

# Презентация на тему «Французская выпечка»

---

Подготовила:  
преподаватель профессиональных  
модулей Голуб Е.А

# Круассан шоколадный



**На сливочном  
масле**

- Круассан, богато наполненный изумительной начинкой из горького шоколада, оставит у вас незабываемое послевкусие, ведь его нежную сладость прекрасно оттеняет легкая шоколадная горчинка.
  - На натуральном сливочном масле
  - Декорированный шоколадной крошкой из настоящего бельгийского шоколада
  - Код: 4131
  - Масса нетто (з): 85 гр.
  - Срок годности (з): 9 мес.
  - Укладка: 76 шт./короб
- Размораживание:  
30 минут
- Выпечка: 160 - 180 °C  
20-25 минут



# Круассан СЛИВОЧНЫЙ

- Ощутите природную нежность и легкость натурального сливочного масла в классическом французском круассане.
  - Продукт с восхитительным ароматом и нежным сладко-сливочным вкусом, который тает во рту.
  - Содержание масла 25,5%
  - Код: 4128
  - Масса нетто (з): 40 гр.
  - Срок годности (з): 12 мес.
  - Укладка: 130 шт./короб
- Выпечка: 170-175 °С  
20-30 минут*

На сливочном  
масле





# Миникруассан

- Миникруассан-это продукт на «один укус». Он идеально подойдет для утренней чашки чая или кофе.
- Миникруассан-это прекрасная возможность побаловать себя и поделиться любимым лакомством с друзьями и близкими.

● Код: 4130

*Выпечка: 160 - 165 °С*

● Масса нетто (з): 25 гр.

*20 - 25 минут*

● Срок годности (з): 12 мес.

● Укладка: 200 шт./короб





# Карماشек с изюмом и яблоками

- Карماشек –это слоено-дрожжевое изделие необычной формы с очень вкусной начинкой из крупных кусочков сладких яблок и изюма.
  - Сочетание ароматных яблок и слоено-дрожжевого теста —лучшее, что можно придумать.
  - Код: 9101
  - Масса нетто (з): 100 гр.
  - Срок годности (з): 6 мес.
  - Укладка: 45 шт./короб
- Размораживание:*  
30 - 90 минут
- Выпечка: 180-210°C*  
15 ± 2 минут





# Рулет с повидлом и изюмом

- Интересный рулет из слоено-дрожжевого теста с нежнейшей начинкой из яблочного конфитюра и изюма.
  - Рулет с повидлом и изюмом - классический вкус, знакомый с детства, а манящий яблочный аромат будет дарить Вам летнее настроение круглый год!
  - Код: 9152
  - Масса нетто (з): 100 гр.
  - Срок годности (з): 6 мес.
  - Укладка: 35 шт./короб
- Размораживание:  
30 – 90 минут  
Выпечка: 180-210°C  
15 ± 2 минут





# банановой начинкой

- Волшебный банановый вкус в слоено-дрожжевом тесте, которое просто тает во рту...
  - Сверху язычок украшен хрустящей и нежной отделочной крошкой «штрейзель».
  - Код: 9191
  - Масса нетто (з): 85 гр.
  - Срок годности (з): 6 мес.
  - Укладка: 45 шт./короб
- Размораживание:  
30 – 90 минут  
Выпечка: 170-190°C  
16 ± 2 минут





# СОСИСКОЙ

- Необычайно сочная нежнейшая сосиска, завернутая в аппетитную оболочку из хрустящего бездрожжевого теста, покрытое румяной золотистой корочкой, просто не сможет оставить Вас равнодушными.
- Слойка с сосиской – настоящая классика, любовь к которой рождается с детства и остается с нами на долгие годы...
- Код: 9022
- Масса нетто (з): 100 гр.
- Срок годности (з): 6 мес.
- Укладка: 50 шт./короб
- Размораживание: 30 – 60 минут
- Выпечка: 180-210°C
- 15 ± 2 минут





# Слойка с капустой

- Слойка с капустой –это тонкое хрустящее бездрожжевое тесто, вкуснейшая начинка из натуральной белокочанной капусты, аккуратная форма и максимум удовольствия от непревзойдённого вкуса!
- Слойка с капустой –это традиционная выпечка, которая идеально подходит как к праздничному столу, так и к ежедневному чаепитию.
- *Код: 9059* *Размораживание:*
- *Масса нетто (з): 80 гр.* *30 – 60 минут*
- *Срок годности (з): 6 мес.* *Выпечка: 180-210°C*
- *Укладка: 60 шт./короб* *15 ± 2 минут*





# Слойка с картофельной начинкой

- Вкуснейшая, ароматная и сытная слойка с невероятно вкусной, мягкой и нежной, как пюре, картофельной начинкой в сочетании с аппетитным бездрожжевым тестом – подарит Вам истинное наслаждение вкусом.
- Картофель содержит в себе практически все аминокислоты, встречающиеся в растениях, в том числе и незаменимые, а также он является источником многих минеральных веществ.
- Код: 9061
- Масса нетто (з): 80 гр.
- Срок годности (з): 6 мес.
- Укладка: 60 шт./короб
- Размораживание:  
30 – 60 минут
- Выпечка: 180-230°C
- 15 ± 2 минут





# Пончики

- Это кулинарное лакомство по праву занимает одну из лидирующих позиций среди кондитерских изделий.
- Сладкое дрожжевое тесто, обжаренное в масле, покрытое сахарной глазурью и украшенное разноцветной посыпкой.
- Продукты готовы к употреблению после быстрой разморозки.





# Пончики



Код: 4169

Масса нетто (з): 53 гр.

Срок годности (з): 12 мес.

Укладка: 48 шт./короб

## Пончик ванильный



Код: 4163

Масса нетто (з): 58 гр.

Срок годности (з): 9 мес.

Укладка: 48 шт./короб

## Пончик «Клубника»



Код: 4168

Масса нетто (з): 53 гр.

Срок годности (з): 12 мес.

Укладка: 48 шт./короб

Размораживание:

## Пончик шоколадный

30 – 60 минут





# пирожки домашние

- Домашние пироги и пирожки со сладкими начинками из яблока и вишни, а также невероятно сытные и вкусные пироги с капустой, мясом и творогом.
- Поверхность пирога домашнего с творогом украшено изящной сеточкой из теста с просветом начинки.
- Соотношение начинки и теста примерно 50:50





# Багет зерновой

- Затемненный багет с удивительной корочкой, при отламывании которой раздаётся легкий приятный хруст. Сверху изделие обильно посыпано зернами и маком.
- Зерновой багет может быть прекрасной основой для бутербродов или просто вкусным дополнением к хлебной корзине.
- Код: 9187
- Масса нетто (з): 210 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 16 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C

6 ± 2 минут





# Минибагет

- Небольшая форма классического багета с тонкой хрустящей корочкой и мягким ароматным мякишем.
- Багет также можно разрезать вдоль и положить в него ветчину, сосиску, сыр или лист салата. Получится прекрасное блюдо для подачи к праздничному столу.
- Просто и вкусно!
- Код: 9186
- Масса нетто (з): 130 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 26 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C

*6 ± 2 минут*





## Минибагет с

## луком

- Идеальный вариант для любителей лука в выпечке. Багет не только пропитывается манящим луковым ароматом, но и становится хрустящим снаружи и мягким внутри.
- А если багет разрезать пополам, то можно заметить аппетитные кусочки лука в тесте.
- Минибагет с луком станет прекрасным дополнением к любому основному блюду.
- Код: 9188
- Масса нетто (з): 130 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 26 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C  
6 ± 2 минут





## Багет с отрубями

- Багет с тонкой аппетитной корочкой, нежным мякишем, насыщенным ароматом ...
- Входящие в его состав отруби подарят Вам не только насыщенный вкус, но и помогут укрепить здоровье...
- Отлично подойдет для подачи к супам и горячим блюдам.
- Багет также можно разрезать вдоль и положить в него ветчину, сосиску, сыр или лист салата.
- Код: 9181
- Масса нетто (з): 210 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 16 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C  
8 ± 2 минут





# Минибагеты

- Небольшие хрустящие багеты с чесночным маслом или соусом из томатов и трав. Обладают ярким притягательным ароматом, а неповторимые сочетания начинок придают багету пикантный вкус.
- Поперечные разрезы позволяют легко разделить его на части.
- Горячий, мягкий, пропитанный ароматным сливочным маслом багет не оставит Вас равнодушными!





# Ы



## **Минибагет** оригинальный с **чесночным маслом**

Код: 9094

Масса нетто (з): 130 гр.

Срок годности (з): 4 мес.

Укладка: 24 шт./короб



## **Минибагет** оригинальный с **томатом** и **травами**

Код: 9095

Масса нетто (з): 130 гр.

Срок годности (з): 4 мес.

Укладка: 24 шт./короб

Выпечка: 190 - 230°C

10 ± 2 минут





# Тесто

- Известно, что чем больше слоев в выпечке, тем она воздушнее и нежнее. А если слоев... 240, как в нашем тесте?
- Такое тесто так просто не приготовишь, а вот печь из него вкусные пироги, ватрушки, слойки и печенье легко и удобно.
- Никогда еще не было так просто разнообразить свой ассортимент не просто вкусной, а очень вкусной выпечкой!





# Тесто

- **Тесто слоеное дрожжевое**

- Код: 1543

- Масса нетто (з): 500 гр.

- Срок годности (з): 4 мес.

- Укладка: 16 шт./короб

Размораживание:

15 – 20 минут

Выпечка: 200 - 220°C

15 - 18 минут

- **Тесто слоеное бездрожжевое**

- Код: 1560

- Масса нетто (з): 500 гр.

- Срок годности (з): 12мес.

- Укладка: 16 шт./короб

Размораживание:

15 – 20 минут

Выпечка: 220 - 230°C

15 - 18 минут





# «Вишневый шоколад»

- Это нежное слоеное изделие с восхитительным ароматом и непревзойденным ванильным вкусом.
- ... Солнцем насыщенные тёмно-красные сочные спелые вишни...
- ... Кремово-ванильный легендарный бельгийский белый шоколад из лучших сортов какао-масла и свежайшего молока...
- *Код: 4138* *Размораживание:*
- *Масса нетто (з): 100 гр.* *30 минут*
- *Срок годности (з): 12 мес.* *Выпечка: 160 - 180°C*
- *Укладка: 48 шт./короб* *20 - 25 минут*



# Булочки «KORVAPUUSTI»



**Булочка «Korvapuusti» с корицей**

Код: 9220

Масса нетто (з): 80 гр.

Срок годности (з): 6 мес.

Укладка: 35 шт./короб



**Булочка «Korvapuusti» с маком**

Код: 9221

Масса нетто (з): 80 гр.

Срок годности (з): 6 мес.

Укладка: 35 шт./короб

Размораживание:

60 – 80 минут

Выпечка: 160 - 170°C

15 ± 5 минут