

Содержание

Предисловие	3
1. Технологические особенности использования новых сырьевых ресурсов в хлебобулочном и кондитерском производстве	4
2. Характеристика некоторых новых сырьевых компонентов для хлебобулочных и кондитерских изделий	6
2.1. Растительные сливки	6
2.1.1. Растительные сливки ВЕГЕТАЛКРЕМ, БИАНКА ЛИБЕ	6
2.1.2. Растительные сливки без сахара БИАНКО БРИО	7
2.1.3. Растительные сливки ДЕКОР АП	8
2.1.4. Растительные сливки МАСТЕР ГУРМЭ	8
2.1.5. Растительные сливки ХОПЛА	9
2.1.6. Растительные сливки ВИППАК	10
2.1.7. Жидкий крем-сливки ПАЛОМА ШАНТИПАК	11
2.1.8. Сливки-кремы CASELLE, SUPREME, DELICE CREAM	13
2.1.9. Рецепты кремов	14
2.2. Кремы холодного приготовления	15
2.2.1. Крем ИНСТАНТКРЕМ	15
2.2.2. Крем CREPINA	16
2.2.3. Крем КАРАВЕЛЛА ФЛУЙФУР КАКАО	16
2.2.4. Крем КАРАВЕЛЛА ФУР НОЧЧИОЛА	17
2.2.5. Крем КАРАВЕЛЛА	18
2.2.6. Растительный крем АВОРИО	18
2.2.7. Смесь ДИАНА ЛАЙТ	19
2.2.8. Смеси для кремов РИКО, ДАНИЭЛА, РОЯЛЬ	19
2.2.9. Смесь для крема ХОТКРЕМ	20
2.2.10. Смесь для крема ВОЛЬЮКРЕМ	21
2.2.11. Смесь для крема А ФРЕДО	22
2.2.12. Смесь для крема «БАВАРИЯ» ZEESAN	23
2.2.13. Смесь для белкового крема и безе BIANCA MERINQUE	25
2.3. Термостойкие кремы-начинки	26
2.3.1. Крем-начинка СУПРЕМЕ	26
2.3.2. Крем-начинка КАСКАД ДЕ ЛЮКС	27
2.3.3. Крем-начинка КРАМЕС	27
2.3.4. Кремы термостойкие КРЕМИКО и ДОЛЬЧЕВИТА	27
2.3.5. Смесь для заварного крема RAPIDO	28
2.3.6. Смесь для заварного крема RAP SPECIAL	29
2.3.7. Смесь для горячего крема ДУЛЬЧИКРЕМ	29
2.4. Рецепты кремов на основе сухих смесей	31

2.4.1. Десертный крем с сыром РИКОТТА.....	31
2.4.2. Крем ШАНТИЛЬИ.....	31
2.5. Фонды и муссы	32
2.5.1. Фонд СУИССЕ	32
2.5.2. Фонд НЕЙТРАЛЬНЫЙ	32
2.5.3. БЕЛЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ мусс	34
2.5.4. ШОКОЛАДНЫЙ мусс.....	34
2.5.5. Смесь для сырных тортов ЧИЗ-КЕЙК	35
2.6. Начинки	37
2.6.1. Начинка МИНДАЛЬНАЯ.....	37
2.6.2. Начинка ФИСТАШКОВАЯ	37
2.6.3. Сухие ФРУКТОВЫЕ начинки	38
2.6.4. Шоколадно-ореховая начинка ИТАЛИКА	39
2.6.5. Фруктовый полуфабрикат ФРУЖЕЛИНА.....	40
2.6.6. Фруктовый полуфабрикат ДЕЛИ ФРУТ	40
2.6.7. Фруктовый наполнитель ЛЕДИФРУТ САМФИЛ	41
2.6.8. Сухие начинки.....	41
2.6.9. Термостойкие начинки фруктовые.....	42
2.6.10. Наполнитель ореховый VIPAN, LEVANTO	43
2.6.11. Наполнитель – миндальная паста с яйцом AMANDEL	44
2.7. Шоколадные глазури и украшения	44
2.7.1. Линия кондитерских шоколадов ДУЛЬЧЕСТАР	44
2.7.2. Линия кондитерских шоколадов КАРИБЕ ДАРК.....	45
2.7.3. Шоколадная глазурь капли БЕЛГА ЦВЕТНАЯ	47
2.7.4. Шоколадная глазурь капли БЕЛГА ТЕМНАЯ	47
2.7.5. Шоколадная глазурь в дисках АПЕЛЬСИН и ЛИМОН	48
2.7.6. Мягкая шоколадная глазурь СЕЛЬВА	49
2.7.7. Глазури в пластинках.....	50
2.7.8. Шоколадная глазурь в каплях CARIBE DARK FLAKES	51
2.7.9. Кондитерская глазурь в крошке – белая	52
2.7.10. Кондитерская глазурь в крошке – темная.....	52
2.7.11. Шоколадная и ореховая глазури КИДИ ШОКО, КИДИ НУЗЕТТЭ	53
2.7.12. Глазурь шоколадная SCALDIS DARK, SCALDIS WHITE	54
2.7.13. Белая и шоколадная глазури КУВА 500, СИБАО 4408	55
2.7.14. Шоколадные чипсы.....	55
2.7.15. Шоколадные украшения КРОШКА и ВЕРМИШЕЛЬ	56
2.7.16. Шоколадно-ореховые начинки ИТАЛИКА КРОСТАТА, ИТАЛИКА КРЕМ	56
2.7.17. Рецепт изделия шоколадный пирог ВЕНЕЦИЯ	57

2.7.18. Натуральный шоколад БЕЛЬКОЛАД.....	58
2.7.19. Мягкий шоколад, помадка ПУРАТОП ФУДЖ	60
2.7.20. Смесь для шоколада ГОЛДЕН ЧОК.....	61
2.7.21. Переводные листы для шоколада	61
2.8. Желейные глазури и украшения.....	63
2.8.1. Глазури желейные	63
2.8.2. Гель НОВОГЕЛЬ.....	64
2.8.3. Гель БРИГЕЛЬ	65
2.8.4. Гель холодный PALETTA COLDJEL	65
2.8.5. Гель нейтральный (порошок) ELDEORADO POWDER NEUTRAL	65
2.8.6. Гель (глазурь) PALETTA: NEUTRAL, STRAWBERRY, APRICOT.....	66
2.8.7. Гели КИДИ, ГЛЯНЦ КЛАР	67
2.8.8. Гель для рисования PIPING JELLY	68
2.8.9. Гель DECORGEL.....	68
2.8.10. Гели горячего способа использования	68
2.8.11. Гели БЕЛНАП нейтральный, абрикос, клубничный.....	69
2.8.12. Украшения желатиновые (фруктовые шарики).....	70
2.8.13. Ароматизированные гели ЛЕЙДИФРУТ ДЕКОРФИЛ	70
2.9. Пасты сахарно-ореховые.....	71
2.9.1. Паста сахарно-миндальная МАРЦИПАН	71
2.9.2. Паста сахарная БИАНКА	71
2.9.3. Миндальные массы	72
2.9.4. Миндальная паста МАРЦИПАН 50/50	74
2.9.5. Миндальная масса МАКАРУН ПАСТА	75
2.9.6. Трюфельные массы	75
2.9.7. Паста сахарно-миндальная ПРИМАВЕРА	76
2.9.8. Паста сахарно-миндальная АВРОРА	77
2.9.9. Сахарная паста (мастика)	77
2.10. Сахарные глазури и украшения.....	79
2.10.1. Глазурь сахарная белая ФОНДАНТ	79
2.10.2. Помадка белая сахарная ФОНДАНТ.....	80
2.10.3. Глазури для хлебобулочных и кондитерских изделий АРМОНИ	81
2.10.4. Бесцветная глазурь ЛЕДИФРУТ МИРУАР	82
2.10.5. Пасты-ароматизаторы ЛЕДИФРУТ КЛАССИК.....	83
2.10.6. Сахарная пудра БУКАНЕВЕ (жиро- и влагостойкая)	84
2.10.7. Серебряные и золотые сахарные украшения	84
2.10.8. Украшения из сахарной мастики	85
2.10.9. Сахарная вермишель АРЛЕКИНО и шарики МОНПАРЕЛЬ	85
2.10.10. Вермишель цветная.....	86

2.11. Фруктовые украшения	86
2.11.1. Засахаренные фрукты	87
2.11.2. Коктейльная черешня с веточкой	88
2.11.3. Цукаты	89
2.12. Маргарины и масла	90
2.12.1. Линия маргаринов для крема ДЖОЙЯ	90
2.12.2. Линия маргаринов для слоения РОМЕА	91
2.12.3. Линия маргаринов для слоения ПЛАТТЕ	92
2.12.4. Линия маргаринов для слоения ГЛОБЭКСПОРТ	93
2.12.5. Линия тугоплавких маргаринов ПЛЮС	94
2.12.6. Линия тугоплавких маргаринов ЭКСПОРТ, ЕВРОСФОЛЬЯ	95
2.12.7. Маргарины универсальные (заменитель сливочного масла) ЕВРОДЖОЛЛИ, ИТАЛМАСЛО	97
2.12.8. Маргарин универсальный ЕВРОМАСЛО	98
2.12.9. Маргарин тугоплавкий (для дрожжевого слоеного теста) ЕВРОКРУАССАН	99
2.12.10. Маргарин для слоеного теста ОПАЛ-2	100
2.12.11. Маргарин универсальный ОПАЛ-4	101
2.12.12. Маргарин тугоплавкий различных вкусов слоеного теста ОПАЛ-56	101
2.12.13. Маргарин тугоплавкий (для слоеного теста) ЕВРОТРАНЧ	102
2.12.14. Маргарин для слоеного теста АЛОНА PASTRY	103
2.12.15. Фритюрное масло ФРИДЖИТУТТО	103
2.12.16. Пальмовое масло рафинированное	104
2.12.17. Рецепты с применением маргаринов. Кремы	105
2.13. Кондитерские смеси	107
2.13.1. Смесь МАФФИН МИКС	107
2.13.2. Смесь МАФФИН БЕЙГЛ	108
2.13.3. Смесь САН МАФФИН	108
2.13.4. Смесь VERO EXTRA CAKE MIX	109
2.13.5. Смесь ТЕГРАЛ САТИН КРИМ КЕЙК	110
2.13.6. Смесь для песочных изделий МЮРБ ШТРОЙЗЕЛЬ	111
2.13.7. Смесь для бисквитно-масляных оснований ЛАМБАДА 50	112
2.13.8. Сухая смесь творожной начинки МИРАБЕЛЛА КЭЙЗЭФЮЛЬ	113
2.13.9. Сухая смесь для творожного выпеченного полуфабrikата КЭЙЗЭФАЙН	114
2.13.10. Смесь для меренг АКТИВИТА	115
2.13.11. Смесь для бисквита БЕЙКЛС	116
2.13.12. Смесь на основе кокоса КОКОМИКС	117
2.13.13. Смесь для кондитерских изделий ТЕГРАЛ БИСКВИТ	118

2.13.14. Смесь для бисквита BISCAMIX	118
2.13.15. Смесь для бисквитного пирога BISCONA	119
2.13.16. Смеси для бисквита ПАН ДИ СПАНЬЯ, ПАН ДИ СПАНЬЯ МОРБИДО	120
2.13.17. Смесь бисквитная шоколадная DOUBLE CHOC CAKE MIX	121
2.13.18. Выпеченные полуфабрикаты из песочного и слоеного теста	122
2.14. Хлебные смеси	123
2.14.1. Хлебная смесь МАЛТ	123
2.14.2. Хлебная смесь ЙОГА.....	124
2.14.3. Хлебная смесь МЮСЛИ.....	124
2.14.4. Хлебная смесь ГРОВКОРН.....	125
2.14.5. Хлебная смесь ИЗИ СПЕККЛ.....	126
2.14.6. Хлеба на основе смесей БЕРТА	127
2.14.7. Сухая смесь для овощного хлеба ИЗИ ВЕДЖИ.....	129
2.15. Улучшители универсальные, разрыхлители для производства хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий	134
2.15.1. Улучшитель ЛЕСИМАКС ВМ 15	135
2.15.2. Улучшитель ЛЕСИМАКС 2000 С	135
2.15.3. Улучшитель для хлеба ПРИМАПАН ЭКСТРА.....	135
2.15.4. Улучшитель для пшеничной муки S-500	136
2.15.5. Улучшитель для пшеничной муки ДЖОКЕР	136
2.15.6. Улучшитель для замороженного теста S-KIMO 500.....	137
2.15.7. Улучшители для хлеба УНИПАН.....	138
2.15.8. Улучшители хлебопекарные МАЖИМИКС.....	140
2.15.9. Улучшители хлебопекарные линии ИБИС	146
2.15.10. Дрожжи сухие инстантные FERMIPIAN.....	147
2.15.11. Хлебопекарные сухие дрожжи САФ-ИНСТАНТ.....	149
2.15.12. Сухие дрожжи САФ-ЛЕВЮР для промышленного использования	150
2.15.13. Сухая закваска теста RS-2	150
2.15.14. Пекарский порошок (разрыхлитель) ДУО	152
2.16. Загустители, стабилизаторы, эмульгаторы, красители, ароматизаторы	152
2.16.1. Загуститель фруктово-ягодных начинок SAFTIA.....	152
2.16.2. Стабилизатор-загуститель для начинок	153
2.16.3. Стабилизатор для свежих сливок и фондов STAMIX.....	155
2.16.4. Смесь для стабилизации крема ПАЛОМА БАВАРУА	155
2.16.5. Эмульгатор-улучшитель ОВАЛЕТ СУПЕР	156
2.16.6. Стабилизаторы для всех видов сливок СЭНИ.....	157
2.16.7. Эмульгатор-улучшитель QUICK	158
2.16.8. Эмульсия для смазки форм, листов, подов	159
2.16.9. Пищевые красители ZEELANDIA.....	161

2.16.10. Ароматизаторы ZEELANDIA	162
2.16.11. Десертная вкусовая паста COMPOUND	162
2.17. Элементы украшений	163
2.17.1. Фотодекор	163
2.17.2. Посыпка ДУТЫЙ РИС	165
2.17.3. Посыпка АМАРЕТТО	165
2.17.4. Посыпка МЕРЕНГА	166
2.17.5. Посыпка ВОЗДУШНЫЕ ШАРИКИ	166
3. Кондитерские аксессуары и инвентарь	167
3.1. Инвентарь	167
3.2. Формы силиконовые (эластомули)	181
3.3. Подносы, подложки	183
3.4. Расходные материалы	184
Список источников	193
Приложение	195