# Сырье для хлебопекарной и

кондитерской

промышлен





Подготовила мастер п/о

Скрипник

#### Сырье

- 1. Дрожжевая группа.
- Масложировая группа.
- 3. Молочная группа.
- 4. Яйцепродукты.
- 5. Какаопродукты.
- 6. Фруктово-ягодное сырье.
- **7.** Смеси и концентраты .
- 8. Зерновые продукты.
- 9. Сухофрукты. Орехи.
- 10. Улучшители.
- 11. Стабилизаторы. Фонды.
- 12. Красители. Ароматизаторы.
- Сырье ля декора.



### Смеси и концентраты

В современном мире на рынке хлебопекарного и кондитерского сырья появилось большое количество смесей и концентратов.

Основные преимущества работы с ними:

- оригинальность вкуса и аромата;
- возможность расширения ассортимента;
- облегчение технологического процесса;
- всегда стабильное качество.
- В настоящее время смеси и концентраты широко применяются как на небольших пекарнях, так и на крупных хлебозаводах.

# Смесь хлебопекарная «МЕДОВАЯ»

Универсальная смесь для изготовления медовых изделий широкого ассортимента: батоны, тостовый хлеб, круассаны, слойка, бублики, булочки...

Благодаря входящей в состав смеси медовой стружке изделия приобретают нежный вкус и аромат.



## Булочки «Медовые»

ие

#### Рецептур

Наименование сырья	Соотношен сырья, в <sup>0</sup> /
Концентрат «Медовый»	48
Мука пшеничная в/с	52
Дрожжи х/п пресс.	6
Вода	53-58



#### Слойка «Медовая»

#### Рецептура:

Наименование сырья	Соотношение сырья, в %
Концентрат «Медовый»	15
Мука пшеничная, в/с	85
Caxap	10
Соль	1,5
Маргарин для слоения	35
Дрожжи х/п пресс.	6
Вода	47

## Изделия хлебобулочные «Медовые по деревенски»

#### Рецептура:

Наименование сырья	Соотношение сырья, в %
Мука пшеничная в/с	57
Мука ржаная обдирная	26
Концентрат «Медовый»	14,4
Смесь «Бородино Премиум Плюс»	26,6
Caxap	6
Соль	1
Дрожжи х/п пресс.	4,5
Вода	60-65

