

# News Дукат

№1, март 2014



Уважаемые клиенты, партнеры, сотрудники, друзья Компании «Дукат», Вы держите в руках первый номер газеты «News Дукат», посвященной деятельности нашей Компании. В ней мы будем рассказывать о наших достижениях, успехах, новинках производства и отвечать на интересующие Вас вопросы. Мы надеемся, что это газета позволит нам лучше понимать друг друга.

## ТЕМА НОМЕРА



## Компания «Дукат» становится крупным производителем кондитерской глазури в России

В декабре 2013 года на одном из производственных подразделений, расположенной в Пензенской области, мы запустили в производство автоматизированную линию европейского производителя по приготовлению кондитерской глазури.

Этим событием мы расширили наше производство, расширили ассортимент продукции, производимой нашей Компанией. Пуск линии по производству глазури в декабре 2013 года — это как новогодний подарок для наших клиентов и очередная ступень роста в грандиозных планах развития Компании.

При подборе и закупке оборудования нами была изучена конъюнктура рынка глазури, проанализированы пожелания клиентов — потребителей кондитерской глазури. На основании проведенного анализа было приобретено европейское оборудование для производства глазури. Установленное оборудование позволяет производить глазурь, соответствующую требованиям ГОСТ Р 53897-2010, минимизирует влияние человеческого фактора на качество и безопасность конечного продукта.

Сырье, поступающее для производства глазури, проходит жесткий входной контроль в собственной лаборатории, по показателям безопасности и качества. Для дости-

жения высокого качества глазури все важнейшие процессы: обогрев, время измельчения, рециркуляция, перекачивание, формование и охлаждение глазури - автоматизированы.

Как известно, кондитерская глазурь представляет собой тонкодисперсную массу, состоящую из сахара, жира-заменителя масла какао, какао порошка, лецитина с добавлением или без добавления вкусоароматических веществ. Степень измельчения считается достаточной, если частицы глазури в основном имеют размер 10-30 мкм, при этом размер 90% частиц не должен превышать 30мкм. Установленная линия позволяет производить глазурь со стабильными показателями по данному параметру.

Для производства нашей глазури «Blisso» (перевод с латыни blis — блаженство) мы используем высококачественные нетемпературные жиры - заменители масла-какао лауринового типа, натуральный какао порошок импортного производства.

*Продолжение на стр. 2*

## В НОМЕРЕ



### 1-2 стр. Тема номера:

Компания «Дукат» - крупный производитель кондитерской глазури в России.



### 2 стр. Новости



### 3 стр. Легенда:

названия кондитерской глазури Blisso



### 3 стр.

### Новинки производства:

крем для круассанов, крем шоколадный

### 4 стр.

### Рецепт

от ведущего технолога-

демонстратора Компании «Дукат» Забурдаева Вячеслава.



Продолжение. Начало на стр. 1

Использование глазури на основе нетемперированных жиров-заменителей масла какао при глазурировании кондитерских, молочных и хлебобулочных изделий имеет ряд преимуществ:

- безопасна для здоровья человека
- отсутствует необходимость темперирования, что позволяет производителям обходиться без темперирующего оборудования;
- хороший вкус;
- устойчивость к поседению;
- твердая консистенция;
- низкая цена, по сравнению с шоколадной глазурью, и глазурью на жирах заменителей масла какао нелауринового типа.

Кондитерская глазурь «Blisso» выпускается в виде круглых дробцов, размером около 20мм и массой 1,5-2г. массой нетто 20кг. Срок годности глазури 6 месяцев при температуре от 5°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Мелко отформованная глазурь имеет ряд преимуществ при использовании на про-

изводстве перед глазурью отформованной в плиты:

- быстрое расплавление (экономия времени, снижение энергозатрат);
- уменьшение потерь глазури при загрузке в оборудование для расплавления (не нужно измельчать);
- возможность использования при ручной глазировке – можно легко отвесить рецептурное количество;

Кондитерская глазурь «Blisso» по показателям безопасности отвечает требова-

ниям технического регламента Таможенного Союза 021/2011, по показателям качества соответствует требованиям ГОСТ Р 53897-2010 и отвечает самым жестким технологическим требованиям производств и гарантирует отличный вкус готовых изделий.

С пуском линии мы становимся крупным производителем кондитерской глазури в России. Мы гарантируем качество и безопасность продукта.



НОВОСТИ

## Миру угрожает дефицит шоколада.

Любителей шоколада ждут нелегкие времена. Спрос и цены на него продолжают расти, а предложение падает. Только за период с октября 2013 по октябрь 2014 года потребление какао-продуктов превысит предложение на мировом рынке примерно на 70 тыс. т. Этот дефицит сохранится до конца 2018 года.



## В Алтайском крае достигнут исторический максимум по выпуску муки.

По выработке муки и крупы в 2013 году в Алтайском крае получены рекордные объемы производства. Более 1,47 млн. тонн муки – такой результат показали местные производители мукомольной индустрии в 2013 году. Предварительные итоги позволяют в очередной раз признать Алтайский край лидером российского рынка мукомольной промышленности.

## Швейцарская компания выпустила конфеты с сеном.

Швейцарская компания Nobile Cioccolato получила международную известность как производитель элитного шоколада. Недавно в компании создали серию шоколадных конфет Schweizer Momente, в производстве которых использовались только местные ингредиенты, за исключением какао.

В одни конфеты добавлены лепестки роз из Граубюндена, в другие – сено из горных трав с лугов Церматта на юге кантона Вале, в третьи – шафран из Люцерна.



# Легенда названия кондитерской глазури Blisso

*Blisso*



С древних времен какао-бобы считались целебным продуктом. Говорили, что ценность определенного рецепта шоколадной глазури, изготовленного по особой технологии, так велика, что употреблять ее имели право только Божества и Императоры. Она была настолько вкусна, что любой человек, вкусивший эту глазурь, восклицал: "Felicitat!", что означало "Блаженство!"

Залогом неповторимого вкуса и качества глазури являлся опыт и мастерство кулина-

ров, которые передавались в тайне из поколения в поколение.

Время шло, мир менялся, менялись люди и их вкусы. Вместо человеческих рук стали использоваться машины и оборудование на всех этапах производства, устранив участие человека при создании изделия. Однако главный секрет технологии так и не был раскрыт простому человеку, не мастеру приготовления глазури. Но этот секрет знаем и применяем мы.

В этом современном мире развития и

новых технологий особенно ценятся традиции и опыт поколений. Мы соединили древнее мастерство и новейшие разработки, предложив Вам вновь испробовать вкус восхитительной нашей глазури.

Попробовав глазурь первого запуска, наш главный технолог производства воскликнул: "Блаженство!" И в дань традиции назвали мы глазурь "Blisso", что означает "Блаженство".

## НОВИНКИ ПРОИЗВОДСТВА

### Крем для круассанов

Крем рекомендуется использовать в качестве начинки для круассанов, пончиков, заварных полуфабрикатов, для промазки тортов, рулетов и пирожных.

Крем рекомендуется перед использованием перемешать на медленных оборотах миксера до однородной консистенции.

Свойства:

- не требует предварительной подготовки;
- удобен в использовании;

- обладает приятным и нежным кремовым вкусом;

- обладает мягкой мажущейся консистенцией, стабилизирующейся после начинения изделий;

- хорошо соединяется с растительными сливками до 50%;

- хорошо соединяется с маргарином до 40%.



### Шоколадный крем

Крем используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: сладких, слоёных изделий, пирогов, кексов, печенья, пряников. Крем может использоваться в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров). Для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных.

Дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом. Крем представляет собой однородную, гомогенную мас-

су пастообразной консистенции, с приятным вкусом и ароматом шоколада.

Свойства:

- крем шоколадный выдерживает температуру выпечки 200°С в течение 15-20 мин.;

- при выпечке крем сохраняет все свои свойства, не кипит, не выделяет влагу в продукт;

- хорошо соединяется с растительными сливками, маргаринами, сливочным маслом.





# Печенье «Шоколадные макаруны»

Рецепт от ведущего технолога - демонстратора Компании «Дукат» Забурдаева Вячеслава.

Данная рецептура является более дешевым вариантом французского десерта «Макаруны», изготавливаемого на основе из миндальной муки. Наше печенье состоит из арахисовой муки, яичного белка, сахара, с добавлением ароматизатора горький миндаль. Выпеченное печенье круглой формы склеивается по две штуки ганашом из кондитерской глазури «Blisso».

## Ингредиенты:

Шоколадные макаруны	Кол-во сырья, гр.
Белок яичный	222,50
Пудра сахарная	417,19
Сахар-песок	92,71
Мучка арахиса	203,67
Какао-порошок	46,35
Кислота лимонная	0,73
Ароматизатор горький миндаль	1,46
<b>Итого:</b>	<b>984,61</b>
<b>Выход:</b>	<b>730,00</b>

Шоколадный ганаш (начинка)	Кол-во сырья, гр.
Крем на растительных маслах «Ducatto»	148,50
Глазурь кондитерская «Blisso»	121,50
<b>Итого:</b>	<b>270,00</b>
<b>Выход:</b>	<b>270,00</b>

## Приготовление:

**1)** Смешиваем сахарную пудру, какао-порошок и арахисовую муку. Подсушиваем смесь на противне в духовке при температуре 60°C в течение 15 мин.

**2)** Взбиваем охлажденный яичный белок с добавлением лимонной кислоты до увеличения в объеме 5-7 раз и образования устойчивой пены. Постепенно добавляем в массу сахар-песок и продолжаем взбивание до полного растворения сахара.



**3)** Соединяем взбитую массу с подготовленной сухой смесью и ароматизатором быстрым перемешиванием руками.

**4)** Готовое белковое тесто отсаживаем из кондитерского мешка на листы, застланные пергаментной бумагой или силиконовый коврик в виде круглых лепешек диаметром 2-5 см.

**5)** Отсаженное печенье оставляем в комнатных условиях для образования корочки на поверхности в течение 1-3 часов.

**6)** Выпекаем при температуре 150 °C в течение 15 мин.

## Готовим ганаш (шоколадную начинку):

**7)** Крем на растительных маслах «Ducatto» подогреваем до 50°C, заливаем измельченную кондитерскую глазурь и перемешиваем до полного растворения глазури на водяной бане. Массу можно дополнительно ароматизировать внесением кофе или коньяка.

**8)** Готовый ганаш охлаждаем до образования густой консистенции.



## Склейка печенья:

**9)** Охлажденное печенье снимаем с пергаментной бумаги.

**10)** Ганаш перемешиваем и с помощью ложки или кондитерского мешка дозируем на плоскую сторону печенья. Печенье склеивается по 2 шт.

**11)** Перед употреблением рекомендуется выдержать печенье в течение 3-5 часов в холодильнике.

**12)** Печенье готово к употреблению. Приятного аппетита!



## КОНТАКТЫ

### МОСКВА

125412, г. Москва, ул. Коровинское ш., д. 35., стр. 2

Телефон: +7(495) 783 6004

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) 383 50 35

E-mail: dykat\_spb@dykat.com

### КРАСНОДАР

350059, г. Краснодар, ул. Уральская, д. 71

Телефон: +7(861) 210 93 94

E-mail: dykat\_krasnodar@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

*Вместе к успеху!*

**компания  
Дукат**  
www.dykat.com