

КОРРЕКТОРЫ

Корректоры для муки - ферментные препараты, с помощью которых можно исправить недостатки муки и получить полноценный продукт, не меняя рецептурные компоненты и технологию производства.

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
1	FM 3080 Корект	Корректор, применяющийся для изготовления традиционных французских багетов, особенностью которых является хрустящая корочка и эластичный мякиш.	1	1 - 2 %
2	FM 3081 Корект	Используется при выпекании пшеничного и ржано-пшеничного формового и подового хлеба, батонков.	20	50 г на 100 кг муки

УЛУЧШИТЕЛИ

Комплексные улучшители – препараты, которые используются для интенсификации технологических процессов изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, а также обеспечения качественных и структурно-механических свойств теста.

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
3	FM 3082 Файн	Используется при выпекании всех сортов хлеба, батонков, сдобных изделий.	20	200 г на 100 кг муки
4	FM 3083 Файн	Используется для улучшения свойств муки при производстве хлебобулочных изделий и изделий из слоёного теста.	20	400 г на 100 кг муки
5	FM 3084 Файн	Улучшитель для изготовления тостового хлеба и булочек для гамбургеров.	20	0,5 - 1 % от количества муки
6	FM 3085 Фреш	Используется для продления свежести и мягкости.	20	1-2 % от массы теста
7	FM 3087 Фрост	Используется при изготовлении теста для пельменей и прочих аналогичных полуфабрикатов. Препятствует склеиванию изделий в процессе хранения, улучшает реологические свойства теста и его пластичность.	10	0,1 - 0,5% от массы теста

СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
8	FM 3088 Маффин	Универсальная смесь для производства маффинов и кексов, печенья «Американо».	20	25% (для печенья «Американо» – 12%) от количества сухих ингредиентов

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
9	FM 3089 Маффин шоколад	Универсальная смесь для производства шоколадных маффинов и кексов, печенья «Американо».	20	25% (для печенья «Американо» – 12%) от количества сухих ингредиентов
10	FM 3001 Чиабатта	Сухая концентрированная смесь для приготовления традиционного итальянского хлеба "Чиабатта". Особенностью этого хлеба является хрустящая корочка и мякиш с крупной, неравномерно распределённой пористостью.	10	10-15% от количества муки
11	FM 3002 Чиабатта темная	Сухая концентрированная смесь для приготовления традиционного итальянского хлеба "Чиабатта" тёмная. Особенностью этого хлеба является хрустящая корочка и мякиш с крупной, неравномерно распределённой пористостью.	10	10-15% от количества муки
12	FM 3003 Бородино	Сухая универсальная смесь для изготовления ржаного хлеба типа "Бородино".	10	10-16% от количества муки
13	FM 3004 Берлинер	Сухая универсальная смесь для изготовления пончиков типа "Берлинер" либо "Донатс". Использование смеси обеспечивает получение пончиков с превосходным вкусом, стабильной формой и длительным сроком хранения.	10	10-16% от количества муки
14	FM 3005 Бисквіт	Универсальная смесь для производства бисквитных изделий: печенья, рулетов и под.	20	согласно рецептуре
15	FM 3006 Эйр	Смесь для быстрого приготовления крема холодным способом.	20	согласно рецептуре

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
16	SP 3003 Барбекю	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> перец чёрный, имбирь, гвоздика, горчица, паприка; ароматы печенья, дыма, паприки.	1	30 г на 1 кг массы
17	SP 3004 Базилик	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> петрушка, чеснок, пажитник, анис, базилик; ароматы сыра и печенья.	1	30 г на 1 кг массы
18	SP 3005 Прованс	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> лук, петрушка, чеснок, перец чёрный, орегано, прованские травы; ароматы печенья.	1	30 г на 1 кг массы
19	SP 3006 Тандури	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> перец чёрный, имбирь, гвоздика, горчица, паприка; ароматы печенья, дыма, паприки.	1	30 г на 1 кг массы

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
20	SP 3007 Мексика	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. Вкусовая направленность: кумин, орегано, паприка, петрушка, чеснок, перец, перец стручковый; ароматы печенья, паприки и томата.	1	30 г на 1 кг массы
21	Смесь экстрактов «Имбирь-Мускатный орех - Кардамон" 4601	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,5-1,5 г на 1 кг массы
22	Смесь экстрактов «Имбирь-Мускатный орех - Имбирь" 4602	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,5-1,5 г на 1 кг массы

ЭКСТРАКТЫ (ПОРОШКООБРАЗНЫЕ)

Изысканные вкусовые оттенки, аромат, привлекательный внешний вид и создание ощущения натуральности продукта – преимущество использования данных компонентов при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
23	Экстракт Гвоздики 3601	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,25 - 0,75 г на 1 кг массы
24	Экстракт Имбиря 3602	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,25 - 1 г на 1 кг массы
25	Экстракт Кардамона 3603	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,1-0,6 г на 1 кг массы
26	Экстракт Корицы 3604	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,2 - 0,5 г на 1 кг массы
27	Экстракт Мускатного ореха 3605	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,25-1 г на 1 кг массы
28	Экстракт Лука 3606	Для производства хлебобулочных изделий.	2	0,25-1 г на 1 кг массы

КОНСЕРВАНТЫ

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
29	РА 3001	Консервант. Используется для предотвращения картофельной болезни и плесени хлебобулочных изделий.	10	0,2 - 0,5 кг на 100 кг муки