

News Дукат

№10, июль 2016

ТЕМА НОМЕРА

В НОМЕРЕ



Далеко не каждый продукт может так громко заявить о себе и похвастаться уникальными технологическими свойствами, как новый продукт от нашей Компании.

Совсем недавно в линейке кремов на растительных маслах Ducatto появилась новинка – Люксовые сливки Ducatto 102.

Продукт Ducatto 102 разрабатывался с учетом всех требований и предпочтений производителей, которые в свою очередь стремятся сократить производственные затраты, но при этом не потерять в качестве. Люксовый продукт Ducatto 102 полностью отвечает данным требованиям. Крем имеет привлекательную цену! Уникальную рецептуру! Технологические преимущества! Производители кондитерских изделий оценят все преимущества использования нового продукта.

Наш отдел разработок долго и тщательно экспериментировал с различными составляющими продукта. В результате добились соответствия характеристик качества разрабатываемого продукта. Люксовые сливки Ducatto 102 при взбивании увеличиваются в объеме в 4,5 – 5 раз, отлично держат форму и обладают прекрасной эластичностью. Крем Ducatto 102 превосходно сочетается с наиболее популярными наполнителями любых видов: фруктово-ягодными начинками, сгущенным молоком, глазуриями, молочными и кисломолочными продуктами, сахарной

пудрой, сахарными сиропами с различным содержанием сухих веществ. Отличительной и уникальной особенностью Ducatto 102 является то, что данный крем выдерживает внесение сахарного сиропа 50% концентрации до 90%, до 30% воды, при этом сохраняет высокую формуустойчивость. Еще одно преимущество данного продукта – это устойчивость к внешним перепадам температур. Особенно рекомендуем производителям Южного Федерального округа Российской Федерации и «тёплым» странам: Узбекистан, Киргизия, Азербайджан и т.д. обратить внимание на это свойство продукта.

Но главное вкус и цвет – белоснежные сливки с легким вкусом пломбира, без нежелательных послевкусий, которые зачастую возникают в подобных продуктах из-за наличия низкокачественных растительных жиров и различных стабилизирующих и эмульгирующих ингредиентов. Растительные сливки достаточно технологичный ингредиент, который имеет потенциал развития в кондитерской отрасли. И на данный момент на российском рынке сырья для кондитерской промышленности широчайший ассортимент кремов на растительных маслах европейских и российских производителей..

Продолжение на стр. 2

1-2 стр. Тема номера.
Это как раз то, что Вы так долго искали!

2 стр.
Новинки производства:
- Топпинг Ducatto «Киви»
- Топпинг Ducatto «Кленовый сироп»
- Крем на растительных маслах iCream



3 стр. Актуально:
Россия продолжает наверстывать прошлогоднее сокращение объемов производства кондитерских изделий

3 стр. Ответы на задаваемые вопросы.

3 стр. Интересно.
Вкусно и Полезно!

3 стр. Новости:

- Сладкий бизнес
- Компания Дукат в Facebook
- WorldFood Moscow 2016

 **WorldFood**
Moscow
12-15 сентября 2016

Приглашаем Вас посетить
25-ю международную выставку
WorldFood Moscow 2016

4 стр. Рецепт

от ведущего технолога-демонстратора
Компании «Дукат» Забурдаева
Вячеслава.

Продолжение. Начало на стр. 1

В условиях довольно жёсткой конкуренции на данном рынке, мы предлагаем производителям не только высококачественный Люксовый продукт Ducatto 102, но и предоставляем услуги клиентского сервиса: любую технологическую помощь, в том числе выезд на предприятие для проведения пробных выработок и создание эксклюзивных

ингредиентов на заказ. По запросу предоставим рецептуры кондитерских изделий с использованием крема на растительных маслах Ducatto 102, готовые идеи для расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Продукт Люксовые сливки Ducatto 102 - создан для вашего процветания, произведенный по последним УНТ технологиям!



НОВИНКИ ПРОИЗВОДСТВА

Топпинг Ducatto «Киви»

Известно ли вам, что такое «китайский крыжовник»? Иногда так называют плоды растений рода Актинидия, которые представляют собой древовидные лианы родом из Китая. Но нам этот фрукт больше знаком под названием «киви». Описывая вкус киви, говорят о сочетании ароматов крыжовника, земляники, банана, дыни, яблока, черешни и ананаса. Удивительно, как один фрукт может передавать столько нот одновременно. Но абсолютно понятно, за что его так любят потребители. Киви едят в свежем виде, варят из них варенье, делают желе, добавляют в салаты, что говорит о прекрасных вкусовых качествах, которые киви придает блюду. Топпинг со вкусом киви украсит не только мороженое, но и практически любой десерт, придав восхитительный вкус тропического фрукта.



Топпинг Ducatto «Кленовый сироп»



Кленовый сироп – это не просто вкусная добавка, это продуктовый символ Канады. Первые упоминания о кленовом сиропе датируются 1760 годом, но известно, что и до этого коренное население уже использовало кленовый сок. Кленовый сироп пользуется популярностью во всем мире, поскольку прекрасно подходит ко многим продуктам, например как маринад к мясу, рыбе или птице. Но самыми популярными блюдами с кленовым сиропом являются блинчики и,

конечно же – мороженое. Топпинг со вкусом кленового сиропа стал прекрасным дополнением в линейке нашей компании. Топпинг Ducatto со вкусом кленового сиропа обладает неповторимым медовым вкусом с привкусом карамели.

Новинка! Крем на растительных маслах iCream

Одна из последних разработок Компании Дукад – крем iCream - Продукт успеха! Продукт, с массовой долей жира 12%, не содержит искусственных красителей, обогащен пектином, имеет приятный и естественный молочный вкус, получаемый за счет томления.

«iCream» идеально подходит:

- для мучных кондитерских изделий (пряников, сдобно-отсадного печенья) и сдобных мелкоштучных изделий перед выпечкой
- для использования в выпеченных изделиях - начинения круассанов, пончиков (берлинеров), эклеров
- для взбивания с кремами, прослойки

рулетов, тортов, пирожных

Новинка «iCream» демонстрирует прекрасные показатели:

- технологичен в работе, подходит как для ручной, так и для машинной дозировки
- прекрасно подходит для взбивания с другими кремами, растительными сливками Ducatto
- обладает термостабильностью, не закипает, не образует пустот в готовом изделии
- в готовых изделиях продукт не засахаривается и не меняет цвет
- высокое содержание сухих веществ (выше 70%) способствует увеличенному сроку хранения, который составляет 8 месяцев.

Ассортимент:

- со вкусом топленого молока
- со вкусом крем-карамели
- с молочным вкусом

Крем iCream – отличное решение многих задач производителей кондитерских и хлебобулочных изделий.



Россия продолжает наверстывать прошлогоднее сокращение объемов производства кондитерских изделий



Производство всех видов кондитерских изделий в первом квартале 2016 года выросло на 5,9% - до 791,7 тыс. тонн с 747,5 тыс. тонн за аналогичный период 2015 года. Производство мучных кондитерских изделий в первом квартале 2016 года выросло на 5,7% - до 320,4 тыс. тонн с 303 тыс. тонн в первом квартале 2015 года. Это был наиболее стабильный сегмент в крайне непростою для кондитеров 2015 году, в который переместился основной потребительский спрос. Кроме того, именно мучные кондитерские изделия хорошо продавались на экспорт в течение предыдущего года. В текущем году экспорт мучных кондитерских изделий длительных

сроков хранения вырос в значительно больших объемах.

Из числа крупнейших регионов – производителей сладостей наиболее значительный рост в первом квартале 2016 года произошел в Северо-Западном федеральном округе в целом (+14,7%) и в Санкт-Петербурге (+15,7%) в частности за счет резкого увеличения производства мучных кондитерских изделий. Кроме того лидерами по темпам прироста оказались Владимирская область (+19,3%), являющаяся одним из ведущих в стране регионов-производителей кондитерских изделий, а также Самарская (+27,7%) и Пензенская (19,8%) области.

ОТВЕТЫ НА ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Вопрос:

«Как избежать растрескивания растительных сливок на торте?»

Ответ:

«Чтобы избежать процесс растрескивания взбитого крема /сливок на изделия/ необходимо принимать и учитывать во внимание следующие меры:

- Обильную пропитку бисквитных коржей сахарным сиропом

- Нанести на поверхность бисквитного п\ф толстого слоя взбитого крема
- Взбивание крема с добавлением сахарного сиропа (с содержанием сухих не менее 50%) от 40-60%
- Добавления в крем сгущенного с сахаром молока до 30% в конце взбивания
- Добавления в крем кондитерского геля холодного нанесения до 40% в конце взбивания



Кондитерские изделия могут быть не только вкусными, но и полезными! Особенно натуральные имеют множество положительных свойств. Давно известно о влиянии сладостей на настроение. Причем повышение настроения происходит не только от ощущения сладости во рту но, и от снабжения мозга большим количеством энергии. Все знают замечательную истину всё хорошо в меру. Плитка шоколада раз в неделю, восхитительный десерт или пирожное время от времени действительно помогут вам

Вкусно и полезно!

поднять настроение. А как вам новое веяние – мучные кондитерские изделия, приготовленные на пару?! Нежные булочки, пончики, лепие и воздушные бисквиты с начинкой приготовленные на пару, которые очень популярны в Китае, Японии, Италии. В Америке популярны паровые маффины. Уникальные необычно вкусные и, главное полезные продукты уже навсегда покоряют самых взыскательных российских

потребителей. Так что правильно выбирайте сладости, позволяйте себе иногда полакомиться и будьте здоровы!



ИНТЕРЕСНО

НОВОСТИ

Сладкий бизнес

Компания «Дукат» не первый год занимается производством топпингов и смесей для мягкого мороженого. А сейчас мы можем заинтересовать наших друзей направлением, которое может расширить границы вашего бизнеса – франшизой «Шокбери». В этом году мы запустили свою собственную франшизу, информацией о которой спешим поделиться с вами. Мягкое мороженое – это лакомство, которое приносит стабильный доход, особенно при поддержке тех, кто знает о нем все! Никаких паушальных взносов, отлаженная система поставки и конечно же первоклассный натуральный продукт. На сайте www.shokberi.com вы сможете найти всю информацию по запуску бизнеса с нашей франшизой! А задать возникшие вопросы по телефону 89623999251.



Компания Дукат в Facebook!

Уважаемые партнеры! Рады сообщить Вам, что мы запустили официальный аккаунт Компании Дукат в Facebook!

Присоединяйтесь к нам, чтобы:

- узнавать интересные факты, связанные с пищевой промышленностью
- следить за событиями в компании
- знакомиться с обзорами и новостями пищевого рынка
- смотреть яркие фотоотчеты и рецепты интересных идей

Участвуйте в жизни группы! Общайтесь, комментируйте и ставьте лайки!



WorldFood Moscow 2016

WorldFood Moscow. Выставка будет проходить в Москве с 12 по 15 сентября ЦВК «Экспоцентр». В прошлом году участие в выставке приняли 1 522 компании из 62 стран. На выставке WorldFood Moscow представлен широкий ассортимент овощей и фруктов, бакалеи и кондитерских изделий, мяса и рыбы, чая и кофе, консервов и других продуктов питания отечественного и зарубежного производства. Компания «Дукат» представит новинки и уже полюбившиеся вам продукты. Мы будем рады увидеть Вас в числе наших гостей и надеемся, что посещение этого мероприятия окажется для Вас всесторонне полезным.





Медовый торт

Рецепт от ведущего технолога - демонстратора Компании «Дукат» Забурдаева Вячеслава.

Хочу поделиться с вами моей разработкой - рецептурой медового масляного бисквита, его отличительной особенностью является то, что не нужно раскатывать коржи как в традиционном рецепте, а можно сразу залить в форму толстый слой теста, выпечь, охладить и разрезать на тонкие коржи. Корж получается очень мягким и пористым.

На основе этого коржа я соберу медовый торт, используя для промазки коржей новый продукт нашей компании, крем на растительных маслах «iCreat» со вкусом топленого молока. Этот продукт, получаемый путем термообработки молока или восстановленного сухого молока и молочных продуктов (сыворожка), с последующим томлением с сахаром отличается своим насыщенным вкусом и пластичной, мягкой консистенцией. Для декора будем использовать крем масляный, приготовленный из масла сливочного крестьянского, гель нейтральный, подкрашенный в медовый цвет и глазурь кондитерскую Blisso 04-14.

Способ приготовления:

1) Способ приготовления: Меланж и сахар взбиваем до увеличения в объеме в 3 - 3.5 раза и получения сметанообразной консистенции

2) Параллельно варим медовую жженку: мед доводим до кипения и всыпаем соду, помешиваем поднимающуюся пену и варим массу до темного цвета, в конце вливаем на (100 гр меда) 50 гр воды, перемешиваем

3) Вливаем кипящую массу во взбитую смесь яиц и сахара, продолжаем взбивание до однородного цвета 3-5 мин.

4) В массу постепенно всыпаем просеянную муку, непрерывно перемешивая в ручную или на низких оборотах миксером в течение 15- 30 секунд

5) Вносим растительное масло, перемешиваем

6) Тесто выливаем в застланную бумагой форму и выпекаем при температуре 170-175С 45-50 мин. (время в зависимости от толщины пласта)

7) Охлаждаем. Выстаиваем 5-12 часов. Разрезаем на тонкие слои и используем как основу для тортов или пирожных.

Медовый корж разрезаем на 3-5 слоев и промазываем кремом iCreat со вкусом топленого молока.

Торт обмазываем – грунтуем масляным кремом:

Крем масляный: на 160,71

Крем масляный:	на 160,71
Масло сливочное крестьянское	- 73,83
Сироп молочно - сахарный №63	- 78,23
Пудра сахарная	- 14,91
Коньяк или вино	- 0,27
Ванилин	- 0,19
Выход:	160,71

Способ приготовления: размягченное сливочное масло взбиваем до увеличения в объеме в 2,5-3 раза (5-7 мин), вносим сахарную пудру, ванилин, коньяк или вино, продолжаем взбивание еще (5-7 мин), частями вливаем охлажденный молочно-сахарный сироп и взбиваем до полного вработывания сиропа 7-10 мин.



Готовым кремом заглаживаем поверхность торта и прикладываем к слою крема пузырчатую пленку, разглаживаем ее с помощью лопатки по поверхности (для имитации медовых сот), тортоставку ставим в холодильник или морозильную камеру для застывания крема, после застывания пленку снимаем и поливаем поверхность торта подкрашенным нейтральным гелем, аккуратно распределяя его по поверхности.

Боковую поверхность декорируем глазурью Blisso 04-14.

Поверхность торта декорируем пчелами из крема.

Для торта массой 1 кг	Кол-во сырья, гр.
Бисквит масляный медовый	319,65
Крем «iCreat» со вкусом топленого молока	285,71
Глазурь кондитерская Blisso 04-14	35,71
Крем масляный	160,71
Гель кондитерский холодного застывания нейтральный	55,35
Сироп для промочки №95	142,87
Итого:	1000,00

Бисквит масляный медовый	на 1т	на 319,65
Мука пшеничная в/с	265,40	84,83
Сахар песок	247,20	79,01
Крахмал	65,40	20,90
Меланж	545,30	174,30
Мед	100,00	31,96
Масло растительное дезодорированное	50,00	15,98
Сода	10,00	3,19
Вода	50,00	15,98
Выход:	1000,00	319,65



КОНТАКТЫ

МОСКВА
125412, г. Москва, ул. Коровинское ш., д. 35., стр. 2
Телефон: + 7(495) 783-60-04
E-mail: dykat_moscow@dykat.com

НОВОСИБИРСК
630009, г. Новосибирск, ул. Дунайская, д. 16
Телефон: + 7(383) 362-19-84, 362-19-86
E-mail: dykat_novosibirsk@dykat.com

САНКТ – ПЕТЕРБУРГ
194292, г. Санкт-Петербург, ул. 6-ой Верхний переулоч, д. 12, литера А
Телефон: + 7(812) 414 92 78
E-mail: dykat_spb@dykat.com

ПЕНЗА
440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7
Телефон: +7(8412) 20-63-20, 20-62-20
Факс: +7(8412) 20-67-20
E-mail: dykat@dykat.com

ЕКАТЕРИНБУРГ
620010, г. Екатеринбург, ул. Альпинистов, д. 77
Телефон/факс: +7(343) 317-93-73
e-mail: dykat_ekaterinbyrg@dykat.com

КРАСНОДАР
350072, г. Краснодар, ул. Московская 103/1
Телефон: +7 (861) 203-40-48
E-mail: dykat_krasnodar@dykat.com

 **КОМПАНИЯ**
Дукат

www.dykat.com

Вместе к успеху!

