

07. 2015



**АРАБЕЛЛА**



АРАБЕЛЛА

~ сухие смеси для пищевой промышленности ~

117420, Москва, ул. Профсоюзная, д.57, офис 111

Тел/факс: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)



## ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОДУКЦИИ

### 1. Кисломолочные смеси порошковые

**2. Сухие смеси для выпечки:** («МаффинМикс концентрат»; «Бисквик Универсал концентрат»; «Бисквик Буше концентрат»; «Бисквик концентрат шоколадный Ф»; «Бисквик Медовик гречишный концентрат»; «Бисквик для масляных кексов концентрат»; «Бисквик рулетный концентрат»; «Йогурт Кейк 200»; «Венский пирог»; «Заварное тесто для профитролей»; «Заварное тесто для эклеров»; «Заварное тесто для «Заварнушки»; «Бианка меринг»; «Бианка меринг концентрат»; «Кваркини» «Кваркини плюс»; Смесь для печенья: «Ла Миндаль», «Бисквитное», «По-домашнему», «Творожное», «Неженка», «СвитиМикс концентрат»; «Сливочное», «Италиано», «Венское»).

**3. Функциональные смеси для выпечки:** (Творожный порошок «Творог ЛАЙТ»; «Лонги»; Нетаящая сахарная пудра «Снежок»; Смесь для помадки «Сканди»).

**4. Крема:** («Твароген ванильный», «Чиз Кейк плюс», «Начиночный-творожный», «Заварной крем», «Йогурт Фреш», «Гель Глейзи концентрат», «Термофикс»; «Термостабильные начинки»).

**5. Фонды-стабилизаторы для крема на взбитых растительных сливках:** (Группы: молочная; фруктовая, ягодная, кондитерская)

**6. Улучшители хлебобулочных изделий:** («Сдоба плюс»; «Максистаб»)

**7. Готовые изделия**



АРАБЕЛЛА

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Кисломолочные смеси порошковые

- Наличие 3 вкусовых разновидностей: **йогуртовый, творожный и сметанный**
- Характерный нежный вкус
- Невысокая цена и небольшое внесение (5-10%)
- Отлично подходит для придания нужного вкуса печенье, кексам, пряникам и кремам, а также замечательно подходит для изготовления конфетных масс с кисло-молочными оттенками



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с приятным запахом

### Состав продукта:

Лактоза, казеинат натрия, концентраты йогурта, сметаны или творога, глюкоза

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Порошки должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

Внесение порошка в конечное изделие 5-8%. (В некоторых случаях необходимо растворять в воде, соотношение 1:1 или 2:1)



## МаффинМикс Концентрат

- Использование смеси гарантирует получение нежных и необыкновенно вкусных маффинов с тонкой золотистой корочкой и тающим во рту мякишем
- Специально подобранный комплекс эмульгаторов и разрыхлителей обеспечивает одновременное наличие традиционных для маффинов крупных пор и мелкопористой структуры изделия
- Получившиеся изделия надолго сохраняют свежесть
- Экономичная дозировка
- Удобство использования и упрощение технологического процесса
- Наличие 6-х разновидностей: **ванильной, шоколадной, абрикосовой, медовой, карамельной и клубничной**



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для маффинов

### Состав продукта:

Пудра сахарная, пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, какао порошок, натуральные ароматизаторы и красители



### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смеси для маффинов должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

**Сроки годности:** 9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 250г смеси «МаффинМикс Концентрат» (13,2%), 400г сахара, 350г муки, 300г воды, 300г растительного масла, 300г яйца и перемешивают в течение 7-10 минут лопаткой на средней-высокой скоростях до образования однородной массы, разливают в формочки для маффинов и выпекают при температуре 180-210°C (в зависимости от размера и веса) до готовности.

### Дополнительные рецептуры:

Мягкие вафли - 216г смеси «МаффинМикс Концентрат» (11,4%), 431г сахара, 346г муки, 345г воды, 216г растительного масла, 346г яйца

Блины - 141г смеси «МаффинМикс Концентрат» (7,4%), 141г сахара, 423г муки, 914г воды, 140г растительного масла, 141г яйца







## Бисквик Универсал Концентрат

- Сухая смесь для приготовления классического жидкого бисквитного теста для разлива по формам
- Смесь адаптирована для работы на автоматических линиях
- Удобный и простой одностадийный замес теста
- Готовый бисквит получается с великолепным ярким вкусом и ароматом, надолго сохраняя свежесть и мягкость
- Наличие 3 вкусов: **ванильного, шоколадного и карамельного**



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, декстроза, какао порошок

### Упаковка:



Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 1000г (17%) смеси «Бисквик Универсал Концентрат», 860г муки, 1085г сахара, 2060г яйца, 880г воды и сбивают в течение 7-10 минут до образования однородной пышной массы, разливают в формы и выпекают при температуре 170-200°C до готовности.





## Бисквик Буше Концентрат

- Допускает свободную отсадку на лоток, не требуя форм, что делает возможным получение бисквитного печенья типа Буше, Choco-Pie (Чокопай) и т.п.
- Смесь адаптирована для работы на автоматических линиях
- Возможность изготовления рулетного теста, традиционного бисквита и масляного бисквита из одной смеси
- Использование «Бисквик Буше Концентрат» позволяет производить одностадийный замес теста, а готовое изделие получается с великолепным ярким вкусом и ароматом, надолго сохраняя свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, декстроза



### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

#### Рецепт № 1 (бисквит)

2625г сахара, 2450г муки, 1300г (10,4%) «Бисквик Буше Концентрат», 1875г воды, 4250г яйца

С помощью миксера взбить все ингредиенты на высокой скорости в течение 8-15 минут. Выложить на противень взбитый бисквит и размазать лопаткой; выпекать при  $200^{\circ}\text{C}$  в течение 5 мин. Затем выложить с противня на стол и дать постоять 30 мин. Не оставлять бисквит на противне, т.к. он продолжит допекаться и может пересохнуть. После остывания происходит небольшая усадка (примерно 10%)

#### Рецепт № 2 (масляный бисквит)

3800г сахар, 3300г муки, 1300г (8,6%) «Бисквик Буше Концентрат», 1250г воды, 3800г яйца, 1700г мягкого маргарина

С помощью миксера перемешать все ингредиенты на высокой скорости в течение 7-10 минут. Выпекать при температуре  $170-190^{\circ}\text{C}$  в течение 25-40 минут (в зависимости от массы)





АРАБЕЛЛА

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Бисквик Буше Концентрат Шоколадный

- Допускает свободную отсадку на лоток, не требуя форм, что делает возможным получение бисквитного печенья типа Буше, Choco-Pie (Чокопай) и т.п.
- Смесь адаптирована для работы на автоматических линиях
- Возможность изготовления рулетного теста, традиционного бисквита и масляного бисквита из одной смеси
- Использование «Бисквик Буше Концентрат Шоколадный» позволяет производить одностадийный замес теста, а готовое изделие получается с великолепным ярким вкусом и ароматом, надолго сохраняя свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, декстроза, какао порошок



### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

#### Рецепт № 1 (бисквит)

2650г сахара, 2375г муки, 1350г (11,2%) «Бисквик Буше Концентрат Шоколадный», 1875г воды, 4250г яйца

С помощью миксера взбить все ингредиенты на высокой скорости в течение 8-15 минут. Выложить на противень взбитый бисквит и размазать лопаткой; выпекать при  $200^{\circ}\text{C}$  в течение 5 мин. Затем выложить с противня на стол и дать постоять 30 мин. Не оставлять бисквит на противне, т.к. он продолжит допекаться и может пересохнуть. После остывания происходит небольшая усадка (примерно 10%)

#### Рецепт № 2 (масляный бисквит)

3800г сахара, 2850г муки, 1750г (11,6%) «Бисквик Буше Концентрат Шоколадный», 1250г воды, 3800г яйца, 1700г мягкого маргарина

С помощью миксера перемешать все ингредиенты на высокой скорости в течение 7-10 минут. Выпекать при температуре  $170-190^{\circ}\text{C}$  в течение 25-40 минут (в зависимости от массы)







## Бисквик Концентрат Шоколадный «Ф»

- Придаёт выпечным продуктам характерный шоколадный вкус и цвет
- Не сказывается на органолептике и рецептуре изделия
- Небольшое внесение смеси обеспечивает экономичность Вашей продукции
- Удобство использования



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с характерным запахом какао-продукта

### Состав продукта:

Какао-порошок алкализованный, мука в качестве диспергатора, пищевые волокна

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Смесь» должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

От 3 до 5% к массе теста

Смесь вносится в тесто вместе с мукой.





## «Медовик» с гречишным мёдом

### - Концентрат для приготовления медовых коржей -

- Предназначен для изготовления рулетных коржей для медовика
- Настоящий гречишный мёд
- Снижение трудозатрат за счет отсутствия стадии раскатки теста
- Одностадийный замес теста
- Готовое изделие обладает великолепным медовым вкусом и ароматом, надолго сохраняя свежесть и мягкость
- Значительное снижение себестоимости



#### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с характерным запахом, свойственным изделиям с добавлением мёда

#### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, декстроза, натуральные красители, ароматизатор, сухой медово-глюкозный сироп, гречишный мёд

**Упаковка:** Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



#### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

#### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

#### Рекомендации по использованию:

2700г сахара, 2500г муки, 1300г (11,8%) Концентрата, 1000г воды, 3500г яйца

С помощью миксера взбить все ингредиенты на высокой скорости в течение 7-10 минут. Выложить тесто тонким слоем и выпекать при температуре  $180-200^{\circ}\text{C}$  в течение 5-15 минут (в зависимости от массы)

После выпечки снять коржи с противней, перевернуть и дать полежать в течение 5-10 минут.

**\* Мы рекомендуем промазывать медовые коржи кремами на основе взбитых растительных сливок с использованием фондов-стабилизаторов «Арабелла» - для этой цели отлично подходят фонд «Йогурт Плюс», фонд «Сметана», фонд «Карамель» и др. Сделайте Ваш медовик уникальным!**



## Бисквик для масляных кексов Концентрат

- Сухая смесь для приготовления масляных бисквитных кексов
- Удобный и простой одностадийный замес теста
- Характерная для масляного кекса плотная структура
- Яркий вкус и аромат
- Изделие надолго сохраняют свежесть и мягкость
- Наличие 5 вкусовых разновидностей: **ванильной, шоколадной, сметанной, лимонной и абрикосовой**



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, натуральные ароматизаторы и красители

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 296г Концентрата, 369г сахара, 335г муки, 500г яйца (либо 250г яйца и 250г воды), 500г растопленного маргарина и полученную смесь сбивают на высокой скорости в течение 7-10 мин до образования однородной массы, разливают в формы и выпекают при температуре 170-200°C до готовности.



АРАБЕЛЛА

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.ru](http://www.arabella.ru)

## Бисквик Рулетный Концентрат

- Сухая смесь для приготовления пластичного теста для приготовления рулетов
- Удобный и простой одностадийный замес теста
- Яркий вкус и аромат
- Изделие надолго сохраняют свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси



### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, натуральные ароматизаторы и красители

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 1000г (33%) бисквитной смеси, 300г муки, 250г сахара, 750г яйца, 500г воды и сбивают на высокой скорости в течение 7-10 минут, затем добавляем 250г растительного масла и перемешиваем на средней скорости 3 мин. до образования однородной массы, выливают на противень толщиной 3-4 мм и выпекают при температуре  $170-200^\circ\text{C}$  до готовности (5-10 мин).



## Йогурт Кейк 200

- Использование смеси гарантирует получение нежных и необыкновенно вкусных кексов, бисквитов и пирогов с йогуртовым вкусом
- Специально подобранный комплекс эмульгаторов и разрыхлителей обеспечивает уникальную нежную структуру теста
- Получившиеся изделия надолго сохраняют свежесть
- Экономичная дозировка
- Удобство использования и упрощение технологического процесса



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с запахом, свойственным наименованию бисквитной смеси



### Состав продукта:

Пудра сахарная, пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, мука пшеничная, сироп глюкозный, соль, желирующий компонент, сухое обезжиренное молоко, молочная сыворотка, йогуртовый порошок, натуральные ароматизаторы и красители

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 365г смеси «Йогурт Кейк 200» (15%), 565г сахара, 320г муки, 400г воды, 400г растительного масла, 400г яйца и перемешивают в течение 7-10 минут лопаткой на средней скорости до образования однородной массы; отпекают при температуре 180-210°C (в зависимости от размера и веса) до готовности.







## Венский пирог Концентрат (12%)

- Использование смеси гарантирует получение нежного мелкопористого мякиша с отличным объёмом, отлично подходящего для изготовления разнообразных изделий, в том числе «Венского» пирога
- Консистенция теста позволяет удерживать на своей поверхности ягоды, фрукты, орехи начинки, не давая им опускаться на дно в процессе выпечки
- Получившиеся изделия надолго сохраняют свежесть
- Экономичная дозировка
- Удобство использования и упрощение технологического процесса
- Несколько вкусовых разновидностей – классической и сливочной



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пудра сахарная, мука пшеничная в/с, пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, загустители, сухое обезжиренное молоко, соль поваренная, натуральные ароматизаторы и красители

### Упаковка:



Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 360г смеси «Венский пирог» (12%), 600г сахара, 255г воды, 660г муки, 525г растительного масла, 600г яйца и перемешивают в течение 7-10 минут на низкой или средней скорости до образования однородной массы, разливают в формы и отпекают при температуре  $170-200^\circ\text{C}$  (в зависимости от массы продукта и используемых форм) до готовности.



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.ru](http://www.arabella.ru)

## Смесь для Заварного Теста (профитроли)

- Сухая смесь для приготовления заварного теста в одну стадию, без заваривания муки
- Удобное и быстрое приготовление
- Идеально подходит для изготовления профитролей, эклеров и т.п. изделий с полостью для наполнения кремом
- Замечательный вкус
- Изделие надолго сохраняют свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для заварного теста

### Состав продукта:

Кукурузный крахмал, пшеничная мука, эмульгаторы, разрыхлители, сухое обезжиренное молоко, соль

### Упаковка:

Промышленные коробки по 10 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смеси для заварного теста должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%



### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 200г смеси для заварного теста, 210г растительного масла, 180г воды, 410г яйца и полученную смесь перемешивают вначале на низкой скорости в течение 1-2 минут, а затем на высокой скорости в течение 7-10 минут до образования однородной густой массы. Получившееся тесто отформовывают и отпекают при температуре  $180-220^{\circ}\text{C}$  до готовности.

## Смесь для заварного теста (Эклеров)

- Сухая смесь для приготовления заварного теста для эклеров в одну стадию, без заваривания муки
- Удобное и быстрое приготовление
- Идеально подходит для изготовления эклеров и т.п. изделий с полостью для наполнения кремом
- Замечательный вкус
- Изделие надолго сохраняют свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для заварного теста

### Состав продукта:

Кукурузный крахмал, пшеничная мука, эмульгаторы, разрыхлители, сухое обезжиренное молоко, соль

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смеси для заварного теста должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 230 г смеси для эклеров, 90г растительного масла, 380г воды, 300г яйца и полученную смесь перемешивают вначале на низкой скорости в течение 1-2 минут, а затем на высокой скорости в течение 5-7 минут до образования однородной густой массы. Получившееся тесто оформовывают и отпекают при температуре  $180-220^\circ\text{C}$  до готовности.



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Смесь для заварного теста «Заварнушки»

- Сухая смесь для приготовления уникального выпечного изделия
- Удобное и быстрое приготовление
- Возможность расширить спектр изделий с помощью разного вида обсыпок и формы
- Замечательный вкус, легкая текстура
- Длительный срок хранения изделий



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для «Заварнушек»

### Состав продукта:

Кукурузный крахмал, пшеничная мука, эмульгаторы (Эфиры полиглицеридов и жирных кислот E475, Стеароил-2-лактат натрия E481), разрыхлители (Сода пищевая - E500), сухое обезжиренное молоко, соль поваренная.

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Смеси для заварного теста должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности смеси:

9 месяцев со дня изготовления

**Содержание в 100 г продукта:** белки- 3,5 г, жиры- 1,6 г, углеводы-83,7 г.

**Энергетическая ценность: 373,4 ккал**

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 1700г (17%) смеси для Заварнушек, 700г муки, 1680г сахара, 1120г растительного масла, 2300г воды, 2500г яйца и полученную смесь перемешивают на средней-высокой скорости в течение 7-8 минут до образования однородной густой массы. Получившееся тесто отформовывают в форме колечек, обсыпают сахарным песком (либо маком, кунжутом и т.д.) и выпекают при температуре 150-170°







**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.ru](http://www.arabella.ru)

## Смесь для меренги (Бианка Меринг)

- Сухая смесь для приготовления классического бже и меренг
- Удобное и быстрое приготовление
- Отличная взбиваемость
- Взбитая масса устойчива при хранении
- Замечательный вкус
- Возможность разнообразить рецептуры путём добавления орехов, сухофруктов и т.п.



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для меренг

### Состав продукта:

Кукурузный крахмал, сахар, загуститель, стабилизатор (камедь рожкового дерева Е 410), ароматизатор идентичный натуральному «Ваниль», лимонная кислота (Е330), сухой яичный белок, соль поваренная.

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Смеси для меренг должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 710-1420 г «Бианка Меринг», 2860 г сахара, 2860 г воды и перемешивают на средней скорости 1-2 минуты, затем добавляют 3430-4000 г сахара и взбивают на высокой скорости в течение 4-5 минут, затем добавляют еще 2860 г сахара и медленно перемешивают в течение 1-2 минут. Возможно, также внести смесь в воду и взбивать на высокой скорости 1-2 минуты, после чего постепенно добавлять сахар во взбиваемую массу. Допускается замена сахара на сахарную пудру для еще большей гладкости поверхности изделий. Получившуюся массу отформовывают и отпекают при температуре 90-120°C до готовности (в зависимости от желаемой степени обезвоживания изделия).



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Смесь для Меренги («Бианка Меринг Концентрат»)

- Сухая смесь для приготовления классического безе и меренг
- Удобное и быстрое приготовление
- Отличная взбиваемость
- Взбитая масса устойчива при хранении
- Замечательный вкус
- Экономичная дозировка
- Возможность разнообразить рецептуры путём добавления орехов, сухофруктов и т.п.



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для меренг

### Состав продукта:

Кукурузный крахмал, сахар, загуститель, стабилизатор, ароматизатор, лимонная кислота, сухой яичный белок, соль

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Смеси для меренг должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 140-280г «Бианка Меренг Концентрата», 2860г воды и перемешивают на средней скорости 1-2 минуты, затем добавляют 3430-4000г сахара и взбивают на высокой скорости в течение 4-5 минут, затем добавляют еще 2860г сахара и медленно перемешивают в течение 1-2 минут. Возможно, также внести смесь в воду и взбивать на высокой скорости 1-2 минуты, после чего постепенно добавлять сахар во взбиваемую массу. Допускается замена сахара на сахарную пудру для еще большей гладкости поверхности изделий. Получившуюся массу отформовывают и отпекают при температуре 90-120°C до готовности (в зависимости от желаемой степени обезвоживания изделия).



АРАБЕЛЛА

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Кваркини

- Сухая смесь для приготовления аппетитных творожных бездрожжевых пончиков – **кваркини**; также возможно изготовление изумительных сырных пончиков
- Удобное и быстрое приготовление
- Смесь обеспечивает получение хрустящей золотистой корочки и нежной структуры внутри изделия с приятным сливочно-ванильным ароматом
- Замечательный вкус
- Изделие надолго сохраняют свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для кваркини

### Состав продукта:

Кукурузный крахмал, пшеничная мука, эмульгаторы, разрыхлители, загустители, сухое обезжиренное молоко, соль, сахарная пудра, ароматизатор

### Упаковка:

Промышленные коробки по 10 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:



Смеси для кваркини должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 1500г (15%) творога (либо тертого сыра) и полученную смесь перемешивают на средней скорости лопаткой в течение 7-9 минут; полученное тесто отсаживают в форме шарика по 5-15г во фритюр, нагретый до  $160-170^{\circ}\text{C}$  и жарят до готовности. Готовые кваркини рекомендуется обсыпать нетающей сахарной пудрой «Снежок» для придания изящного вида.



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## **Кваркини Плюс** (без использования яйца и творога)

- Сухая смесь для приготовления аппетитных творожных бездрожжевых пончиков – **кваркини**; также возможно изготовление изумительных сырных пончиков
- Удобное и быстрое приготовление
- Отсутствие необходимости использовать яйцо и творог
- Смесь обеспечивает получение хрустящей золотистой корочки и нежной структуры внутри изделия с приятным сливочно-ванильным ароматом
- Замечательный вкус
- Изделие надолго сохраняют свежесть и мягкость



### **Характеристика продукта:**

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для кваркини

### **Состав продукта:**

Кукурузный крахмал, пшеничная мука, яичный порошок, эмульгаторы, разрыхлители, загустители, сухое обезжиренное молоко, соль, сахарная пудра, ароматизатор

### **Упаковка:**

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### **Условия хранения:**

Смеси для кваркини должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### **Сроки годности:**

9 месяцев со дня изготовления

### **Рекомендации по использованию:**

В ёмкость сбивальной машины загружают 2850г (28,5%) «Кваркини Плюс», 400г сахара, 1950г муки, 500г растительного масла, 4300г воды и полученную смесь перемешивают на средней скорости лопаткой в течение 7-9 минут; полученное тесто отсаживают в форме шарика по 5-15г во фритюр, нагретый до  $160-170^{\circ}\text{C}$  и жарят до готовности. Готовые кваркини рекомендуется обсыпать нетающей сахарной пудрой «Снежок» для придания изящного вида.





**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## **Смесь «Ла Миндаль»** *(для приготовления печенья и начинки)*

- Богатый вкус с миндальной ноткой
- Возможность изготавливать печенье и начинку из одной смеси
- Продукт хрустящий, нежно таящий во рту
- Смесь богата полезными витаминами (В1, В2, С, Е и др.), микроэлементами (железо, йод, медь, цинк, фтор, марганец и др.) и макроэлементами (калий, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор и др.), восстанавливающими жизненные силы
- Возможность отсаживать тесто на поддон
- Простое и удобное приготовление, не требующее внесения дополнительных ингредиентов



### **Характеристика продукта:**

Сухой порошок без посторонних привкусов и запахов

### **Состав продукта:**

Пудра сахарная, ореховая мука, пшеничная мука в.с., пищевые волокна, сухой яичный белок, стабилизационная основа, разрыхлители, ароматизатор

### **Упаковка:**

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### **Условия хранения:**

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### **Сроки годности:**

9 месяцев со дня изготовления

### **Рекомендации по использованию:**

#### Миндальное печенье:

200г яичного белка взбивают венчиком на высокой скорости до пышной пены в течение 7-10 минут. Во взбитый белок вносится 700г смеси «Ла Миндаль» и перемешивается 2-3 минуты на медленной скорости до однородной массы. Приготовленное тесто отсаживается на плоскую поверхность, посыпается сахарной пудрой и выпекается при температуре  $170-190^{\circ}\text{C}$  до золотистого цвета.

#### Миндальная начинка:

250г яйца смешивается с 1000г смеси «Ла Миндаль» и перемешивается лопаткой на средней скорости в течение 5 минут. Готовая начинка помещается в тесто (например, песочное) и выпекается до готовности изделия.

## Печенье бисквитное (10%)

- Тесто, приготовленное из данной смеси отлично подходит для отсадки на лоток, не требуя форм, что делает возможным получение бисквитного печенья средней высоты
- Смесь адаптирована для работы на автоматических линиях
- Наличие 5 вкусов: **ванильного, шоколадного, абрикосового, карамельного и медового**
- Использование смеси «Печенье Бисквитное» позволяет производить одностадийный замес теста, а готовое изделие получается с великолепным ярким вкусом и ароматом, надолго сохраняя свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, декстроза, какао порошок, ароматизаторы, краситель

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем.

### Условия хранения:



Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

Для «Печенья Бисквитного» Ванильного, Шоколадного, Медового или Абрикосового

1145г сахара, 1000г муки, 500г (10%) «Печенье Бисквитное» (**Ванильное, Медовое или Абрикосовое**), 535г воды, 1580г яйца, 240г растительного масла.

С помощью миксера перемешать все ингредиенты на высокой скорости в течение 7-10 минут. Отсадить печенье и выпекать при температуре  $170-190^{\circ}\text{C}$  в течение 10-20 минут (в зависимости от массы).



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.ru](http://www.arabella.ru)

## **Смесь для приготовления печенья «По-домашнему» (10%)**

- «Традиционное» песочное печенье
- Прекрасный ванильный вкус
- Хрустящий, нежно таящий во рту продукт
- Возможность отсаживать тесто на поддон
- Простое и удобное приготовление
- Наличие 4-х вкусов: **ванильного, шоколадного, кокосового и абрикосового**



### **Характеристика продукта:**

Сухой порошок без посторонних привкусов и запахов

### **Состав продукта:**

Пудра сахарная, пшеничная мука в/с., пищевые волокна, сухой яичный белок, стабилизационная основа, разрыхлители, ароматизатор

### **Упаковка:**

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### **Условия хранения:**

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### **Сроки годности:**

9 месяцев со дня изготовления

### **Рекомендации по использованию:**

1000г сухой смеси «По-домашнему» смешивают с 3255г муки, 2845г сахара, 1270г яиц, 1630г масла сливочного или маргарина и перемешивают лопаткой на высокой скорости 7-10 минут. Получившееся тесто отсаживают и выпекают 10-15 минут при  $170-200^{\circ}\text{C}$ .

*\*Примечание: время и температура выпечки зависят от типа используемой печи и подбираются индивидуально*



## Творожное печенье 10%

- Использование смеси позволяет изготовить традиционные творожные печенье одностадийным методом
- Замечательный вкус и аромат
- Получившиеся изделия надолго сохраняют свежесть, характерную структуру мякиша и приятный аромат
- Экономичная дозировка
- Удобство использования и упрощение технологического процесса
- Возможность расширить ассортимент путём добавления к основной рецептуре цукатов, орехов, изюма и т.д.



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с приятным творожно-лимонным запахом

### Состав продукта:

Пудра сахарная, пшеничный крахмал, пшеничная мука в/с, эмульгаторы (Е475- эфиры полиглицерина и жирных кислот, Е481- стеарилактат натрия), разрыхлитель (сода Е 500), сухое обезжиренное молоко, сыворотка, творожный порошок, регулятор кислотности - лимонная кислота Е 330, соль поваренная пищевая.

**Энергетическая ценность:** 426,9 ккал. белки: 8,5 г., жиры 7,2 г., углеводы 79,3 г.

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смеси для творожного печенья должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%



### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В ёмкость сбивальной машины загружают 1000г смеси «Творожное печенье 10%», 2480г сахара, 3720г муки, 2000г маргарина, 800г яйца и перемешивают в течение 6-8 минут лопаткой на средней скорости до образования однородной массы, отсаживают тесто на противень, опционально посыпают сахарной пудрой и выпекают при температуре 180-200°C (в зависимости от размера и веса) до готовности





## Смесь для приготовления печенья «Неженка» (10%)

- Печенье с долгим сроком хранения – отлично подходит для летнего сезона!
- Прекрасный мягкий вкус
- Хрустящий, нежно таящий и рассыпающийся во рту продукт
- Возможность отсаживать тесто на поддон
- Простое и удобное приготовление
- Наличие 4-х вкусов: **ванильного, шоколадного, кокосового и абрикосового**



### Характеристика продукта:

Сухой порошок без посторонних привкусов и запахов

### Состав продукта:

Пудра сахарная, пшеничная мука в/с., пищевые волокна, сухой яичный белок, стабилизационная основа, разрыхлители, ароматизатор

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

1000г сухой смеси «Неженка» смешивают с 4275г муки, 1225г сахарной пудры, 760г яиц, 2740г масла сливочного или маргарина и перемешивают лопаткой на высокой скорости 7-10 минут. Получившееся тесто отсаживают и выпекают 10-15 минут при  $170-200^{\circ}\text{C}$ .

\*Примечание: время и температура выпечки зависят от типа используемой печи и подбираются индивидуально



## СвитиМикс Концентрат (15%)

- Использование смеси гарантирует получение нежных и необыкновенно вкусных печений с тонкой золотистой корочкой и тающим во рту мякишем
- Тесто, изготовленное на основе смеси «СвитиМикс Концентрат» идеально подходит для отсадки
- Специально подобранный комплекс эмульгаторов и разрыхлителей обеспечивает нежную мелкопористую структуру изделия
- Получившиеся изделия надолго сохраняют свежесть
- Экономичная дозировка
- Удобство использования и упрощение технологического процесса
- Наличие 6-х разновидностей: **ванильной, шоколадной, абрикосовой, медовой, карамельной и клубничной**



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пудра сахарная, пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, какао порошок, натуральные ароматизаторы и красители

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

Ванильный, шоколадный, абрикосовый, медовый, карамельный, клубничный

В ёмкость сбивальной машины загружают 750г смеси «СвитиМикс Концентрат» (15%), 1075г сахара, 1200г муки, 575г воды, 625г растительного масла, 775г яйца и перемешивают в течение 7-10 минут на высокой скорости лопаткой до образования однородной массы, разливают в соответствующие формы, либо отсаживают на поддон и отпекают при температуре  $180-210^{\circ}\text{C}$  (в зависимости от размера и веса) до готовности



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Печенье «Сливочное» (10%)

- Тесто, приготовленное из данной смеси отлично подходит для отсадки на лоток
- 
- Смесь адаптирована для работы на автоматических линиях
- Отсаженная заготовка сохраняет свою форму при выпечке, позволяя достигнуть большого разнообразия изделий
- Тесто не затягивается и эластично
- Отменный нежно-сливочный вкус



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с приятным сливочным запахом

### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, пшеничная мука в.с., разрыхлители, эмульгаторы, сухое обезжиренное молоко, сахарная пудра, загустители, ароматизаторы, поваренная соль.



### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

200г (10%) смеси для печенья «Сливочного», 390 сахара, 450г маргарина, 280г яйца, 50г воды помещают в ёмкость сбивальной машины и перемешивают лопаткой на высокой скорости 7-10 минут. Затем добавляют 630г муки и перемешивают тесто на медленной скорости в течение 2- 3 минут. Готовое тесто отсаживают и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 180–210°C, в зависимости от формы и размера печенья, а также типа печи



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Смесь для Печенья «Италиано»

- Допускает свободную отсадку на лоток, не требуя форм, что делает возможным получение бисквитного печенья типа Буше, Choco-Pie (Чокопай) и т.п.
- Необыкновенно мягкий и нежный мякиш
- Смесь адаптирована для работы на автоматических линиях
- Использование смеси «Италиано» позволяет производить одностадийный замес теста, а готовое изделие получается с великолепным ярким вкусом и ароматом, надолго сохраняя свежесть и мягкость



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, декстроза, красители, ароматизаторы

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%



### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

#### **Ванильный, Лимонный, Миндальный**

2625г сахара, 2450г муки, 1300г (10,4%) «Италиано», 1875г воды, 4250г яйца. С помощью миксера взбить все ингредиенты на высокой скорости в течение 8-10 минут. Отсадить печенье и выпекать при  $150^{\circ}\text{C}$  и влажности 99% в течение 10-15 мин.

#### **Шоколадный**

2625г сахара, 1920г муки, 1830г (14,7%) «Италиано», 1875г воды, 4250г яйца. С помощью миксера взбить все ингредиенты на высокой скорости в течение 8-10 минут. Отсадить печенье и выпекать при  $150^{\circ}\text{C}$  и влажности 99% в течение 10-15 мин.





**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## **Венское Печенье Концентрат (12%)**

- Использование смеси гарантирует получение нежного мелкопористого мякиша с отличным объёмом, отлично подходящего для изготовления отсадного печенья
- Консистенция теста позволяет удерживать на своей поверхности ягоды, фрукты, орехи и начинки, не давая им опускаться на дно в процессе выпечки
- Получившиеся изделия надолго сохраняют свежесть
- Экономичная дозировка
- Удобство использования и упрощение технологического процесса
- Несколько вкусовых разновидностей – классическая и сливочная

### **Характеристика продукта:**

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси

### **Состав продукта:**

Пудра сахарная, мука пшеничная в/с, пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, загустители, сухое обезжиренное молоко, соль поваренная, натуральные ароматизаторы и красители

### **Упаковка:**

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### **Условия хранения:**

Бисквитные смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### **Сроки годности:**

9 месяцев со дня изготовления

### **Рекомендации по использованию:**

В ёмкость сбивальной машины загружают 360г смеси «Венское Печенье Концентрат» (12%), 660г муки, 600г сахара, 255г воды, 525г растительного масла, 600г яйца и перемешивают в течение 7-10 минут на низкой или средней скорости до образования однородной массы, отсаживают на лоток и отпекают при температуре  $170-200^{\circ}\text{C}$  (в зависимости от массы продукта и используемых форм) до готовности



## Творожный порошок «Творог Лайт»

- Придаёт выпечным изделиям характерный кисломолочный творожный вкус и аромат
- Позволяет упростить технологический процесс, избегая применения свежего творога
- Подходит для приготовления широкого ассортимента продукции с характерным творожным вкусом
- Не требует значительной коррекции рецептуры



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с ярко выраженным творожным вкусом и ароматом, свойственным творогу

### Виды творожного порошка «Творог Лайт»:

Творожный классический

Творожно-клубничный

Творожно-клубничный с кусочками ягод

Творожно-вишнёвый

Творожно-вишнёвый с кусочками ягод

Творожно-черничный

Творожно-черничный с кусочками ягод



### Состав продукта:

Творог распылительной сушки, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, лимонная кислота. В качестве ягодных добавок: сухой сок, сублимированные кусочки ягод

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь для заварного крема должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

Используется в качестве замены натурального творога в выпечных полуфабрикатах, в тортах, пирожных, печенье и других мучных кондитерских изделиях. В зависимости от рецептуры при замене творога вносится вместе с мукой 8-10% к массе теста.



## Смесь для продления свежести «Лонги»

*Свежая продукция на полках магазинов обеспечивает преимущество перед конкурентами и снижение возврата Ваших изделий:*

- Замедление высыхания продукта при хранении в открытом виде
- Увеличение гидратации и, как следствие, возможность введения дополнительного количества воды в тесто
- Препятствует окислению жиров
- Подавление роста микроорганизмов в готовом изделии
- Увеличение срока хранения продукции в закрытой упаковке до 2-х месяцев



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов

### Состав продукта:

Эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), сорбат кальция, гуаровая камедь, аскорбиновая кислота, ферменты, сухая пшеничная клейковина, крахмал, мука



### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь для продления свежести «Лонги» должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

От 5 до 8% к массе теста

Смесь вносится в тесто вместе с мукой.



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.ru](http://www.arabella.ru)

## Твороген ванильный

- Предназначен для приготовления термостабильной творожной начинки
- Использование «Твороген ванильный» позволяет получить начинку стабильного качества независимо от качества творога
- Замечательный нежный вкус
- Простое и удобное приготовление
- Отлично подходит для приготовления творожных начинок для оригинальных круассанов, кексов, сочников, ватрушек, плетёнок и других выпечных кондитерских изделий

### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с приятным ванильным запахом, без посторонних привкусов и запахов.



**Состав продукта:** Сахар, загуститель E1414, E1422, сухая сыворотка, сухой яичный белок, эмульгаторы E471, E472a, глюкозный сироп, растительный жир, молочный белок, стабилизатор E340, регулятор кислотности - лимонная кислота E330, йодированная соль, ароматизатор идентичный натуральному, краситель E160a

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%



**Содержание в 100 г продукта:** белки: 4,5 г., жиры 1,1 г., углеводы 89,5 г.

**Энергетическая ценность:** 386 ккал

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

1900г смеси «Твороген ванильный» смешивают с 3330г воды и перемешивают на средней скорости в течение 2-4 минут до состояния однородной массы, затем добавляют 4770г творога и перемешивают в течение 1-2 минут на медленной скорости. Затем приготовленную массу помещают в изделие и выпекают 15-25 минут при  $180-210^{\circ}\text{C}$ .





**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Чизкейк Плюс

- Сухая смесь для приготовления термостабильной творожной массы для Чизкейка и другой выпечки
- Замечательный нежный творожный вкус
- Простое и удобное приготовление холодным способом
- Отлично подходит для приготовления Чизкейка, круассанов, кексов, пряников, ватрушек, плетёнок и других выпечных кондитерских изделий



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с приятным запахом

### Состав продукта:

Сахар, модифицированный крахмал (E1414), молочная сыворотка, глюкоза, творожный порошок, твёрдый растительный жир, пшеничный крахмал, сухое обезжиренное молоко, глюкозный сироп, сухой яичный белок, ароматизатор, соль

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

220г «Чизкейка Плюс» смешивают с 115г яйца, 265г сливок на растительной основе, 80г пастообразного сыра (либо творога, творожного продукта), 320г воды и перемешивают в течение 5-8 минут на медленной-средней скорости. Затем приготовленную массу помещают в форму и выпекают 20-50 минут при  $150-180^{\circ}\text{C}$ , в зависимости от формы и массы выпечки.

### Дополнительные варианты:

- 225г «Чизкейка Плюс», 225г пастообразного сыра (либо творога, творожного продукта), 110г яйца, 440г воды
- 370г «Чизкейка Плюс», 75г яйца, 555г воды
- 400г «Чизкейка Плюс», 400г пастообразного сыра (либо творога, творожного продукта), 200г воды
- 235г «Чизкейка Плюс», 235г сливок на растительной основе, 235г яйца, 295г воды



## Начиночный творожный термостабильный крем для выпечки

- Термостабильная начинка, не проникающая в тесто в процессе выпечки
- Замечательный нежный творожный вкус
- Простое и удобное приготовление холодным способом
- Отлично подходит для приготовления оригинальных круассанов, кексов, пряников, ватрушек, плетёнок и других выпечных кондитерских изделий
- Возможно изготовление самостоятельного изделия наподобие сырника, творожника, запеканки, чизкейка и т.п.



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с приятным запахом

### Состав продукта:

Пудра сахарная, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сыворотка, жир растительный, глюкоза, крахмал кукурузный, пропионат натрия, лимонная кислота, соль, ароматизатор



### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

- 1) 500г сухой смеси «Начиночный крем» смешивают с 1000г воды комнатной температуры и перемешивают в течение 3-4 минут на медленной скорости. Затем приготовленную массу помещают в изделие и выпекают 20-25 минут при  $180-210^{\circ}\text{C}$ . Также возможна выпечка массы в качестве отдельного изделия.
- 2) Вносить в тесто 10-15% «Начиночного крема» для получения замечательного творожного вкуса Вашей выпечки.

✓ **В зависимости от Ваших пожеланий, мы можем разработать эксклюзивный творожно-начиночный крем с любым вкусом и цветом специально для Вашего изделия.**



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Заварной Крем

- Возможность приготовления заварного крема холодным способом
- Смесь растворяется в воде без образования комочков, а получившийся крем термостабилен и обладает устойчивостью к заморозке
- Прекрасные вкусовые и органолептические свойства
- Подходит для приготовления широкого ассортимента продукции, в том числе в качестве начинки для заварных, слоёных и др. видов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов



**Состав продукта:** Пудра сахарная, стабилизационная основа, молоко сухое, сыворотка, сливки растительные, натуральный ароматизатор (ваниль) бета-каротин, соль поваренная.

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь для заварного крема должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

#### 1. Крем для отделки и в качестве наполнителя:

175г смесь - крем «Заварной», 175г сахар, 500г вода, 90г сгущенное молоко. Перемешать около 3-5 минут до полного растворения сахара

#### 2. Масляный крем:

175г смесь - крем «Заварной», 175г сахар, 500г вода. Перемешать перечисленные выше компоненты и ввести в полученную смесь 400г маргарина

#### 3. Масляный крем со сгущенным молоком:

175г смесь - крем «Заварной», 175г сахар, 500г воды. Перемешать перечисленные выше компоненты и ввести в полученную смесь 400г маргарина. Взбить до пышной однородной массы. Затем добавить 300г сгущенного молока и взбить до однородности. Добавить 200г измельченных орехов и перемешать.

#### 4. Простой термостабильный крем:

350г смесь - крем «Заварной», 1000г вода. Перемешать в течение 2-3 минут.

## Начиночная смесь «ЙОГУРТ – ФРЭШ»

- Для приготовления холодной кремовой начинки с характерным вкусом и ароматом настоящего свежеприготовленного йогурта
- Для приготовления термостабильного начиночного крема
- При выпечке как крема не протекает в тесто, приобретая эластичную, мягкую структуру, свойственную кремам
- Быстрое и удобное использование



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с ярко выраженным молочным вкусом и ароматом, свойственным йогурту

### Состав продукта:

Пудра сахарная, йогуртовый порошок, молочная кислота, уксусная кислота, глюкозный сироп, гидрогенизированное растительное масло, растительные сливки, сухое цельное молоко

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

350г сухой смеси «Йогурт-Фрэш» смешивают с 1000г воды и перемешивают на низкой - средней скорости до образования однородной массы. Полученную массу выпекают 15-20 минут при 170-180°C в качестве термостабильного крема, либо используют как холодную начинку.

Или 350г сухой смеси «Йогурт-Фрэш» смешивают с 1000г воды и перемешивают на низкой - средней скорости до образования однородной массы. И 30% готовой смеси смешивают со взбитыми сливками.





## Гель «Глейзи Концентрат»

- Порошкообразные гели для придания глянцевой, зеркальной, исключительно ровной поверхности тортам, пирожным, десертам и т.д.
- Экономичность использования
- Исключительная прозрачность
- Широкий диапазон плотностей и текстуры
- Лёгкое разрезание и отсутствие прилипаемости
- Отсутствие синерезиса
- Устойчивость к циклам замораживания-размораживания
- Возможность повторно растопить гель и снова использовать
- Приятный вкус
- Простое и удобное приготовление
- Наличие нескольких вкусовых разновидностей: **нейтральный, вишня.**



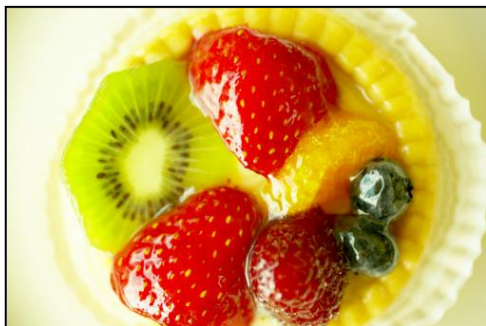
### Характеристика продукта:

Мелкий сыпучий порошок белого цвета без посторонних привкусов и запахов

### Состав продукта:

Пудра сахарная, модифицированный крахмал, гуаровая камедь, ксантановая камедь

### Упаковка:



Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре (18±3)°C и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

100г смеси «Глейзи Концентрат» смешивают с 400г сахара или сахарной пудрой, тщательно перемешивают. В полученную смесь заливают 1000 г воды 90°C и перемешивают до полного растворения смеси. Гель формируется при остывании массы.

✓ **В зависимости от Ваших пожеланий, мы можем разработать эксклюзивный гель с любым вкусом и цветом, а также любой текстурой (от упругого прочного до мягкого хрупкого и т.д.) специально для Вашего изделия**



## Термостабильная яблочная начинка

- Термостабильная начинка с кусочками яблок, не проникающая в тесто в процессе выпечки
- Замечательный освежающий яблочный вкус
- Простое и удобное приготовление
- Отлично подходит для изготовления оригинальных пирогов, штруделей, круассанов, кексов, корзиночек, ватрушек, плетёнок и других выпечных кондитерских изделий
- Наличие дополнительных вкусов – мы можем сделать как яблочную начинку с чистым яблочным вкусом, так и с нашим фирменным сочетанием специй



### Характеристика продукта:

Сухие яблоки 9х9х9мм в сухом порошке с приятным запахом

### Состав продукта:

Сухие яблоки, сахарная пудра, комплекс загустителей, сорбат калия, лимонная кислота



### Упаковка:

Промышленные коробки по 10 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

200г сухой смеси «Яблочная» смешивают с 800г воды комнатной температуры, дают постоять около 3-5 мин, затем перемешивают в течение 5 минут на медленной скорости. Приготовленную массу помещают в изделие и выпекают.

- ✓ **В зависимости от Ваших пожеланий, мы можем разработать эксклюзивную начинку с любыми фруктами или ягодами!**



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Термостабильная фруктовая начинка

- Термостабильная начинка с кусочками фруктов, не проникающая в тесто в процессе выпечки
- Замечательный освежающий фруктовый вкус
- Простое и удобное приготовление
- Отлично подходит для изготовления оригинальных пирогов, штруделей, круассанов, кексов, корзиночек, ватрушек, плетёнок и других выпечных кондитерских изделий
- Разнообразие вкусов – вишня, груша, абрикос, клубника, манго и т.д.



### Характеристика продукта:

Сухие кусочки фруктов в сухом порошке с приятным запахом

### Состав продукта:

Сухие кусочки фруктов, сахарная пудра, комплекс загустителей, лимонная кислота

### Упаковка:

Промышленные коробки по 10 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

500г сухой смеси смешивают с 1500г воды комнатной температуры и перемешивают на средней или высокой скорости 5-7 мин. Приготовленной массе дают постоять около 10-15 минут, после чего помещают в изделие и выпекают.

- ✓ **В зависимости от Ваших пожеланий, мы можем разработать эксклюзивную начинку с любыми фруктами или ягодами!**







**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Термофикс

- Загущающий компонент для приготовления фруктовых, ягодных, творожных и др. начинок
- Делает начинки термостабильными, а также устойчивыми к циклам замораживания-размораживания
- Отлично подходит для производства начинок на основе замороженных ягод
- Может быть использован для дополнительного загущения теста, кремов, сгущёнки
- Простое и удобное приготовление
- Экономичное внесение



### Характеристика продукта:

Сухой порошок с нейтральным запахом

### Состав продукта:

Сахарная пудра, комплекс загустителей, желирующий компонент, крахмал

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

Дозировка 5-20% в зависимости от типа начинки и желаемой консистенции. Например, 100г «Термофикс» смешивают с 400г сахара, 500г замороженных ягод и добавляют 400г воды комнатной температуры, перемешивают на средней или высокой скорости 5-7 мин. Приготовленной массе дают постоять около 10-15 минут, после чего помещают в изделие и выпекают.





## Нетающая сахарная пудра «Снежок»

- Возможность нанесения пудры на остывающую продукцию (до 60-70 °С) без образования твердой корочки
- Превосходная стойкость в условиях высокой влажности, а также высоком содержании масла в изделии
- Отсутствие образования комков из пудры при хранении и транспортировке



### Характеристика продукта:

Мелкодисперсный порошок белого цвета

### Состав продукта:

Пудра сахарная, мальтодекстрин, карбонат кальция, крахмал, растительный жир, ароматизатор

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем



### Условия хранения:

Пудра должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления



**АРАБЕЛЛА**

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Смесь для помадки «Сканди»

- Легкая в приготовлении и удобная в использовании глазурь для покрытия
- Позволяет покрывать изделия тонким слоем, что позволяет экономить сырьё
- Глазурь имеет пластичность и однородность, сохраняет мягкую структуру, имеют глянцевую поверхность, после застывания хорошо держатся на поверхности изделия
- Имеет приятный ванильный вкус и идеальные свойства для отделки кондитерских и хлебобулочных изделий
- Не полностью использованную глазурь по рецептуре №1 можно разогреть в микроволновой печи на малой мощности и повторно использовать по назначению.



### Характеристика продукта:

Мелкодисперсный порошок белого цвета

### Состав продукта:

Сахарная пудра, глюкоза, стабилизатор - мальтодекстрин, эмульгатор, загуститель (ксантановая камедь Е 415), регулятор кислотности –лимонная кислота Е 330, ароматизатор идентичный натуральному «Ваниль».

### Упаковка:



Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Пудра должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

1. Добавить 150г горячей воды (либо молока) к 1кг смеси «Сканди», интенсивно перемешать в течение 3-5 минут. Нанести полученную глазурь на изделие.
2. Взбить 500 яичный белок до пышной массы, добавить 1000г смеси «Сканди» и продолжить взбивание в течение 5-7 мин.

## Фонд Нейтральный «Чипер»

- Удешевление крема на основе растительных сливок – экономия сливок в 2,5 раза
- Высокое сопротивление к трещинообразованию при замораживании-размораживании и транспортировке
- Увеличение стабильности пены и объёма
- Увеличение срока хранения крема
- При декорировании поверхности тортов и пирожных кремом на основе фонда «Чипер» достигается чёткий и правильный рисунок



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию фонда

### Состав продукта:

Пудра сахарная, стабилизационная основа (альгинат натрия, гуаровая камедь, каррагинан) регулятор кислотности, краситель



### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Фонды должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

Соотношение сырья: 500г фонда, 1000г воды, 1000г растительных сливок. Фонд смешивают с водой комнатной температуры и оставляют на 1-2 минуты. В предварительно взбитые растительные сливки добавляют подготовленный фонд и перемешивают до однородной консистенции.



АРАБЕЛЛА

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111  
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: [www.arabella.su](http://www.arabella.su)

## Фонды

- Идеально подходят для производства кремов, суфле, муссов и пудингов на основе растительных сливок
- Применение фондов «Арабелла» обеспечивает прочность конечного продукта, стойкость пены и отличные формоудерживающие свойства
- Возможность дополнительного введения воды позволяет снизить себестоимость конечного продукта
- Высокое сопротивление к трещинообразованию при замораживании-размораживании и транспортировке
- Увеличение срока хранения изделия
- При декорировании поверхности тортов и пирожных кремом на основе фондов «Арабелла» достигается чёткий и правильный рисунок
- Широкая гамма вкусов и цветов (молочная, фруктовая, ягодная и фруктовая группы)
- Удобство использования и упрощение технологического процесса



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию фонда



### Состав продукта:

Пудра сахарная, стабилизационная основа, молоко сухое, фруктовые или молочные порошки (йогуртовый, сырный, творожный), регулятор кислотности, натуральные ароматизаторы и красители

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

### Условия хранения:

Фонды должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%

### Сроки годности:

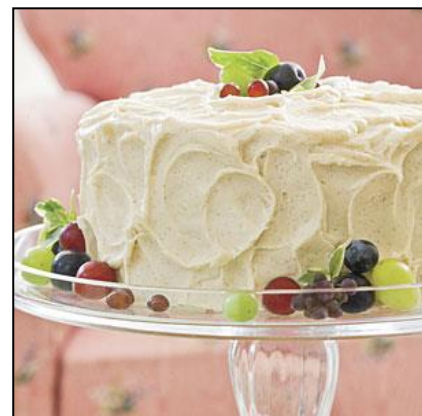
9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

Фруктовые, ягодные, кофейные, кондитерские, алкогольные, ореховые. Соотношение сырья: 200г фонда, 280г воды, 1000г растительных сливок.

Молочные (творожные, йогуртовые, йогуртовые с фруктами и т.п.). Соотношение сырья: 400-500г фонда, 1000г воды, 1000г растительных сливок

Используемый фонд смешивают с водой комнатной температуры и оставляют на 1-2 минуты. В предварительно взбитые растительные сливки добавляют подготовленный фонд и перемешивают до однородной консистенции





## Вкусы

### Молочная группа:

- Йогурт Плюс
- Творог
- Творог Плюс (пармезан)
- Сметана
- Йогурт - ананас
- Йогурт – банан
- Йогурт - абрикос
- Йогурт - вишня
- Йогурт - вишня (с кусочками)
- Йогурт – клубника
- Йогурт – клубника (с кусочками)
- Йогурт - крыжовник
- Йогурт – лесная ягода
- Йогурт – лесная ягода (с кусочками)
- Йогурт – черника
- Йогурт – черника (с кусочками)
- Йогурт - экзотика
- Йогурт - карамель

### Фруктовая группа:

- Абрикос
- Ананас
- Апельсин
- Банан
- Груша
- Дыня
- Киви
- Кокос
- Манго
- Лимон
- Персик - Маракуйя
- Экзотика
- Яблоко Зеленое
- Яблоко с Корицей

### Ягодная группа:

- Вишня Плюс
- Вишня (с кусочками)
- Клубника
- Клубника (с кусочками)
- Лесная Ягода
- Лесная ягода (с кусочками)
- Малина
- Чёрная Смородина
- Черника
- Черника (с кусочками)

### Кондитерская группа:

- Белый шоколад
- Ваниль
- Кофе Капучино
- Карамель
- Карамель с Ромом
- Тирамису
- Кофе со Сливками
- Лесной Орех
- Ром
- Шоколад
- Яичный ликер

**НОВИНКА!**

## Сдоба Плюс



**Улучшитель для приготовления дрожжевого сдобного теста. Используется в качестве добавки при производстве различных видов хлебобулочных и кондитерских изделий.**

- Делает тесто волокнистым
- Получившиеся изделия обладают мягкой, эластичной и ароматной коркой, приобретают приятный сливочный вкус. Сохранение качества и свежести продукта в течение длительного срока
- Также характеризуется низкой ценой и небольшими дозировками

### **Характеристика продукта:**

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов.

### **Состав продукта:**

Мука пшеничная в/с, пудра сахарная, сыворотка сухая молочная, ферменты, пшеничная клейковина, аскорбиновая кислота, лактоза, эмульгатор Е 471, соль поваренная пищевая.

### **Упаковка:**

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем.

### **Условия хранения:**

Улучшитель для приготовления дрожжевого сдобного теста должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре  $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%.

### **Сроки годности:**

9 месяцев со дня изготовления.

### **Рекомендации по использованию:**

5 – 20% от количества муки в рецептуре.

Добавляется к муке в процессе внесения сырья перед замесом теста.

**НОВИНКА!**  
**Максистаб**



***Универсальный улучшитель для пшеничного, ржано-пшеничного и слоеного дрожжевого/бездрожжевого теста. Позволяет вырабатывать хлебобулочные изделия ускоренным способом и увеличивает выход готовой продукции.***

- Ускоряет процесс брожения и оптимизирует процесс образования клейковинного каркаса теста
- Увеличивает водопоглотительную и газоудерживающую способности муки, отбеливает мякиш, гарантирует большой объем изделий
- Благодаря наличию ферментов, улучшаются вкус и аромат изделий
- Продлевает срок хранения и свежести готовых изделий

**Характеристика продукта:**

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов.

**Состав продукта:**

Пшеничный крахмал, эмульгаторы Е472е, Е471, мука пшеничная, гуаровая камедь, аскорбиновая кислота, ферменты.

**Упаковка:**

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем.

**Условия хранения:**

Улучшитель для приготовления хлебобулочных изделий должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Сроки годности:**

9 месяцев со дня изготовления.

**Рекомендации по использованию:**

0,2-0,6% от количества муки в рецептуре.

Добавляется к муке в процессе внесения сырья перед замесом теста.