

# Масхальный Кудур



**backaldrin®**

*The Kornspitz® Company*



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*

## КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ

10,000 кг	Мука пшеничная
0,800 кг	<b>Винер Ноте (Арт. 1193)</b>
4,260 кг	Вода (количество зависит от качества муки)
0,400 кг	Дрожжи прессованные
1,800 кг	Сахар
1,000 кг	Яйцо
1,200 кг	Желток куриный
0,800 кг	Маргарин
0,100 кг	Соль
2,500 кг	Изюм
<hr/>	
22,910 кг	Всего теста

Время замеса:	4-5 минут на медленной скорости 4-5 минут на быстрой скорости
Температура теста:	28-30°C
Брожение теста:	2 -2,5 часа с обминкой через 1 час
Масса тестовой заготовки:	0,150- 0,600 кг
Время расстойки:	ок. 60 минут (не выше 30°C)
Температура выпечки:	210°C с понижением до 170°C
Время выпечки:	30-40 минут

### Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Тесто хорошо вымесить! Изюм добавить в конце замеса. После брожения, тесто поделить, взвесить и округлить, затем поставить в расстойку. Выпекать с пароувлажнением. После выпечки куличи смазать «Венской помадкой» или сахарной пудрой «Свити».

## КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ

10,000 кг	Мука пшеничная
1,500 кг	<b>Пончиковый концентрат (Арт. 2071)</b>
3,500 кг	Вода
0,600 кг	Дрожжи прессованные
1,500 кг	Сахар
1,500 кг	Желток
1,500 кг	Маргарин
0,050 кг	Соль
5,000 кг	Изюм
0,020 кг	<b>Ароматизатор «Ванильный» (Арт. 1365)</b>
0,020 кг	<b>Ароматизатор «Лимонный» (Арт. 1370)</b>
<hr/>	
20,290 кг	Итого сырья

Время замеса:	3-5 минут на медленной скорости 4-6 минут на быстрой скорости
Температура теста:	28-30°C
Брожение теста:	2 часа, через 1 час обминка
Порция теста:	0,150-0,600 кг
Время расстойки:	2 часа
Температура выпечки:	200-190°C с понижением
Время выпечки:	30-40 минут

### Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Изюм добавить в конце замеса. Время брожения теста 2 часа, в середине брожения делаем обминку. После брожения тесто делим, придаем округлую форму, выкладываем в формы и ставим в расстойку примерно на 2 часа. Перед выпечкой куличи смазываем яичной смазкой и выпекаем без пароувлажнения.

# Масхалъные Сладости



**backaldrin®**

*The Kornspitz® Company*

**backaldrin®***The Kornspitz Company*

## КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

1,000 кг	<b>Микс для кексов (Арт. 2118)</b>		
0,400 кг	Маргарин	Время замеса:	4-6 минут на средней скорости
0,550 кг	Яйцо	Температура печи:	180-200°C (МТЗ – 0,07-0.08 кг)
0,300 кг	Творог	Время выпечки:	20-30 минут
<hr/>			
2,250 кг	Всего теста		

### Способ приготовления:

Все вышеперечисленные компоненты перемешать на медленной скорости до получения однородной массы. Готовую массу выкладываем в формы и выпекаем без пароувлажнения при открытой вытяжке. Готовые кексы посыпаем сахарной пудрой «Свити», декорируем сахарной или шоколадной глазурью «Венская помадка».

## МАФФИН «КЛЮКВЕННЫЙ»

1,000 кг	<b>Микс «Премиум Маффин» (Арт. 2148)</b>		
0,400 кг	Маргарин	Время замеса:	1 минута
0,250 кг	Яйцо	Тестомес:	планетарный
0,350 кг	Вода	Порция теста:	80-120 г
0,400 кг	Масло растительное	Температура печи:	170-190°C
0,300 кг	Клюква (изюм)	Время выпечки:	25-30 минут
<hr/>			
2,250 кг	Всего теста		

### Способ приготовления:

Все вышеперечисленные компоненты, кроме клюквы (изюма), перемешать на медленной скорости 1 минуту. В самом конце добавить клюкву (изюм) и перемешать. Массу распределить по формам для маффинов и выпекать при средней температуре с открытым шибером.

## ВЕНСКИЕ ПИРОЖНЫЕ

### Приготовление бисквитного полуфабриката

1,500 кг	<b>Микс «Захер» (Арт. 2486)</b>
0,750 кг	Яйцо
0,200 кг	Вода
0,500 кг	Масло растительное
0,350 кг	Шоколадные капли
<hr/>	
3,300 кг	Всего теста

### Приготовление шоколадной глазури / температура 40-50°C/

1,000 кг	<b>Венская глазурь</b>
0,260 кг	Вода (температура 40°C)
0,350 кг	Шоколадные капли (жидкие) (температура 40°C)
<hr/>	
1,760 кг	Итого

### Способ приготовления:

В миксер загружают яйца, воду, растительное масло, Микс «Захер» и на средней скорости перемешивают до однородной массы. Затем добавляют растопленные шоколадные капли и перемешивают в течение 1-2 минут до однородной массы. Массу разливают в форму. Выпекают с открытым шибером при температуре 170-180°C в течение 25-30 минут. После выпечки декорируем венской глазурью или посыпаем сахарной пудрой «Свити».

*Масхалыны  
Зайчик и  
Агненок*



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*

## ПАСХАЛЬНЫЙ ЯГНЕНОК

1,000 кг	Мука пшеничная
0,700 кг	Яйцо
0,700 кг	Сахар
0,400 кг	Вода холодная (количество зависит от качества муки)
0,200 кг	Сливочное масло/маргарин
0,100 кг	<b>Квик (Арт. 1465)</b>
0,025 кг	<b>Пекарский порошок (Арт. 1405)</b>
0,016 кг	<b>Ароматизатор «Лимонный» (Арт. 1370)</b>
<hr/>	
3,133 кг	Всего массы

Время взбивания:	3-5 минут быстро
Температура печи:	ок. 210°C
Время выпечки:	ок. 35-40 минут

### Способ приготовления:

Все вышеперечисленные компоненты, за исключением сливочного масла/маргарина, взбить 3-5 минут на быстрой скорости. Сливочное масло добавить в конце замеса, затем вылить массу в нижнюю часть формы, закрыть верхней частью формы и выпекать до готовности.

## ПАСХАЛЬНЫЙ ЯГНЕНОК

1,100 кг	<b>Микс «Австрийский бисквит» (Арт. 1468)</b>
0,600 кг	Яйцо
0,200 кг	Вода
0,200 кг	Растительное масло/маргарин
0,030 кг	<b>Ароматизатор «Лимонный» (Арт. 1370)</b>
<hr/>	
2,105 кг	Всего массы

Время взбивания:	8-12 минут быстро
Порция теста:	форма 20x14 см - 1,0 л, ок. 0,300 кг форма 25x18 см - 1,8 л, ок. 0,700 кг
Температура печи:	180-190°C
Время выпечки:	ок. 35-40 минут (зависит от порции теста)

### Способ приготовления:

Смешать Микс «Австрийский бисквит», ароматизатор «Лимонный», яйцо и воду. Взбивать на протяжении 8-12 минут на быстрой скорости. В конце добавить маргарин мягкой консистенции или растительное масло. Формы смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Затем вылить массу в нижнюю часть формы и закрыть верхней частью формы. Выпекать при средней температуре с открытым шибером.

## ПАСХАЛЬНЫЙ ЗАЙЧИК

1,000 кг	<b>Микс «Венский пирог» (Арт. 2219)</b>
0,600 кг	Вода (количество зависит от качества муки)
0,400 кг	Сливочное масло (растопленное)
0,100 кг	Крахмал
0,100 кг	Сахар
<hr/>	
2,200 кг	Всего массы

Время взбивания:	1 минута медленно 2-4 минуты быстро
Порция теста:	форма 20x14 см - 1,0 л, ок. 0,450 кг форма 25x18 см - 1,8 л, ок. 0,500 кг
Температура печи:	170-190°C
Время выпечки:	35-40 минут (зависит от порции теста)

### Способ приготовления:

Все вышеперечисленные компоненты перемешать на медленной скорости. Формы смазать маслом и посыпать крошкой. Выпекать при средней температуре с открытым шибером. Остывшие полуфабрикаты декорировать сахарной, шоколадной глазурью, сахарной пудрой «Свити», кокосовой стружкой и т.д.

# Масхальные Украшения



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*

# ВЕНСКАЯ ПОМАДКА

## Сахарная глазурь

1,000 кг	<b>Венская помадка (Арт. 2485)</b>
0,120-0,180 кг	Вода
<hr/>	
1,120-1,180 кг	Всего массы

**Способ приготовления:**  
Перемешать до однородной массы.

## Шоколадная глазурь

1,000 кг	<b>Венская помадка (Арт. 2485)</b>
0,220 кг	Вода (40°C)
0,420 кг	Шоколадные капли (40°C)
<hr/>	
1,640 кг	Всего массы

**Способ приготовления:**  
Помадку смешать с водой, затем добавить расплавленный шоколад. Массу перемешать до однородной массы. (для лучшей эластичности можно добавить растительное масло).

# СВИТИ

«Свити» (Арт. 2230) – декоративная термостойкая сахарная пудра для придания красивого вида кондитерским изделиям. Пудра не растекается и не впитывается даже на поверхности фритированных изделий.

# АЛЬБУФИКС

«Альбуфикс» (Арт. 1400) – высококачественный обогащенный сухой яичный белок для изготовления пирожного «Безе», тортов «Птичье молоко», начинок для трубочек, нанесения на поверхность тортов, а также для приготовления кондитерских изделий из кокосовых, зефирных и других взбитых масс.

## Холодный способ

0,120 кг	<b>Альбуфикс (Арт. 1400)</b>
1,000 кг	Вода холодная

**Способ приготовления:**  
Компоненты взбить на самой высокой скорости 5-10 минут до готовности.

## Горячий способ (для приготовления белковой массы с сахаром)

0,120 кг	<b>Альбуфикс (Арт. 1400)</b>
2,000 кг	Сахар
1,000 кг	Вода (70-80°C)
0,006 кг	<b>Ароматизатор «Лимонный» (Арт. 1370)</b>

**Способ приготовления:**  
Компоненты взбить на самой высокой скорости примерно 10 минут до готовности. При горячем способе приготовления белок имеет большую стабильность, дает лучшее очертание контуров при отсаживании.



# Масхальная Выпечка



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*

**backaldrin**<sup>®</sup>*The Kornspitz Company*

## БРИОШ

10,000 кг	Мука пшеничная
1,500 кг	<b>Бриош Микс (Арт. 2285)</b>
0,500 кг	Яйцо
3,250 кг	Вода (количество зависит от качества муки)
1,000 кг	Дрожжи прессованные
1,200 кг	Сахар
0,850 кг	Маргарин
0,725 кг	Инвертный сироп или мед
19,025 кг	Всего массы

Время замеса:	4 минуты медленно 6 минут быстро
Температура теста:	28°C
Время отлежки теста:	30 минут
Порция теста:	0,450 кг
Температура выпечки:	170-180°C
Время выпечки:	25-30 минут

### Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлежки тесто взвесить, разделить на порции, придать нужную форму. Выпечка готовых изделий при температуре 180-170°C в течение 25-30 минут с открытой вытяжкой. Перед выпечкой тестовые заготовки смазать яичной смазкой или «Глянцем», для декора можно посыпать кокосовой стружкой или декоративным сахаром.

### Совет:

В конце замеса для улучшения вкусовых качеств можно добавить изюм или клюкву.

## ШТОЛЛЕН

10,000 кг	Мука пшеничная
2,800 кг	Вода
1,000 кг	Дрожжи прессованные
0,500 кг	Яйца
0,800 кг	Сахар
0,100 кг	Соль
0,400 кг	Сухое молоко
1,500 кг	<b>Винер Ноте (Арт. 1193)</b>
2,500 кг	Маргарин
0,250 кг	<b>Ароматизатор «Ванильный» (Арт. 1365)</b>
0,150 кг	<b>Ароматизатор «Апельсиновый» (Арт. 1355)</b>
4,000 кг	Изюм
1,000 кг	Миндальный орех
0,750 кг	Лесной орех (фундук)
0,750 кг	Клюква
0,750 кг	Цукаты
27,300 кг	Всего массы

Время замеса:	3-5 минут медленно 5-7 минут быстро
Температура теста:	26-28°C
Время отлежки теста:	20+10 минут
Порция теста:	0,750 кг
Температура выпечки:	210°C (с понижением до 190)
Время выпечки:	45-50 минут

### Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов (за исключением дрожжей, изюма, клюквы, орехов и цукатов) замесить крепкое тесто. Дрожжи развести в воде и добавить за 5 минут до конца замеса. Дать тесту отлежаться 20 минут, после чего добавить клюкву, орехи, цукаты, изюм и дать тесту отдохнуть еще 10 минут. После отлежки поделить тесто на порции, придать форму и отправить в расстойку на 20 минут. Выпекать с подачей пара до золотистой корочки. Сразу после выпечки «Штоллен» смазать растопленным сливочным маслом и посыпать «Свити».