News Дукат

№8, декабрь 2015

ТЕМА НОМЕРА

Новое решение от Компании Дукат – начинка Anabelle для взбивания! Больше чем просто начинка!

Сегодня уже нельзя с уверенностью сказать, когда и где были изобретены: торт, пирожное, вафельные трубочки, рулеты. Но можно с уверенностью сказать, что сегодня ни одно торжество, ни один праздник не обходиться без изысканных во вкусе и оформлении тортов и пирожных. В России кондитерские изделия на основе масляного крема всегда пользовались большой популярностью среди потребителей. Но с начала 2000-х годов хлебобулочные и кондитерские изделия с масляными кремами, начинками постепенно отдали своё первенство кондитерским и хлебобулочным продуктам с взбитыми растительными сливками.

Однако вкусы меняются…

Сегодня ощутимо увеличивается спрос на кремовые кондитерские изделия с пониженной калорийностью и новыми вкусами. Компания «Дукат» предлагает новинку на сегодняшнем рынке – уникальный кондитерский продукт Anabelle для взбивания! Продукт предназначен для использования в кондитерской промышленности, после доведения до полной готовности путём взбивания.

Высокотехнологичная кремообразная начинка Anabelle – бескомпромиссная функциональность! При производстве продукта используются новые технологии в производстве, а сам продукт наделен универсальными свойствами.

- Крем Anabellee для взбивания идеален для прослойки тортов, рулетов, пирожных; для начинения выпеченных круассанов, пончиков; для заполнения полости заварных полуфабрикатов, вафельных и слоеных трубочек.
- Взбитый крем идеален для декора, при отсадке дает гладкую поверхность, что особенно ценно для кондитеров.
- Консистенция начинки может быть от текучей до кремообразной, это зависит от соблюдения рекомендуемых температурных условий ее хранения от 2 до 10С и не влияет на увеличение в объеме при взбивании крема.
- Крем взбивается достаточно быстро в течение 2-10 минут. Время зависит от марки миксера и дальнейшего применения. Перед взбиванием продукт необходимо охладить до

Продолжение на стр. 2

В НОМЕРЕ

1-2 стр. Тема номера. Новое решение от Компании Дукат!

2-3 стр. Новинки производства:
- гель холодного нанесения со вкусом черной смородины;
- вареная сгущенка «Варенка 12-15»;
- фруктово-ягодные начинки Анабелле с новыми вкусами.

3 стр. Ответы на задаваемые вопросы

3 стр. Новости
- семинар в Киргизии;
- логотип Компании Дукат зарегистрирован;
- шоколад или шоколадная глазурь

4 стр. Новогоднее поздравление

Продолжение. Начало на стр. 1

температуры от +2С до +6С.

- При взбивании крем увеличивается в объёме до 2-2,5 раза, меняется структура – становиться воздушной и объемной, обладает отличной формоустойчивостью и короткой структурой.
- Содержит 17% жира. Готовый крем обладает текстурой, похожей на нечто среднее между кремом из сливочного масла и кремом из растительных сливок.
- Подходит для любого, даже самого простого оборудования.
- Длительный срок хранения в готовом изделии – до одного месяца.
- Храниться в течение 6 месяцев при температуре от 0 до +10С, упаковка – Bag in box 10 литров.

Подводя небольшой итог, еще раз можно отметить универсальность продукта в использовании: для декора, для начинки, для крема. Ассортиментный ряд продукта: со вкусом ванили, со вкусом уваренного сгущенного молока, со вкусом кокоса. В дальнейшем планируется расширение линейки начинки Anabelle для взбивания с новыми вкусами по запросам производителей.

В ассортименте Компании «Дукат» есть ряд продуктов, которые можно использовать в сочетании с кремом Anabelle для взбивания: вареная сгущенка – крем «Варенка», фруктовые начинки «Люкс», фруктовые начинки Anabelle с кусочками фруктов или ягод, что в свою очередь открывает безграничные возможности для создания новых рецептур.

Специалисты Компании Дукат готовы дать более подробные технологические рекомендации относительно начинки Anabelle для взбивания, оказать технологическую помощь кондитерским и хлебопекарным предприятиям по внедрению продукта на производстве. Для получения образцов продукта Anabelle для взбивания, информации относительно стоимости, вариантов сотрудничества обращайтесь, пожалуйста, в ближайший к Вам филиал ООО Компания «Дукат».

Высокое качество, оптимальная цена начинки гарантированны и протестированы на многих предприятиях отрасли. Использование начинки Anabelle для взбивания – станет вашим вкусным секретом выпускаемых кондитерских изделий.

Новые решения и продукты гарантируют успешное развитие бизнеса наших клиентов.

Компания «Дукат» - Продукты для Вашего процветания!

НОВИНКИ ПРОИЗВОДСТВА

Гель холодного нанесения со вкусом черной смородины

Коллекция гелей холодного нанесения пополнилась новинкой – фруктовым гелем со вкусом черной смородины для украшения и отделки различных кондитерских изделий: для покрытия тортов, пирожных, печенья, рулетов, кексов, для заливки фруктов и ягод, для художественного декора, изображения рисунков на поверхности изделий, при приготовлении десертов и сладких блюд:

- гель устойчив к замораживанию и дефростации;
- не течет с вертикальных поверхностей, после разрезания образует ровный срез;
- предохраняет от высыхания поверхность готового изделия и фрукты;
- гель можно смешивать с растительными сливками Ducatto для придания крему цвета и аромата.

Перед применением гель тщательно перемешать палетой до текучего состояния. Гель обладает консистенцией оптимальной густоты и вязкости, благодаря чему легко распределяется на поверхности пирожных, рулетов, тортов.

Высокое качество, оптимальная цена кондитерских гелей холодного нанесения гарантированы и проверены успешным опытом применения на многих предприятиях отрасли.

Вареная сгущенка «Варенка 12-15»!

Разработанная новинка Вареная сгущенка «Варенка 12-15» - залог высоких потребительских свойств кондитерских изделий. Изделия с вареной сгущенкой очень популярны на российском рынке, особенно круассаны, пончики, эклеры. Специалисты Компании Дукат учитывая этот факт разработали новинку Варенка 12-15 м.д.ж. 12% с мягкой легко дозируемой консистенцией, насыщенным вкусом вареной сгущенки. Подходит как для ручной, так и для машинной дозировки.

Рекомендуем использовать:

- для начинения круассанов, пончиков (берлинеров), эклеров;
- для взбивания с кремами;
- для прослойки рулетов и тортов;
- для глазированных творожных сырков, в качестве стержня и перемешивания с творожной массой.

Высокие качественные и технологические характеристики Варенки 12-15 обеспечивают отличные потребительские качества готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.

Фруктово-ягодные начинки Анабелле с новыми вкусами!

Яркие начинки с новыми вкусами и кусочками Персика, Киви, Черной смородины появились в ноябре от нашей Компании. Начинки полностью готовы к использованию, содержат кусочки одноименных фруктов и ягод. Содержание фруктовой части – не менее 20%. Вкус и аромат начинок полностью идентичны вкусу и аромату натуральных фруктов и ягод без «химических привкусов» и сохраняются на всех этапах приготовления кондитерского изделия и на всем периоде хранения.

Начинки устойчивы к воздействию как высоких температур (до 250˚С), так и низких (заморозка), дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом, хорошо соединяются с кондитерскими кремами – до 50%.

Специалисты Компании по Вашему запросу и заказу готовы разработать для Вас индивидуальные рецептуры!

ОТВЕТЫ НА ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Вопрос:

«Какой крем Ducatto из всей ассортиментной линейки подходит для использования на поточно-механизированной линии с использованием аэратора для взбивания крема с последующей заморозкой и дефростацией тортов и пирожных?»

Ответ:

«Для поточно-механизированных линий идеально подходят крема Ducatto 302 и Ducatto 301. Как правило, крем взбивается с использованием аэратора, а преимуществами этих кремов является то, что готовый взбитый крем получается пластичной структуры, идеален для изготовления тортов с использованием форм (кольца из металла или пластика), заморозкой и последующей дефростацией (не растрескивается и сохраняет все свои свойства). Отмечу, что предложенные позиции кремов Ducatto увеличиваются при взбивании в объеме в 4-4,5раз, прекрасно смешиваются с дополнительными вкусовыми добавками при взбивании, также используются для приготовления и отделки тортов ручным способом».

На вопрос ответил ведущий технолог-демонстратор Забурдаев Вячеслав.

НОВОСТИ

Семинар в Киргизии

14 октября 2015 года Компания Дукат совместно с нашим представителем в республике Киргизия ОсОО «Мастер Межик» открыли для себя новый город для проведения семинаров – столицу Киргизии Бишкек.

Так как не все наши Киргизские производители были знакомы с продукцией, которую предлагает Компания Дукат, интерес был очень высокий ко всему представленному ассортименту, было задано много вопросов. Со своей стороны мы постарались быть предельно внимательными к каждому клиенту и давали развернутые ответы. Особенно всех поразил мастер-класс, проведенный технологом-демонстратором Забурдаевым Вячеславом. Отдельного внимания удостоилась линейка растительных сливок Ducatto, которая вызвала настоящий фурор и была высоко оценена участниками семинара. Также участники мероприятия отметили для себя фруктовые начинки «Люкс» на основе яблочного пюре, шоколадные начинки, кондитерские гели для декорирования, кондитерскую глазурь Blisso, смесь для мороженого.

Хотим выразить свою благодарность нашему торговому представителю Мансурову Юсупджану Абдулаевичу. И, конечно же, благодарим участников семинара за оказанный теплый прием и огромный интерес к нашей продукции, спасибо Вам большое!

Логотип Компании Дукат зарегистрирован!

Логотип является важным фирменным символом для любой организации. Логотип имеет древнегреческие корни, в переводе означает «отпечаток». Процедура получения регистрации знака - дорогостоящий и длительный процесс, более года. Компания Дукат с удовольствием информирует своих Друзей о том, что после довольно длительных и сложных юридических процедур мы, наконец, получили свидетельство о регистрации своего логотипа.

Таким образом, отныне знакомая всем символика нашей Компании будет охраняться законами Российской Федерации о защите интеллектуальной собственности. Мы уверены в том, что наши Друзья разделят с нами положительные эмоции, вызванные этим событием.

Шоколад или шоколадная глазурь

В Евразийской экономической комиссии подготовлен проект изменений в технический регламент Евразийского экономического союза (ЕАЭС) «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части установления дополнительных требований к шоколаду, шоколадной глазури, шоколадной массе и какао-продуктам. С 30 октября 2015 года начинается публичное обсуждение проекта изменений.

Комментируя тему, Член Коллегии (Министр) по вопросам технического регулирования Евразийской экономической комиссии Валерий Корешков подчеркнул необходимость и значимость участия промышленности и бизнес-сообщества в обсуждении изменений в технический регламент по пищевой продукции на раннем этапе его разработки.

Изменения устанавливают идентификационные признаки и критерии подлинности шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов, которые не позволят вводить в заблуждение потребителей.

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) 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
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!