декорирования.
Айсинг	Глазурь для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий.	Ассортимент: белая, со вкусом малины, со вкусом лимона, со вкусом карамели. Обеспечивает ровное матовое покрытие, поверхность изделия не крошится, не высыхает, не становится блеклой, не растрескивается.

www.puratos.ru

E-mail: InfoRussia@puratos.com

АО «Пуратос», Московская область, Подольский район: (495) 926-22-24

Санкт-Петербург: (812) 449-42-52 | Волгоград: (8442) 26-86-30 | Новосибирск (383) 342-59-87

Самара: (846) 207-99-05 | Краснодар: (861) 201-90-38 | Екатеринбург (800) 222-79-70 доб. 179

Казань: (843) 528-24-00 | Минск: (10-375-17) 285-38-46

Puratos
Надежные партнеры в инновациях