

# Куличи

Праздник Светлого Христова Воскресения, или Пасха, одно из главных весенних событий года для многих людей. После Великого сорокадневного поста утром в день торжества все домохозяйки собираются за пасхальным столом, где наряду с традиционными пасхальными блюдами присутствует обязательная пасхальная выпечка – кулич. Именно с него, высокого, ароматного, из сдобного теста, покрытого сахарной пудрой или глазурью, начинается пасхальная трапеза. Специально для вас мы объединили множество наших рецептов куличей в единый каталог, чтобы вы могли порадовать потребителей вкусной и оригинальной выпечкой.

Основные продукты ООО «ИРЕКС» и ООО «ТРИЭР», используемые в наших рецептурах:

- БРИОШЬ МИКС
- МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ
- ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ
- ПАНИФАРИН
- ФРУТЗАНД
- ПРОМА ЗАНД МИКС

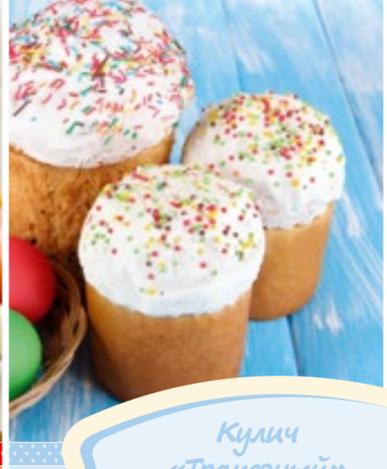


Также предлагаем вашему вниманию бумажные формы для выпечки куличей. Формы изготовлены из специальной каландрированной бумаги.

Это позволяет значительно сократить издержки производства, так как формы не требуют смазывания и упаковки. Выдерживают температуру выпекания в 220 °С. По вопросам приобретения обращайтесь к вашему региональному представителю.



Кулич «Боярский»



Кулич «Трапезный»



Кулич «Трапезный с изюмом»

#### Рецептура

Мука пшеничная высшего сорта	100,0 кг
ПАНИФАРИН	2,0 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,5 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Яйца куриные	10,0 кг
Соль	1,2 кг
Сахар	25,0 кг
Маргарин	25,0 кг
Виноград сушеный	20,0 кг
Цукаты	20,0 кг
Куркума	0,01 кг
АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ	0,4 кг
Ванилин	0,2 кг
Вода, около	40,0 л

#### ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста после замеса	25 - 27°C
Продолжительность расстойки	100 - 120 мин
Температура выпечки	220 - 175°C
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	40 - 50 мин

#### Примечания

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.

#### Рецептура

ФРУТЗАНД	100,0 кг
Яйца куриные	30,0 кг
Масло растительное	40,0 кг
Вода	13,0 л

#### ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	2 - 3 мин
Температура выпечки	160°C
Продолжительность выпечки для изделия массой 0,4 кг	70 мин

#### Рецептура

ПРОМА ЗАНД МИКС	100,0 кг
Яйца куриные	30,0 кг
Масло растительное	40,0 кг
Виноград сушеный	30,0 кг
Вода	13,0 л

#### ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста	2 - 3 мин
Температура выпечки	160°C
Продолжительность выпечки для изделия массой 0,4 кг	70 мин

#### Примечание

Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кремом БЕЛЛА, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.

#### Примечание

Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, кремом БЕЛЛА, АСТРИ ГЛАЗУРЬ ВАНИЛЬНАЯ, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.



**Кулич  
«Покровский»**

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	93,0 кг
БРИОШЬ МИКС	7,0 кг
Дрожжи прессованные	8,0 кг
Соль	1,0 кг
Маргарин	20,0 кг
Сахар	25,0 кг
Яйца куриные	10,0 кг
Виноград сушеный	25,0 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	38,0 - 40,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	29 - 30°C
Продолжительность брожения теста	15 - 20 мин
Продолжительность расстойки	70 - 90 мин
Температура выпечки	210 - 180°C
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделий)	15 - 25 мин

**Примечания**

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.



**Кулич  
«Пасхальный»**

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	100,0 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,5 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Яйца куриные	20,0 кг
Соль	0,6 кг
Сахар	29,0 кг
Маргарин	24,0 кг
Виноград сушеный	20,0 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	35,0 - 37,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28°C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180°C
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	45 - 50 мин

**Примечания**

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.



**Кулич  
«Праздничный»**

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	100,0 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,5 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Яйца куриные	25,0 кг
Соль	0,8 кг
Сахар	30,0 кг
Маргарин	28,0 кг
Молоко пастеризованное классическое жирностью 3,2 %	15,0 кг
Виноград сушеный	32,0 кг
Ванилин	0,04 кг
Вода, около	20,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28°C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180°C
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	45 - 50 мин

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	95,0 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,5 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	5,0 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Яйца куриные	16,0 кг
Соль	0,25 кг
Сахар	27,0 кг
Маргарин	22,0 кг
Виноград сушеный	20,0 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	37,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28°C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180°C
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	45 - 50 мин

**Примечания**

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.



**Кулич  
«Верона»**

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	25,0 кг
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	75,0 кг
Масло растительное	41,0 кг
Сахар	60,0 кг
Яйца куриные	66,0 кг
Виноград сушеный	25,0 кг
Вода, около	13,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста (до однородной текстуры)	3 - 5 мин
Продолжительность набухания	15 - 20 мин
Температура выпечки	190 - 160°C
Продолжительность выпечки изделий массой 0,4 кг	55 мин

**Примечание**

- Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью БЕЛЛА, АСТРИ ГЛАЗУРЬ ВАНИЛЬНАЯ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.