

# Каталог продукции

Хлебопекарное направление



**FOODMIX**

ПИЦЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



**FOODMIX**  
ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Компания «ФУДМИКС» является современным крупным производителем сухих смесей для производства различных кондитерских и хлебобулочных изделий, продуктов для декорирования и наполнения изделий и улучшителей для хлеба. Наша компания стремительно развивает свои мощности производства и на сегодняшний день представлена на рынках не только России, но также Беларуси, Казахстана, Узбекистана, Армении, Грузии, Украины и др. Продукция соответствует нормам стандарта производства ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005).

Собственный обучающий центр позволяет проводить семинары и обучение технологов и пекарей из разных городов и стран. Наши технологи-демонстраторы, всегда готовы помочь клиентам в расширении ассортимента выпускаемой продукции, а также в решении технологических вопросов. Руководствуясь современными тенденциями рынка, мы учитываем мнение и желания наших клиентов.

Наши цели – стать надежными партнерами для Вас, помогать Вам расширять ассортимент выпускаемой продукции и помогать внедрять новые технологии на Ваших предприятиях.

Наш девиз – Всегда идея впереди!

## Содержание

Стр.

### 5 Сухие смеси для производства хлеба

- 5 Пшеничные и пшенично-ржаные
- 6 Ржаные
- 6 Зерновые
- 8 Пикантные
- 9 Оригинальные

### 10 Улучшители для хлебобулочных изделий

- 10 Для сдобы
- 11 Для слоеных изделий
- 11 Для хлеба
- 11 Для бараночных изделий

### 12 Сухие смеси для здорового питания

- 12 Хлебцы
- 12 Безглютеновая выпечка
- 12 Безглютеновый хлеб
- 12 Злаковые батончики

### 13 Начинки и наполнители

- 13 Сухие начинки, загустители
- 13 Готовые начинки и наполнители

### 14 Отделочные полуфабрикаты

### 15 Вспомогательные продукты

### 16 Смеси вкусоароматические



Сухие смеси для производства хлеба  
Улучшители для хлебобулочных изделий  
Сухие смеси для здорового питания  
Начинки и наполнители  
Отделочные полуфабрикаты  
Вспомогательные продукты  
Смеси вкусоароматические

## МонтеПан - Чиабатта светлая



25% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев



Смесь для производства итальянского хлеба Чиабатта. С помощью смеси можно быстро и просто приготовить тесто, обладающее приятным ароматом натуральной закваски, что характерно для традиционных европейских технологий длительного брожения! Используя нашу смесь, всего за 2-3 часа вы получите хлеб с хрустящей корочкой и крупнопористым мякишем, а благодаря натуральной закваске в составе смеси, у вашего хлеба будет яркий аромат и вкус.

## МонтеПан - Чиабатта тёмная



10% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев



Смесь для производства хлебулочных изделий с тёмным мякишем, но при этом ваши изделия будут иметь крупнопористый мякиш, как у багетов или чиабатты. Благодаря ржаному солоду и натуральной ржаной закваске в составе смеси, можно исключить ржаную муку из рецептуры для «ржаной чиабатты».

## SofiPan - Rustic White



10% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев



Сухая концентрированная смесь, которая предназначена для изготовления традиционных изделий из пшеничной муки с хрустящей золотистой корочкой и открытым крупнопористым мякишем, характерным для деревенских хлебов Европы. В основе смеси лежат натуральные закваски, которые и придают основополагающие свойства подобным видам изделий.

## SofiPan - Rustic Dark



10% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев



Сухая концентрированная смесь, из которой можно изготовить традиционные европейские хлеба с крупными порами и эластичной структурой мякиша. Входящие в состав ржаной солод и натуральные закваски придают яркий аромат, солодовые ноты во вкусе, а также светло-коричневый цвет готовому изделию. Хлеба можно выпекать как с использованием пшеничной муки, так и смеси пшеничной и ржаной муки.

## НА ЗАМЕТКУ!

### Что предпочтительнее для хлебопечения: маргарин или растительное масло?

Многие производители хлеба и сдобы не видят разницы между использованием маргарина и растительного масла, даже не всегда производят пересчет по жирности при замене одного на другой. Хотя разница имеется. По ряду причин при производстве ХБИ правильнее использовать маргарин. Растительное масло ввиду своей текучей консистенции оказывает большее угнетающее воздействие на дрожжевую клетку при дозировках от 10%. Жир обволакивает дрожжевую клетку, препятствуя ее доступу к пищевому субстрату. Из-за этого сильнее тормозится брожение при высоких дозировках. Примерно по тем же причинам тормозится формирование хорошей клейковины при замесе сдобы. Растительное масло обволакивает белки клейковины, не позволяя им соединиться и связывать свободную влагу. Поэтому при замесе сдобы мы применяем отсодбу - вносим жир и сахар после формирования клейковины. Маргарин в значительно меньшей степени оказывает подобный негативный эффект. Естественно маргарин не следует вносить в расплавленном виде, только в пластичном, иначе произойдет расслоение с водой и мы получим по сути тоже растительное масло с теми же эффектами.

## РЖАНЫЕ

### МонтеКорн - Ржаной экстра



20% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь для производства ржаных сортов хлеба. Используя нашу смесь, вы легко сможете приготовить (чёрный хлеб), который всегда пользуется спросом. Специи и пряности, входящие в состав смеси, подчеркнут аромат и вкус Вашего хлеба.

### МонтеКорн - Солодово-медовый



25% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь для приготовления традиционных сортов темного хлеба с ароматом мёда и ржаной закваски. Ржаные цельнозерновая мука, солод и закваска придают хлебу яркий вкус, а аромат мёда останется до последнего кусочка.

### МонтеПан - Деревенский



25% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь для приготовления пшенично-ржаных сортов хлеба. Готовые изделия имеют насыщенный вкус и аромат. С этой смесью вы всегда сможете приготовить хлеб, который будет напоминать традиционную выпечку «из печки».

### МонтеПан - Заварной



25% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Сухая концентрированная смесь для производства разных сортов хлеба по типу заварных. С помощью смеси можно приготовить ряд изделий без приготовления заварки. Тщательно подобранные компоненты смеси обеспечивают яркий сильный аромат ржаного солода готовому хлебу. Благодаря тому, что смесь не содержит пряностей, это расширяет просторы полета Вашей фантазии.

## ЗЕРНОВЫЕ

### МонтеПан - Светлый зерновой



25-30% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Сухая зерновая смесь для производства пшеничных хлебулочных изделий. Широкий ассортимент зерновых культур, входящих в состав, обогащают изделия пищевыми волокнами, витаминами, макро- и микроэлементами. Готовые хлеба имеют превосходную пористую структуру мякиша, хрустящую корочку, незабываемый вкус и аромат злаковых культур.

### МонтеПан - Темный зерновой



25-30% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Сухая концентрированная смесь для производства ржано-пшеничных изделий с высокой биологической и энергетической ценностью. С помощью смеси можно быстро приготовить тесто, не требующее длительного брожения, что экономически выгодно для производства. Готовые изделия имеют развитый мякиш, приятный аромат ржаного солода и вкус злаковых культур.

### МонтеПан - Литовское зернышко



30-50% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь для производства ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба. Хлеб имеет насыщенный вкус и аромат традиционных прибалтийских хлебов. Большое количество семян подсолнечника и ароматные специи: кориандр и тмин, подчеркнут особенность Вашей выпечки.

### МонтеПан - Деликорн



25% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь для производства кукурузного хлеба. Кукурузная мука, входящая в состав смеси – ценный диетический продукт, обладающий многими полезными свойствами. Готовые изделия имеют хрустящую корочку, мелкопористую структуру мякиша, а особую пикантность вкусу придают семечки подсолнуха и пряности.

## ЗЕРНОВЫЕ

### МонтеКорн - Утренний



25% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь для производства пшенично - ржаных сортов хлеба. Прекрасно дополнит завтрак или перекус. Овсяные, кукурузные и картофельные хлопья, мак и арахисовая мука, яблоки. Все эти ингредиенты, входя в состав смеси, что позволяет добиться оригинального вкуса и аромата вашего хлеба.

### МонтеКорн - Тирольский



25% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь для производства оригинального пшеничного хлеба из комбинации разных сортов пшеничной муки. Семена подсолнечника и тыквы, кусочки моркови и кунжут, молочные продукты и хлопья. Благодаря такому яркому составу у вас получится хлеб, который будет выгодно отличаться на полке.

### SofiPan - Multigrain



50% от массы муки

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Смесь мультизерновая для приготовления хлеба с большим содержанием семян и зерновых, которые полезны для нашего организма, таких как: семена льна – являются источниками полиненасыщенных омега-3 жирных кислот; семечки подсолнечника и тыквы – являются источниками витамина Е, а также микро- и макроэлементов; овсяные хлопья и отруби – стимулируют пищеварительные процессы. В составе смеси используется натуральная закваска, а также при использовании данной смеси, можно получить готовый хлеб с пониженным содержанием соли.

### МонтеПан - Нордлендер



100%

10 кг

+5 до +20°C 75,0%

12 месяцев

Мультизерновая сухая смесь для производства специальных ржаных тяжелых немецких хлебов. Позволяет приготовить хлеб без стадии брожения теста. Злаковые культуры, входящие в состав смеси, обогащают хлеб многими витаминами и увеличивают пищевую и энергетическую ценность продукта. Готовый хлеб имеет богатый вкус и аромат.

## ПИКАНТНЫЕ

### МонтеКорн - Горчичный



20% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь для производства ароматного пшеничного хлеба с хрустящей корочкой. Натуральный горчичный порошок в сочетании с кунжутом и цельнозерновой пшеничной мукой придадут мякишу золотистый оттенок, а натуральная закваска приятный вкус и аромат.

### МонтеПан - Мексиканский



20-30% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь для приготовления хлебобулочных изделий с большим содержанием сухих овощей. Готовый хлеб имеет яркий аромат и хорошо развитую структуру мякиша. Комплекс овощей в составе смеси обогащает хлеб макро и микроэлементами. Готовые изделия имеют яркий вид. Возможно использование смеси для производства печенья и несладких маффинов.

### МонтеКорн - Сыр и Лук



20% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь для приготовления пшеничного хлеба с хрустящей корочкой. Хлопья лука и сыр наполняют аппетитным ароматом готовые изделия. Отличное решение для булочек из хлебной корзины или хот-догов. Возможно использование смеси для производства печенья и несладких маффинов.

### МонтеПан - Заварной овощной



30% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь для производства заварных сортов хлеба с кусочками овощей. Хлеб имеет традиционный вкус ржаного хлеба, дополненный овощами. Благодаря специально подобранным размерам, кусочки добавленных овощей придают не только изысканный аромат, но и ощутимый вкус в готовом изделии, а также повышается биологическая ценность хлеба за счет витаминов, содержащихся в овощах.

### МонтеПан - Светлый пряно-зерновой/арт.02



25-30% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Сухая смесь для производства светлых пряно-зерновых хлебобулочных изделий. Готовые изделия имеют превосходную пористую структуру мякиша, хрустящую корочку и характерный насыщенный запах и привкус средиземноморских пряностей.

### МонтеПан - Темный пряно-зерновой



25-30% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Сухая смесь с высокой энергетической и биологической ценностью. С помощью смеси можно быстро получить тесто с хорошей кислотностью, которое не требует длительного брожения и сразу готово к формованию, что экономически выгодно для производства. Хлеб имеет хорошую пористость, легкий пряный аромат.

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ

### МонтеПан - Крапива



20-30% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь, в состав которой входят: листья крапивы, семена тыквы, подсолнуха и льна. Крапива содержит огромное количество общеукрепляющих и лечебных микроэлементов. Хлеб отличается оригинальным вкусом, высокой питательной и биологической ценностью, обладает легким ароматом натуральной закваски, крапивы, пряностей и зерновых культур.

### МонтеКорн - Йод плюс



25% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь позволяет приготовить пшеничные хлеба по уникальной рецептуре с использованием функциональных добавок, таких как ламинария. Она отличается большим содержанием полезных веществ, которые способствуют развитию памяти, повышают умственные способности. Готовые изделия отличаются характерным вкусом и ароматом морской капусты. Помимо классических дрожжевых изделий, возможны варианты несладкой кондитерской продукции, такой, как маффины либо печенье.

### SofiPan - Actiline гречишный



15% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь для приготовления гречневых хлебов, которые предпочитают не только люди, заботящиеся о своем здоровье, но и люди, которым нравится такой типично русский продукт, как гречневая крупа. Удобна в применении, содержит в своем составе гречневую муку, которая богата микроэлементами, витаминами, белками и является легкоусвояемой. Смесь является не только полезной, но и универсальной, так как её можно использовать при приготовлении рустикальных хлебов.

### SofiPan - Actiline рисовый



15% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Смесь для приготовления рисовых хлебов. Рисовая мука, входящая в состав смеси, обладает диетическими свойствами и питает организм человека энергией, витаминами и аминокислотами. Готовые изделия из данной смеси имеют приятную нежную структуру и хрустящую корочку.

### МонтеКорн - Картофельный



20% от массы муки  
10 кг  
+5 до +20°C  
75,0 %  
12 месяцев



Сухая смесь для производства пшеничного картофельного хлеба. Отличное решение для тостового хлеба. Хрустящие тосты с тонкой корочкой и в тоже время мягкие и ароматные. Картофельные хлопья позволяют хлебу оставаться мягким на протяжении всего срока годности, а укроп в составе смеси добавит ароматные нотки.

### НА ЗАМЕТКУ!

• Начиная с 2006-го года, 16 октября на всех уголках планеты отмечается World Bread Day — Всемирный день хлеба. Его появлению мы обязаны Международному союзу пекарей-кондитеров. Цель торжества — отдать дань уважения хлебу, как самому ценному продукту на Земле.

• 18 февраля (5 февраля по старому стилю) Агафьин день — День хлеба и соли. В этот день древние славяне освящали каравай хлеба и солонку соли как символы домашнего очага и сберегали их в течение года как талисманы, охраняющие дом от несчастий: пожара, мора и т. д.

**SofiPan - Aromasweet**



3-5% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Концентрированная смесь для приготовления различных высокорецептурных сдобных изделий из пшеничной муки. Готовые изделия имеют приятный сливочный вкус с нотами сицилийского красного апельсина. Смесь имеет небольшую дозировку и удобное внесение вместе с мукой.

**SofiPro - Vita Ромовая**



5-10% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Сухая смесь для приготовления различных высокорецептурных сдобных изделий из пшеничной муки. Улучшает газообразование в тесте, увеличивает объем готовых выпеченных изделий, обеспечивает «короткий вкус» и уменьшает крошливость мякиша. Готовые изделия имеют легкий ванильно-ромовый аромат. Отличное решение для пасхальной выпечки.

**Монте - Сдоба шоколадная**



15-20% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Инновационная смесь для производства шоколадных сдобных изделий. Позволяет получить изделия с увеличенным объемом, хорошей пористостью, шоколадным вкусом и ароматом. Благодаря смеси, обеспечивается постоянное высокое стабильное качество продукции, укрепляется клейковинный каркас теста, ускоряется процесс брожения теста, увеличивается его водопоглощательная способность.

**Монте - Сдоба плюс**



0,3-1,0% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Универсальный улучшитель, который подходит для производства сдобных изделий. Может применяться для технологического процесса со стадией заморозки полуфабрикатов. Также является удобным в использовании при любом способе тестоведения как опарном так и безопарном.

**SofiPro - Vita**



0,1-0,3% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в которых сдобная часть составляет до 15%. Способствует: улучшению реологических свойств теста, хорошей формоустойчивости, ускорению процесса брожения теста, увеличению объема готового изделия.

**SofiPro - Optima**



0,1-0,3% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Универсальный концентрированный улучшитель для производства массовых сортов хлеба, сдобы и слоеных изделий. Улучшает хлебопекарные свойства муки, облегчает механическую разделку теста и увеличивает объем готовых изделий.

**SofiPro - Pastry**



0,5-1,5% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Улучшитель для слоеных изделий. Является оптимальным решением для производителей круассанов. Улучшает реологические свойства теста и структуру мякиша, а также увеличивает объем готовых изделий.

**Монте - Слойка плюс**



1-3% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Универсальная смесь - улучшитель, для слоеных изделий. Подходит при использовании технологии заморозки полуфабрикатов. Укрепляет клейковинный каркас теста, улучшает формоустойчивость, объем и внешний вид готовых изделий.

**МастерМикс - Бургер**



0,5-1% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Сухой улучшитель для приготовления мягких американских булочек, гамбургеров и всех видов тостов и тостовых хлебов. Обеспечивает плотную мелкопористую структуру мякиша, позволяет получить тонкую, мягкую, золотистую корочку готовых изделий.

**МастерМикс - Объем пшеничный**



0,1-0,3% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев



- пшеничный
- ржаной

 Универсальный улучшитель для увеличения объема пшеничных изделий, подходит для всех видов хлеба, как формового, так и подового, а также для батонов. Преимущество: улучшает формоустойчивость, увеличивает объем изделий, придает равномерную мелкопористую структуру мякиша, интенсифицирует процесс брожения теста.

**МастерМикс - Антикабо**



• для профилактики: 0,1% к массе муки  
• для устранения болезни: 0,2-0,3% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Сухой улучшитель против картофельной болезни. Подходит как для профилактики, так и для устранения картофельной болезни в хлебобулочных изделиях, не влияет на вкус и цвет готового изделия.

**SofiPro - Ring баранки**



0,1-3% к массе муки

10 кг

+5 до +20°C  
75,0%

12 месяцев

 Улучшитель - разрыхлитель для производства бараночных хлебобулочных изделий. Обеспечивает готовым изделиям мелкопористую структуру и объем.

**SofiPan-Activ Life**



10 кг 100%  
+5 до +20°C 75,0%  
12 месяцев

Смесь для производства хлебцев. В состав смеси входят натуральные ингредиенты: мука, хлопья, закваски, солод, пряности. Хлебцы из смесей имеют хрустящую структуру, сбалансированный вкус, приятный аромат и прекрасно подходят для диетического питания. Изделия просты в производстве и могут производиться без специализированного оборудования.

- бородинский
- разнозлаковый
- ржаной

**SofiGood**



10 кг 100%  
+5 до +20°C 75,0%  
12 месяцев

Смесь для производства хлебобулочных изделий без глютена-содержащего сырья. Изделие на основе данной смеси прекрасно дополнит рацион людей, с непереносимостью к некоторым пищевым аллергенам, в частности к пшеничной муке. Готовый хлеб получается с увлажненным мякишем и рваной коркой.

**SofiSweet**



10 кг 50-52% от массы всех рецептурных компонентов  
+5 до +20°C 75,0%  
12 месяцев

Смесь для производства пирогов, кексов, маффинов без содержания глютена, молочных и яичных продуктов. Выпечка на основе этой смеси дает возможность расширить ассортимент потребляемых сладостей для людей с непереносимостью к пищевым аллергенам. По внешнему виду напоминает традиционные изделия.

- классический
- шоколад
- черная смородина
- абрикос

**SofiGrano**



5 кг 48-58% от массы всех рецептурных компонентов  
+5 до +20°C 75,0%  
12 месяцев

Смесь для производства зерновых батончиков, батончиков-мюсли, в состав которых входят экструдированные зерновые продукты. Простота приготовления позволяет обходиться минимальным набором оборудования. Достаточно соединить смесь с сиропом, дать застыть и нарезать на порции.

- классический
- изюм
- черная смородина
- кокос

**НА ЗАМЕТКУ!**

**Всё о непереносимости глютена (клейковины) людьми.**

Целиакия (глютеновая энтеропатия) - мультифакториальное заболевание, нарушение пищеварения, вызванное некоторыми пищевыми продуктами, содержащими определённые белки — глютен и близкими к нему белками злаков (явнин, гордеин и др.) — в таких злаках, как пшеница, рожь, ячмень, овёс и др. Механизм патологического воздействия связывают с дефектом в ферменте комплексе кишечника человека. Современные исследования населения показали, что ген, ответственный за предрасположенность к целиакии, встречается довольно часто, а само заболевание имеется примерно у 0,5-1% населения. При этом порядка 7% людей имеют повышенную чувствительность к глютену. Типичная целиакия с тяжёлыми нарушениями встречается реже. Заболевание проявляется в сильных аллергических высыпаниях на коже, анемии, задержках в физическом развитии у детей и половом развитии у подростков, хронических диареях и др. В запущенных стадиях возможен летальный исход. Заболевание диагностируется с 1950 г. Истинная целиакия носит наследственный характер, тогда как симптомы целиакии могут провоцировать различные причины: инфекции, прием антибиотиков. Лечение заключается в соблюдении специальной диеты, то есть непосредственное избегание действия повреждающего фактора - глютена. Соблюдать безглютеновую диету часто приходится на протяжении всей жизни. Для больных опасность представляют продукты содержащие даже следы глютена. В большинстве развитых стран в торговых точках имеются специальные витрины, где больные целиакией могут найти продукты для своего рациона. Как показывают маркетинговые исследования, за последние 5 лет, в Европе активно и широко развивается именно это направление рынка пищевых продуктов. В России рынок безглютеновых продуктов только начинает развиваться, больным целиакией порой достаточно трудно приобрести себе диетические продукты.

**Маковая начинка**



1000г смеси на 650-800г ВОДЫ  
20 кг  
+5 до +20°C 75,0%  
9 месяцев

Сухие смеси для быстрого приготовления маковых начинок холодным способом, с дробленным либо с цельным зерном мака. Идеально подходят для наполнения сдобной продукции, пирогов и прочих изделий.

**Ореховая начинка**



1000 г смеси на 650-700 г ВОДЫ  
10 кг  
+5 до +20°C 75,0%  
9 месяцев

Сухие смеси для быстрого приготовления начинок с ароматом орехов холодным способом. Идеально подходят для наполнения сдобных и слоеных продуктов, пирогов и прочих изделий. Для приготовления начинки достаточно в смесь добавить воды, хорошо вымесить, дать немного времени настояться и начинка готова к применению.

**Заварной крем**



300-400г смеси на 1000г жидкости (ВОДА/МОЛОКО)  
10 кг  
+5 до +20°C 75,0%  
9 месяцев

Сухие смеси для легкого и быстрого приготовления заварного крема холодным способом. Структура готового крема нежная и кремообразная. В ассортименте имеются несколько видов кремов, отличаются они между собой термостабильностью, цветом, а также разными нотками аромата. Готовый крем подходит в качестве наполнителя для пирожных, тортов, слоеных и сдобных изделий, заварных полуфабрикатов, пончиков и т.д.; хорошо сочетается с кремом на основе растительных сливок.

**Монтефикс**



Около 8% от массы всех рецептурных компонентов  
10 кг  
+5 до +20°C 75,0%  
9 месяцев

Сухая смесь - загуститель для быстрого приготовления термостабильных фруктовых, молочных и творожных начинок холодным способом. Готовые начинки устойчивы к замораживанию и дефростации. Густоту начинки можно регулировать количеством добавляемой смеси-загустителя.

**ГОТОВЫЕ НАЧИНКИ И НАПОЛНИТЕЛИ**

**Маковая начинка готовая**



15 кг  
0 до +15°C 75,0%  
6 месяцев

Начинки готовые к употреблению с высоким содержанием кондитерского мака. Идеально подходят для наполнения сдобных, слоеных и различных кондитерских изделий. Начинка обладает хорошей термостабильностью и пластичной консистенцией.

**Начинки термостабильные готовые ДэллиКрем и ДэллиФрут**



6 кг  
0 до +15°C 75,0%  
6 месяцев

Готовые термостабильные начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий. Обладают прекрасной термостабильностью, выдерживают заморозку и дефростацию, имеют превосходную консистенцию, что позволяет их применять как при ручном способе формования изделий, так и для механизированного дозирования. Начинку можно наносить как на верх изделий, так и во внутрь до процесса выпечки.

Сухие смеси для здорового питания

Начинки и наполнители

Помадка сахарная



1000г смеси на 150-160г горячей воды

10 кг

+5 до +20°C  
75,0 %

12 месяцев



Сухие смеси для быстрого приготовления сахарной помадки различного цвета. Идеально подходят для декорирования и глазирования различных кондитерских и хлебобулочных изделий.



- белая
- шоколадная
- разноцветные

Sofi Icing



1000г смеси на 130-160г горячей воды

10 кг

+5 до +20°C  
75,0 %

12 месяцев



Сухие смеси для быстрого приготовления королевской глазури Айсинг (Royal Icing). Идеально подходят для декорирования, росписи и глазирования различных кондитерских и хлебобулочных изделий, таких как пряники, печенье, куличи и торты.

Монте-Джел



100г смеси на 350г сахара и 1000г воды

10 кг

+5 до +20°C  
75,0 %

12 месяцев



Сухая смесь для приготовления универсального прозрачного декоративного геля, улучшающего внешний вид готового изделия. Готовый гель предотвращает заветривание и потерю влаги, придает блеск и привлекательный товарный вид готовому продукту.

Пудра Дэлли-Свит



по желанию

10 кг

+5 до +20°C  
75,0 %

12 месяцев



Нетающая пудра используется в качестве посыпки для декорирования широкого ассортимента выпечки и десертов. Основными её свойствами являются: термостабильность, даже на теплых изделиях; не впитывает влагу из воздуха и изделия; и сохраняет свой белоснежный внешний вид в течении длительного времени. Помогает создавать нарядный внешний вид и сохранять аппетитный вид любых изделий.

НА ЗАМЕТКУ!

Микробиологическая порча хлеба.

Бытует мнение, что свежеспеченный хлеб стерилен, однако это не совсем так, т.к. споры некоторых микроорганизмов способны выдерживать выпечку. Доказательство этому – картофельная болезнь. Поэтому борьбу с порчей необходимо проводить задолго до выпечки. Однако, бесспорно, что основное обсеменение ХБИ происходит именно после выпечки. Бактерии способны образовывать споры, которые выдерживают выпечку. Оптимальная температура развития бактерий 35-50 °С, но скорость их развития значительно падает при 16°C. По этой причине пик заболеваний приходится на лето. Во время остывания хлеба, промежутки температур от 50°C до 30°C необходимо проходить максимально быстро. Повышенная влажность также инициирует процесс развития м/б порчи. Внесение консервирующих веществ позволяет достаточно эффективно противостоять м/б порче ХБИ. При этом каждый консервант имеет свои специфические особенности по дозировке и эффективности против того или иного микроорганизма. Но следует всегда помнить, что использование консервантов не должно отменять элементарной санитарии производства.

Монте - Пончик



от 20% до 35% к массе муки, в зависимости от артикула продукта

10 кг

+5 до +20°C  
75,0 %

12 месяцев



Универсальная сухая смесь для приготовления берлинеров и донатсов. Изделия обладают хорошо развитой, равномерной мелкопористой структурой, имеют насыщенный сбалансированный вкус и аромат, даже без дополнительных наполнителей. Готовые изделия хорошо сочетаются с разнообразными по вкусу начинками и отделочными полуфабрикатами.

Экстракт солодовый



1-4% от массы муки

7, 14, 15, 30 кг

-10 до +25°C  
75,0 %

18 месяцев



Экстракт представляет собой густую вязкую жидкость коричневого цвета, сладковатого вкуса, с характерным ароматом ржаного и ячменного солода. Благодаря мягким режимам сгущения при производстве, сохраняется большая часть биологически-активных и полезных веществ, присущих пророщенным зернам ржи и ячменя. Благоприятно влияет на органолептические показатели готовых хлебобулочных изделий: улучшение вкуса, аромата, цвета и свойств корочки, увеличение объема.

Шоколадная масса



10 кг

+5 до +22°C  
70,0 %

12 месяцев



Шоколадные массы предназначены для использования как для придания шоколадного вкуса продуктам, так и для глазирования и декорирования. Представляют собой натуральный шоколад в форме монет.



- темная
- молочная
- белая

Шоколадные капли



10 кг

+5 до +22°C  
70,0 %

12 месяцев



Шоколадные капли из темного шоколада, предназначены для использования как вкусовые дополнения в виде кусочков шоколада в изделиях. Обладают хорошей термостабильностью.



- темная
- молочная
- белая

НА ЗАМЕТКУ!

Оптимальные параметры температуры расстойки ХБИ.

При расстойке необходимо учитывать плохую теплопроводность теста. При высокой дозировке дрожжей и значительной разнице между температурой в расстойной камере и заготовки произойдет быстрый нагрев наружных слоев, при этом центр останется холодным. Более теплые участки начнут разбраживаться, что приведет к потере их газодерживающих свойств. В готовых изделиях это проявляется в потере качества изделий, снижении объема и формированию неоднородной пористости. Поэтому рекомендуется держать температуру в расстойной камере на 5-7 °С выше температуры теста, при разнице более 15 °С могут наблюдаться негативные явления, описанные выше. Соблюдение данных параметров расстойки имеет особое значение для замороженных ХБИ – если замороженные заготовки без предварительной дефростации сразу поместить в теплую расстойку, внешние слои оттаят и начнут бродить, в то время как центр заготовок еще долго будет застывшим.





# FOODMIX

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Санкт-Петербург, г. Пушкин,  
Кузьминское шоссе, д. 50, лит. А

Тел.: +7 (812) 200-42-10

[info@foodmix.su](mailto:info@foodmix.su)

[www.foodmix.su](http://www.foodmix.su)