

News Дукат

№11, Октябрь 2016

ТЕМА НОМЕРА

В НОМЕРЕ

У нас есть то,
что Вам нужно!



Кондитерские и хлебобулочные изделия с варёной сгущенкой – самые популярные сладости у россиян. На прилавках магазинов – богатейший ассортимент сладостей с вареной сгущенкой. Постоянно разрабатываются новинки кондитерских изделий, но инновации не ограничиваются категорией готовых продуктов, они распространяются и на производство вареной сгущенки – крема кондитерские «вареная сгущенка», продукты молоко-содержащие «вареная сгущенка».

Летом 2016 года специалисты Компании Дукат успешно завершили работу по созданию принципиально новой линейке белой вареной сгущенки – кремов на растительных маслах «Люкс» «Молочная карамель». Производителям кондитерских изделий Компания Дукат предлагает два вида белой вареной сгущенки: «Молочная карамель» 06-07 и «Молочная карамель» 08-15.

Крем «Молочная карамель» 06-07 производится Компанией Дукат с 2007 года. Современная инновационная техническая база и высококвалифицированные специалисты с многолетним опытом разработок, позволили улучшить свойства крема 06-07 под требования производителей.

Крем «Молочная карамель» 06-07 – продукт с высокими вкусовыми качествами, обладает премиальным вкусом молока и карамели, с кремовым цветом, восхитительным блеском и гляncем. Обладает

оптимальной структурой и консистенцией – мягкая, пластичная, с продуктом удобно работать как при ручной, так и машинной дозировке. В ручную - легко отсаживается, на поточных линиях в дозаторах не забивается. При отработке комбинации рецептуры, продукт 06-07 дополнили свойством – условной термостабильностью, крем выдерживает температуру выпечки до 180 градусов. Что расширяет границы использования этого продукта. Рекомендуем использовать в изделиях до выпечки: песочные конвертики, круассаны, после выпечки: в качестве начинки для пончиков, круассанов, вафельных трубочек, для отсадки на печенье, торты, пирожные, в качестве добавки в массу продукта (кондитерского и творожного крема).

Второй продукт в линейке белой вареной сгущенки производится с 2015 года. Крем «Молочная карамель» 08-15 продукт со светло-кремовым цветом, с умеренным гляncем. С мягкой пластичной консистенцией, которая остается устойчивой даже после интенсивного взбивания или перемешивания. Продукт 08-15 удобен в работе, как при ручной, так и машинной дозировке и предназначен для использования в изделиях после выпечки: для начинения круассанов, пончиков (берлинеров), орешков, для склеивания печенья типа «сендвич», для отсадки на печенье, торты, пирожные, для взбивания с кремами. ...

Продолжение на стр. 2

1-2 стр. Тема номера.
У нас есть то, что Вам нужно

2 стр.
Новинки производства:

- Крем на растительных маслах Люкс со вкусом сыра
- Растительные сливки Ducatto 501 с содержанием молочного белка



2 стр. Ответы на
задаваемые вопросы.

3 стр. Новости:

·Итоги выставка WorldFood 2016



3 стр. Актуально:

Мы всегда рядом!

Об информационной поддержке, технологическом сервисе для клиентов



дополнительная площадка
технологического сервиса

4 стр. Интересно.

Почему и зачем растительных сливок Ducatto так много?

Продолжение. Начало на стр. 1

Крем «Молочная карамель» 06-07 и 08-15 прекрасно взбиваются/смешиваются с различными ингредиентами Компании Дукат: с растительными сливками Ducatto, творожным продуктом, спредом, маслом сливочным.

Завоевать доверие покупателей в период

снижения потребительской активности непросто, но ещё сложнее сохранить их лояльность. В этой связи производителю необходимо обеспечить стабильное качество при производстве продуктов. Линейка белой вареной сгущенки Компании Дукат – крем «Молочная карамель» - секрет успеха Ваших премиальных продуктов!



НОВИНКИ ПРОИЗВОДСТВА

Крем на растительных маслах Люкс со вкусом сыра

Представляем новинку – гастрономическую начинку - крем «Люкс» со вкусом сыра. Область применения: в сдобных мучных хлебобулочных изделиях, в мучных сахарных, кондитерских изделиях, в качестве наполнителя перед выпечкой. На основе начинки можно готовить теста: дрожжевое, песочно-дрожжевое, песочное (крекеры, хлебные палочки со вкусом сыра, тарталетки)

Характеристика и свойства продукта:

- готовится с использованием натурального высушенного измельченного сыра
- большой диапазон термостабильности от 180 до 250С
- во время выпечки и хранения, нет миграции влаги в изделии
- длительный срок хранения в выпеченном

изделии (от 1 до 3 месяцев)

· отличный сырный вкус, как у плавленного сыра
На основе крема на растительных маслах «Люкс» со вкусом сыра, можно готовить разнообразные гастрономические начинки, добавляя к нему дополнительные ингредиенты, такие как пряные травы, зелень, чеснок, мясные продукты: обжаренный фарш, сосиски, колбасы, копчености, томаты, подготовленные начинки из овощей. Все эти и многие другие компоненты в смеси с кремом «Люкс» со вкусом сыра помогут разнообразить /расширить ассортимент выпускаемых изделий на предприятиях пищевой промышленности.



Растительные сливки Ducatto 501 с содержанием молочного белка

Линейка растительных сливок Ducatto пополнилась новым сегментом Ducatto 501 с содержанием молочного белка. Новинка сливки Ducatto 501 – продукт с высокими вкусовыми и технологическими свойствами.

За счёт оптимальной дозы белкового концентрата (казеинат-натрия) продукт Ducatto 501 обладает высокими вкусовыми показателями. А комбинация всех других ингредиентов обогатила новинку уникальными технологическими свойствами:

- увеличение в объеме до 5 раз
 - внесение добавок – до 100%
- Базовые характеристики продукта:
- многогранность использования (декор,

начинка, крем)

- быстрая взбиваемость
 - насыщенный молочный вкус с нотками пломбира
 - технологичность (удобны в работе: эластичны, пластины, в процессе работы не разжижаются, не расслаиваются, не оседают, обладают гладкой структурой)
 - отличные показатели при хранении в готовом изделии (выдерживают заморозку и дефростацию, устойчивы к растрескиванию после заморозки на протяжении 5 сут.)
- Начните использовать новый продукт уже сейчас! И Вы обязательно оцените все его достоинства!



ОТВЕТЫ НА ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Вопрос:

«Какие ваши начинки при выпечке образуют эффектный узор на поверхности бисквита?»

Ответ:

«В ассортименте Компании Дукат есть кремовые и фруктово-ягодные начинки, которые образуют эффектный узор на поверхности бисквита /бисквитные пироги, маленькие кексы. Ассортимент: фруктовые начинки «Люкс» с клубнично-яблочным и чернично-яблочным вкусом, кремовые начинки Anabelle со сливочным вкусом и со

вкусом шоколада.

Предлагаемые начинки обладают гармоничным вкусом, привлекательным ароматом и цветом, пластичной консистенцией. При выпечке на поверхности изделия не кипят. Вы можете использовать эти начинки не только для выпечки на поверхности теста (бисквитного, масляного бисквита, кекса), а также для прослойки рулетов, тортов, для взбивания с кремами, для покрытия кремowych изделий, вместо гелей, для начинки выпеченных изделий (пончики, берлинеры, круассаны)»



На вопрос ответил технолог кондитерского направления Компании Дукат - Ирина Малянова.

Компания Дукат приняла участие в выставке WorldFood

С 12 по 15 сентября Компания Дукат принимала участие в выставке WorldFood Moscow 2016. За 4 дня работы выставки сотрудниками компании было проведено более 200 встреч, как с нашими постоянными клиентами, так и с компаниями, которые впервые заинтересовались нашими продуктами. Мы получили более 160 запросов на получение образцов. На стенде посетители общались с нашими специалистами отдела продаж, сотрудниками технологического отдела и отдела маркетинга.

Ознакомились с новинками нашей компании, впервые представленными на выставке, получили демонстрационные образцы продукции, и конечно же консультацию по любым вопросам от наших специалистов. Впервые на выставке Компания Дукат представила ряд новых разработок: растительные сливки Ducatto 501 с содержанием молочного белка, крем на растительных маслах iCream, кондитерская глазурь Blisso – молочная.

Мы благодарим всех посетителей за проявленный интерес к сотрудничеству, группу компаний ПТЕ за отличный уровень организации выставки и прекрасную возможность представить свои продукты. Также выражаем благодарность застройщикам нашего стенда за креативность, профессионализм и ответственное отношение к работе.



АКТУАЛЬНО

Мы всегда рядом!

Об информационной поддержке, технологическом сервисе для клиентов, рассказывает Миронова Х.Х., руководитель отдела технологической поддержки продаж Компании Дукат.

Выбрав наши сырьевые продукты, вы получаете постоянный со стороны Компании Дукат мощный технологический сервис, направленный на процветание вашего бизнеса и повышению конкурентоспособности производимых вами продуктов. Технологический сервис включает:

- бесплатные консультации технологов по вопросам производства готовой продукции и специфики применения продуктов Компании Дукат

- выездные мастер-классы, семинары. Ведущие технологи презентуют базовый ассортимент компании, презентуют новые разработки или проводят семинар направленный только по интересующей теме клиента на его предприятии
- выездные пробные выработки на предприятии клиента
- оперативная помощь в запуске новых проектов, расширении ассортимента выпускаемой продукции
- доработка рецептуры под технологические условия производства клиента для оптимальной работы – совместно с отделом разработок Компании Дукат
- разработка нового продукта по заказам клиента – совместно с отделом разработок Компании Дукат.

С ноября 2016 года опытные специалисты технологического отдела будут проводить бесплатные вебинары для коллег с хлебопекарного и кондитерского производства. Вебинар Компании Дукат – ещё одна дополнительная

площадка помощи в решении технологической задачи любой сложности для наших клиентов. Расписание вебинаров отслеживайте на сайте www.dukat.com в разделе - «Служба сервиса» - «Технологическая поддержка». Если Вам необходим индивидуальный вебинар для вашего предприятия высылайте заявку на фирменном бланке вашего предприятия на почту: h_mironova@dykat.com, мы обязательно свяжемся с вами, определим тему вебинара и проведем вебинар в удобное для вас время.

дополнительная площадка технологического сервиса

компания Дукат

Почему и зачем растительных сливок Ducatto так много?

Все сегменты товарной линейке растительных сливок Ducatto представляют собой растительную эмульсию со специально подобранным комплексом. Однако каждый сегмент линейке сливок Ducatto уникален. Ассортимент варьируется по массовой доле жира: 20%, 26%, коэффициенту взбиваемости, коэффициенту

вносимых добавок, технологичности и т.д. Продуктовая линейка сливок Ducatto соответствует всем требованиям, предъявляемые к экологически чистым продуктам, произведенные по последним UTH технологиям. Благодаря такой расширенной ассортиментной линейке растительных сливок Ducatto любой

производитель может найти продукт, отвечающий требованиям его производства и маркетингового позиционирования выпускаемой продукции.

Более детально спецификация каждого сегмента сливок Ducatto отражена в таблице.

НАИМЕНОВАНИЕ	Ducatto 203	Ducatto 301	Ducatto 302	Ducatto 303	Ducatto 304	Ducatto 102 NEW 2016	Ducatto 501 NEW 2016
Массовая доля жира, %, не менее	26%	26%	26%	20%	26%	26%	26%
С содержанием молочного белка	-	-	-	-	-	-	+
Вкус	легкий аромат и вкус пломбира						молочный вкус с нотками пломбира
Цвет	белый	белый	белый	белый	белый	белый	белый
Коэффициент взбиваемости	300-350	350-400	350-400	350-400	350-400	300-450	400-500
Структура и эластичность	плотная, упругая, эластичная	плотная, упругая, эластичная	плотная, упругая, эластичная	легкая, воздушная, эластичная	плотная, упругая, эластичная	плотная, упругая, эластичная	легкая, воздушная, эластичная
КОЭФФИЦИЕНТ ВНЕСЕНИЯ ДОБАВОК, %							
Вода	30%	30%	20%	10%	20%	30%	70%
Сахарный сироп	70%	70%	40%	20%	40%	90%	100%
Вареная сгущенка	50%	50%	50%	30%	50%	50%	120%
Молоко сгущенное	30%	30%	30%	10%	30%	30%	60%
Фруктовые наполнители	50%	50%	50%	40%	40%	40%	20%
Устойчивость к перепадам t	не устойчив	не устойчив	устойчив	не устойчив	не устойчив	устойчив	не устойчив

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



www.dykat.com

Вместе к успеху!

