News Дукат

№7, сентябрь 2015

ТЕМА НОМЕРА

Принято считать, что французы любят начинать утро с вкусных круассанов и чашечки горячего кофе. Большинство современников знает невероятный вкус этих хлебобулочных изделий, самой лучшей выпечки французских кулинаров.

Никто не задавался вопросом: "Почему круассаны имеют форму полумесяца"? Все достаточно просто: в переводе с французского круассан означает «месяц». Сегодня для нас это выпечка из слоеного теста, которая стала неотъемлемой частью современного завтрака. Круассан с кофе или горячим шоколадом на завтрак стал признаком хорошего вкуса.

Сегодня этот десерт считается символом самой романтичной страны – Франции. Но впервые это лакомство было приготовлено в 1683 году в Австрии. Как гласит история, в 1683 году Вена была осаждена турками, вражеские войска турков пытались попасть в столицу через тайный туннель, но венские булочники вовремя проявили бдительность, и город был спасен. Венский пекарь Питер Вендлер впервые сделал булочку в честь победы в форме полумесяца, изображенного на флаге побежденной стороны.

Существует и другая легенда, по которой турки при отступлении оставили под стенами Вены большое количество мешков с зернами кофе. Один находчивый венский кондитер открыл первую кофейню, в которой подавали круассаны в форме османского полумесяца и ароматный кофе по-восточному.

Во Франции круассаны появились только в 1770 году благодаря Марии-Антуанетте , дочери австрийской императрицы. Она вышла замуж за французского короля и стала основательницей традиционного французского завтрака. Сегодня о «венской родословной» круассана напоминает только его оригинальная форма, т.к. парижские пекари изменили круассан почти до неузнаваемости: приготовили его впервые из слоеного теста с маслом, что изменило вкусовые качества круассана, придумали самые разнообразные начинки для круассанов. Классическими начинками считаются заварной крем, сгущенное молоко, шоколад, миндальная паста, джем. Любой начинки в круассане должно быть не менее 50% - это принципиально.

Круассан, несмотря на то, что он французский, получил широкое распространение во всем мире и приобрел уже национальные оттенки. Американцы любят круассаны с сыром, ветчиной, зеленью – в общем, они из всего делают гамбургер. Итальянцы – предпочитают круассаны с кремовыми шоколадными начинками, которые запивают эспрессо. Японцы любят круассаны небольшого размера, глазированные и с шоколадной же начинкой "двойной шоколад", который отлично стимулирует умственную работу. Самые популярные круассаны в России – безусловно со сгущенным

Продолжение на стр. 2

В НОМЕРЕ

1-2 стр. Тема номера. Круассан: маленький французский комплимент к кофе или чаю!

2 стр. Интересно:
- хлеб в виде арбуза!

2-3 стр. Актуально:
- новая рубрика!

3 стр. Новинки производства:
- вареная сгущенка "Крем-брюле ";
- глазурь Blisso для творожных сырков!

3 стр. Новости

4 стр. Рецепт

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

Продолжение. Начало на стр. 1

молоком и фруктовыми начинками.

Классический рецепт французского круассана предполагает использование дрожжевого теста, которое прослаивается сливочным маслом и раскатывается. Приготовление является процессом непростым, на качество изделия влияют множество факторов. Для приготовления теста необходима мука, соль, сахар, дрожжи и сливочное масло. Между прочим, масло следует выбирать высокой жирности, наилучшим вариантом будет показатель в 82% жирности. Как известно, сдобу можно приготовить с использованием более дешевого заменителя масла – маргарина. Круассаны с применением маргарина называются «обычными»; из смеси маргарина с маслом – «кондитерские». При использовании маргарина выпечка становится жесткой, больше напоминающей резину.

Для создания подлинных французских круассанов мы предлагаем рецепт круассанов с использованием наших ингредиентов, которые не оставят равнодушными самых изысканных гурманов!

Предлагаемый рецепт дрожжевой слойки для круассанов от Компании «Дукат»

Ингредиенты:

Сырье	Кол-во сырья
Мука пшеничная в/с	100,0 кг
Дрожжи Рекорд	4,0 кг
Соль	1,8 кг
Сахар	10,0 кг
Спред растительно-сливочный «Люкс» 82,5% в тесто (ингредиент Компании Дукат)	6,0 кг
Молоко коровье сухое обезжиренное (ингредиент Компании Дукат)	4,0 кг
Улучшитель Мажимикс голубой или фиолетовый	2,0 кг или 1,0 кг
Вода (холодная)	47,0-49,0 кг
Спред растительно-сливочный «Люкс» 82,5% на слоение (ингредиент Компании Дукат)	43,5 кг (25% к массе теста)
Яйцо куриное на смазку	100 шт

1) Замес теста 3 мин медленно - 5 мин быстро, температура теста 20-22°;
2) Отдых теста в холоде 30 мин.;
3) Слоение в две книжки – толщина 10-15 мм; Охлаждение 20-30 мин.;
4) Слоение в две книжки – толщина 3-6 мм;
5) Тесто обязательно повернуть на 90°;
6) Формовка, расстойка 40-50 мин;
7) Смазывание яйцом, выпечка при t 200°С – 15 мин (с паром, когда без яйца).

Для начинения круассанов предлагаем широкий ассортимент готовых начинок, которые мы производим. Начинки Компании Дукат предоставляют производителям круассанов на базе одного изделия создавать широкую гамму вкусов. Начинки очень удобны в использовании, обладают насыщенным вкусом, изготовлены из высококачественных ингредиентов, имеют великолепные технологические (рабочие) характеристики, начинки идеальны для линий по выпечке круассанов малой и высокой производительности. В зависимости от технологического процесса изготовления круассанов есть начинки в круассаны до и после выпечки:

- Вареная сгущенка: Варенка 04-15м, Варенка 07-15т, Варенка 09-11, Варенка 09-15м;
- Крем «Люкс» Молочная карамель 08-15;
- Крем «Люкс» со вкусом Крем-брюле 02-15;
- Начинка Анабелле со вкусом сметаны, ванили, творога, йогурта, тирамису, шоколада;
- Начинка Анабелле со вкусом фруктов и ягод (более 20 видов);
- Начинка Анабелле со вкусом и кусочками фруктов или ягод от 20 до 50% (более 10 видов)
- Начинка фруктовая «Люкс» на основе яблочного пюре (более 20 видов);
- Крем «Люкс» со вкусом шоколада.

Все предложенные начинки обладают пластичной консистенцией, имеют короткую структуру, что позволяет, автоматизировано производить равномерное деление начинки на порции.

С ингредиентами Компании Дукат Ваш ассортимент круассанов будет привлекателен и востребован потребителем, а технологический процесс – простым!

Фото автора статьи – Великанова Элла Ивановна, технолог хлебопекарного направления.

ИНТЕРЕСНО

Хлеб в виде арбуза!

Тайваньская пекарня Jimmy's на Тайване создала хлеб, который выглядит так же, как квадратные арбузы, столь популярные в Японии.

По словам работников пекарни, необычный хлеб был разработан, чтобы повысить употребление хлеба среди детей во время жарких летних месяцев, когда их аппетит уменьшается. В хлебе используются натуральные красители – зеленый чай для кожуры, клубника для мякоти и бамбуковый древесный уголь для семян.

Авторы некоторых альтернативных рецептов в интернете предлагают использовать изюм для имитации арбузных семечек. Похоже, этот арбуз на самом деле будет очень весело и вкусно есть детям. Стоит отметить, что подобный хлеб уже стал невероятно популярным среди местных жителей, и пекарня не может угнаться за растущим спросом.

АКТУАЛЬНО

Новая рубрика!

Специалисты Компании «Дукат» ежедневно отвечают на большое количество вопросов. И отвечая на вопросы, мы поняли, что многие ответы были бы полезны многим другим нашим клиентам. Именно так мы пришли к тому, что пора создать в газете News Дукат рубрику «Ответы на часто задаваемые вопросы», в которой будем выделять часто встречающиеся вопросы и давать на них развернутые ответы.

Рубрика *«Ответы на задаваемые вопросы»* - рубрика для Вас, уважаемые наши клиенты. Задавайте свои вопросы, и наши специалисты с удовольствием ответят на них. Вопросы о выпускаемых продуктах Компании, об их применении, повышении потребительских ха-

Продолжение на стр. 3

Продолжение. Начало на стр. 1

рактеристик выпускаемых Вами продуктов, повышение качества, расширение Вашего ассортимента, решение технологических задач, оптимизация технологии производства, снижение себестоимости продуктов, увеличение сроков годности готовой продукции.

Присылайте Ваши вопросы на электронный ящик *n_vinsh@dykat.com* – ответы будут опубликованы в газете

Вареная сгущенка "Крем-брюле "!

Попробуйте нашу новинку - крем на растительных маслах "Варенка. Крем-брюле"! Нежный вкус, пластичная консистенция, удобство в использовании! Подходит как для ручной так и для машинной дозировки.

Рекомендуем использовать крем на растительным маслах "Крем-брюле" для:

- для прослойки рулетов, тортов, пирожных;
- для начинения круассанов, пончиков (берлинеров);
- для взбивания с кремами;
- для склеивания печенья типа «сендвич».

Продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку.

Глазурь Blisso для творожных сырков!

Для производителей популярного лакомства мы разработали темную кондитерскую глазурь Blisso ПС-3 для глазирования творожных сырков.

Blisso ПС-3 изготовлена на основе нетемперируемых заменителей масла какао лауринового типа, в виде мелких дробсов. Предназначена для глазирования творожных сырков, можно использовать для глазирования печенья, рулетов, конфет.

Глазурь Blisso ПС-3:

- готова к применению;
- не требует темперирования;
- обладает хорошим блеском;
- создает твердое покрытие на сырке, препятствующее деформации изделия при транспортировке.

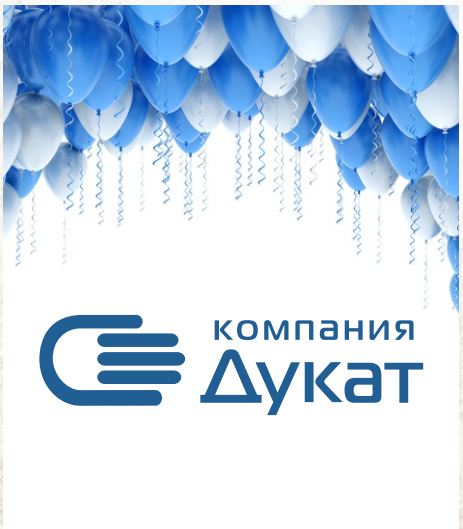
Реологические параметры глазури, позволяют использовать глазурь на линии длительное время без существенного нарастания вязкости в процессе глазирования сырков.

Рекомендацуем перед использованием глазурь растопить в ёмкости с водяной рубашкой, температура воды в рубашке не должна превышать 55-65°С. Глазурь готова к использованию, когда температура всей массы глазури достигнет 40±2,0°С.

День Компании!

В августе Компания Дукат отметила свое день рожденье. Каждая годовщина Компании служит подтверждением того, что мы растем и развиваемся. И вклад каждого сотрудника очень важен и незаменим. Благодарим партнеров, клиентов, друзей Компании Дукат за поздравления! И в свою очередь говорим спасибо Вам за доверие, спасибо Вам за наш профессионализм и осознание своего колоссального опыта, спасибо, за то, что вы требуете от нас больше, спасибо, что помогаете нам развиваться!

В 2015 году нам исполнилось 14 лет. Следующий год будет юбилейным для Компании Дукат – 15 лет. Перед руководством и сотрудниками стоит много планов и задач.



Российские кондитерские изделия популярны в Китае

Как стало известно, российские кондитерские изделия весьма популярны в Китае, особенно шоколад и конфеты, которые, к слову, стоят 22,9 юаня за 500 граммов, то есть около 500 руб./кг - довольно дорого по местным меркам.

Новый каталог!

Скоро выходит новый каталог продукции Компании "Дукат" вобравший в себя все новинки и разработки Компании за последние два года. В каталоге Вы сможете ознакомиться с полным перечнем наших ингредиентов, узнать особенности и отличия каждого, выбрать для себя подходящий!

А выбирать действительно есть из чего: расширенная линия "Варенки", обновленная линия кондитерский глазурей, гелей для декорирования, начинок жировых и фруктовых! Вы обязательно найдете "свой", уникальный продукт для профессионального творчества и Вашего процветания!

Песочные корзиночки «Ягодное лукошко» с вишневой начинкой

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

Тесто для песочных корзиночек сделаем с добавлением пшеничных отрубей. Отруби трудно назвать особо питательными, однако в них содержатся вещества, которые чрезвычайно полезны для организма: пищевые волокна (так называемая клетчатка), витамины Е, А и группы В, а также такие необходимые минералы, как кальций, селен, фтор, хром, калий, магний, цинк, медь и другие.

Ингредиенты:

Сырье	Кол-во сырья, гр.
Мука пшеничная в/с	270,00
Отруби пшеничные	30,00
Сахар-песок	100,00
Спред растительно-жировой К «Люкс» для взбивания	200,00
Желток яичный	20,00
Ароматизатор винилин	0,04
Итого:	**1090,00**
Выход:	**1090,00**

Для начинки	Кол-во сырья, гр.
Полуфабрикаты кондитерские начинка Анабель с кусочками вишни 20%	400,00
Итого:	**400,00**
Выход:	**400,00**

Способ приготовления:

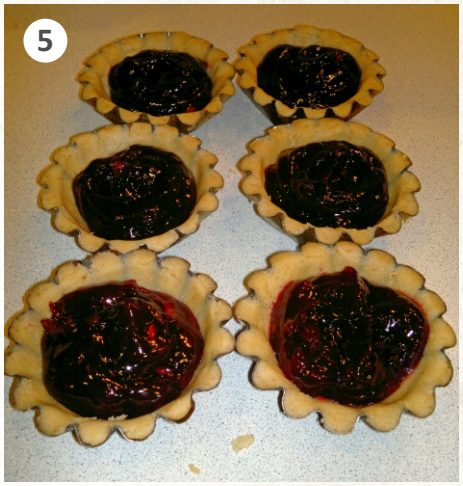
1) Размягченный спред и сахар-песок взбиваем с добавлением желтка до полного растворения сахара, добавляем ванилин отруби, муку и быстро замешиваем песочное тесто.

2) Готовое тесто заворачиваем в пленку и выкладываем в холодильник на 2-3 часа.

3) Для начинки используем готовую термостабильную начинку Анабель с кусочками вишни 20%, ее преимуществами является отличный вкус, начинка не кипит при выпечке и не оставляет полости внутри изделия после выпекания, что позволяет нам получать готовые выпеченные изделия с ровной, не деформированной поверхностью. Данную начинку можно добавлять до выпечки в любые мучные кондитерские и кулинарные изделия от пряников до вареников.

4) Корзиночки выпекаются в формах. Охлажденное тесто делим на шарики и укладываем их в формы, с помощью пальцев разминаем тесто, начиная с низа формы, и постепенно поднимаем вверх, заполняя всю корзиночку.

5) Формочки с тестом заполняем вишневой начинкой. Остаток теста раскатываем на подпыленном мукой столе толщиной 0,5 мм, тесто наматываем на скалку и накрываем корзиночки с начинкой.



6) Поверхность теста прокатываем скалкой, прижимая его и удаляя избытки теста с боков корзиночки. Поверхность теста прокалываем зубочисткой и выпекаем при температуре 170С в течение 10-15 мин.

7) Выпеченные изделия охлаждаем, вынимаем из форм и подаем к столу. «Ягодные лукошки» отличаются рассыпчатой, хрустящей корочкой и нежной вишневой начинкой, которая никого не оставит равнодушным.

Видео рецепт Вы можете посмотреть на нашем канале в YouTube.

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 переулок, д. 12, литера А
Телефон: + 7(812) 383-50-35
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
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, д. 71
Телефон: + 7(861) 210-93-94
E-mail: dykat_krasnodar@dykat.com

компания Дукат

www.dykat.com

Вместе к успеху!