



**Кондитерские и
хлебопекарные смеси**
МАСТЕР МАРТИНИ

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

- АССОРТИМЕНТ
концентрированных
смесей:
- - «Пан ди Спанья С25»
- - «Парадизо С 25»
- - «Маффин С 20»
- - «Мультিকেик С 25»



Рекомендация в применение :

АССОРТИМЕН Т	Бисквитный п.ф	Масляный бисквитный п.ф.	Кексы	Бисквитные пироги	Печенье
Пан ди Спанья С25	▽	▽			▽
Парадизо С25		▽	▽	▽	▽
Маффин С 20			▽	▽	▽
Мультикей С 25			▽	▽	▽

Преимущества:

- - упрощенная технология
- - быстрота приготовления
- - не требует мгновенной выпечки
- - хороший объем
- - равномерная пористость
- - приятный вкус и аромат
- - широкий спектр в применении
- - постоянное качество изделий
- - долго сохраняет свежесть



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

- Упаковка: многослойный мешок, масса нетто 10 кг.
- Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +25°C и
- относительной влажности не выше 70%.



ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- АССОРТИМЕНТ
КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ СМЕСЕЙ и
УЛУЧШИТЕЛЕЙ:
- - «ЛИЕВИ-ВИТ С 25» - для приготовления итальянского Паннетоне, куличей, бриошь.
- - «Пан Фриз» – улучшитель для сдобных и слоенных изделий.



ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Преимущества смеси «Лиеви-Вит С 25»:
- - смесь концентрат 25%
- - в составе негидрогенизированные жиры
- - влияет на увеличения объема и формоустойчивость
- - замедляет черствение
- - приятный вкус и аромат изделий после выпечки

СОСТАВ: сахар, пшеничная клейковина, негидрогенизированные растительные жиры (пальмовые), эмульгатор (E471), соль, глюкоза, растительный белок, пшеничная мука, сухой яичный желток, молочный белок, ароматизаторы, антиоксидант (E300), энзимы (α -амилаза - микробного происхождения).



Хлебопекарный улучшитель «Пан Фриз»

- **Характеристика:**
- -хлебопекарный улучшитель комплексного действия для
- производства дрожжевого слоеного и сдобного теста с высоким содержанием сахара и жира, а также высокорецептурных сортов хлеба.
- **Преимущества:**
- - дозировка 1% к массе муки
- - увеличивает объем изделий
- - удерживает формоустойчивость тестовых заготовок и их газодерживающую способность
- - увеличивает эластичность мякиша
- - предотвращает крошение
- - замедляет черствение
- - подвергаются глубокой заморозке



СОСТАВ: мука пшеничная, пшеничная клейковина, декстроза, эмульгатор (E472e), пшенично-солодовая мука, улучшитель (E300), энзим (α -амилаза - микробного происхождения).

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

□ «Лиеви-Вит С 25»

□ Упаковка:

многослойный мешок, масса нетто 10 кг.

□ **Условия хранения:** хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +25°C и

□ относительной влажности не выше 70%.

□ **Срок годности:** 360 дней

«Пан Фриз»

Упаковка:

многослойный мешок, масса нетто 25 кг.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте не более +25°C и относительной влажности не выше 70%

Срок годности: 360 дней

Кондитерские смеси

- - «Донателло» - смесь для приготовления желе, желирования фруктовых тортов, тарталеток, пирогов, для приготовления десертов, для покрытия фруктов и ягод.
- Приготовление:
- *Вода 1л+сахар 300-400 г.+ смесь «Донателло» 50-100г.*
- Смешать сухие компоненты, поместить в воду. Кипятить не более 30 секунд. Остудить до 60°C



Концентрированный гель

«Донателло»

- Преимущества:
- - упрощенная технология
- - после закипания не образует пену
- - прозрачность
- - приятный кисло-сладкий вкус
- - сохраняет товарный вид фруктам и ягоде
- - изделие приобретает красивый глянец
- - желе упругое не рыхлое



Концентрированный гель «Донателло»

- **Упаковка:**
- многослойный мешок 10 кг.
- **Условия хранения:** хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +25°C и
- относительной влажности не выше 70%.
- **Срок годности:** 360 дней.



ЗАГУСТИТЕЛЬ «МИКЕЛАНДЖЕЛО»

- « Микеланджело» -сухая смесь для приготовления термостабильных начинок.
- Состав: модифицированный крахмал (E1422), стабилизаторы (E401, E450, E516), сахар
- Дозировка: 10% к массе ягод, сока, творога и др. продуктов.
- Способ приготовления:
- 1. Смешать загуститель с сахаром и ягодами. Перемешать, использовать в изделия, как начинку перед выпечкой.
- 2. Смешать загуститель с сахаром, затем с соком. В конце добавить ягоды.



ЗАГУСТИТЕЛЬ «МИКЕЛАНДЖЕЛО»

- Преимущества:
- - упрощенная технология
- - не требует заварки, готовится холодным способом
- - обеспечивает термостабильность начинок
- - можно добавлять в бисквитное тесто для получения печенья «Савоярди»
- - выгодная дозировка



ЗАГУСТИТЕЛЬ «МИКЕЛАНДЖЕЛО»

- **Упаковка:**
- многослойный мешок 10 кг.
- **Условия хранения:**
хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +25°C и
- относительной влажности не выше 70%.
- **Срок годности:** 360 дней.



Смесь «ЧИЗ-КЕЙК»

- Характеристика:
- Смесь для приготовления «Чиз-кейка»
- Состав: сахар, загуститель (Е 1422 - модифицированный крахмал), сухая молочная сыворотка, **негидрогенизированные растительные жиры** (кокосовый), регулятор кислотности (Е330), желатин, загуститель (Е407), ароматизаторы.
- Дозировка: 400 г смесь «Чиз-кейк», 300 г яйца, 1000 г сыр, 700 г вода.



Преимущества:

- упрощенная технология
- все ингредиенты замешиваются одновременно
- не требует долгой выпечки
- экономия яиц, сыра или творога

ХЛЕБОПЕРКАРНЫЕ СМЕСИ

- АССОТРИМЕНТ:
- - «Багет С10» - *сухая концентрированная смесь для приготовления классического хлеба «Багет»*
- - «Чиабатта С10» концентрированная смесь для производства итальянского традиционного хлеба «Чиабатта»
- - «Пицца С20» - *сухая концентрированная смесь для производства пиццы.*
- - «Соффипан С 20» - сухая концентрированная смесь для производства хлебобулочных изделий, таких как булочки для гамбургеров и хот-догов, тостовый хлеб, несладкие слоенные дрожжевые изделия.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

Багет С 10	Чиабатта С 10	Пицца С 20	Соффипан С20
<ul style="list-style-type: none">-упрощенная технология- красивая неравномерная пористость мякиша, что характерно для Багета и Чиабатты- хорошая формоустойчивость- хрустящая золотистая корочка- приятный аромат и вкус, соответствующий изделию- может использоваться для глубокой заморозки- сохраняет дольше свежесть		<ul style="list-style-type: none">-упрощенная технология- не требует внесения дрожжей, так как есть в составе- для тонкого и толстого теста- тесто после выпечки не резиновое- сохраняет дольше свежесть- приятный вкус и аромат	<ul style="list-style-type: none">-упрощенная технология- приобретает равномерную мелкопористую структуру мякиша- отбеливает мякиш- хорошая формоустойчивость-приятный вкус и аромат- сохраняет дольше свежесть

ХЛЕБОПЕРКАРНЫЕ СМЕСИ

- **Условия хранения:** хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +25°C и
- относительной влажности не выше 70%.
- **Срок годности: 360 дней.**
- **Упаковка:** многослойный мешок, масса нетто 10 кг.

Наши подразделения :

- **Москва** – тел. +7
(495) 781 99 45
- **Санкт-Петербург**
– тел. +7 (812) 334 95
47
- **Казань** – тел. +7
(843) 202 32 25
- **Новосибирск** –
тел. +7 (383) 209 03 53

Следите за нашими
новостями на
«Facebook»:

<https://www.facebook.com/mastermartinirus/>

