

АКЦІЯ
для виробників

ВЕЛИКДЕНЬ З LESAFFRE

ЗНИЖКА -15% з 5.03 до 25.03
на інгредієнти* для великодньої випічки



знижка
-15%

*знижка надається на визначені інгредієнти:

«Софт'н Фреш із фіолетовою етикеткою» TM INVENTIS

«Софт'н Фреш із золотою етикеткою» TM INVENTIS

«Мажимікс із фіолетовою етикеткою» TM MAGIMIX

«Мажимікс із золотою етикеткою» TM MAGIMIX

№1 | 2024

ВИПІКАЄМО ДО ВЕЛИКОДНЯ З «ЛЕСАФФР»

Світле свято Воскресіння Христового не можна не відзначати навіть у важкі часи. Аби подарувати естетичне задоволення, смакову насолоду споживачеві хлібопекарські підприємства проводять творчий пошук нових ідей, поєднань, смаків, форм і т.п. задовго до цього.

Виробники пасхальної продукції прагнуть удосконалити технологічні процеси, рецептури, покращити якість продукції і здивувати чи порадувати своїх споживачів цікавою сировиною, особливою «родзинкою», привабливим зовнішнім виглядом виробів.

«Лесафр Україна» як виробник дріжджів, хлібопекарських сумішей, поліпшувачів, заквасок разом з пекарнями й хлібозаводами працює над вирішенням питань, які неминуче постають при випіканні здобних пасхальних виробів. Що слід врахувати під час технологічного процесу, щоб звести до мінімуму дефекти виробів, уникнути отримання мало розпушених здобних виробів з малим об'ємом та крихкою м'якушкою, уникнути швидкого черствіння та ін.

Звертаємо увагу на ключові аспекти технології виготовлення здобних виробів до Великодня. Наприклад, використовуючи борошно з низьким вмістом клейковини, отримуємо вироби з невеликим об'ємом, і, як наслідок, з невисокою початковою м'якістю. Тому для здобних виробів використовують, як правило, борошно з високим вмістом клейковини (28–31%) середньої якості.

Для забезпечення процесу бродіння, а згодом розпушення м'якушки виробів, а також досягнення чіткого ритму вистоявання тістових заготовок та стабільного завантаження печей вкрай важли-

ве значення має якість хлібопекарських дріжджів. Оскільки рецептура здобних великодніх виробів передбачає велику кількість цукру (25–35% до маси борошна), рекомендуємо використовувати так звані осмостійкі (осмотолерантні) дріжджі ТМ «Рекорд» з оранжевою етикеткою» (пресовані) або «Саф-Інстант» із золотою етикеткою» (сухі інстантні). Такі дріжджі мають визначені відмінності, що запобігають підвищенню осмотичного тиску навколо дріжджової клітини й забезпечують поступове активне бродіння й вистоявання здобних/високорецептурних тістових заготовок. Якщо порівняти з класичними (високоактивними) дріжджами, то дозування осмостійких дріжджів може бути знижено, залежно від рецептури, на 10–25%. При цьому в готових виробах буде відсутній дріжджовий запах, що є досить відчутним.

Якщо постає питання підвищення м'якості та подовження свіжості пасхальної продукції, ми рекомендуємо застосувати поліпшувач «Мажимікс із білою етикеткою» ТМ MAGIMIX. Складові поліпшувача направлено діють на крохмаль таким чином, що запобігають висиханню м'якушки і сповільнюють черствіння.

Також у нашій компанії розроблені комплексні продукти – які вирішують одночасно кілька завдань. Вже відома на ринку хлібопекарська суміш «Софт'н Фреш із фіолетовою етикеткою» ТМ INVENTIS надає виробам приємного ванільно-вершкового аромату, що зберігається тривалий час після випікання; насиченого смаку; сприяє збереженню м'якості виробів до 2-3 тижнів. Складові суміші забезпечують підвищення водопоглинальної здатності борошна, утворення більш стійкого клейковинного каркасу, покращують машинне оброблення тіста, надають високого об'єму та нижньої рівномірної структури пористості готовим виробам. Ферменти і емульгатори нового покоління суттєво уповільнюють процес ретроградації крохмалю і забезпечують м'якість структури виробів до 14 днів. Натуральний барвник бета-каротин забезпечує ніжний золотавий відтінок м'якушки без використання яєць, а сухе молоко й ванілін створюють тонкий приємний аромат справжньої домашньої випічки. Ці характеристики хлібопекарської суміші «Софт'н Фреш із



фіолетовою етикеткою» ТМ INVENTIS суттєво допомагають виробникам у роботі з високорецептурними виробами.

Наступний новий комплексний продукт – хлібопекарська суміш «Софт'н Фреш із золотою етикеткою» ТМ INVENTIS була спеціально створена для виготовлення здобної, у тому числі пасхальної продукції, її також застосовують для інших булочних виробів. «Софт'н Фреш із золотою етикеткою» сприяє швидкому формуванню клейковинного каркасу тіста, що зумовить скорочення тривалості замішування тіста. Ароматичні властивості готової продукції характерні для здобних виробів, з приємними нотками ванілі, масла, вершків, цитрусу. Свіжість виробів може зберігатися впродовж 20–30 діб.

Звісно, не лише використання якісної сировини забезпечить високу якість продукції. Не менш вагомим є налаштування технологічних параметрів, роботи обладнання та інші технологічні нюанси.

Команда досвідчених технологів компанії «Лесафр Україна» допоможе Вам у розробці технологій виготовлення здобних великодніх виробів, у підборі інгредієнтів та технологічних рішень з метою досягнення оптимального результату.



ТОВ «ЛЕСАФФР УКРАЇНА»

вул. Бориспільська, 9, корпус 91,
Київ, 02099, Україна
Тел./факс: +38 (044) 369-51-35/36
info.ua@lesaffre.com;
www.lesaffre.ua

