

Готовим русские национальные сладости с «Дукат»

Сладости! Сколько соблазнов в этом слове! Людей со всего мира, всех стран и народов объединяет любовь к сладостям. Сладости появились еще в древние времена. Они разнообразны по своему виду, составу, предназначению и происхождению: восточные сладости, русские национальные лакомства, изысканные французские десерты, восхитительная выпечка Германии. Каждая кухня неповторима и является частью национальной культуры.

Пряник

Пряник можно с полным правом назвать одной из самых древних русских сладостей. «Медовый хлеб», известный еще древним египтянам, появился на территории современной России в IX веке. В это время пряники делали из смеси ржаной муки с медом и ягодным соком. Самым известным русским пряником является Тульский. Тульский пряник – прямоугольная плитка с начинкой. Для приготовления Тульского пряника Компания «Дукат» рекомендует использовать в качестве начинки вареную сгущенку – «Варенка» 09-11, фруктовую начинку «Особая» (в ассортименте более 20 видов).

Предложенные начинки для Тульского пряника обладают рядом преимуществ, которые, несомненно, оценят современные профессионалы-кондитеры:

- удобство в использовании
- безопасность для здоровья человека
- гарантия постоянного качества
- высокие вкусовые качества
- термостабильность, выдерживают температуру выпекания 230°C 15–20 мин.
- в процессе термообработки сохраняют первоначальную форму, цвет и вкус
- возможность использования как при машинной, так и ручной дозировке.

Блины

Вареная сгущенка и фруктовые начинки Компании «Дукат» широко используются в качестве начинки в блины. Вероятнее всего именно блины были самыми первыми изделиями из муки. Их разновидности встречаются практически у всех народов ми-

ра: русские блины, французские блинчики french crepes, английские pancakes, монгольские гамбры, индийские доса и др. В России блины – традиционное блюдо. Круглые, желтые и горячие, они символизируют весеннее теплое солнце, согревающее все вокруг. Откройте для себя многообразие начинок для блинчиков – самого лучшего качества от Компании «Дукат».

Торт «Птичьё молоко»

Это торт с весьма нелогичным названием (ну какая птица дает молоко?) и крайне незатейливым видом (покрыт шоколадом) на самом деле одно из лучших российских лакомств, которое затмевает французский зефир. Не случайно, «Птичьё молоко» был первым тортом, на который во времена социализма был выдан патент. Рецепт был придуман группой кондитеров под руководством начальника кондитерского цеха московского ресторана «Прага» Владимира Гуральника (легенды российских кондитеров) и стал прямым продолжением французского зефира с некоторыми изменениями в рецептуре. Торт до сих пор остается очень популярным в России. Для приготовления торта «Птичьё молоко» Компания «Дукат» предлагает следующие ингредиенты:

- агар-агар Рокогель (Компания «Дукат» является официальным дистрибьютором компании Industrias ROKO, S.A., Испания, с 2012 года)
- масло сладко-сливочное ГОСТ (собственного производства)
- молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ (собственного производства)
- кондитерская глазурь «Blisso» (собственного производства).

Рецепт суфле для торта «Птичьё молоко»

Наименование сырья и материалов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Вода в сироп	–	180,0	–
Агар-агар Рокогель 900	85,0	6,0	5,1
Сахар-песок	99,85	445,2	444,54
Патока	78,0	190,0	148,2
Белок сухой восстановленный	11,5	65,0	7,48
Вода подготовленная	–	56,86	–
Белок сухой	92,0	8,14	7,49
Масло сливочное	84,0	150,0	126,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,0	100,0	74,0
Кислота лимонная	91,2	2,37	2,16
Ароматизатор молочный, Молочно-ванильный, ванильный	По рекомендации завода-изготовителя		
Итого	–	1138,57	807,4
Выход	79,0	1000,0	790,0

Конфеты батончики

В эпоху тотального дефицита при социализме эти конфеты были знакомы каждому школьнику. Даже в те времена их всегда можно было найти в магазинах, и очереди за ними практически не было. По своему вкусу они чем-то напоминают халву – одну из изюминок восточной кухни. Правда, очень отдаленно. Возможно, из-за того, что в состав входит тертый арахис. Наиболее популярными соевыми батончиками является продукция фабрики «Рот Фронт». Следует иметь в виду, что у них очень высокая калорийность – 514 ккал на 100 г. Для приготовления батончиков Компания «Дукат» предлагает жареный дробленый арахис: фракции 3/5, 2/4, арахисовая мука – как раз для батончиков.

Конечно, это далеко не весь список русских национальных сладостей. Да и о сладостях можно разговаривать бесконечно. Рекомендуем ознакомиться с широким ассортиментом продукции собственного производства Компании

«Дукат», который предлагает ограниченные возможности при производстве различных сладостей и лакомств.

Ассортимент продукции собственного производства Компании «Дукат»:

- кремовые начинки (более 10 видов)
- фруктовые начинки (более 20 видов)
- вареная сгущенка (более 10 видов)
- крем «Ducatto» (м.д.ж. 20%, 26%)
- кондитерские гели (горячего и холодного нанесения)
- кондитерская глазурь «Blisso» ГОСТ
- масло сладко-сливочное ГОСТ (м.д.ж. 72,5%, 82,5%)
- молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% ГОСТ
- молоко коровье сухое обезжиренное ГОСТ
- смесь для мягкого мороженого и молочного ноктеяля
- ядра арахиса обжаренные дробленые (фракции 3/5, 2/4, арахисовая мука).



компания
Дукат

сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

ОПЫТ - КАЧЕСТВО - БЕЗОПАСНОСТЬ
www.dykat.com