

Компания «Дукат» – инновации в технологии

Компания «Дукат» принимала участие в конкурсе для производителей «Инновационный продукт ПродЭкспо – 2013». Он проводился в рамках 20-й Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО» 11–15 февраля 2013 в Москве.



На конкурс Компания «Дукат» представила два продукта в номинации «Инновации в технологии».

Первый продукт – крем «Ducatto» – универсальный кондитерский крем на растительных маслах, ультрапастеризованный, с массовой долей жира 26%. Крем «Ducatto» стал одним из победителей и награжден Золотой медалью и почетным дипломом.

Второй выставляемый продукт Компании «Дукат» – крем «Варенка» 03-08 на растительных маслах «Люкс». Он удостоился Серебряной медали и почетного диплома.

Высокое качество этих продуктов гарантировано современными технологическими решениями. Производственный процесс полностью автоматизирован, тем самым удается достичь высокого качества. На всем протяжении процесса производства – с момента поступления сырья до расфасовки – дей-

ствуют строжайшие правила по проверке качества продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических норм. Все сырье, равно как и вся продукция производства Компании «Дукат», проходит многократный строгий контроль на различных стадиях производства.

Все это становится возможным благодаря применению самого современного оборудования и опыту специалистов, технологов Компании «Дукат».

В настоящее время технологи Компании «Дукат» осуществляют выработку кремов «Ducatto» на растительных маслах, которые используются, как при изготовлении и художественной отделке тортов, пирожных, десертов, так и при изготовлении отделочных полуфабрикатов, таких как ганаш. Кондитерская промышленность широко использует данный продукт для декорирования и покрытия повер-

хности кремовых изделий, линейного или точечного декора, что придает готовым изделиям законченный внешний вид.

Также технологи Компании «Дукат» для обогащения вкусов кремовых изделий рекомендуют использовать ганаш с добавлением к его основной рецептуре таких компонентов, как ваниль или растворимый кофе. Добавление осуществляется в жидкие, не взбитые крема «Ducatto» перед их нагревом до температуры 40 °С. Коньяк или десертное вино, ароматизаторы добавляются в готовый ганаш и тщательно перемешиваются. Белый ганаш можно подкрашивать пищевыми красителями в любые цветовые оттенки и использовать для полного или частичного покрытия поверхности изделий.

При увеличении в основной рецептуре кондитерской глазури можно получить густой ганаш, используемый для начинки или для изготовления корпусов конфет ручной работы.

Способ приготовления

Кондитерская глазурь темперируется при температуре 43–45 °С до полного расплавления твердых частиц. Крем на растительных маслах «Ducatto» №302 подогревается до температуры 40–45 °С. Подготовленные до нужной температуры компоненты смешиваются до однородной консистенции в течение 5–7 минут. Готовый ганаш имеет гладкую, глянцевую (зеркальную) поверхность при температуре 40–45 °С. Он ровно ложится на поверхность изделий, при-

готовленных из кремов «Ducatto». Хранится ганаш при температуре 5–18 °С в плотно закрытой таре во избежание образования корочки на поверхности продукта.

По телефону горячей линии **8 800 700 90 20** технологи Компании «Дукат» всегда рады Вас проконсультировать и ответить на интересующие вопросы.

Специалисты Компании «Дукат» постоянно внедряют инновационные технологические процессы при создании новой продукции. Они непрерывно ведут разработку высококачественных новинок для молочной, хлебопечарной и кондитерской промышленности. Профессионализм в сочетании с огромным потенциалом – это один из факторов успеха ООО «Компания «Дукат».

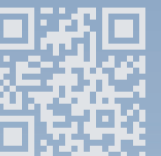
**440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7
+7(8412) 20-67-20, 20-63-20, 20-62-20
dykat@dykat.com
www.dykat.com**



компания Дукат

сырье и ингредиенты для пищевой промышленности

- **МОЛОЧНОЙ**
- **кондитерской**
- **хлебобулочной**



Офис Пенза

440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7
+7 (8412) 206 - 320, 206 - 220, 206 - 720
e-mail: dykat@dykat.com
www.dykat.com

Офис Москва

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

Офис Новосибирск

630009, г. Новосибирск, ул. Дунайская, д. 16
+7 (383) 362-19-84, (383) 362-19-86
dykat_novosibirsk@dykat.com
www.dykat.com