

Компания «Дукат»: высококачественные ингредиенты для кондитеров

Компания «Дукат» совместно с компанией «Саф-Нева» провела в Пензе очередной семинар для технологов хлебопекарных и кондитерских предприятий.

На семинаре технологи Компании «Дукат» представили новые продукты из своего ассортимента, наиболее востребованные потребителями: крем Ducatto, фруктовые начинки, вареную сгущенку, гели, агар, ароматизаторы для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Крем Ducatto выпускается двух видов: в состав одного входит молочный белок, в состав другого – растительный.

Крем, содержащий молочный белок, имеет более натуральный вкус и больше подходит для декора кондитерских изделий, а также для весовой продукции. Крем рекомендуется использовать для наполнения заварных пирожных, эклеров, круассанов, трубочек, рожков, а также для приготовления тортов, рулетов, пирожных. Объем крема после взбивания увеличивается в 3–4 раза. Крем можно взбивать с сахаром, сахарной пудрой, сахарным сиропом концентрации до 30%. Взбитый крем можно смешивать с нейтральными фондами, конфитюрами, вареным сгущенным молоком, какао-порошком, кофе, джемами.

Крем, содержащий растительный белок, более легкий, воздушный, подходит для штучной продукции. Объем крема после взбивания увеличивается в 4–5 раз.

Крем также можно взбивать с сахаром, сахарной пудрой, сахар-

ным сиропом, молоком, инвертным сиропом до 40%. Взбитый крем можно смешивать с конфитюрами, джемами, вареным сгущенным молоком, фруктовыми наполнителями. Крем устойчив к заморозке и отлично сохраняет форму на готовом изделии.

Компания «Дукат» производит **сгущенное молоко** как по классической технологии без применения стабилизационных систем, красителей и ароматизаторов, так и методом смешивания, что позволяет выпускать широкий ассортимент сгущенки и учитывать все запросы клиента. Сегодня «Дукат» выпускает 10 видов сгущенки от экстра-класса до эконом-класса. Технологи компании помогают определиться с выбором, оказывая практическую помощь, выезжая на предприятия. Особенным спросом пользуется белая сгущенка (кондитерская начинка), имеющая выраженный карамельно-сливочный вкус.

В текущем году освоено производство сгущенки термостабильной, выдерживающей температуру выпекания изделия 250°C.

Также на предприятии было организовано производство **кондитерских начинок** двух видов: плодово-ягодных начинок на основе яблочного пюре (лимон, земляника, чернослив, груша, апельсин, ананас) и кондитерских начинок на растительных маслах (йогуртовые,

творожные, сметанные). Начинки выпускаются термостабильные и не термостабильные.

Компания «Дукат» предлагает **агар марки «Рокогель»**, который в отличие от аналогичной продукции других производителей не имеет посторонних запахов, примесей и остаточных красящих веществ.

Агар марки «Рокогель» характеризуется прекрасными технологическими свойствами. Он прекрасно взаимодействует с сахаром – без потери силы геля, что выгодно его отличает от агаров китайского производства. При правильном внесении в раствор лимонной кислоты, кислотность не влияет на процесс студнеобразования. Кроме того, массу, приготовленную на агаре, можно охлаждать до 50–60°C, что дает возможность вносить кислоту и ароматизаторы при низкой температуре. Агар марки «Рокогель» строго соответствует типу геля, имеет стабильное качество от партии к партии. Применение данного продукта экономически выгодно российским потребителям ввиду сбалансированного параметра качество-цена.

Основной тенденцией в кондитерской промышленности является использование **ароматических композиций** – сложных многокомпонентных ароматизаторов, внесение которых придает вкус и аромат сразу нескольких оттенков. Компа-

ния «Дукат» предлагает отечественным кондитерам ароматические композиции производства российской фирмы «Скорпио-Аромат», которые разработаны для сахаристых и мучных кондитерских изделий, пралиновых, помадных и жировых полуфабрикатов, шоколадных конфет, глазурей, корпусной и леденцовой карамели, мороженого. Данные ароматизаторы позволяют создать продукт со вкусом и ароматом, отражающими как известные коктейли и ликеры, так и новые сочетания. Новые направления вкуса и аромата придают кондитерским изделиям комбинированные ароматизаторы «фруктовые йогурты», «мороженое». Применение данных ароматизаторов позволяет получить продукт неповторимого вкуса, со стабильными вкусоароматическими свойствами.

Участники семинара – представители кондитерских и хлебопекарных предприятий Приволжского региона получили максимум новой и полезной технологической информации о применении современных ингредиентов, а также смогли овладеть практическими навыками изготовления некоторых видов продукции.

Во время дегустации изделия, приготовленные с применением представленных на семинаре ингредиентов, получили высокую оценку участников семинара.

компания
Дукат

сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности



Вареное сгущенное молоко

Крем на растительных маслах



Испанский агар

Дробленый арахис

Фруктовые начинки

Наш офис в Пензе

440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7
8 (8412) 206 - 320, 206 - 220, 206 - 720
dykat@dykat.com
dykat.com

Наш офис в Москве

125412, г. Москва, Коровинское шоссе, д. 35, стр. 2
8 (495) 783-60-04
dykat_moscow@dykat.com

Наш офис в Новосибирске

630009, г. Новосибирск, ул. Дунайская, 16
8 (383) 362-19-84, (383) 362-19-86
dykat_novosibirsk@dykat.com

