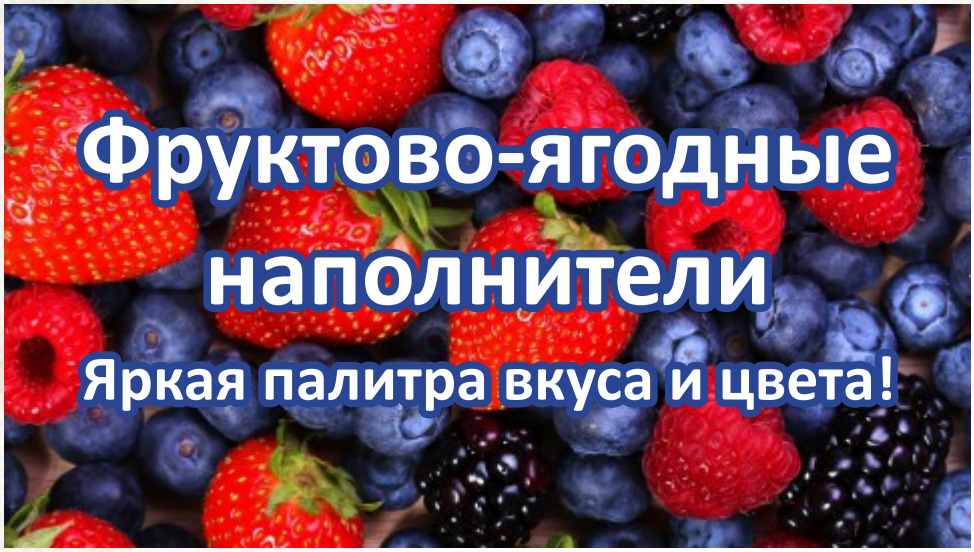
News Дукат

№9, март 2016

ТЕМА НОМЕРА



Фруктово-ягодные наполнители

Яркая палитра вкуса и цвета!

Рынок хлебобулочных и кондитерских изделий традиционно растет в кризисные периоды за счёт частичного замещения более дорогих белковых более дешёвыми углеводосодержащими продуктами. В этой связи растет доля гомогенных наполнителей, поскольку технологии их изготовления позволяют на основе базового яблочного пюре получать различные вкусы с помощью пищевых добавок, что даёт производителю готовой продукции богатый ассортимент вкусов своих конечных продуктов. В целом можно отметить, что кондитерские и хлебо-булочные изделия с фруктово-ягодными наполнителями на основе яблочного пюре имеют потенциал роста по сравнению с аналогичными фруктово-ягодными наполнителями с кусочками ягод и фруктов.

Поэтому Компания Дукат производителям кондитерских и хлебобулочных изделий предлагает новую линейку высококачественных фруктово-ягодных наполнителей на основе яблочного пюре с яркой палитрой вкуса и цвета. Гомогенные и Термостабильные фруктово-ягодные начинки Люкс можно использовать в разных вариациях, они прекрасно наполняют кондитерские изделия фруктовым ароматом и вкусом.

Предлагаемые начинки вы можете использовать в мучных кондитерских изделиях с длительным сроком годности: пряники, пироги, печенье, кексы, мелкоштучные кондитерские изделия, круассаны, пончики, для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий. Они не требуют предварительной подготовки, легко выдерживают t выпечки 240-250˚С в течение 20 мин., сохраняют свои свойства (вкус, аромат, консистенцию) в готовом продукте в течение всего срока хранения. Наполнители разработаны с учётом повышенных требований клиентов к технологичности продукта, которая позволяет легко применять их на автоматизированном и ручном производстве. При производстве начинок строго соблюдаются специально разработанные рецептуры, а технология производства позволяет сохранять полезные свойства природного сырья в конечном продукте. Срок годности фруктовых наполнителей 6 месяцев, упаковка гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем массой 15 кг.

Ассортимент достаточно широк: со вкусом абрикоса, апельсина, вишни, банана, брусники, груши, дыни, ежевики, земляники (клубники), киви, клюквы, смородины, крыжовника, лимона, малины, мандарина, персика, сливы, чернослива, черноплодной рябины, яблока. На данный момент это не окончательный ассортимент, так как мы будем работать над его расширением по заявкам клиентов и добавлять новые позиции. Хотим отметить, что фруктовый наполнитель может иметь как моновкус, так и сочетать в себе несколько фруктов и ягод, то есть двойной вкус: ананас-лимон, абрикос-апельсин, персик-груша, клубника-банан, малина-черника и т.д.

Нам важно, чтобы, при использовании нашей продукции технологические возможности вашего предприятия, оптимизация процессов производства и качество готовых изделий становились все лучше и лучше. Мы

Продолжение на стр. 2

В НОМЕРЕ

1-2 стр. Тема номера. Фруктово-ягодные наполнители.

2 стр. Новинки производства:
- Новинка! Anabelle со вкусом Творога с крупинками;
- Новинка! Сырные крема.

3 стр. Актуально: Мир столкнется с дефицитом сахара

3 стр. Ответы на задаваемые вопросы.

3 стр. Новости:
- Штрихкод на упаковках продуктов питания изменится;
- Копилка достижений пополнилась наградами;
- Семинар в Екатеринбурге.

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

Продолжение. Начало на стр. 1

имеем компетенции, опыт, возможности и желание для разработки инновационных ингредиентов для наших клиентов, которые позволят разнообразить традиционный ассортимент Вашей продукции. Более того, могут сделать Ваш продукт уникальным, тем самым привлечь внимание конечного потребителя, а значит увеличить объемы продаж!

НОВИНКИ ПРОИЗВОДСТВА

Новинка! Сырные крема.

Специально для кондитерских предприятий и сегмента HoReCa Компания Дукат предлагает новинки: линейку сырных кремов Ducatto.

Крем сырный Ducatto классический.

Пастообразный продукт – аналог сыра Филадельфия. Обладает термостабильностью: выдерживает тепловую обработку, сохраняя качественные характеристики – сливочно-солоноватый вкус и пластичную консистенцию.

Используется в качестве муссовых тортов и пирожных, чизкейков, производимых горячим и холодным способом, для начинения различных видов кремов на сливочной или растительной основах, для приготовления сырного теста, сдобного печенья, хлебобулочных изделий, при производстве салатов, холодных закусок, роллов.

Крем сырный Ducatto десертный.

Пастообразный продукт – который обладает качественными и органолептическими характеристиками аналога известного сыра Маскарпоне.

Продукт подходит в качестве основы при производстве различных видов муссовых десертов типа «Тирамису, тортов и пирожных. Хорошо подходит для приготовления сырного теста при изготовлении сдобного печенья и хлебобулочных изделий, в качестве начинки для различных закусок и заправки для салатов.

Вырабатываются сырные крема без процесса вызревания путем механического смешивания при нагревании творога, сухого обезжиренного молока и сливочного масла с последующей пастеризацией и фасовкой.

Новинка! Anabelle со вкусом Творога с крупинками.

Компанией Дукат разработана новая начинка Anabelle со вкусом Творога с крупинками, которая является универсальной для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Новинка – это готовый к применению термостабильный продукт, обладающий вкусо-ароматическими характеристиками и внешним видом, идентичными творогу.

Начинка протестирована в производстве печенья, сдобных и слоеных изделий, а также бисквитных пирогов, тортов, рулетов, пирожных. Начинку можно использовать как для частичной, так и для полной замены творога, для изделий с продленным сроком реализации.

Мир столкнется с дефицитом сахара в сезоне 2016 впервые за пять лет.

Эксперты Международной организации по сахару (ISO) и других организаций и аналитических компаний ожидают дефицита сахара в мировых масштабах в 2016 сельхозгоду, который уже начался с осени 2015 года. «Думаю, на рынке есть общий консенсус - в 2016 сельхозгоду мы вернемся к дефициту», - заявил исполнительный директор ISO Хосе Ориве.

В дальнейшем ISO ожидает увеличения дефицита сахара в мире до 6,2 млн тонн в 2016-2017 сельхозгоду.

Мировое потребление сахара в следующем году может повыситься на 2,3%, считают в ISO. Помимо роста населения и других демографических факторов, влияние на спрос оказывают производители безалкогольных напитков, кетчупа и шоколада, которые отказываются от других подсластителей в пользу сахара.

ОТВЕТЫ НА ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Вопрос:

«Какой крем «Варенка» из всей ассортиментной линейке лучше использовать в масляный крем?»

Ответ:

«Для масляного крема я рекомендую использовать крем «Варенка» 05-08, а также крем «Варенка» 07-11 и 04-09.

Рецепт: масло традиционное ГОСТ или спред растительно-жировой для взбивания, крем «Варенка», пропорции 1:1».

На вопрос ответила технолог кондитерского направления Великанова Элла Ивановна.

НОВОСТИ

Штрихкод на упаковках продуктов питания изменится

Штрихкод на упаковках продуктов питания изменится. Графические знаки с цифрами через пару лет станут настоящим кладезем информации о продукте.

Россельхознадзор предложил в будущем расширить объем информации, которая будет зашифрована в штрихкоде. Согласно задумке, уже в 2017 году узнать подробности о товаре можно будет, просто просканировав полоски своим смартфоном. Пока что для покупателей параллельные линии и цифры - загадочные знаки, но если идея с расшифровкой успешно приживется, они смогут узнавать все о любимых продуктах. Предполагается, что любой желающий сможет выяснить, где было произведено сырье, болело ли чем-то животное, из которого изготовлен продукт, какими препаратами его лечили, на какой ферме оно выращивалось и так далее. На первых парах нововведение коснется продуктов животного происхождения, на которые оформляются ветеринарные сопроводительные документы. А пока идет разработка этого предложения, основными "читателями" зашифрованной информации остаются продавцы и товароведы.

Семинар в Екатеринбурге

26 января в г. Екатеринбурге Компания Дукат провела технологический семинар. Участникам мероприятия были продемонстрированы новинки 2015 года, высокое качество продуктов, характеристики, преимущества и формулы их использования.

Участники семинара проявили неподдельный интерес к таким новым продуктам, как: сырный крем Классический, сырный крем Десертный, начинка Anabelle с кусочками фруктов и ягод, которые готовы к применению и очень выгодны по цене.

Особое внимание было уделено линейке сливок Ducatto. С помощью кондитерских гелей были продемонстрированы простые способы эффективного декора тортов и пирожных.

Выражаем благодарность всем участникам семинара! До новых встреч!

Копилка достижений пополнилась наградами

Ежегодно в рамках международной выставки ПРОДЭКСПО проводится профессиональный конкурс «Инновационный продукт», его цель – популяризация производства и использования конкурентоспособных пищевых ингредиентов в России. Компания Дукат участвует в данном конкурсе уже в четвертый раз. Каждый год ингредиенты и разработки компании отмечаются наивысшими наградами, и этот год не стал исключением – продукция компании была отмечена двумя золотыми медалями и дипломами победителя конкурса в номинации «Инновационный продукт: инновации в технологии».

Продукт: крем на растительных маслах «Ducatto» - 203 с массовой долей жира 26% – *золотая медаль!*

Продукт: гель кондитерский для декорирования холодного нанесения карамельный – *золотая медаль!*

По уже сложившейся традиции, предприятиям-победителям предоставляется право размещения логотипа медали на этикетке продукта.

Чизкейк

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

Вкусный десерт чизкейк (англ. Cheesecake - буквально – творожный (сырный) пирог) чизкейк принято считать американским блюдом.

Знаменитый чизкейк «Нью-Йорк», синоним современного чизкейка, и, во многом, его эталон появился благодаря нескольким случайностям. В 1912 году Джеймс Крафт разработал новый метод пастеризации недорогого сливочного сыра, а в 1929 году Арнольд Рубен объявил о том, что чизкейк обрёл новый рецепт. Действительно, то, что подавали в нью-йоркском ресторане Turf, было совсем не похоже на домашнюю выпечку. Десерт приобрёл лоск и однородную структуру. Его стало практически невозможно повторить на домашней кухне. Именно эта удача и сделала чизкейк «культовым американским блюдом».

До 1929 года чизкейки делали из творога или довольно дорогих сортов сыра (рикотта, хавартти).

Рецепт, который я хочу вам предложить сделан на основе мягких, пастообразных крем сыров «Ducatto» классического или «Ducatto» десертного. Выпеченный на их основе чизкейк отличается нежной, однородной текстурой и отличным сливочным вкусом. Ингредиенты рассчитаны для приготовления чизкейка массой 1 кг.

Ингредиенты:

Для коржа:	Кол-во сырья, гр.
Печенье сахарное	167,00
Масло сливочное крестьянское	62,00
Итого:	**229,00**
Выход:	**229,00**

Для заливки «чизкейк»:	Кол-во сырья, гр.
Сметана 15% или 20%	99,50
Яичная масса	186,00
Сахар-песок	87,00
Крем сырный «Ducatto» классический или десертный	260,80
Крахмал картофельный	9,50
Ароматизатор ваниль	0,62
Итого:	**643,42**
Выход:	**643,42**

Для геля нейтрального горячего нанесения:	Кол-во сырья, гр.
Сахар-песок	42,00
Гель нейтральный горячего нанесения (порошок)	10,50
Вода	50,00
Фрукты свежие или консервированные	50,60
Итого:	**153,10**
Выход:	**153,10**

Способ приготовления:

1) Приготовление коржа из печенья: печенье измельчается в крошку, заливается растопленным сливочным маслом, хорошо перемешивается. Масса высыпается в форму для выпечки и приминается по дну и бокам формы. Форму с крошковой массой охлаждаем в течение 15 минут в холодильнике. Затем выпекаем при 200 С в течение 10 минут. Охлаждаем.

2) Приготовление заливки – чизкейк: крем сырный, сметану, сахар, яичную массу, ароматизатор «Ваниль» и крахмал картофельный перемешиваем до однородной массы и растворения сахара в миксере лопатообразным венчиком на медленной скорости.

3) Подготовленную сырно-сметанную массу выливаем на подготовленный корж, закрываем верх формы фольгой или крышкой и готовим в жарочном шкафу при температуре 130-1400 С в течение 50-60 минут.

4) Выпеченный чизкейк охлаждаем и выстаиваем в течение четырех часов для полного уплотнения сырно-сметанного слоя.

5) Поверхность изделия украшаем фруктами.

6) Приготовление геля горячим способом: сухой гель, сахар и воду доводим до кипения и заливаем фрукты горячим гелем;

7) Извлекаем застывший чизкейк из формы, нарезаем и угощаемся вкусным лакомством

Видео рецепт Вы можете посмотреть на нашем канале в YouTube.

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 переулок, 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
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, д. 71
Телефон: + 7(861) 210-93-94
E-mail: dykat_krasnodar@dykat.com

компания Дукат

www.dykat.com

Вместе к успеху!