

## 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	Квик Коррект 080	Корректор, применяющийся для изготовления традиционных французских багетов, особенностью которых является хрустящая корочка и эластичный мякиш.	1	1 - 2 %
2	Квик Коррект 081	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	Квик Файн 082	Используется при выпекании всех сортов хлеба, батонков, сдобных изделий.	20	200 г на 100 кг муки
4	Квик Файн 083	Используется для улучшения свойств муки при производстве хлебобулочных изделий и изделий из слоёного теста.	20	400 г на 100 кг муки
5	Квик Файн 084	Улучшитель для изготовления тостового хлеба и булочек для гамбургеров.	20	0,5 - 1 % от количества муки
6	Квик Фреш 084	Используется для продления свежести и мягкости.	20	1-2 % от массы теста
7	Квик Фрост 087	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	Квик Маффин 085	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	Квик Маффин Шоколад 086	Универсальная смесь для производства шоколадных маффинов и кексов, печенья «Американо».	20	25% (для печенья «Американо» – 12%) от количества сухих ингредиентов
10	Квик Чиабатта 001	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	Квик Чиабатта темная 002	Сухая концентрированная смесь для приготовления традиционного итальянского хлеба "Чиабатта« темная. Особенностью этого хлеба является хрустящая корочка и мякиш с крупной, неравномерно распределённой пористостью.	10	10-15% от количества муки
12	Квик Бородино 001	Сухая универсальная смесь для изготовления ржаного хлеба типа "Бородино".	10	10-16% от количества муки
13	Квик Берлинер 001	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	Квик Бисквит 001	Универсальная смесь для производства бисквитных изделий: печенья, рулетов и под.	20	согласно рецептуре
15	Квик Эйр 001	Смесь для быстрого приготовления крема холодным способом.	20	согласно рецептуре

### ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
16	Квик Спайс 001	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> перец чёрный, имбирь, гвоздика, горчица, паприка; ароматы печенья, дима, паприки.	1	30 г на 1 кг массы
17	Квик Спайс 002 Базилик	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> петрушка, чеснок, пажитник, анис, базилик; ароматы сыра и печенья.	1	30 г на 1 кг массы
18	Квик Спайс 003 Прованс	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> лук, петрушка, чеснок, перец чёрный, орегано, провансикі трави; аромат печива.	1	30 г на 1 кг массы

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
16	Квик Спайс 001	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> перец чёрный, имбирь, гвоздика, горчица, паприка; ароматы печенья, дима, паприки.	1	30 г на 1 кг массы
17	Квик Спайс 002 Базилик	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> петрушка, чеснок, пажитник, анис, базилик; ароматы сыра и печенья.	1	30 г на 1 кг массы
18	Квик Спайс 003 Прованс	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> лук, петрушка, чеснок, перец чёрный, орегано, прованские травы; аромат печенья.	1	30 г на 1 кг массы
19	Квик Спайс 004 Тандури	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> кориандр, петрушка, чеснок, перец чёрный, кумин, куркума, имбирь, корица; аромат печенья.	1	30 г на 1 кг массы
20	Квик Спайс 005 Мексика	Пряно-ароматическая смесь для производства хлебобулочных изделий. <u>Вкусовая направленность:</u> 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

	Наименование	Область применения	Фасовка, кг	Дозировка
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	Квик Консервант 001	Консервант. Используется для предотвращения картофельной болезни и плесени хлебобулочных изделий.	10	0,2 - 0,5 кг на 100 кг муки