“Когда-нибудь историки кулинарии назовут наше время эпохой расцвета кондитерского искусства. Не будем с ними спорить, это действительно так”

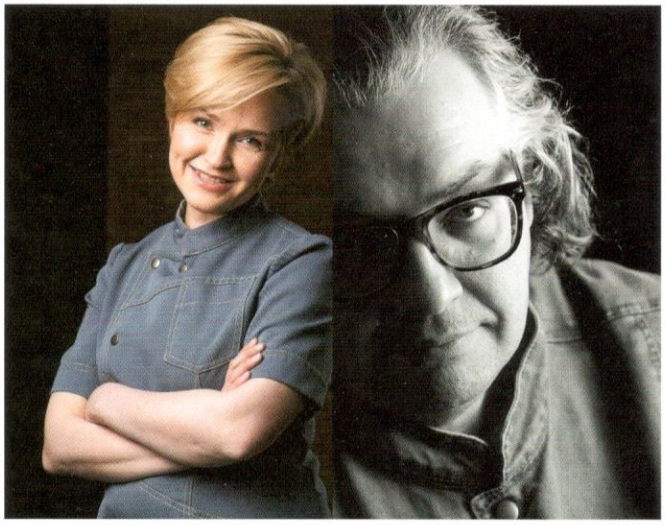
Благодарим за поддержку инновационной книги наших уважаемых партнеров

ИТАЛИКА 1995 Ингредиенты, материалы и инвентарь для кондитерских изделий и мороженого

KraftHeinz FOODSERVICE

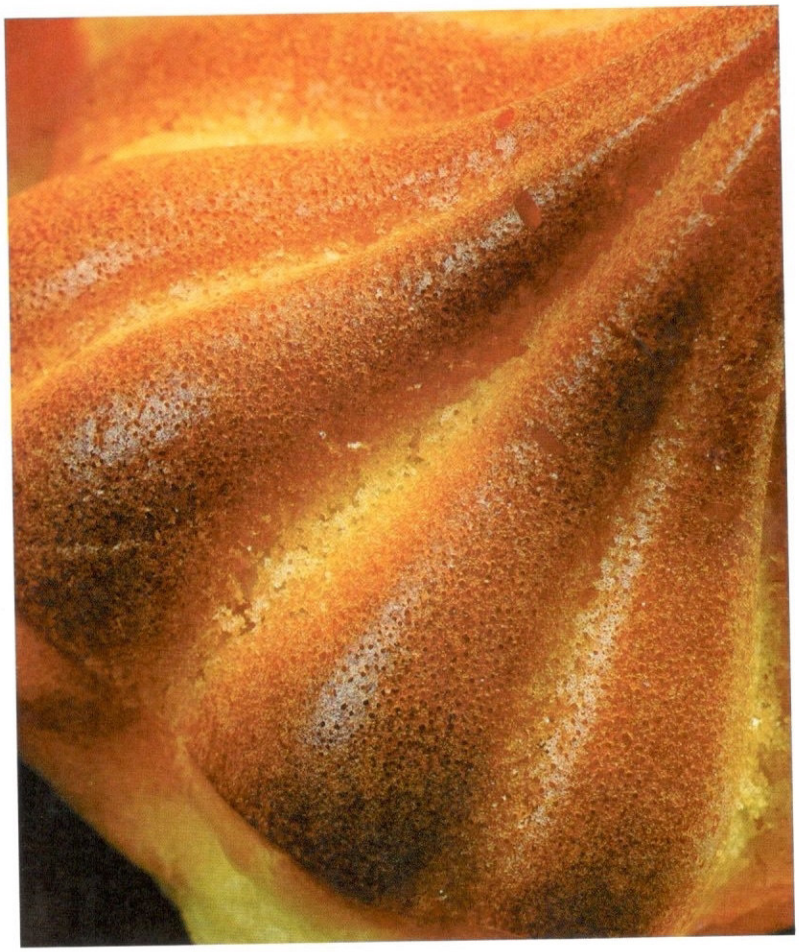
RAVIFRUIT

POLUS



Об авторах

Ольга Пениоза и Олег Хотько — уникальный творческий дуэт на современном кондитерском рынке. Ольга — управляющий предприятиями общественного питания, Олег — профессиональный дизайнер. В какой-то момент Ольга ушла из сферы общественного питания в маркетинг, разработку брендов, производство витражей. Но затем внезапно для себя увлеклась кондитерским искусством и приобщила к нему Олега. Очень скоро они открыли кондитерскую «Имбирный Лис», и она стала самой стильной и успешной в Находке. Так генеральный директор стал модным кондитером, а дизайнер — уникальным шоколатье. Читайте и вдохновляйтесь!



Как пользоваться книгой

«Правильно организованная кондитерская витрина должна продавать себя сама!» — эта фраза, произнесенная во время обычной дружеской встречи Издателя, Авторов и Редактора, послужила началом большой творческой работы по созданию инновационного книжного проекта. Это не просто книга рецептов. В ней соединены два направления, которые на современном рынке фудсервиса уже не могут существовать отдельно друг от друга, — бизнес и гастрономия. Сегодняшний кондитер, шеф-повар, бармен, бариста, гастроэнтузиаст, если хочет добиться успеха, должен понимать, не только как создать качественный и желательно уникальный продукт. Ему необходимо знать алгоритм работы бизнес-модели, куда он будет интегрировать свою творческую идею, чтобы потом без потерь управлять спросом и ассортиментом, продуктом и технологиями, персоналом и аутсорсингом. На многие вопросы построения кондитерского бизнеса вы найдете ответы в нашей «Кондитерской витрине».

В книге несколько частей.

Первая часть — честные размышления о том, с чем наверняка столкнется домашний кондитер, приняв решение стать предпринимателем и выйти на профессиональный рынок. Нет готовых решений, вместо них — информация к размышлению, множество подсказок, мысли вслух и большой личный опыт.

Вторую часть книги мы назвали «Ассоциации и впечатления». Она про вдохновение, помноженное на знание свойств и особенностей продуктов, суммированное с возможностью их сочетания, про баланс вкусов и вариативность подачи.
Ведь когда все изделия одинаково хороши на вкус, разница между повседневным и праздничным — лишь в оформлении. Именно эстетика влияет на стоимость, так как на создание праздничного декора тратится больше сил, времени и средств, чем на повседневное.
Здесь же вы найдете схемы и пошаговые фотографии сборки сложных десертов и их подробные рецептуры. Словно из кубиков, они собраны из базовых элементов — различных видов теста, кремов, начинок и т.д.
Рецепты этих самых базовых элементов подробно расписаны в следующей, третьей части книги.

Третья часть — базовые рецепты, разработанные авторами. Они, как детали конструктора LEGO, универсальны и позволяют создать множество комбинаций. Чтобы облегчить поиск нужных рецептур, каждой присвоен уникальный номер из нескольких цифр.
Первая цифра обозначает тип заготовки: тесто, крем, начинку.
Вторая цифра — подтип: тесто бисквитное, тесто песочное и т.д.
Следующая цифра — номер базового полуфабриката: тесто бисквитное «рулад», тесто бисквитное «манго» и т.п.

Надеемся, вы легко разберетесь в нумерации и сможете создавать собственные десерты из наших «кубиков». Все рецептуры проверены и проработаны, вам понадобится только вдохновение.

От редактора

Когда-нибудь историки кулинарии назовут наше время эпохой расцвета кондитерского искусства. Не будем с ними спорить, это действительно так. За последние полтора десятилетия на наших глазах появились кондитерские изделия такого уровня технологической сложности, о котором еще совсем недавно не было представления. При этом выглядят они как произведения искусства, достойные быть выставленными в музее. Кондитеры, придумавшие и воплотившие их, становятся популярными, как поп-звезды, их знают в лицо, у них — о чудо! — можно учиться. Доступность новейших ингредиентов, высокотехнологичного инвентаря, техники с уникальными возможностями — все это стало толчком к невиданному ранее интересу к кондитерскому делу не только как к профессии и бизнесу, но и как к одному из способов творческой самореализации.

Исторический момент!

Вместе с тем мы очень мало знаем об истории современного кондитерского дела. Сложилось так, что довольно долго, практически весь XX век, кондитерское ремесло в Европе было «пасынком» гастрономии. Гастрономия менялась стремительно: классическую французскую кухню сменила «новая кулинария» — nouvelle cuisine с более легкими, изящными блюдами и акцентом на их презентацию; появилась, получила признание и шагнула в жизнь так называемая молекулярная кухня. Изменились способы обработки продуктов, стала другой эстетика еды. На фоне этого бурного развития кондитерское дело топталось на месте, жило своей скромной жизнью в кондитерских, кофейнях и ресторанах.

Страшно представить, но каких-нибудь 50 лет назад в ресторане было нормой вынести гостям целый торт. Кондитерская витрина ресторана была в прямом смысле стеклянной витриной, заполненной несколькими тортами, от которых гостям отрезали порционные куски, и традиционными десертами, рецептура и способ подачи которых не менялись десятилетиями.

Переломный момент наступил с выходом на гастрономическую сцену таких кондитеров, как Пьер Эрме (Pierre Herme), Филипп Контисини (Philippe Conticini), Стефан Леру (Stephane Leroux). В свои 25 лет эти гении (Эрме и Контисини, кстати, потомственные пекари-кондитеры) взялись за формирование современного кондитерского рынка, разработку невиданных ранее кондитерских изделий. Это они открыли рестораторам такое понятие, как десерт на тарелке — блюдо, созданное специально для гостя непосредственно на ресторанной кухне.

Благодаря этой плеяде кондитеров появляются исполненные изящества и деликатности антреме и пирожные с муссами, легкими кремами, необыкновенными текстурами. Эти поистине революционные изменения произошли совсем недавно, в конце 80-х — начале 90-х годов прошлого века, практически на нашей памяти.

На смену первому поколению великих кондитеров пришли новые герои, чьи имена сегодня известны не только профессионалам, но и всем любителям и ценителям сладостей: Амари Гишон (Amaury Guichon), Элиас Ладерак (Elias Laderack), Йохан Мартин (Johan Martin).

Съесть кронат в кондитерской Доминика Анселя (Dominique Ansel) в Нью-Йорке, привезти домой вояж гато от Кристофа Мишалака (Cristophe Michalak), зайти в Токио за невероятными пирожными Анри Шарпентье (Henri Charpentier) стало обязательной частью посещения этих городов, заказать на домашний праздник «фрукты», изготовленные продвинутыми кондитерами по технологии Седрика Гроле (Cedric Grolet), — демонстрацией своего понимания гастрономических трендов.

Креативная, многосложная, эстетически выверенная витрина кондитерской — тренд сегодняшнего дня. Вместе с тем это по-прежнему редкость, и не только в Москве, в России. В Нью-Йорке и Париже, в Лондоне и Барселоне кондитерские, которые стоит удостоить своим вниманием, — такие же особенные точки на городской карте.

Они появились и существуют благодаря новаторам, кондитерам-брендам, законодателям моды и трендсеттерам. Их мало, и иначе не может быть.

Средний уровень, как и 30 лет назад, остается средним.

Hand made

Давайте вспомним, что было в это время на кондитерском рынке нашей страны.

Было (есть и будет всегда) производство кондитерских изделий «на поток», кондитерские фабрики и хлебопекарные комбинаты. Это рынок, удовлетворяющий ежедневные потребности массового покупателя. В каждом городе был условный гастроном с собственным производством тортов и пирожных. Часто при гастрономе были кондитерские или отдельно выделенные кафетерии, где продавали пирожные, которые можно было съесть за столиком или унести домой.

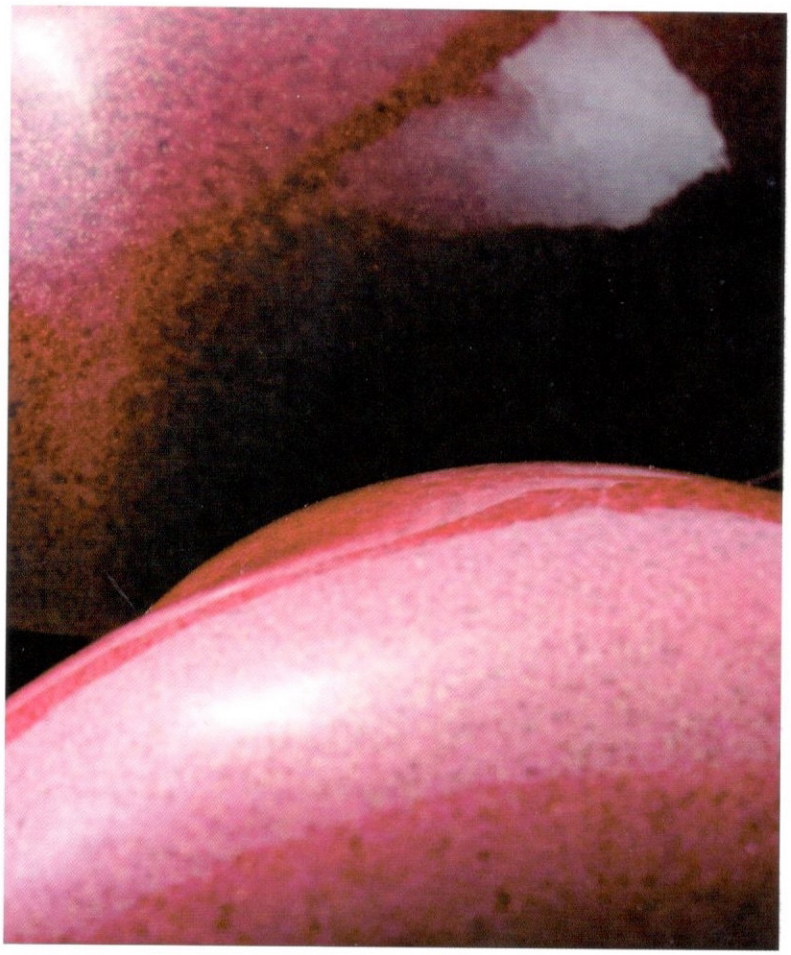
На следующей ступени были магазины-кулинарии при ресторанах или с собственными фабриками-кухнями с разнообразными качественными кондитерскими изделиями по более высоким ценам, «не на каждый день». Некоторым из них было суждено стать культовыми, например, тортам «Прага» и «Птичье молоко».

И в той советской реальности были прекрасные женщины, которые делали торты на заказ. У них была узкая специализация, их контактами делились по секрету, они дорожили своей репутацией и потому работали с лучшими продуктами: дорого, качественно, почти подпольно… Возможно, из этого недавнего прошлого у нас осталось доверие к тому, что сделано дома.

Именно это доверие привело к уникальной ситуации, сложившейся в нашей стране за последние 10–15 лет: сформировался рынок профессиональных по уровню мастерства кондитеров, работающих на своих домашних кухнях и продающих результаты труда частным лицам. Совершая покупку у домашнего кондитера, потребитель принимает на себя все риски, связанные с возможным нарушением санитарных норм, правил хранения и обработки продуктов, сроками и условиями хранения готовой продукции. Домашние кондитеры сегодня вне закона с точки зрения контролирующих органов и налогового законодательства (хотя в этой части есть некоторые изменения). Для государства этого рынка не существует, но, по некоторым оценкам, его объем составил в 2018 году порядка 6 млрд рублей.

И все больше домашних кондитеров мечтают о выходе из тени. Пусть наша книга поможет им в этом.

Алена Спирина



ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого

«Италика-Трейдинг» - поставщик, которому можно доверять!

За 24 года работы на российском рынке «Италика-Трейдинг» зарекомендовала себя как надежная и динамичная компания, импортирующая только самое лучшее и передовое для кондитеров из Италии и других европейских стран.

- два основных офиса: в Москве и в Санкт-Петербурге
- современные склады (класса «А» в Москве и класса «В» в Санкт-Петербурге)
- центр технологической поддержки «ИТАЛИКА Studium»
- Региональная Торговая Сеть Италики работает в 83% регионов России

Качество и безопасность поставляемых продуктов на первом месте: весь ввозимый товар декларируется и проходит микробиологические испытания в аккредитованных лабораториях.

Наличие кошерных, халяльных, веганских и других сертификатов от производителей на некоторые виды продукции.

Тщательный отбор поставщиков и прямые поставки исключительно с проверенными производителями, гарантия хороших цен и высокого качества импортируемого товара.

32 европейских поставщика из Италии, Германии, Франции, Испании, 14 российских поставщиков. Среди поставщиков – производители с мировыми именами.

Ассортимент составляет более 2000 наименований в основном прайсе и более 500 позиций уникальной продукции, поставляемой «под клиента».

ТОРТ / ПИРОЖНОЕ

НАЧИНКИ и НАПОЛНИТЕЛИ: более 50 наименований фруктовых, ореховых и шоколадных начинок.

КРЕМ/МУСС: 15 артикулов полуфабрикатов для кремов, 40 основных вкусов десертных паст, пюре, шоколадные продукты.

КОРЖ: 80 наименований готовых полуфабрикатов, 10 вариантов смесей для различных видов теста.

УКРАШЕНИЕ: более 300 артикулов ингредиентов для декора: глазури, гели, посыпки, пасты для моделирования, цукаты и пр.

КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ и АКСЕССУАРЫ: формы, насадки, мешки и др. (1500 наименований).

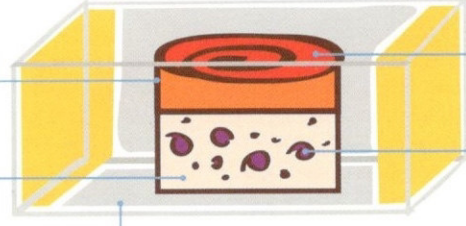
УПАКОВКА: коробки, подложки, подносы, салфетки, капсулы.

ШОКОЛАДНАЯ КОНФЕТА

КОРПУС: 12 видов шоколада, какао-масло, какао паста, какао порошок, красители.

НАЧИНКА: марципан, пралине, пюре, готовые начинки, сливки, инвертный и глюкозный сиропы.

УПАКОВКА: Изи-Пак, подносы, капсулы.



ИНВЕНТАРЬ: формы из поликарбоната и силикона, термоложки, дозаторы, скребки кондитерские, блистершок, декоршок.

ДОБАВКИ: цукаты, хрустящие посыпки, шоколадные капли и кубики.

МОРОЖЕНОЕ

СМЕСЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО: декстроза, сливки, стабилизатор, готовые базы, пюре, десертные пасты.

УПАКОВКА: рожки, креманки, контейнеры, гастроемкости, ложки.

УКРАШЕНИЕ: наполнители поливки, топпинги, глазури, посыпки, цукаты и многое другое.

www.italika.ru

instagram

КАК ЗЕРКАЛО ИНДУСТРИИ

В одно прекрасное утро домашний кондитер просыпается и принимает решение: «Пора открывать свою кондитерскую». До этого момента у него бродили разные мысли: нужно или не нужно, стоит или не стоит, вроде бы пора, но страшновато. И вот настает момент, когда домашний кондитер понимает: ну все, теперь точно пора!

Неизвестно, кто, когда и почему в нашей стране начал делать дома торты на заказ. Но именно благодаря им сегодня образовался абсолютно новый, необыкновенный российский кондитерский рынок, сформированный уникальными людьми. По большей части это женщины, которые имеют высшее образование, а то и не одно. Они успешно реализовали себя в других профессиях, а потом ушли в декрет. И их кипучая энергия оказалась замкнутой в четырех стенах. Как дать выход этой энергии, не покидая дома? Для многих решением стало увлечение кондитерским ремеслом.

Эти люди пришли в кондитерку с немного иным взглядом на мир, на ситуации и обстоятельства, с гораздо лучшим умением структурировать процессы, чем подростки, которые когда-то пошли учиться на кондитеров в профтехучилища и колледжи. Это просто разные люди. И, следовательно, они формируют разные рынки.

Так называемые домашние кондитеры умеют искать, находить и анализировать информацию из всех доступных источников, на любом языке, умеют думать, считать и рассчитывать. Потому что в условиях, когда рынок не сформирован, без этих навыков не прожить.

Я тоже пришла — точнее вернулась — к кондитерскому делу примерно таким же путем

Я тоже пришла — точнее вернулась — к кондитерскому делу примерно таким же путем. Будучи в декретном отпуске с младшим сыном, поняла, что просто погибну, если срочно не найду себе занятие. Ребенок занимает очень много времени, но мне было необходимо здесь и сейчас подтверждение своей ценности.

По моим представлениям, домашние кондитеры составляют до 85 процентов игроков на рынке современного кондитерского дела в нашей стране. Просто зайдите в Инстаграм! По сути, это и есть виртуальная витрина такого рынка.

Так получилось, что любовь людей к домашнему, ко всему, что не на потоке, стимулировала в наших девушках желание творить и в итоге способствовала появлению нового сегмента рынка. На этом рынке представлены совершенно особые кондитерские изделия: утонченные, идеально отработанные, с креативным подходом с точки зрения сборки, с нестандартными текстурами, необыкновенными вкусами и очень востребованные. Домашние кондитеры попробовали, у них стало получаться. Прошло какое-то время, и многие из них поняли, что они больше не помещаются на домашней кухне. Настала пора масштабироваться, пришел момент открывать свою кондитерскую, то есть переходить в статус предпринимателя.

Когда передо мной встал вопрос, куда же дальше расти, количественно или качественно, что делать, я подумала о том, что хотела бы выйти «в люди», начать работать не онлайн, а в реальной жизни. Оказалось, все не так просто.

Навынос или в тарелке?

В начале любого бизнес-проекта разумный человек садится и считает. И даже если жизнь показывает, что расчеты не совпадут с реальностью, должны быть какие-то количественные ориентиры. В этот момент необходимо четко представить, что именно вы собираетесь открывать. «Как в квартире» теперь быть не может, потому что в жизнь входят такие понятия, как санитарные нормы, цеховое деление, соответствие нормативам по движению сырья и так далее.

Во-первых, для такого малого объема производства не существует зафиксированных правовых норм. Я поняла это, когда начала письменно формулировать вопросы, связанные с открытием маленькой кондитерской. Санитарные нормы прописаны, но они актуальны для больших производств и совершенно невыполнимы для маленьких. Получается, что, даже имея желание и деньги, мы не можем их выполнить, потому что вложения будут таковы, что они никогда не окупятся.

Во-вторых, даже на самом маленьком производстве невозможно работать в одиночку, нам нужны работники. И тут выясняется, что этого сегмента кондитерского рынка не существует не только с точки зрения предложения кондитерских изделий определенного уровня, но и с точки зрения наличия персонала — среднего, линейного, операционного. Потому что большинство домашних кондитеров — управленцы, которые могут управлять собой, но тут нужны руки, наемная рабочая сила.

И третий момент: мы должны до конца решить, что именно открываем. Потому что для открытия кофейни, цеха и кондитерской необходимы совершенно разные ресурсы — размер и тип помещения, вид и количество оборудования, численность и квалификация персонала.

Задавайте себе вопросы: что вы собираетесь делать, как будет выглядеть конечный продукт? Поверьте, ответы на них отнюдь не на поверхности.

Например, вы планируете открыть цех, изготавливать торты, которые заказчики смогут забрать с места изготовления. Это означает работу навынос, что влечет за собой определенные требования к хранению и упаковке; для хранения упаковочных материалов нужно дополнительное место, нужен персонал, который будет упаковывать товар и передавать или развозить его заказчикам; нужен отдельный выход, через который товар покинет производственное помещение.

Представим, что это не цех. Если это кофейня, то мы в некотором роде уходим от проблемы сроков хранения, потому что кофейня — это здесь и сейчас. Купил — и съел с тарелки. Да, появляется страшное слово «тарелка». Тарелку кто-то должен вымыть, но сначала ее кто-то должен нам выдать. И тут выясняется, что выдает ее какой-то конкретный человек, который по санитарным нормам не может принимать от покупателей деньги.

Проект

НАЧИНАЕТСЯ ПОИСК ЭКСПЕРТОВ

Заказывая разработку проекта технологу, собственник бизнеса должен помочь ему составить пояснительную записку, где отражается весь алгоритм производства. В ней максимально подробно описываются перемещения людей, сырья и готовой продукции.

При ближайшем рассмотрении выясняется, что, какой бы формат мы ни выбрали при изменении статуса «домашний кондитер» на «профессиональный», существует множество нюансов, с которыми очень непросто разобраться самостоятельно. Начинается поиск экспертов, умеющих перевести наши пожелания и представления о будущем производстве в форматы, более или менее соответствующие государственным нормам.

Эти люди — технологи-проектировщики. Они должны понимать суть производственных процессов, протекающих именно на вашем предприятии, представлять, что необходимо для их реализации. Они же умеют изложить это на бумаге и воплотить в жизнь таким образом, чтобы у вас была возможность работать в условиях, максимально приближенных к требованиям нормативных документов.

По большому счету, настоящий проект сегодня не нужен. Существует некий набор регламентирующей документации, отражающий требования к помещению, сертифицированию продукции, охране труда и окружающей среды, к соответствию которому нужно стремиться. ХАССП (английская аббревиатура, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), анализ рисков и критических контрольных точек, обозначающая систему контроля над качеством пищевой продукции) требует внимательного изучения каждым, кто решился ввязаться в любой бизнес, связанный с общественным питанием.

Заказывая разработку проекта технологу, собственник бизнеса должен помочь ему составить пояснительную записку, где отражается весь алгоритм производства. В ней максимально подробно описываются перемещения людей, сырья и готовой продукции. Цель пояснительной записки — показать, что на создаваемом производстве обеспечивается безопасность во всех аспектах: пищевая, персонала, окружающей среды. Этот документ — ваша «дорожная карта» при выборе помещения и оборудования, возможного ассортимента продукции в количественном и качественном выражении.

Технолог-проектировщик — ключевая фигура, тот самый человек, который сопоставляет ваши желания, возможности и потребности и формулирует их на бумаге так, чтобы вы потом могли работать. Важно найти человека, который будет специализироваться в этой отрасли, понимать ее суть и, что немаловажно, с вами на одной волне.

Яркий пример. Мы все знаем, что самая страшная история в любой кондитерской — это яйца. По правилам яйца нужно мыть в отдельном помещении, разбить и как-то так донести до того производственного помещения, где они будут использоваться. Более того, через те двери и коридоры, через которые пронесли грязные яйца, нельзя пронести назад уже разбитые яйца в виде меланжа. Плохо подготовленный технолог попытается организовать обход и рисует еще одно помещение. Что говорит грамотный технолог, который с вами в дружбе, на одной волне? Он говорит: «Мы напишем в пояснительной записке, что мы разбитое яйцо пакуем в одноразовые упаковки, закрываем плотно и так несем до места использования». И таких нюансов множество!

Контроль

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

— хорошая история, поскольку помогает разбираться в критичных ситуациях, отследить, как двигался продукт, что с ним произошло, куда он делся. Но тут мы понимаем, что это дополнительный рубль в нашу себестоимость.

Как только мы вышли в профессиональную область, появляется еще одно страшное понятие — производственный контроль. На самом деле производственный контроль — хорошая история, поскольку помогает разбираться в критичных ситуациях, отследить, как двигался продукт, что с ним произошло, куда он делся. Но тут мы понимаем, что это дополнительный рубль в нашу себестоимость.

Дело в том, что производственным контролем должен заниматься специально выделенный человек, функции которого невозможно распределить между другими работниками. Причина проста: мы выходим на рынок с оригинальной продукцией и ждем от своих кондитеров творческого подхода, глубоких знаний технологии, умения пользоваться рецептурами, высокой техничности работы. Мы готовы им платить хорошие деньги за эти знания и навыки, а не за то, что они будут заполнять бланки и составлять отчеты. Нет, это будут не аналитические выкладки с рекомендациями шефу относительно реализации продукции, изменения рецептур и возможных технологических прорывов! Они (или специально выделенный человек) должны писать о том, где было взято яйцо, куда его отнесли и где положили, то есть фактически конспектировать набор своих ежедневных действий. Мы же понимаем, что это не очень реально, но таковы необходимые условия. Вот и получается, что мы вынуждены нанять человека, который будет оформлять все эти бумаги, потому что иначе не можем соответствовать нормативным требованиям. И расходы, связанные с содержанием этого работника, фактически не участвующего в производственном процессе, ложатся на себестоимость продукции. Поэтому, начиная составлять свое штатное расписание, вы должны четко представлять и понимать, какие процессы будут происходить и какой документооборот будет их сопровождать.

Важно

ПОДГОТОВКА ПЕРСОНАЛА

Персонал необходимо готовить, выращивать, беречь, заботиться о профессиональном комфорте. Но при этом нельзя попадать в зависимость от хороших сотрудников.

Найти персонал — одна из сложно выполнимых задач, с которой мы сталкиваемся при переходе от самозанятости к организации производства любого масштаба. Очень быстро мы понимаем, что выпускники средних специальных учебных заведений с дипломом, где указана профессия «пекарь-кондитер», мало соответствуют нашим требованиям и ожиданиям.

Одна из тенденций современного кондитерского рынка — подготовка персонала в рамках своей кондитерской. Многие кондитерские сегодня пытаются заниматься обучением, задумываются об организации учебно-производственных центров.

Когда я в свое время проходила курс «Кондитер-консультант международного уровня» в Испании, один из шефов-преподавателей, владелец известной в Испании сети кондитерских, тоже говорил о проблемах подготовки персонала.

Хотите себе хороших работников — думайте заранее, где вы их возьмете, потому что рынок труда в этом сегменте на сегодняшний день не сформирован.

Персонал необходимо готовить, выращивать, беречь, заботиться о профессиональном комфорте. Но при этом нельзя попадать в зависимость от хороших сотрудников. Крайне важно, чтобы процесс формирования, воспитания нового поколения хороших кондитеров-исполнителей был непрерывным.

Принимая на работу линейный персонал, вы, безусловно, определяете его уровень подготовки. Ответьте себе: готовы ли вы вкладывать время и силы в его обучение? Возможно, в данный момент вам гораздо нужнее сформировавшийся специалист. Расходы на оплату этих людей будут отличаться, и в разные моменты становления и функционирования вашего предприятия вы будете нуждаться в тех или иных сотрудниках.

Сегодня желающих устроиться на стажировку и учиться профессии у более опытных коллег гораздо больше, чем специалистов, готовых таких людей принять. В этом есть логика. Любое предприятие стремится подобрать себе лояльного работника, а не вырастить конкурента на своей производственной площадке. Поэтому с устройством на производственную практику у нас сложно. И вы, принимая на работу, направляя на учебу или повышение квалификации, проявите разумную бдительность и подстрахуйте себя ученическим или рабочим договором.

Эстетика

Кондитер – бренд

Каждому кондитеру рано или поздно придется найти свою эстетику, выработать свой почерк, без которого сложно, практически невозможно сформировать себя как бренд.

И это тоже тенденция. Сегодня мы видим историю именно звезд. Изготавливая торт, хороший современный кондитер ежедневно быстро создает премиальный продукт, который через социальные сети легко продемонстрировать десяткам, сотням тысяч людей, живущих в любом уголке мира. Делая это регулярно и сознательно, вы формируете себя как бренд. Достаточно посмотреть в Инстаграм, чтобы убедиться: каждый кондитер — личный бренд. Участвуя в конкурсах, выступая на выставках, проводя выездные мастер-классы, они представляют себя как бренд, со всей атрибутикой: логотипом, узнаваемостью, приверженцами. Востребованной и знаменитой становится та школа или площадка, где преподают шефы-бренды. И вам как кондитеру, владеющему бизнесом, придется выстроить свой бренд: имя и почерк запоминаются проще и быстрее, чем название кондитерской, а личность ассоциируется с доверием.

мои изделия подчинены эстетике ювелира, ведь, по сути, я перенесла на торты свою потребность делать витражи

Эстетизация бизнеса

Пожалуй, самая важная тенденция современного кондитерского рынка — эстетизация. К примеру, из-за нее происходит рост шоколадного рынка, который мы наблюдаем сегодня. Шоколад как никакой другой продукт дает возможность сделать съедобные арт-объекты, выполненные со всеми необходимыми для предметов искусства элементами. Короткий срок жизни делает их еще более ценными.

Когда я занималась производством витражей, мечтала создать товар, который бы был таким же красивым, как витражи, но менее долговечным, требующим постоянного возобновления. С этой точки зрения рынок шоколадных изделий близок к идеальному: вы производите высококачественный товар, воспринимаемый потребителем почти как произведение искусства, но при этом рынок им не перенасыщается из-за краткого срока жизни продукта.

Говоря об эстетике кондитерских изделий, мы подразумеваем не идеальную картинку в соцсетях и даже не совершенный с точки зрения внешнего вида продукт, а именно ту концепцию, в рамках которой вы развиваете свою эстетику. Например, мои изделия подчинены эстетике ювелира, ведь, по сути, я перенесла на торты свою потребность делать витражи. А есть эстетика пекарни «Печорин» — брутальная, подчиненная образу, созданному одним из ее главных организаторов, Романом Мамаевым. В «Печорине» пекут брутальный хлеб, делают кондитерские изделия, внешний вид которых подчинен той же эстетике, направленной на определенный контингент поку-

пателей. И если в этом ряду, в этой витрине вдруг появится мой торт, его заметят и скажут: «О, у вас что-то изменилось!»

Каждому кондитеру рано или поздно придется найти свою эстетику, выработать свой почерк, без которого сложно, практически невозможно сформировать себя как бренд. При этом важно понимать, кто является адресатом этой эстетики, кто сможет ее понять, принять и оценить не только с точки зрения красоты, но и рублем.

Однако эстетика — это не только внешний вид изделия. Дизайн изделия вырастает из знания ингредиентов, точного понимания их взаимодействия и технологии производства. Выбирая эстетику бренда, необходимо осознавать, что выбранный дизайн будет воспроизводиться изо дня в день в условиях производства. Картинка, показанная в социальных сетях, должна максимально соответствовать тому, что покупатель увидит на вашей реальной витрине. Так будет лишь в условиях «технологии, помноженной на дизайн».

Технология — дизайн — эмоция

С понимания и умения применить различные техники и технологии начинается становление любого профессионального кондитера. На основании технологии возникает представление о дизайне, который возможно воспроизводить на производстве в должном качестве. Объединение технологии и дизайна порождает эмоцию. Точнее череду, серию эмоций. А эмоция — важнейшая часть маркетинга.

В первую очередь кондитер получает эмоцию, когда его поблагодарил покупатель. Покупатель этой благодарностью выразил свою эмоцию — восхищение мастерством кондитера, его работой. Потом покупатель принес купленное изделие домой — и там тоже были эмоции: радость, благодарность, восхищение. Чтобы получить их еще один раз, ему придется вернуться к «своему» кондитеру! Круг замкнулся. Поэтому понятие «технология — дизайн — эмоция» — краеугольный камень деятельности кондитера.

KraftHeinz Foodservice
расширяет границы вкусов!

Kraft

СУПЕР-НОВИНКИ — СЛАДКИЕ СИРОПЫ KRAFT!

Созданы для идеальных милкшейков, также подойдут для разнообразных кондитерских экспериментов (конфет, пропиток и т.п.)

Шоколадный сироп богат вкусом и ароматом темного шоколада.

Ванильный сироп – самый популярный в мире, сочетает в себе элегантность и утонченность ванили.

Клубничный сироп наполнен ярким вкусом свежей клубники с грядки.

Неизменно высокое качество

Профессиональная упаковка

www.kraftheinzfoodservice.ru

KraftHeinz FOODSERVICE

Человек

ПОКУПАЕТ У ЧЕЛОВЕКА

Только через общение с людьми, инициируя череду положительных эмоций, современный кондитер может стать успешным. Важно понимать, что практически любой человек из вашего круга общения — потенциальный клиент.

Как только вы признаете такой подход, начинаете иначе смотреть на все, что происходит вокруг. Но самое главное — научиться транслировать такой подход своим сотрудникам, людям, которых вы принимаете на работу.

Тенденция сегодняшнего дня «человек — человеку» выражается во внешнем виде кондитерских изделий и витрин, потому что кондитер-бренд стремится не просто соответствовать ожиданиям покупателей, а в некоторой степени эти ожидания предвосхитить.

Рынка современных кондитерских изделий практически не было, его, по большому счету, нужно создавать. Смелость кондитера в создании этого рынка выражена его витриной.

Поэтому тенденции — они вокруг вас, в каждом вашем движении.

Клиент не всегда прав

Очень важная установка для вас и вашего персонала. Клиенты — это люди, а у людей бывают проблемы самого разного характера, которые они зачастую приносят вам в виде отрицательных эмоций.

Но если вы признаете наличие проблемы, готовы договориться, уладить реальный или вымышленный конфликт, а человек не идет на контакт, то это, наверное, не ваш клиент. Вы имеете полное моральное право выбрать тех клиентов, с которыми вам комфортно.

Стремитесь со своей стороны предупреждать конфликтные ситуации. Если вы точно понимаете, что опоздали с доставкой торта, сделайте клиенту комплимент. Но если клиент, приняв комплимент, продолжает выдвигать новые претензии, пытается манипулировать, то имеет смысл от такого клиента отказаться. Ставьте точку, иначе эта ситуация будет продолжаться бесконечно.

Локейшн и еще раз локейшн

Локация предприятия должна быть определена в соответствии с выбранной целевой аудиторией — это прописная истина маркетинга.

В поисках локации маркетологи обычно рекомендуют посчитать трафик. Это правильно. Но большой трафик не гарантирует успешные продажи.

Предположим, вы изготавливаете торты только из натуральных продуктов, что делает их дороже по сравнению с тортами из сетевых магазинов. В этом случае открыть точку продаж в большом торговом центре рядом с супермаркетом эконом-класса не будет иметь никакого смысла: этот высокий трафик — не ваш.

Принимая решение о том, где будет размещаться предприятие, вы должны в первую очередь понимать, какой конкретно товар и кому именно вы

хотите продавать. Это понимание диктует выбор локации, размер и конфигурацию помещения, возможный реальный трафик.

Создавая дорогостоящие «нишевые» изделия, вы можете обслуживать трех заказчиков в день и быть довольным. Работая только с корпоративными заказчиками, можно отказаться от витрины. Если не нужна витрина, то зачем вам торговый центр? Вы вполне можете находиться в промзоне, сэкономить на организации витрины и потратить средства, например, на покупку транспорта для доставки.

Знание особенностей технологических процессов производства и потребностей заказчиков и покупателей позволит вам правильно выбрать локацию, продумать дизайн пространства и грамотно оснастить предприятие, в каком бы сегменте рынка оно ни существовало.

Моя кондитерская «Имбирный Лис» — в Находке. Город маленький, население 80 000 человек. Один проспект, город уходит вверх, в сопки. С другой стороны — море. На въезде в город по этому единственному проспекту расположен торговый центр. Жилых домов практически нет. Чтобы попасть в нашу кондитерскую, нужно проехать через железнодорожный переезд в административный городок, где базируется некоторое количество офисных работников. Идея была следующая: я делаю торты только на заказ. У меня нет никакой витрины, я не хочу розницу. Но я знаю своих клиентов в лицо, и начинается: «Нам хлебушка и круассанов. Ты только мне сделай, больше никому». Или звонок поздним вечером: «Ой, а мы забыли, что у мамы сегодня день рождения. У тебя пирожных нет случайно?» Постепенно выросла витрина. Моим постоянным покупателям было все равно, куда ехать, сколько времени придется на это потратить, потому что они ехали ко мне. И я лично отвечала за качество, ассортимент и отношения.

Витрина

БЕЗ ВИТРИНЫ КОНДИТЕРУ НИКАК

Витрина в магазине с двумя столиками, витрина в папке меню для кафе, витрина в Инстаграме… Каждый раз, показывая товар лицом, вы демонстрируете кусочек витрины. Витрина может быть и виртуальной, но продажи при этом будут не менее реальными, чем у кофейни за углом.

Вы определили, что и кому будете продавать, даже нашли место и деньги на реализацию задуманного. Нет правил, что первично: возможно, вы пошли от наличия помещения или количества финансовых средств. А может быть, большое число любимых клиентов жаждет ваших новинок.

В любом случае настоятельно рекомендую не покупать оборудование, не определившись, какие товарные позиции и в каком количестве вы будете продавать. Только ассортимент и предполагаемые объемы продаж будут разумной отправной точкой для подбора оборудования.

Возьмите ручку с бумагой или откройте компьютер и запишите наименование товарных позиций и планируемое к продаже количество каждой из них.

Разберем процесс изготовления и реализации всего одного вида продукции — макарон.

разберем процесс изготовления и реализации всего одного вида продукции — макарон

Эти цветные малыши пользуются успехом, они модные, любимые, съедаются как семечки, имеют хорошую маржинальность и не очень сложны в исполнении. Не товар — мечта!

Предположим, у вас есть опыт реализации макарон. Ваши клиенты их хорошо покупают, но вы сейчас делаете только один или два вкуса и ограниченное количество. Для начала решите, сколько штук макарон вы хотели бы продавать в день и сколько разных вкусов готовы предложить клиентам. У макарон есть интересная особенность: чем больше вкусовых вариантов вы готовы предложить, тем больше размер среднего чека.

Один вкус — одна штука, сколько вкусов — столько и штук. Традиционные наборы макарон состоят из 6/9/12/18 штук. Вывод: 6 вкусов — вполне допустимое разнообразие.

Размышляем дальше. 6 вариантов вкуса — довольно большое количество макарон, ведь из минимально пригодной к взбиванию порции белка (110 г) получается 60 макарон; в итоге — 60 штук × 6 вкусов = 360 макарон в ассортименте.

Чтобы испечь 60 макарон, понадобится четыре противня размером 40 × 30 см или два 60 × 40 см. Это размеры профессиональных печей. Выпечь все четыре листа в маленькой печи за раз не всегда получается: эти капризные изделия деформируются от избытка пара, который не успевает выходить из печи. Поэтому выпекаем по два противня, 30 минут в каждую загрузку печи (учитываем время на разогрев печи, открывание/закрывание дверей и загрузку).

По окончании выпечки коврик с макаронами необходимо снять с противня на стол и оставить остывать уже на столе или на других противнях,

размещенных на «шпильке». На производственный стол размером 80 × 180 см поместятся в один заход 12 ковриков. Но на столе еще где-то должно быть наше рабочее место, на котором вы продолжаете замешивать тесто и отсаживать макароны (если в это время в цехе не происходит никакой иной деятельности).

В итоге на непрерывный процесс по производству 360 макарон у нас уйдет 12 часов, то есть целый рабочий день, в течение которого будет полностью занята печь с листами 30 × 40 см.

Если в это время нужно выпечь бисквит, сделать это будет просто негде.

Планируем занятость печи в зависимости от предполагаемого объема продаж.

Для макарон вам понадобится ганаш, который должен в течение 12 часов стабилизации занимать полки в холодильнике. Одна порция ганаша, достаточная для начинки 60 макарон, помещается в гастроемкость 18 × 18 см. Для производства шести видов макарон понадобится шесть гастроемкостей. Полка в профессиональном холодильнике имеет размер 60 × 40 см, на нее помещаются все гастроемкости.

Готовые макароны до момента реализации оптимально хранить в морозильной камере. В коробку размером 18 × 18 см входит максимум 20 макарон. Следовательно, для хранения 360 макарон понадобятся 18 коробок, которые займут три полки в профессиональной морозильной камере.

По мере реализации полки, конечно, освобождаются, но вы же восполняете запасы и снова их занимаете.

Точно таким же образом вы можете рассчитать необходимые и достаточные технологические площади (в том числе и размер витрины) для любого другого вида продукции.

Достаточно разложить ваше изделие на технологические процессы и помножить на предполагаемое к производству количество изделий.

Для макарон следует учесть:
— хранение сырья (мука миндальная — склад с контролируемой температурой и влажностью, яичный белок — холодильник, сахарная пудра — сухой склад для сыпучих продуктов)
— сборка и замес сырья (емкости для сборки сырья, весы, стол, чаша, лопатка, миксер, сотейник, термометр, кондитерский мешок, насадка кондитерская, ножницы или нож)
— формование, выпекание (стол, противень, силиконовый коврик, печь)
— охлаждение (стол, «шпилька», противень)
— начинка (кондитерский мешок, кондитерская насадка)
— хранение (гастроемкость, морозильная камера)
— реализация (охлаждаемая витрина, презентационная емкость в витрине, упаковка).

Это только про заготовки для макарон и готовые изделия, но еще есть ганаш:
— хранение сырья (шоколад — склад с контролируемой температурой и влажностью, сливки — холодильник, фруктовое пюре — морозильная камера)
— сборка сырья и приготовление полуфабриката (емкости для сборки сырья, стол, блендер, лопатка, градусник, гастроемкость)
— стабилизация и хранение ганаша (холодильник)
— подготовка начинки (миксер).

Распишите по аналогии все ваши процессы, внесите в нужные графы количество единиц готовой продукции, и вы получите в итоге список необходимого инвентаря, оборудования и даже площади производственных и складских помещений. Если вы сразу укажете температурные режимы, то увидите технические параметры необходимого оборудования.

При выборе оборудования стоит понимать и оценивать такой важный параметр, как стоимость оборудования в процессе эксплуатации.

Ведь помимо цифры, обозначающей стоимость покупки, — вы видите ее на ценнике или в прейскуранте, есть еще и цена владения. Например, выбирая холодильное оборудование, обратите внимание на такие показатели, как энергопотребление, объем полезной площади, скорость охлаждения или замораживания, уровень влажности в камерах, длительность работы без техобслуживания.

Давайте сравним по этим показателям два морозильных агрегата без указания названий:

1. Цена покупки 55 000 руб.
   — минимальная температура: до -18°C
   — потребление электроэнергии за год: минимум 19 300 руб.
   — заявленный объем: 700 л
   — внешние габариты: 959 × 735 × 2000 см
   — внутреннее пространство: 540 × 760 × 1500 см

2. Цена покупки 81 000 руб.
   — минимальная температура: до -28°C
   — потребление электроэнергии за год: минимум 1752 руб.
   — заявленный объем: 513 л
   — внешние габариты: 750 × 750 × 1860 см
   — внутреннее пространство: 607 × 560 × 1500 см

Сравнение не в пользу первого, поскольку за год эксплуатации цена покупки почти сравняется за счет затрат на электроэнергию.

При разных габаритах агрегаты имеют почти одинаковый объем полезного внутреннего пространства.

Более того, восстановление температуры после открывания дверей у второго агрегата происходит гораздо быстрее, при этом не образуется наледь за счет конденсата, поскольку у второго агрегата имеется принудительная динамическая система охлаждения.

Принимая решение о выборе оборудования, я консультировалась с представителем торговой компании. Рекомендация звучала следующим образом:

— Покупайте морозильник 1, у нас есть на него всякие штучки (тут были технические термины, описывающие всякие патрубки систем охлаждения).
— А где же берут такие штучки для морозилки 2?
— А так у этих морозилок ничего не отлетает, все надежно припаяно.

Вывод: задумывайтесь не только о том, сколько денег вы потратите при покупке, но и о том, какие расходы будут ожидать вас в процессе эксплуатации. Так, нейтральное оборудование, купленное по низкой цене, может сразу после покупки потребовать модернизации и усиления, стоимость которых съест не только всю вашу экономию, но и аннулирует сертификаты, которые вам понадобятся при формировании разрешительных документов.

Моя личная рекомендация: не покупайте оборудование «с запасом». Лучше докупайте его по мере роста, чем оно будет простаивать. Так, разумнее купить колонну из конвекционной печи на 4 противня с вытяжкой и расстоечной камерой под ней, чем конвекционную печь на 10 противней.

Человекозаменители

Но всегда имеет смысл присмотреться к тому оборудованию, которое освобождает вас от найма на работу специалистов с очень высокой квалификацией.

Наличие тестораскаточной машины облегчает жизнь в кондитерской, поскольку такой аппарат раскатывает любое тесто, которому необходимо стать однородной толщины по всей поверхности:
— дрожжевое слоеное тесто (круассаны, дениши, слойки, слоеная бриошь, пироги, кронатсы, крафины);
— бездрожжевое слоеное тесто (мильфей, язычки, гастрономические и сладкие пироги);
— песочное тесто (тарты, печенье, основы для пирогов, коржи для торта «Наполеон»);
— тесто для пряников (особенно актуально в сезон с большим объемом корпоративных и розничных заказов);
— мастика.

Кухонная машина Kenwood Cooking Chef минимизирует ваше участие в приготовлении при:
— измельчении карамели;
— изготовлении пралине из любых орехов;
— замесе песочного теста;
— приготовлении заварного крема, заварного теста, мармелада;
— взбивании всех видов меренги с минимальным количеством белка 110 г.

Шкаф шоковой заморозки значительно расширит ваши возможности и сократит затраты в том числе на оплату труда, поскольку с его использованием заказной торт можно собрать за два часа, а не за двое суток. А это уже реальное конкурентное преимущество!

Составив список необходимого и достаточного оборудования, потратьте время на его поиск и подбор: проконсультируйтесь с более опытными коллегами, посетите профильные выставки (кстати, там часто распродают выставочные образцы), не только пообщайтесь с представителями разных торговых компаний на предмет выяснения стоимости оборудования, его гарантийного и постгарантийного обслуживания, но и выслушайте мнение об интересующих вас моделях. Зачастую целесообразно покупать разное оборудование у разных поставщиков, а не поручать комплексное оснащение вашего предприятия одной компании.

Но главное: сначала вы разрабатываете и анализируете ассортимент и лишь потом приступаете к подбору и покупке оборудования.

Товар лицом

Без витрины кондитеру никак не обойтись. Нет товара лицом — нет продаж!

Витрина в магазине с двумя столиками, витрина в папке меню для кафе, витрина в Инстаграме… Каждый раз, показывая товар лицом, вы демонстрируете кусочек витрины. Витрина может быть

и виртуальной, но продажи при этом будут не менее реальными, чем у кофейни за углом.

Принимая решение о выборе формата, кондитер четко представляет, какой товар и кому он будет продавать.

Выполнение корпоративных заказов предполагает индивидуализацию внутри конкретного заказчика, но в большом количественном выражении. С одной стороны, это удобно: есть некий заданный объем однотипной продукции, спрогнозированы выручка, затраты и доходы. С другой стороны, исполнение этого заказа может оттянуть на себя значительные ресурсы, прежде всего человеческие.

Розничная витрина останется незаполненной, и есть риск потерять постоянного клиента, приносящего деньги изо дня в день, опасность выпасть из своей ниши.

Кондитер, работающий на розницу, «на витрину», составляет ассортимент, который не должен повторяться. Он не может позволить себе предложить покупателю пару вариантов изделий, ему нужна витрина, состоящая из 8–15 товарных позиций. И здесь возникает вопрос: как правильно сформировать такую витрину и не умереть?

Как было сказано выше, рынок труда не очень объемен и насыщен, найти достаточное количество квалифицированных работников довольно сложно. К тому же квалификация работника прямо пропорциональна его ожиданиям по заработной плате, и есть вероятность того, что вы будете работать только на персонал.

Поэтому термин «продающая витрина» очень объемный: в нем и маркетинг — что и кому предстоит продавать, и понимание организационной структуры предприятия.

Любое предприятие существует в рамках ограниченных ресурсов — финансовых, технических, сырьевых, трудовых, территориальных. Приходится задуматься: как же организовать внутреннюю жизнь предприятия таким образом, чтобы не происходило затоваривание, было необходимое и достаточное число рабочих рук нужной квалификации и при этом у вас, кондитера и предпринимателя, оставалось время на жизнь, на семью? Выражение «кондитер на этой неделе уже один раз спал» — из реальной жизни!

Маркетинговые понятия существуют для всех, и даже на молодом кондитерском рынке нашей страны никто не отменял важности таких понятий, как мерчандайзинг, фокусировка, осознанность. Помните о связке технология — дизайн — эмоция, потому что человек, подошедший к витрине и сказавший «Вау!», выражает то, что вы в нее вложили. Потому что ваша витрина должна привлекать, продавать и зарабатывать. На вашей витрине могут существовать элементы, которые, в принципе, не продаются, но их задача — создавать у покупателя впечатление о вашем уровне экспертности, провоцировать тот самый wow-эффект.

Современный кондитерский рынок устроен таким образом, что демонстрация экспертности в одном сегменте порождает доверие к вам как к эксперту в других, часто удаленных друг от друга сегментах.

Продающая витрина говорит сама за себя. Товары внутри нее одновременно восхищают, удивляют, удовлетворяют ожидания или напоминают о необходимой покупке.

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого

ИТАЛИКА
studium

Pastry ◦ Chocolate ◦ Gelato
School & Shop

«Италика Studium» - новый проект компании «Италика-Трейдинг», задуманный как модернизация и расширение Студии Кондитерского Мастерства и Итальянского Мороженого, успешно работающей в качестве обучающего центра компании с 2012 года.

«Италика Studium» состоит из четырех основных рабочих зон:

- **Класс теории и практики:** теоретические мастер-классы по кондитерскому мастерству, практические и теоретические семинары по итальянскому мороженому.

- **Класс практических занятий:** практикумы и мастер-классы по кондитерскому мастерству, повышение квалификации кондитеров-технологов, курсы «шоколатье», практические занятия для начинающих кондитеров. Класс оборудован индивидуальными рабочими местами на 6-12 учеников.

Оба класса оснащены самой современной техникой для профессионального производства кондитерских изделий, десертов и итальянского мороженого.

- **Зона дегустации кондитерских изделий:** все приготовленное на занятиях, семинарах и мастер-классах можно продегустировать в специальной зоне отдыха.

- **Магазин Cash&Carry:** многое из увиденного на практических и теоретических занятиях, сразу можно приобрести.

www.italika.ru

Матрица

Ассортиментная матрица

Задача кондитера — сбалансировать ассортимент как по глубине, так и по ширине. Чем больше надежд мы возлагаем на товарную группу с точки зрения формирования прибыли, тем глубже она должна быть внутри матрицы.

Все, что вы хотите поставить в свою витрину, должно быть из общего, тщательно продуманного ассортимента. Оптимально, когда один товар, представленный в витрине, дополняет другие в разрезе ожиданий клиента.

Таким образом, мы приблизились к определению «ассортиментная матрица» (SKU — Stock Keeping Unit) — перечень товаров, представленных в вашей витрине. В матрицу попадает все, что вы собираетесь продавать. Как ни странно это звучит, внутри вашего ассортимента находятся не только кондитерские изделия и сопутствующие продукты, но и услуги: персонифицированная надпись на торте, доставка, прием заказа по телефону, разработка индивидуального дизайна. Это не менее важные товарные позиции внутри вашей ассортиментной матрицы, чем сами изделия.

Каждая ассортиментная матрица состоит из **товарных групп**.

Товарная группа — совокупность товаров, объединенных по одному или нескольким ключевым признакам (например, «Торты», «Пирожные», «Хлебобулочные изделия», «Набор изделий весом 1 кг каждое»). **Товарная группа — это ширина ассортиментной матрицы.**

Товарная группа делится на **товарные категории.** Например, товарная группа «Торты» может делиться на категории: «торт заказной»/«торт с витрины»; «торты бисквитные»/«торты муссовые», а может — «торты свадебные»/«торты детские»/«торты женские» или же «торты весом до 1 кг»/«торты весом от 3 кг»/«торты весом более 10 кг». Деление по категориям — это логические цепочки, которые отражают процесс принятия покупателем решения о покупке. И именно этим вы руководствуетесь, разделяя товарные группы на категории.

Внутри каждой товарной категории вы можете сформировать **подкатегории** («торт заказной свадебный», «торт с витрины детский»), **сегменты** («торт заказной свадебный муссовый», «торт с витрины детский бисквитный»), **подсегменты** («торт заказной свадебный муссовый ванильный», «торт с витрины детский бисквитный карамельный»).

Количество категорий все еще характеризует ширину ассортиментной матрицы, но является первым шагом к формированию ее **глубины**.

Глубина ассортиментной матрицы определяется количеством подкатегорий, сегментов и подсегментов и в конечном итоге **товарных позиций** (то есть конкретных изделий, продуктов) внутри каждой категории.

Давайте повторим еще раз на примере товарной группы «Торт»:
«Торт» — товарная группа.
«Торт заказной, регулярный ассортимент» — категория товаров внутри товарной группы «Торт».
«Торт муссовый/бисквитный заказной, регулярный ассортимент» — подкатегория.
«Торт шоколадный (ванильный/экзотик/карамельный) муссовый/бисквитный заказной, регулярный ассортимент» — сегмент внутри подкатегории.
«Торт на 6 порций (1/2/8 порций) шоколадный (ванильный/экзотик/карамельный) муссовый/бисквитный заказной, регулярный ассортимент» — подсегмент внутри сегмента.
«Торт «Наполеон» на 6 порций (1/2/8 порций) шоколадный (ванильный/экзотик/карамельный) муссовый/бисквитный заказной, регулярный ас-

сортимент» — товарная позиция, конкретное изделие, продукт.

Задача кондитера — сбалансировать ассортимент как по глубине, так и по ширине.

Чем больше надежд мы возлагаем на товарную группу с точки зрения формирования прибыли, тем глубже она должна быть внутри матрицы.

Но! Прежде чем начать формировать товарный ассортимент, очень и очень важно задуматься о будущем производстве, принимая во внимание перечисленные ниже факторы:
Формат заведения
Позиционирование
Портрет потребителя
Оценка потенциальных конкурентов
Характеристика географии продаж
Определение групп товаров и цен на них
Углубление товарного ассортимента
Логический анализ ассортимента
Сбалансированность ассортиментной матрицы

Идеальная витрина: форматы бизнеса

Выбирая формат заведения, в которое предстоит выйти из домашней кухни, необходимо собрать и оценить следующие факторы:

1. Какова производственная база, где и как будут изготавливаться торты и пирожные, булочки и хлеб. Как они будут попадать на витрину и к нашим любимым клиентам.
2. Локация заведения: спальный район или оживленный центр с активным пешеходным трафиком; супермаркет и множество конкурентов вокруг или производственный кластер без пешеходного трафика и с пропускной системой.
3. Наличие финансов, оборудования, доступность сырья и трудовых ресурсов.
4. Уровень социально-экономического развития города или района, в котором располагается заведение, развитость инфраструктуры, покупательская способность населения и т.п.

Формат может быть любым: цех по производству 1001 вариации торта «Медовик» с возможностью доставки в любую точку города; цех с примыкающим мини-магазином десертов в банках с парой столиков; кофейня с кофе и десертами навынос; кофейня со столиками и десертами на тарелке; кондитерский бутик; магазин шоколадных подарков; цех по производству полуфабрикатов для десертов с поставкой в рестораны. Продолжать перечисление можно долго…

Формат «Торты, десерты, выполненные на заказ на домашней кухне, виртуальная витрина, возможно, курьерская доставка» — не будем себя обманывать и делать вид, что такого формата не существует. Именно благодаря ему сегодня в России наблюдается яркий взлет кондитерского мастерства. Благодаря домашним кондитерам торты и пирожные, достойные витрин самых лучших европейских кондитерских, вошли в наши дома. Но что происходит с технической точки зрения?

Работник практически один — домашний кондитер собственной персоной, и все штатное расписание — максимум муж или сын в роли курьера доставки. Зарплату платить вроде бы не нужно, ведь нет привычки платить самому себе, да и непросто оценить собственную стоимость на рынке труда. За собой гораздо проще следить, чем за «группой товарищей» — наемными работниками.

А значит, ответственность за результат только персональная.

Объем ассортимента ограничен лишь нашей фантазией и способностью работать 25 часов в сутки.

Расходов на аренду и электроэнергию практически нет, ведь вы же и так живете в этой квартире и готовите на этой кухне.

Заказы принимаете тоже вы лично по телефону или через любую социальную сеть, поэтому вероятность потери и искажения информации сведена к минимуму. Практически каждого клиента вы знаете в лицо, готовы учитывать его вкусовые предпочтения, выдавать индивидуальные сочетания вкусов и персонифицированный дизайн.

Все вырученные средства остаются у кондитера, налоги платят далеко не все, разрешительных документов нет, санитарные нормы соблюдаются условно, в зависимости от уровня личного сознания, представления о товарном соседстве, пищевой безопасности и прочих нормах, правилах и регламентах зачастую весьма условные.

Но поскольку кондитер работает со своими клиентами лицом к лицу и несет фактически личную ответственность перед каждым из них, им руководит другой фактор — репутация. Репутация — единственно значимый актив домашнего кондитера, потому что именно репутация влияет на охват сарафанного радио. Личная ответственность заставляет закупать только лучшие продукты, следить за чистотой помещений, сроками годности и условиями хранения сырья и готовой продукции, расти профессионально.

Мини-цех, изготовление на заказ, виртуальная витрина, доставка — кондитер продолжает изготавливать кондитерские изделия на заказ, но в более организованном пространстве. Возникает необходимость покупки дополнительного оборудования: теплового, холодильного, нейтрального. Затем нанимается хотя бы один помощник, поскольку появилось желание расширить ассортимент предложения и/или увеличить количество выпускаемой продукции. Возникают ответственность за результат чужого труда, обязательства по выплате заработной платы и соблюдению трудового законодательства.

Кондитер по-прежнему имеет возможность удивлять клиентов расширенным ассортиментом, но в связи с увеличением объема заказов остро встает вопрос доставки. А необходимость доставки существенно ограничивает фантазию в оформлении и украшении изделий, ведь чем сложнее декор, тем более трепетно к нему должен относиться курьер. Эти внешние обстоятельства значительно влияют на наше предложение.

Регулярные платежи за аренду, электроэнергию, отчисления на заработную плату и оплату услуг курьеров, налоги… Наличие обязательных расходов заставляет бороться за устойчивый спрос со стороны заказчиков и задуматься об оптимизации ассортимента. Ведь расширенный ассортимент при большом спросе требует дополнительные рабочие руки, а в реальности работников, скорее всего, все еще двое, максимум трое.

Заказы по-прежнему принимает лично кондитер, поскольку продажи «от человека к человеку» и личный диалог очень важны.

Скорее всего, такой тип предприятия еще не существует официально для проверяющих органов

и не платит налогов. Как следствие — невозможность получить документы, удостоверяющие качество продукции, а значит, есть сложности с реализацией продукции через сторонних розничных продавцов. Из-за этого оптовые продажи однородной продукции предприятию пока недоступны.

Мини-цех с маленькой точкой продаж и реальной витриной — буквально мини-магазин с одной реальной витриной, требующей, к слову, ежедневного заполнения и, как следствие, ежедневных списаний непроданных изделий. Ведь никому не придет в голову торговать вчерашними круассанами! Оптимально, если в магазине есть кофемашина и два маленьких столика. Их наличие изменяет манеру потребления: к кофе и чаю всегда хочется пирожок или булочку. Продажи также увеличиваются, поскольку покупатель выбирает не только торт, печенье или пирог навынос, но и пирожное или круассан, чтобы съесть здесь и сейчас, за столиком.

Расширение ассортимента и необходимость его регулярного восполнения (пустая витрина в разгар дня плохо сказывается на посещаемости, а значит, на продажах) требуют наличия различного технологического и холодильного оборудования, следовательно, больших площадей и увеличения затрат на электроэнергию.

Нужен отдельный работник за прилавком, а это не только еще одна заработная плата, но и дополнительный фрагмент ответственности за действия другого человека.

Пирожное или торт, вышедшие из волшебных рук кондитера, уже не едут с курьером напрямую к заказчику, а стоят на витрине в ожидании продажи. Неизвестно, когда продавец за прилавком поставит его на тарелку перед покупателем или упакует для дальнейшего путешествия. Нужно понимать, что не каждый вариант десерта способен дожить до встречи с потребителем в первозданном виде.

Поскольку кондитер уже «вышел из тени», официальное соблюдение санитарных норм, сроков хранения и реализации, регламентов и т.д. становится неотъемлемой частью ежедневной деятельности, оказывая немалое влияние на ассортимент. На домашней кухне была возможность делать торты «из головы», но теперь необходимо написать технологическую карту, сделать калькуляцию, сдать продукцию на анализ, пройти весь набор необходимых процедур. А это деньги и время. Если кондитер самостоятельно занимается решением всех этих задач, то изготовлением тортов занимается кто-то другой. Крайне желательно, чтобы этот кто-то другой делал их так же хорошо, как вы.

Можно пойти по пути упрощения изделий хотя бы с точки зрения визуального воплощения, декора, дабы не умереть в поисках работника с квалификацией вашего уровня. Но чем проще выглядит изделие, тем меньше за него готов заплатить потенциальный покупатель.

Есть множество других форматов реализации продукции, но описанное эволюционное развитие «домашнего кондитера» в официальную кондитерскую уже заставляет задуматься о концепции развития бизнеса и особенностях **позиционирования**.

Позиционирование

Как вы, кондитер-бренд, хотели бы выглядеть в глазах потенциальных заказчиков? Идея в том, что построение ассортиментной матрицы и со-

здание товаров в соответствии с ней вы начнете только после того, как определитесь с выбором формата предприятия, стратегией его развития и особенностями позиционирования в сознании потенциальных потребителей. Иными словами, прежде чем приступить к открытию цеха, магазина или кофейни, необходимо найти ответ на вопрос: что покупатели думают обо мне?

Но сначала желательно представить себе потребителей вашей продукции, создать их портрет.

Портрет потребителя

Проанализируйте поведение потенциальных потребителей или опросите существующих покупателей, чтобы узнать их потребности, попробуйте сегментировать их по манере потребления.

Если покупателей объединить в группы со схожими основными признаками, такими как пол, уровень дохода, район проживания, мотивация, а главное — с одинаковой реакцией на маркетинговые действия (дегустации, скидки, реклама и т.д.), удастся выявить целевой сегмент, на который разумно ориентировать всю деятельность.

Например, покупателей магазина шоколадных фигур и элитного шоколада можно разделить на следующие сегменты:

— корпоративные клиенты, которые покупают подарки к праздникам, — это сотрудники отдела маркетинга компаний, рекламные агентства, осуществляющие закупки подарков по поручению крупных компаний;
— индивидуальные покупатели, которые приобретают конфеты, шоколад и шоколадные наборы для себя лично и на подарки.

Индивидуальные покупатели делятся на более мелкие сегменты:

— покупающие только по праздникам — как правило, это женщины со средним достатком, которые совершают покупки только в преддверии больших праздников, таких как Новый год, 8 Марта, день рождения;
— любители шоколада — те, кто любит и ценит шоколад, хорошо разбирается в нем; это мужчины и женщины со средним и высоким достатком, как правило, с высшим образованием и возможностью выезжать за границу, дегустировать шоколад в разных точках мира;
— профессиональные кондитеры и шоколатье, которые сами изготавливают конфеты или торты с шоколадным декором; они приходят в магазин за фигурками для украшения своих тортов или за шоколадом с уникальными вкусами для изготовления «особенных» конфет и шоколадных ганашей;
— «просто посмотреть» — люди, которые посещают магазин без особой цели и достаточных средств для совершения покупки, — они приходят как в музей или «за компанию».

Очевидно, что разумнее выбрать сегмент корпоративных клиентов и индивидуальных профессионалов, поскольку они потенциально обеспечат основной товарооборот магазина, ведь есть не только большие всенародные праздники, но и дни рождения людей и компаний, множество отраслевых праздников, выпускные вечера, свадьбы.

Однако в преддверии Нового года и других больших праздников важно принимать во внимание потенциал сегмента «покупающие по праздникам».

Оценка потенциальных конкурентов

Проведите анализ и предложите к продаже то же, что продают ваши конкуренты:

— определите своих конкурентов и выберите 3–5 из них для анализа ассортимента; найдите достоинства и недостатки каждого, оцените их максимально объективно;
— сравните цены на схожие товары, не поленитесь — выпишите особенности: изменяется ли цена в зависимости от веса изделия, декора, начинок;
— входит ли в цену упаковка или доставка;
— какие дополнительные услуги «прицеплены» к товарам конкурентов, насколько они значимы в принятии решения о покупке (бесплатная доставка любого торта, заказ за день, а не за три дня, круглосуточный прием заказов, обязательная красивая коробка к каждому торту, открытка к торту от 2 кг или воздушный шарик к торту для малышей);
— посмотрите вокруг в поисках потенциальных конкурентов, которые могут появиться в ближайшее время (строящийся поблизости супермаркет; энергичная соседка, задающая много вопросов о рецепте бисквита; частый участник кондитерских мастер-классов, проживающий в вашем районе; кондитерская из соседнего района, предлагающая бесплатную доставку по всему городу; студия по проведению мастер-классов в любой момент может стать цехом по изготовлению тортов на заказ).

Или же, наоборот, предложите своим потенциальным покупателям тот товар и услуги, которые НЕ предлагают конкуренты. Например, супермаркет в соседнем доме предлагает широкую линейку кондитерских изделий эконом-класса. При этом он не может предложить эксклюзивные торты с дорогостоящим шоколадным декором, поскольку нацелен на продажу широкого ассортимента пирожных в простом оформлении, понятных и известных большинству потребителей, на каждый день. Налицо конкурентное преимущество: возможность специализироваться на продаже больших тортов с шикарным декором.

Однако важно помнить, что вашими конкурентами являются не только продавцы кондитерских изделий, но и другие участники рынка, претендующие на деньги покупателей. Например, поход в спортзал вполне способен заменить и даже исключить покупку торта. Ваша задача — убедить потенциального потребителя в том, что торт — это заслуженная и некалорийная награда за спортивные достижения.

Характеристика географии продаж

Представьте, что заведение находится в спальном районе, населенном покупателями с низким или средним доходом. В этом случае важны доступная цена, расположение рядом с домом и наличие ассортимента ежедневного потребления: хлеба, недорогих булочек, пирожков. Широкий ассортимент по доступной цене обеспечит стабильность спроса. Вы не обещаете покупателям изысканных пирожных в ассортименте и эксклюзивных тортов с богатым декором.

Если же вы намерены арендовать помещение в фешенебельном торговом центре, придется предложить уникальный ассортимент, изысканное оформление и высокий уровень обслуживания. Ведь вы ориентируетесь на более взыскательных покупателей с уровнем дохода выше среднего.

Определение групп товаров и цен на них

Ваш потенциальный потребитель ожидает увидеть на вашей витрине товары определенного ассортимента.

В «Кондитерской у дома» желательно купить хлеб к борщу для мужа, печенье детям в школу, круассан или булочку к завтраку и «ПП» зефир без сахара себе, любимой, после спортзала. Будут востребованы товары повседневного спроса по средним, приемлемым для данного района ценам.

В кофейне, расположенной в центре города, в прогулочной пешеходной зоне, куда отправляются с детьми в выходные, акцент в ассортименте будет, скорее всего, на нарядные, праздничные кондитерские изделия, лимонад с трубочкой и мороженое в декоративной обсыпке. Ощущение праздника в выходной день позволяет расслабиться и потратить чуть больше денег, чем в будни.

Размещение рядом с оживленной загородной трассой определяет ассортимент тортов в формате «Сама лепила», пирогов, снэков и мороженого в больших «семейных» коробках. Все изделия — без лишнего декора, за умеренную стоимость.

Углубление товарного ассортимента

Покупатель идет к вам не за абстрактной выпечкой, а за конкретными кондитерскими изделиями. Более того, кондитерское изделие — это торт, и торт муссовый, а не бисквитный, зачастую еще и шоколадный, а не ягодный.

Появляется необходимость выделить товарные категории, подкатегории и уже в них — отдельные товарные позиции. Количество и качество подкатегорий зависят от самого товара и его характеристик.

Чтобы наполнить ассортимент товарными позициями, а до этого в обратном порядке — подкатегориями и категориями, попробуйте мыслить как покупатель. «Мне нужно что-то на детский день рождения к чаю, чтобы понравилось детям. Вот недавно на дне рождения ребенка у друзей подавали зеленый торт. Все дети были в восторге! Вывод: мне нужен торт, и он должен быть зеленым».

Но он может рассуждать и по-другому: «Мне нужно что-то на детский день рождения к чаю. Но я уже оплатил клоунов и шарики, и у меня в кошельке 500 рублей. Мне нужно что-нибудь на 500 рублей». В этом случае цена будет диктовать выбор. Поэтому очень важно знать своих основных покупателей, их образ жизни и мышление.

В кондитерской, продающей торты на заказ, ориентированной на покупателей с доходом выше среднего, ключевым будут наличие индивидуального декора, возможность доставки и эстетика, помноженные на хорошее качество продуктов и умение выдавать всякий раз новые варианты вкусовых сочетаний.

Логический анализ ассортимента

Хорошо, если вы уже некоторое время занимаетесь изготовлением тортов и знаете не понаслышке, что именно продается, а что нет. В этом случае вы просто снимаете с продаж товарные

позиции, которые не пользуются спросом. Если же личного опыта пока нет, попробуйте объективно ответить на следующие вопросы:

— Какие товары способны привлечь максимальный поток клиентов?
— На каких товарах я смогу хорошо заработать?

Ответить на первый вопрос помогут данные, собранные во время работы с предыдущими пунктами. А чтобы определить, на каких товарах можно хорошо заработать, задумайтесь над выбором модели ассортиментной матрицы. Их может быть несколько. Более того, вы можете использовать разные модели как по отдельности, так и вместе. Основой для решения является выбранная вами стратегия развития.

Разберем различные модели построения ассортиментной матрицы на примере цеха по производству свадебных тортов.

1. Горизонтальная модель

Ассортимент ограничен однотипными изделиями: большие торты в праздничном свадебном оформлении. В рамках этого типа изделий есть ограничения:

— по способу покупки: нет розничного предложения (готовые торты не ждут покупателя), продажа производится только по предварительному заказу, через каталог — по минимальному весу торта — не менее 3 кг;
— по типу торта — все торты бисквитные.

Ширина (горизонталь) линейки определяется цветовой или стилистической композицией: «Красная свадьба», «Белая свадьба», «Золотая свадьба», «Серебряная свадьба», «Черная свадьба» и т.д.

Глубина линейки ограничена несколькими вкусами. Любой торт внутри выбранного стиля может быть выполнен в одном из трех вариантов вкуса: ванильном, шоколадном или ягодном.

2. Вертикальная модель

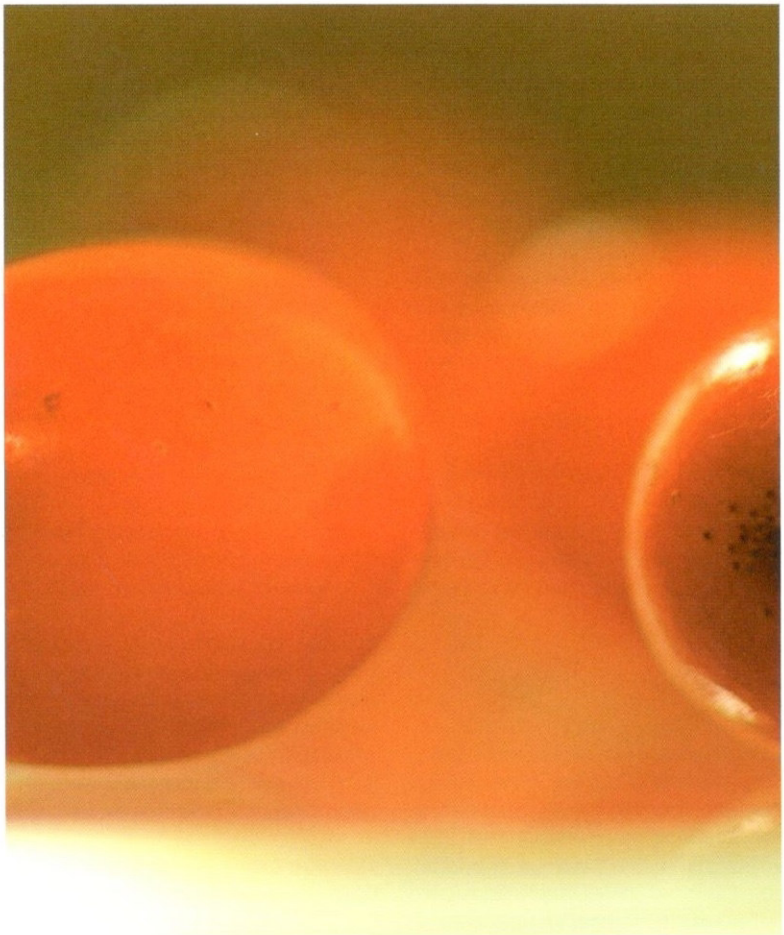
Ассортимент сгруппирован в пакетные предложения в разных ценовых категориях с ограничениями внутри каждой категории.

Категория «Эконом»:
— по числу персон: не менее 50 человек
— по бюджету — 300 руб. на человека
— по ассортименту: один торт и три дополнительных десерта
— по дизайну: доступен только один вариант дизайна
— по объему декора

Категория «Стандарт»:
— по числу персон: не менее 50 человек
— по бюджету — 500 руб. на человека
— по ассортименту: один торт и три дополнительных десерта
— по дизайну: доступны три варианта дизайна
— доступен разнообразный декор

Категория «Премиум»:
— по числу персон: не менее 50 человек
— по бюджету — 1500 руб. на человека
— по ассортименту: один торт и три дополнительных десерта
— по дизайну: доступны десять вариантов дизайна
— доступен разнообразный декор.

Бонус: используются ингредиенты, маркированные как «био».



3. Количественная модель

Ассортимент составляется по количеству товаров и услуг в наборе.

Набор «Базовый» — свадебный торт изготавливается на основании предложенного в каталоге дизайна.

Набор «Оптимальный» — свадебный торт изготавливается на основании предложенного в каталоге дизайна, бесплатная доставка торта.

Набор «Полный» — свадебный торт изготавливается на основании индивидуально разработанной концепции, бесплатная доставка, выход кондитера-бренда для презентации торта.

Составление ассортиментной матрицы

Каждому изделию, живущему в витрине, отведены свои роли и задачи. Выбранная роль определяет глубину внутри ассортимента и наполнение ее товарами.

Уникальные изделия

Это они формируют имидж кондитерской и узнаваемость, запоминаемость бренда. Относятся к разряду импульсных покупок: увидел, влюбился, купил (в нашей кондитерской «Имбирный Лис» в Находке так покупали шоколадные игрушки). Статусная продукция не оказывает большого влияния на прибыльность торговли, но позволяет удовлетворить потребность покупателя в возможности выбора. Обычно такие товары более дорогие и имеют высокую наценку.

Приоритетные изделия

Обеспечивают основной поток покупателей и прибыль. Клиент специально идет за ними и может уйти из кондитерской без покупки, не найдя нужного товара (например, шоколадный макарон или тыквенный круассан на закваске).

— Базовые изделия: продукты с высокой оборачиваемостью, которые обеспечивают поток покупателей (хлеб цельнозерновой на закваске, классические круассаны, багет, семейные пироги). Их легко узнает большая часть покупателей, поэтому они не требуют рекламы. Обычно наценка на такие товары минимальна, зато они обеспечивают магазину стабильный поток покупателей.
— Сезонные изделия: предназначены для обновления ассортимента, привлечения новых покупателей и удержания старых (тарт с сезонной грушей, тарт-татен в сезон ранета, фрезье в сезон клубники).
— Удобные изделия: формируют постоянный покупательский поток за счет формирования лояльности, комплексности покупки.

Товары, составляющие категории, должны способствовать достижению целей, стоящих перед этими категориями. Так, рекламируемые новинки способны привлечь покупателей, и такие цели ставятся перед приоритетными или сезонными категориями. Недорогие и массовые товары создают оборот и относятся к базовым и удобным.

Дорогие статусные новинки приносят прибыль и поддерживают имидж кондитерской, находясь в категории приоритетных или уникальных.

Удержать покупателей способны недорогие или особенные товары из сезонных или уникальных

категорий. А вот комплексные товары, входящие в категорию удобных, увеличивают объем покупки, стоимость среднего чека.

Сбалансированность ассортиментной матрицы

Задача кондитера — сбалансировать ассортимент и по ширине, и по глубине. Товары внутри различных категорий могут быть как узнаваемыми, так и новыми, как дорогими, так и дешевыми.

Товарная группа, на которую вы возлагаете надежды с точки зрения образования прибыли, должна быть глубокой, а сопутствующая, как правило, наполняется ограниченным числом товарных позиций.

Самый лучший способ привести в равновесие ассортимент — это аналитика продаж и общение с клиентами.

Всегда ведите статистику продаж и в числе прочих отвечайте на такие вопросы:
— Какие товары часто заканчиваются?
— Какие товары постоянно спрашивают, а у вас их нет?
— На какие товары жалуются, а какие товары хвалят?

Управление ассортиментом позволит вам повысить продажи, уменьшить складские запасы и эффективно использовать денежные средства. Очень сложно создать продукт высокого качества с низкой ценой, приносящий большую прибыль. Правильно составленный ассортимент продуктов — единственный способ решить эту задачу. И именно ассортимент создает «продающую витрину».

Ваш выбор

УКАЗАНИЙ НЕ БУДЕТ.
ТОЛЬКО РЕКОМЕНДАЦИИ

К сожалению, нет единственно верных указаний по составлению ассортиментной матрицы. Каждый кондитер, становясь предпринимателем, разрабатывает свой вариант, опираясь на стратегические цели, предпочтения целевых покупателей, наличие и квалификацию персонала, доступность сырья и упаковки, уровень конкуренции, сроки жизни выбранных товарных позиций (72 часа для пирожного или 5 недель для конфет), оснащенность оборудованием.

Выбранная вами ассортиментная политика определяет, что именно будет стоять на вашей витрине: распространенные, привычные торты или современные эклеры неописуемой красоты.

Если вы живете в регионе с высокой миграцией между населенными пунктами, то целесообразно предложить широко известные товары, знакомые людям из разных регионов, например, торты «Наполеон», «Эстерхази», «Медовик».

Но при этом локальный продукт, типичный для вашего региона, города или района (юзу или зеленый чай на Дальнем Востоке, особенный сорт яблок в Краснодарском крае, кедровые орехи в Сибири), вполне может стать источником вдохновения для создания уникального ассортимента. Локальные продукты часто пользуются большим спросом и у местного населения, и у туристов. Ориентация на местное, «свое», сырье может стать конкурентным преимуществом.

Эксклюзивный ассортимент — ваше конкурентное преимущество. Создание такой продукции требует дополнительных затрат и усилий, но, если предложение должного качества будет именно в вашей кондитерской, это, несомненно, привлечет потенциальных посетителей. Премиальный ассортимент ориентирован на покупателей с высоким уровнем дохода (не забудьте учесть в своих расчетах все затраты, связанные не только с изготовлением, но и с реализацией: наличием разнообразной упаковки, воспитанием вышколенного персонала, организацией рекламных кампаний и продвижением в социальных сетях). Вы уверены, что найдете выход к этой аудитории?

Еще раз напомню про необходимость сбалансировать свой ассортимент, в том числе и в отношении цены. Поэтому желательно определить долевое соотношение ценовых сегментов в вашем ассортименте. Если вы опираетесь на покупателей со средним и низким уровнем доходов, то это, скорее всего, будет 50:40:10 процентов между ценами эконом-, бизнес-, премиум-сегментов соответственно; но в кондитерском бутике, ориентированном на потребителей с уровнем дохода выше среднего, это соотношение будет выглядеть как 0:20:80 процентов.

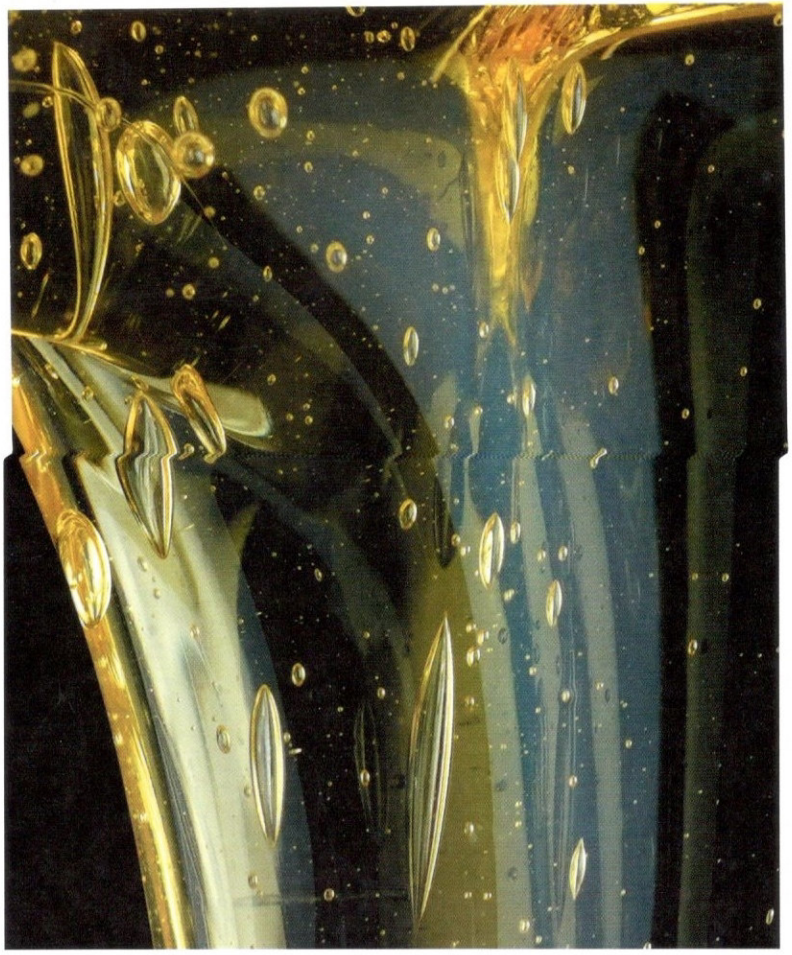
Самым сложным этапом является непосредственно формирование ассортимента, ведь это конкретные товары. Нужно решить, что именно и в каком виде вы будете изготавливать и продавать, из бесконечного числа рецептур отобрать именно те, которые займут место в вашей «продающей витрине».

Перед вами возникает необходимость доработать ассортиментную матрицу в новой плоскости, с учетом данных внутренней отчетности.

Составьте таблицу, заполнив для каждой товарной позиции следующие данные:

Наименование товарной позиции	
Код внутренней классификации	
Описательная характеристика, включая необходимость упаковки, дополнительного крепежа клейкой именной ленты, возможность доставки	
Единица измерения (возможно в двух параметрах — вес, количество порций/штуки)	
Ответственный за производство, изготовление, декорирование, упаковку, прием заказа	
Участие внешнего исполнителя, такого как изготовитель вафельных цветов или мастичных фигур	
Допустимый коэффициент декорирования	
Ключевой ингредиент, особенно если уникальность изделия базируется на ключевом ингредиенте или декоре	
Себестоимость (фудкост/лейборкост)	
Цена продажи	
Допустимая/фактическая скидка	
Цена у конкурента	
Результат ABC-анализа по выручке	
Маржинальность	

Цель этой части матрицы — наглядно продемонстрировать структуру товарной категории. Статистика за определенный период позволит оценить поведение каждой отдельной товарной позиции, ее развитие с точки зрения согласованности, обновляемости, уникальности, устойчивости спроса и других объективных показателей. На основании этой оценки вы сможете принять решение об обновлении, расширении или совершенствовании ассортимента.



Идеи

ЧЕМ НАПОЛНИТЬ ВИТРИНУ, ИЛИ КАК Я ПИШУ РЕЦЕПТЫ

Принимая решение о выборе формата, я уже представляла, какие именно изделия и кому буду продавать.

У меня были сложившиеся отношения с моими клиентами, некоторые даже стали друзьями. Многие полностью доверяли мне в выборе и вкуса, и дизайна. В благодарность за такое доверие мне всегда хотелось поделиться с ними самым интересным, вкусным, красивым. В голове появлялась картинка конкретного изделия и даже процесса продажи. Она становилась основой, вокруг которой все закручивалось. Кстати, по процессу реализации картинки я оценивала, в правильном ли направлении двигаюсь.

Я маниакально люблю запеченные яблоки, просто не могу ничего с собой поделать. Верхом, буквально вершиной пирамиды яблочно-печеного счастья для меня является тарт-татен. И, конечно, он должен быть не просто яблоками в карамели на сковороде, спрятанными под пластом неопознанного теста. Картинка нарисовалась следующая: кисло-сладкие крепкие яблоки, которые прекрасно держат форму после запекания; причем структура яблока должна быть такой, чтобы я могла нарезать его едиными тончайшими ломтиками поперек; идеально, если удастся нарезать одной лентой. Затем это яблочное кружево я собираю обратно в ванильно-карамельный букет и запекаю. Ваниль не имеет права спорить

вы замечали когда-нибудь, что некоторые яблоки пахнут лепестками роз?

со вкусом и ароматом яблока, она должна принести только легкий флер чернослива и сдружиться с печеным яблоком, переплестись на уровне молекул. А карамель? Ведь тарт-татен — это в первую очередь яблоки в карамели, но она все же не главная. Главное тут яблоко! И карамель звучит не ярко, а в унисон со сливочным маслом и яблоком, не выбиваясь вперед и не забивая всех своей сладостью.

Но вкус и аромат не были итогом моих требований к этому десерту; прозрачные слои яблока после запекания должны остаться ясно различимыми, пропускать и накапливать в себе янтарь солнечного света и при дегустации ложка за ложкой дарить тающую текстуру, далекую от тривиального яблочного повидла.

Вы замечали когда-нибудь, что некоторые яблоки пахнут лепестками роз? Не сладких бордовых или красных роз, а свежих тонких розовых бутонов, запах которых проявляется, только если растереть лепесток в пальцах. Мне обязательно нужно было сохранить эту ноту, оставить ее длинным сопровождающим послевкусием. Так к тарт-татену присоединился сорбет из зеленого чая.

Это не мог быть чай матча, он слишком грубый и доминирующий. Я предпочла ему сенча (Sencha). Сенча добавил свежие, как весенний ветер, нотки, превращающие яблоко в розу.

Были еще размышления о воздушном, тончайшем слоеном тесте на самом лучшем сливочном масле и соус. С соусом тогда не сложилось, я и

сейчас не знаю, какой он должен быть. Сегодня я бы ввела в него нотку перца тимута.

И очень важными были температуры подачи. Весь этот калейдоскоп заиграл и закружился бы только при правильных температурах. Яблоки раскрылись бы только теплыми, но не потерявшими формы (при этом их нельзя было завязать желатином, это непоправимо испортило бы текстуру), а сорбету нельзя позволить растаять раньше времени, а только при дегустации, только при встрече с татеном, на одной ложке.

Карамельный фейерверк и блестящий хруст должен был добавить мильфей — он не главный, но без него совсем никак: эти золотые хлопья как завершающий аккорд в хорошей мелодии.

Казалось бы, простой десерт, но его не унести, не увезти без потерь — насладиться им можно только там, где его приготовили.

Желание приготовить этот десерт именно таким требовало от меня развития. Нужно было разобраться с яблоками, их сортами, вкусами, комбинациями. Предстояло выяснить, какая именно ваниль даст нужный аккомпанемент и где ее взять. Запечь килограммы яблок в поисках нужной технологии и в итоге желаемой текстуры. Появилась острая потребность научиться делать сорбеты и в принципе разбираться в мире мороженого. А тесто для мильфея! Зачем, вы думаете, я купила тогда тестораскатку? Конечно, потом были круассаны, не побоюсь сказать, лучшие в Приморье. Но прежде всего было желание выкатать идеальный мильфей! И мильфей же стал причиной поиска сливочного масла, стабильного, вкусного, нужной жирности и влажности. Необходимость молоть карамель для запекания яблок и замешивать идеальное песочное тесто привела к покупке бликсера.

Для того чтобы иметь возможность предложить клиентам тарт-татен на тарелке, поставили два столика, не удовлетворившись только витриной и десертами навынос. Далее были аппарат для мороженого и поиск идеально подходящего напитка. Так вокруг одного десерта я эволюционировала, в том числе и в профессиональном смысле.

Примерно так я мыслю всегда. В поисках вдохновения и идей смотрю сказки, читаю книги и журналы (часто не кондитерские, индустрия моды очень впечатляет), разглядываю витрины магазинов. Мысли роятся и выстраиваются в концепции, технологии, на них нанизываются ингредиенты и их сочетания. Я все время в поиске. Читаю много профессиональной литературы, сейчас даже не смогу вспомнить, откуда взяла тот или иной кусочек технологии или вкусовое сочетание.

Есть много мнений по поводу создания «оригинального рецепта». Чаще это изменение нескольких ингредиентов в рецепте из книги, с мастер-класса или из блога. Можно ли такой рецепт назвать своим? Не знаю. Но считаю, что замена даже одного ингредиента и условий приготовления меняет рецепт до неузнаваемости. И это прекрасно, особенно если подходить к процессу со знанием дела. Прежде чем начать что-то менять, просто задайте себе вопрос: зачем? Если в процессе есть осознанность, то, скорее всего, и результат будет прогнозируемым.

Так, например, заменив морковь на тыкву в рецепте кекса, я добивалась новой композиции

вкуса и ухода от морковного привкуса, который не очень люблю. И не только тыква сменила морковь, но и фундук занял место грецкого ореха. Набор специй для тыквы заменил корицу, пересчитала сахар и ввела цукаты.

Скажете, это все еще первоначальный рецепт или уже новый? Не могу ответить вам на этот вопрос со стопроцентной убежденностью, но автору рецепта Яну Дуйчу (Yann Duytsche) я благодарна абсолютно. Потому как основа рецепта, его формула настолько сбалансированы, что благополучно, без потерь вкуса и текстуры, переносят любые внедрения. Видимо, этот рецепт так и не стал моим даже после всех этих манипуляций.

Но даже для того, чтобы переставлять кубики в чужом грамотно организованном рецепте, желательно понимать суть процессов. Прийти к этому вы можете разными путями — через обучение на мастер-классах, чтение книг и интернета, через собственные ошибки в процессе экспериментов. Любой вариант прекрасен тем, что наполняет вас деятельностью и осознанностью, а значит, настоящей жизнью.

Ольга Пениоза

Кекс шоколадный

НЕЙТРАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

7.1.3

1.1.4

ТЕСТО ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО КЕКСА

ЦЕЛЬ

СОЗДАТЬ ОБОРОТ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ

УДЕРЖАТЬ ПОСТОЯННЫХ ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

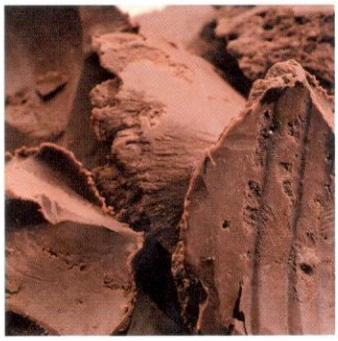
3.4.4

7.2

«ВЕЛЮР» НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

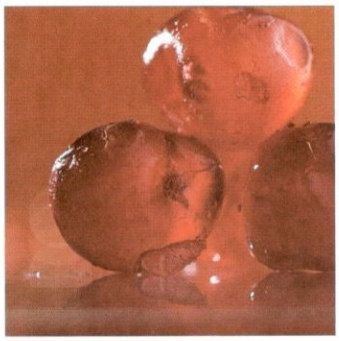
Кекс впечатление шоколад

Главные герои любого десерта — вкус, температура, текстура, цвет, форма…
С чего начать создание рецепта?
Я поделюсь своими методами.
Не буду сейчас вдаваться в объяснения того, как мы воспринимаем вкусы, есть много информации об этом.
Буду рассуждать только в контексте собственного восприятия.
Я задумала создать шоколадный кекс.
Главный герой — шоколад, и вкусовой профиль выбранного мною шоколада диктовал условия «сотрудничества» с другими ингредиентами.
Мне нравился выраженный, немного брутальный вкус шоколада. Но не хватало фруктовых нот. Достаточно сладкий для темного шоколада, но с выраженной кислинкой.
Я решила поиграть с шоколадными нотами и облечь их в ореховый флер. Так в рецепте появилась джандуйя на темном шоколаде: фундук прекрасно вписался в компанию, а темный шоколад в ней не путал карты и не спорил с главным вкусом.
Но мне все еще не хватало праздника, такой искорки. Хотелось фруктов или ягод. Но это кекс, и ему положено хорошо храниться: он же прекрасный подарок, особенно выпеченный прямо в металлической коробке и в этой же коробке подаренный. Значит, свежие ягоды или фрукты не годятся, джемы и конфитюры тоже — шоколад сам по себе достаточно сладкий. И вот она — засахаренная (кандированная) черешня. Мне она представилась той самой «танцующей в небе звездой». И это она дала название кексу — «Шоколадный танец». А потом уже и декор образовался вокруг танца.
Встречайте «Шоколадный танец»!



Джандуйя (итал. gianduia или gianduja) — культовая сладость Турина. Эта шоколадная паста на треть состоит из пьемонтских лесных орехов, смолотых так тонко, что из них начинает выделяться масло. Пасту, названную по имени карнавального персонажа — марионетки Джандуйя, производят в Пьемонте с начала XIX века.

ДЖАНДУЙЯ



Кандирование (кондирование) — превращение свежих ягод и плодов в цукаты. Приготовление в сахарном сиропе увеличивает содержание сахара до 70%, снижая содержание воды. Этот метод был известен еще древним культурам Китая и Месопотамии, но настоящими прародителями современных цукатов считают арабов. Первые документальные упоминания засахаренных фруктов в Европе относятся к XVI веку, когда некоторые знаковые сладости, такие как миланские паннетоне или сицилийские кассаты, традиционно несли в себе много цукатов.

КАНДИРОВАНИЕ

Кекс шоколадный "танец" с зеленым анисом, джандуйей и черешней

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

450 г	Тесто кекс шоколадный с зеленым анисом (стр. 186)
45 г	Джандуйя Noisette Noir (паста из лесного ореха с шоколадом, шоколад может быть разным, в данном случае темный)
45 г	Черешня засахаренная красная отборная термостойкая Амброзио I.D.A.V. S.p.a. **Италика-Трейдинг**
250 г	Ганаш на темном шоколаде (стр. 215)
250 г	Смесь шоколадная для декорирования «Велюр» на белом шоколаде (стр. 239)
	Краситель жирорастворимый E133
	Краситель жирорастворимый E120

Дополнительно

Масло растительное с нейтральным запахом для подготовки формы или смесь для покрытия форм

Масло сливочное взбитое для раскрытия кекса

Форма Silikomart ТОРТАФЛЕКС САВАРЕН 160 × 80 × 40 мм, **Италика-Трейдинг**

Джандуйю заранее поместить в холодильник (так ее легче будет разделить на кусочки). Хранить в холодильнике до использования.

Черешню переложить в миску. Форму смазать растительным маслом, удалить излишки масла бумажной салфеткой.

В форму выложить 2/3 теста из кондитерского мешка, сверху уложить джандуйю и черешню. Закрыть оставшимся тестом. Вдоль внутреннего и внешнего контура теста сделать дорожку взбитым сливочным маслом из кондитерского мешка для равномерного раскрытия теста. Выпекать в конвекционной печи при 160°С (температура загрузки 175–180°С) 20–30 минут.

Проверить готовность кекса можно тестом «сухая лучина», но для ввода лучины следует выбирать точку без джандуйи, так как джандуйя при нагреве остается жидкой и не позволяет адекватно оценить готовность кекса.

Готовый кекс, не вынимая из формы, поместить в шкаф шоковой заморозки и заморозить. Замороженный кекс извлечь из формы, завернуть в пленку и убрать для последующего хранения в морозильной камере при -18°С или декорировать ганашом.

Декорирование ганашом

Стабилизированный ганаш выложить в дежу и взбить насадкой «венчик» на средних оборотах до мягких пиков. Переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой 10 мм. Взбитый ганаш отсадить на замороженный кекс согласно выбранному дизайну. Поместить декорированный кекс в шкаф шоковой заморозки.

Декорирование шоколадной смесью «Велюр»

Разогреть шоколадную смесь для декорирования «Велюр» до 45–50°С, окрасить в два оттенка. Отфильтровать, залить в краскопульт с соплом 2–2,5 мм и покрыть кекс с расстояния 20–40 см. Один оттенок использовать для нанесения на центральную часть кекса, другой — для покрытия и тонирования внешнего края. Убрать в морозильную камеру на несколько минут для стабилизации покрытия.

Хранение

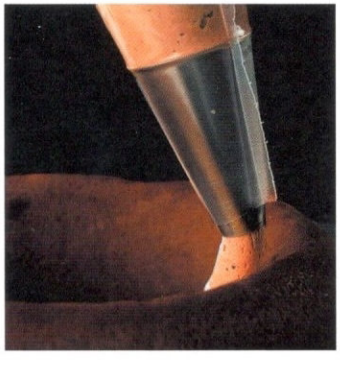
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.
Оптимальная температура дегустации 16–18°С.

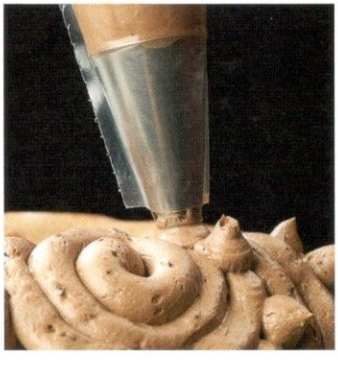
1

2

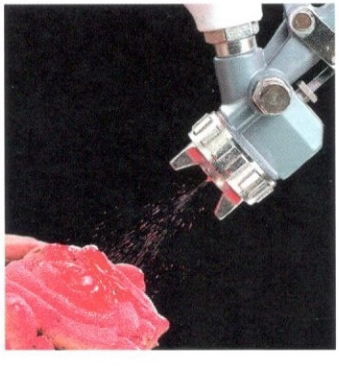
3

4


5


6

7


8

9

кекс шоколадный "танец" с зеленым анисом, джандуйей и черешней

РЕГУЛЯРНАЯ ПОДАЧА

1 шт.	Кекс шоколадный «Танец» с зеленым анисом, джандуйей и черешней (выпеченный в форме Silikomart ТОРТАФЛЕКС САВАРЕН 160 × 80 × 40 мм)
450 г	Глазурь вишневая (стр. 239)
25 г	Черешня засахаренная красная отборная термостойкая Амброзио I.D.A.V. S.p.a. **Италика-Трейдинг**
75 г	Джандуйя Noisette Noir (паста из лесного ореха с шоколадом, шоколад может быть разным, в данном случае темный)
	Глазурь вишневая
1000 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)
400 г	Пюре вишневое **Ravifruit**

Смешать нейтральную глазурь и пюре, нагреть в СВЧ на максимальной мощности до 80°С, процедить, остудить до 40–50°С. Глазировать замороженный кекс. Для покрытия при помощи краскопульта повторно нагреть глазурь до 90°С. Глазированный кекс декорировать завитками из джандуйи и черешней. Дефростировать кекс при +4°С.

Хранение
90 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
5 дней при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

джем "Молоко и джандуйя"

Подача в банке

1000 г	Молоко цельное
250 г	Сливки жирностью не менее 33%
125 г	Сироп глюкозы 60DE
550 г	Сахар белый
6 г	Пектин[1]
200 г	Шоколад молочный кувертюр Chiara ICAM, **Италика-Трейдинг** (33% какао-продукта, 36% сахар, 30% масло какао, 37% итого жира)
100 г	Паста лесного ореха 100%
4 г	Сода

Молоко, сливки, сироп глюкозы, сахар, пектин поместить в сотейник, довести до кипения и уварить на медленном огне до 64 Brix.
Добавить шоколад в каллетах, пасту лесного ореха и соду, довести, помешивая, до 90°С и разлить в чистые сухие банки объемом 200 мл. Немедленно закрыть крышками.
Поставить банки в кипящую воду, повторно довести воду до кипения и продолжить варить еще 15 минут. Охладить в холодной воде или в холодильнике до достижения +3°С в центре банки.

Хранение
6–24 месяца при +4°С в зависимости от метода упаковки, контролируя итоговые показатели кислотности (pH) и плотности (Brix) продукта;
6 месяцев при +18–20°С в зависимости от метода упаковки, контролируя итоговые показатели кислотности (pH) и плотности (Brix) продукта.

[1] Используйте пектин, который подходит для образования геля в присутствии молочных продуктов.

Кекс тыква

НЕЙТРАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

7.1.3

1.1.3

ТЕСТО ДЛЯ ТЫКВЕННОГО КЕКСА

ЦЕЛЬ

СОЗДАТЬ ОБОРОТ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ

ПРИВЛЕЧЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

СЕЗОННЫЕ

ПРАЗДНИЧНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ

1.2.5

3.3

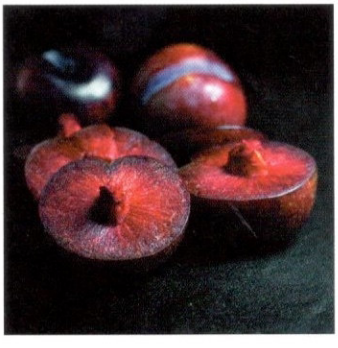
КРЕМ ШИБУСТ

впечатление ТЫКВА

Кто не помнит тыквенную кашу из детства?! И воспоминания эти далеко не восторженные. Но однажды в гостях у бабушки я вынужденно позавтракала тыквенной кашей, и это была совсем не та каша. В ней не было противного мне риса, а были кусочки ароматной груши, которую бабушка сушила на крыше. Казалось, что груша вобрала в себя весь солнечный свет и теперь делилась им со мной в каждой ложке. И пряности, особенно корица, которая всему придает оттенок уюта и тепла. Да и тыква оказалась не просто тыквой! Как я позже выяснила, это был десертный кабачок баттернат, томленный в печке всю ночь. Но я же кондитер, кашу не могу продавать! Различные трансформации через кашу, тыквенные цукаты, тыквенную карамель привели меня к тыквенному кексу. Встреча состоялась, моя душа мурчала, но чего-то не хватало. Хотелось некоторого тонкого свежего акцента, чтобы кекс не воспринимался как зимний. И воспоминания из детства снова мне пришли на помощь. Рядом с летней кухней у бабушки росло дерево красной сливы. Какие же они были вкусные! Жаль только, что к тому моменту, когда они окончательно созревали, приходилось бороться за них с осами, а это для маленькой девочки всегда неравный бой. Поэтому ни разу я не получила слив досыта. Сливы эти были с очень ярким кисло-сладким вкусом и необычайным цветочным ароматом. Одна слива была способна украсить кастрюлю компота. Позднее, когда я уже жила на Дальнем Востоке, меня угостили сливовым вином, настоянным на шисо. Забыть невозможно — это был тот самый сливовый букет. Сами понимаете, что, как только я научилась варить фруктовую глазурь, кекс оделся в прекрасный наряд со сливовым вкусом.

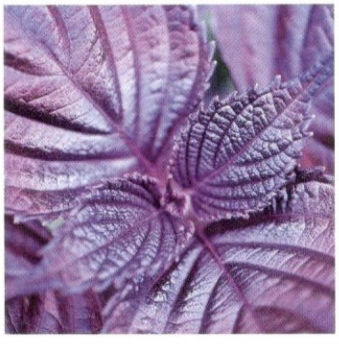
Говорят, что первые европейцы, поселившиеся на юге Новой Англии (1620–1692), делали своего рода тыквенные пироги, только без теста. Они наполняли выдолбленную тыкву молоком, медом и специями, а затем запекали ее в горячей золе. Это было вкусно!
Тыкву принесли коренные американцы в дар первым поселенцам, они же научили использовать ее. Так что всего через 50 лет, на самый первый День Благодарения, был подан тыквенный пирог, в котором уже был набор специй: корица, гвоздика, имбирь и мускатный орех.

НАБОР ПРЯНОСТЕЙ



Choya Shiso Umeshu — традиционный японский ликер, изготавливаемый из уникальных плодов сливы Уме. Отборные плоды, настоянные на высококачественном спирте с добавлением сахара, дарят этому напитку мягкий вкус и изысканный аромат. Экстракт травы шисо обогащает его неповторимыми свежими нотами, а добавка меда создает приятную чистую текстуру и служит заменителем сахара. Благодаря введению в состав экстракта периллы ликер получает насыщенный цвет и нюансы мяты.

CHOYA SHISO UMESHU



Чтобы понять вкус листьев шисо, вы должны попробовать их сами. Травянистый? Цитрусовый? Намек на мяту? Или это базилик? Вкус интересный и уникальный.
Декоративные зеленые (или, реже, красно-фиолетовые) листья относятся к семейству мяты и часто используются для придания свежести блюдам из рыбы, риса и овощей, темпуре и супам в японской кухне.

ЛИСТЬЯ ШИСО

Кекс "тыквенный"

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

3 шт.	Кекс тыквенный в форме САВАРЕН (стр. 184)
	Оформление перед продажей
900 г	Глазурь красная слива **Ravifruit** (стр. 239)
400 г	Крем шибуст на итальянской меренге со сливочным сыром и сладкими фруктами (красная слива **Ravifruit**) (стр. 213)
400 г	Декор из теста песочного с ореховой мукой Pate Sable для тартов и декора (стр. 196)
	Декор шоколадный

Выпеченный горячий кекс покрыть глазурью красная слива и вернуть в духовой шкаф на 2 минуты для закрепления глазури.
Готовый кекс можно заморозить для последующего хранения.
Перед декорированием дефростировать в холодильнике при +4°С.
Готовый крем шибуст красная слива выложить в кондитерский мешок с круглой насадкой 10 мм и отсадить на кекс согласно выбранному дизайну.
Установить шоколадный декор, последним добавить декор из песочного печенья.

Хранение
без декора:
60–90 дней при -18°С;
5 дней при +4°С;
с кремом шибуст и декором:
30 дней при -18°С, упакованный во избежание потери влаги;
1–2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

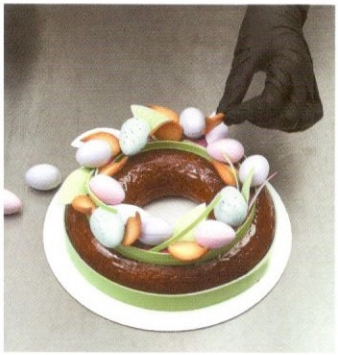
1

2

3

4

5


6

7

кекс тыквенный "кубик"

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

900 г	Тесто на кекс тыквенный (стр. 184)
1000 г	Покрытие мягкое шоколадное на белом шоколаде (стр. 239)
120 г	Груши засахаренные целые для декорации кондитерских изделий I.D.A.V. S.p.a., **Италика-Трейдинг**
150 г	Декор из теста песочного с ореховой мукой Pate Sable для тартов и декора (стр. 196)
	Декор шоколадный

Рекомендуемые формы
металлические формы 70 × 70 × 70 мм — 6 шт.

Готовое тесто переложить в кондитерский мешок без насадки, заполнить подготовленные формы (150 г на форму). Сделать масляную дорожку.
Выпекать в конвекционной печи 20–25 минут при 170°С (загрузка при 185°С).
Готовый кекс заморозить, не вынимая из формы.
Замороженный кекс покрыть глазурью рабочей температуры, оставить для стабилизации покрытия. Засахаренную грушу нарезать ломтиками. Кекс декорировать шоколадными элементами, печеньем и ломтиками груши.

мармелад нарезной

«вяленая груша с вином умесю»[1]

150 г	Груша вяленая, нарезанная кусочками 5 x 5 мм
350 г	Вино сливовое красное умесю (10%) с шисо + вино для восполнения объема
7 г	Пектин яблочный
50 г	Сахар белый мелкий для пектина
480 г	Сахар белый мелкий
60 г	Глюкоза (сироп 43DE)
8 г	Кислота лимонная
8 г	Вода питьевая
	Набор специй для ароматизации вина (пряный узелок)
6 шт.	Анис звездчатый
1 палочка	Корица
1 стручок	Ваниль
1 коробочка	Кардамон
5 бутонов	Гвоздика

Рекомендуемая форма
рамка 18 × 18 см, установленная на силиконовый коврик — 1 шт.

Грушу и вино смешать в сотейнике.
Пряности собрать в чайный мешочек, погрузить в вино с грушей, довести до кипения. Снять с плиты, закрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 24 часа для ароматизации.
Через 24 часа пряный узелок достать из смеси, взвесить ароматизированное вино и при необходимости восполнить объем вином.
Пектин смешать с сахаром.
Ароматизированное вино с грушей нагреть до 40°C, ввести венчиком смесь из пектина и сахара.
Довести вино с пектином до кипения и понемногу, не прерывая кипения, ввести сахар и глюкозу.

Если сироп глюкозы поместить в лунку из сахара, то глюкоза не прилипнет к стенкам чаши и смесь будет легче выложить.

Вино с сахаром довести до кипения, постоянно помешивая, и уварить до 111°C на среднем огне (активное кипение приводит к карамелизации сахара на дне сотейника).
Уваренный мармелад снять с огня, влить раствор лимонной кислоты, перемешать и быстро вылить в подготовленную рамку. Закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при комнатной температуре на 24 часа.

Готовый остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

Хранение
не замораживать;
не хранить в холодильнике, иначе мармелад отсыреет;
3–9 месяцев при +18–20°C в герметичном контейнере, проложенный пергаментом.

[1] Вы можете выбрать другие вяленые фрукты, например, инжир или изюм султан, и подобрать к нему подходящий напиток: красное сухое или белое полусухое, а к вяленым персикам подойдет полусухое розовое вино.

Кекс экзотик

ЦЕЛЬ
УВЕЛИЧИТЬ ОБЪЕМ ПОКУПКИ И СРЕДНЕГО ЧЕКА

↓

КАТЕГОРИЯ
УНИКАЛЬНЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ
УЧАСТНИК НАБОРА

1.1.5 — ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА С ПУНШЕВОЙ ПРОПИТКОЙ

7.1.6 — ГЛАЗУРЬ "МАМА-МИЯ"

ЦЕЛЬ

ПРОБУДИТЬ ЖЕЛАНИЕ СОВЕРШИТЬ ПОКУПКУ

↓

КАТЕГОРИЯ

УНИКАЛЬНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

5.1 ПУНШ ДЛЯ ПРОПИТКИ КЕКСОВ И БИСКВИТОВ

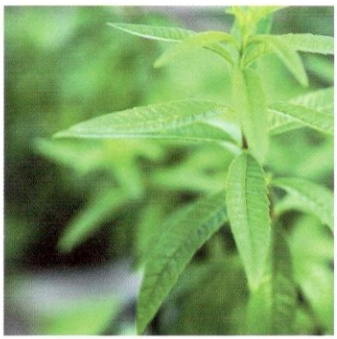
3.4.3 НАМЕЛАКА ЮЗУ

впечатление маракуйя

Недавним открытием стал для меня коктейль «ананас–вербена» от компании Ravifruit. Вкус был восхитительно-свежим, играющим всеми красками фруктовых вкусов; были в нем и мякоть ананаса, и яблочно-мятная прелесть вербены. Но что-то еще меня сильно привлекало и завораживало. Внимательно прочитав состав, я нашла ответ: маракуйя. Я очень люблю маракуйю, но в одиночестве она слишком сильна, даже агрессивна, буквально подавляет все вокруг своим великолепием. Коктейль же содержит в себе лишь небольшое ее количество, такое благородное упоминание. Я как человек увлекающийся не смогла устоять перед соблазном объединить все мною любимое в одном флаконе. Так и родился этот кекс с пропиткой из пунша с коктейлем «ананас–вербена–маракуйя». Маракуйя — название плода произошло от слов mara kuya, которые предположительно означают на языке индейцев «еда в миске». Действительно, мы едим мякоть ложкой из кожуры, словно из миски.

Другое название английское — passion fruit, пассифлора, фрукт страсти. Оно больше связано с цветками этих растений, чем с плодом. Попавший в Европу в XVI веке диковинный цветок символизировал страсти Христовы и само распятие. Так цветок — религиозный символ — получил научное название Passiflora.

впечатление маракуйя



Диковинная трава, особая любовь французских кондитеров. Больше других ценится вербена лимонная, аромат листьев и побегов которой терпкий и свежий, напоминает одновременно и лимонную корочку, и мяту, и хрустящее зеленое яблоко.
В Провансе вербену называли «колдовской травой», поскольку она была посвящена Венере, богине любви и страсти.

ВЕРБЕНА

Это на самом деле не просто один фрукт, а множество отдельных плодов, закрепленных вокруг центрального ядра. Ананасы обладают исключительной сочностью и ярким тропическим вкусом, который уравновешивает сладость и терпкость.
Ферменты свежей мякоти ананаса настолько активны, что «разъедают» животные белки, содержащиеся в желатине. По этой причине в качестве желирующего агента используют другие вещества.
Если ананасы кислые, посыпьте мякоть солью и познакомьтесь с иным вкусом фрукта.

АНАНАС

Считается, что существует несколько сотен различных сортов манго, из которых более 350 выращиваются в коммерческих питомниках. Плод манго — средоточие множества летучих соединений, количество которых разнится от сорта к сорту.
Благодаря идеальному сочетанию кисло-сладких нот манго нивелирует жирность сливочных сыров, уравновешивает остроту копченых блюд и усиливает вкус других тропических фруктов. Этот универсальный фрукт хорошо сочетается с яблоками, ягодами, цитрусовыми, кокосом, дыней, карамелью, ванилью и корицей.

МАНГО

Кекс с пуншевой пропиткой "ЭКЗОТИК"

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

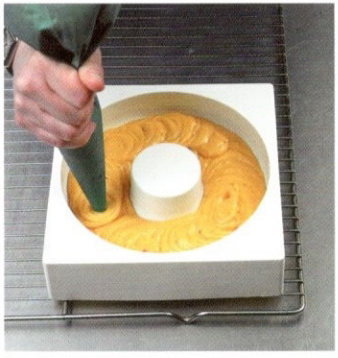
3 шт.	Кекс с пуншевой пропиткой «маракуйя–ананас–вербена» САВАРЕН
2300 г	Пунш для пропитки кексов и бисквитов на пюре маракуйя **Ravifruit** и сиропе ванильном **Kraft** (стр. 225)
	Оформление перед продажей
900 г	Глазурь ананас–вербена **Ravifruit** на базе нейтральной (стр. 237)
400 г	Намелака «юзу» (стр. 218)
400 г	Декор из песочного теста (стр.196)
	Декор шоколадный

Готовый горячий кекс пропитать теплым пуншем и быстро охладить до +4°С или заморозить.
Перед декорированием замороженный кекс необходимо дефростировать при +4°С.

Декорирование
Охлажденный кекс покрыть фруктовой глазурью (ананас–вербена).
Покрытый глазурью кекс можно заморозить для последующего хранения.
Готовую намелаку взбить до однородной эластичной текстуры насадкой «лопатка» или насадкой для мягких смесей на средневысокой скорости (3,5–4 для кухонной машины Kenwood Cooking Chef).
Переложить намелаку в кондитерский мешок с круглой насадкой 10 мм и отсадить на кекс согласно выбранному дизайну.
Установить шоколадный декор, последним добавить декор из песочного печенья.

Хранение
готовые кексы без декора:
60–90 дней при -18°С;
3–4 дня при +4°С;
готовые кексы с намелакой:
30 дней при -18°С, упакованные во избежание потери влаги;
1–2 дня при +4°С.

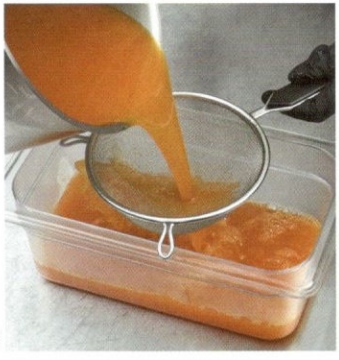
Оптимальная температура дегустации 6–8°С.


1

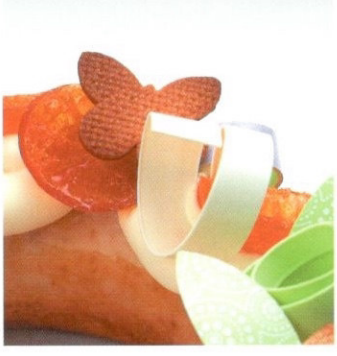
2

3

4


5

6


7

8

кекс с пуншевой пропиткой "ЭКЗОТИК"

УЧАСТНИК НАБОРА

900 г	Тесто для кекса с пуншевой пропиткой «маракуйя–ананас–вербена» (стр. 188)
1000 г	Глазурь капсульная Мамма Миа с пюре манго **Ravifruit** (стр. 238)
100 г	Пунш для пропитки кексов и бисквитов на пюре маракуйя **Ravifruit** и сиропе ванильном **Kraft** (стр. 225)
120 г	Мандарины засахаренные целые для декорации кондитерских изделий I.D.A.V. S.p.a., **Италика-Трейдинг**
150 г	Декор из песочного теста (стр. 196)
	Декор шоколадный

Формы металлические 70 × 70 × 70 — 6 шт.

Дополнительно
масло сливочное, взбитое до консистенции помады

Готовое тесто переложить в кондитерский мешок без насадки, заполнить подготовленные формы (150 г на форму). Сделать масляную дорожку.
Выпекать в конвекционной печи 40–50 минут при 150°С (температура загрузки 165°С).
Готовый кекс пропитать пуншем маракуйя. Быстро охладить до +4°С или заморозить.
Замороженный кекс покрыть капсульной глазурью рабочей температуры, убрать в холодильник для дефростации.
Засахаренные мандарины нарезать кружками.
Кекс декорировать шоколадными элементами, печеньем и засахаренными мандаринами.

Хранение
сырое тесто не замораживать;
готовые кексы без декора:
30 дней при -18°С, тщательно упакованные во избежание потери влаги;
3–4 дня при +4°С;
готовые кексы с декором:
1–2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

мармелад нарезной

“манго и джандуйя”[1]

24 г	Пектин яблочный или желтый
70 г	Сахар белый для пектина
1000 г	Пюре манго **Ravifruit**
770 г	Сахар белый
140 г	Сироп глюкозный 43DE LAPED S.r.l., **Италика-Трейдинг**
70 г	Сироп сахарный инвертный 81% LAPED S.r.l., **Италика-Трейдинг**
67 г	Шоколад молочный кувертюр Chiara ICAM (33% какао-масса, 36% сахар, 30% масло какао, 37% итого жира), **Италика-Трейдинг**
4 г	Какао-масло
50 г	Паста фундучная 100%
7 г	Кислота лимонная
7 г	Вода питьевая
18 г	Ликер маракуйя 17%

Рамка 18 × 18 см.
Установить рамку на силиконовый коврик.

1-й способ: на плите в сотейнике
Пектин смешать с сахаром. Выложить в сотейник пюре манго, засыпать пектин, перемешать и довести до кипения на средневысоком огне. Увеличить мощность нагрева и, не прерывая кипения, ввести сахар, глюкозный сироп и инвертный сахарный сироп. Уварить мармелад до 105–107°C или до плотности сиропа 75 Brix.
Шоколад и какао-масло растопить и смешать с ореховой пастой (блестящая, гладкая эмульсия).
Уваренный мармелад снять с огня, влить раствор лимонной кислоты, перемешать.
Смешать с шоколадно-ореховой эмульсией, ввести ликер.
Быстро вылить готовый мармелад в подготовленную рамку, закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при комнатной температуре на 24 часа.
Остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

2-й способ: в кухонной машине Kenwood Cooking Chef
Поместить пюре в дежу, установить теплозащитный кожух и насадку «венчик».
Нажать на кнопку меню.
Выбрать настройку «программы», повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.
Повернуть ручку настройки дисплея и выбрать программу «Сладкие блюда», нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.
Повернуть ручку настройки и выбрать программу «Компот», нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.
Повернуть ручку настройки и выбрать программу «Мармелад», нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.
Далее следовать инструкциям на экране дисплея: «Добавить сахар и пектин», «Добавить сахар и глюкозу», «Добавить лимонную кислоту». На каждом этапе после выполнения программы и добавления ингредиента нажать кнопку ввода для подтверждения выполнения команды. Машина сообщит об окончании выполнения программы звуковым сигналом. В это время добавить джандуйю и ликер, перемешать.
Уваренный мармелад быстро вылить в рамку, закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при комнатной температуре на 24 часа.
Готовый остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

Хранение
в герметичном контейнере;
не замораживать;
не хранить в холодильнике, чтобы избежать отсыревания;
3–9 месяцев при +18–20°C, проложенный пергаментом.

[1] Вы можете выбрать другое сочетание фруктового пюре и ореховой пасты, например, абрикос и фундук, молочный шоколад и миндаль или малина и фисташка.

Брауни

1.1.7

БРАУНИ

ЦЕЛЬ
СОЗДАТЬ ОБОРОТ

↓

КАТЕГОРИЯ
БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ
РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ

УДЕРЖАТЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ

↓

СЕЗОННЫЙ

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ, АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЕМ С БЕРГАМОТОМ

3.4.7

Брауни

впечатление шоколад

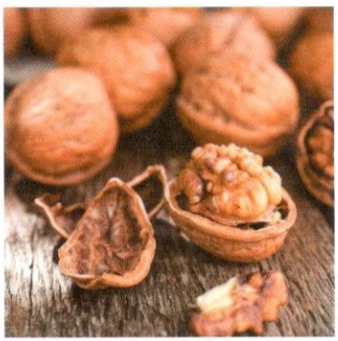
Мир шоколада огромен и многообразен, как Вселенная. И даже два вроде бы схожих вида шоколада будут звать вас в разные путешествия. В этот раз путешествие предполагалось ровное, без лишних удивлений и бесконечных восторгов, ибо иногда хочется несложного и понятного вкуса. Брауни — это не совсем торт, брауни — это про домашнее чаепитие, про маленького человека, который мимоходом хватает сладкое со стола. В то же время брауни — это уже другая структура шоколада, слегка влажная, мягкая. И хочется добавить немного хруста!

Орехи напрашиваются сами, особенно хороши здесь грецкие орехи.

Вкус грецкого ореха тоже из понятных, знакомых и привычных.

Срочно нужен был еще один вкус, который дополнит, но не перегрузит и не «забьет» шоколад.

Чтобы лучше думалось, решила попить чая, тем более что тестовый кусочек брауни уже достала из духовки. Под рукой оказался чай с бергамотом. И — о чудо! Поиск завершился долгожданным открытием и великолепным результатом. Яркий, насыщенный, слегка терпкий вкус бергамота вписался в общий коллаж.



Аромат грецкого ореха, как правило, довольно мягкий, но одновременно сложный, с терпкими и острыми нотами.
Исследователи определили трех «участников», влияющих на такое восприятие вкуса: масло, его склонность к прогорканию при неправильном хранении и танины в кожуре.
Из множества характеристик танинов текстура — самая важная. Танины сушат и «вяжут» рот и потому уравновешивают компоненты с высоким содержанием жира: голубой сыр, рикотту, масло и в нашем случае шоколад. А еще ценно другое свойство танинов — уравновешивать сладость.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Результат селекции растений семейства рутовых, дальний родственник цитрусовых — получил свое название в честь итальянского города Бергамо. Эфирное масло со свежим, слегка цитрусовым ароматом получают не только из плодов, но и из цветков, листьев и молодых побегов растения. Не путайте с цветами монарды, которые тоже называют цветами бергамота. Они не имеют к настоящему бергамоту никакого отношения!

БЕРГАМОТ

Брауни

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

1 шт.	Готовый брауни диаметром 18 см (стр. 192)
250 г	Ганаш на темном шоколаде, ароматизированный чаем с бергамотом (стр. 222)
	Декор шоколадный

Декорирование ганашом

Стабилизированный ганаш выложить в дежу и взбить насадкой «венчик» на средних оборотах до мягких пиков. Переложить в кондитерский мешок с насадкой Сан-Оноре.

Взбитый ганаш отсадить на брауни согласно выбранному дизайну. Установить шоколадный декор.

Хранение

30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С при постоянной температуре.

Оптимальная температура дегустации 18–22°С.

1

2

3

4

5

6

“брауни”

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

	Кольцо металлическое диаметром 18 см
450 г	Тесто для брауни (стр. 192)
50 г	Пудра сахарная нетающая

Тесто выложить в металлическое кольцо, установленное на силиконовый коврик, присыпать крупно рубленным грецким орехом, спатулой слегка вдавить орехи в тесто.
Выпекать в конвекционной печи при 160°С (загрузка при 175°С) 15 минут.
Быстро охладить до 3°С.
Вырубить брауни из кольца, присыпать сахарной пудрой. Для нанесения пудры можно воспользоваться декоративным трафаретом.

Хранение
60 дней при -18°С, плотно завернув в пленку;
5 дней при +4°С при постоянной температуре;
2 дня при +18–22°С, избегая прямых солнечных лучей.

Оптимальная температура дегустации 18–22°С.

“брауни” снэк

СНЭК

1 шт.	Брауни, испеченный в рамке 20 × 20 см
500 г	Покрытие мягкое шоколадное (стр. 239)
	Шоколадные кубики темные ICAM S.p.a. **Италика-Трейдинг**

Готовый брауни нарезать кубиками 3 × 3 × 3 см.
Охладить до 3°С.
Покрытие разогреть до 23°С, покрыть кубики брауни, закрепить на покрытии шоколадные кубики темные ICAM S.p.a. **Италика-Трейдинг**. Убрать в холод для стабилизации.

Хранение
два дня при +18–22°С, избегая прямых солнечных лучей;
не хранить при температуре ниже +10°С, чтобы покрытие не растрескалось и на поверхности не выступил конденсат.

Пирог выходного дня

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

2.2

1.2.3

ТЕСТО ОРЕХОВОЕ ДЛЯ ПИРОГОВ

ЦЕЛЬ

СОЗДАТЬ ОБОРОТ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

ПИРОГ ВЫХОДНОГО ДНЯ

ГЛАЗУРЬ НЕЙТРАЛЬНАЯ

7.1.3

ЦЕЛЬ

УВЕЛИЧИТЬ ОБЪЕМ ПОКУПКИ И СРЕДНЕГО ЧЕКА

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ ОРЕХИ

1.5.2

5.2.2

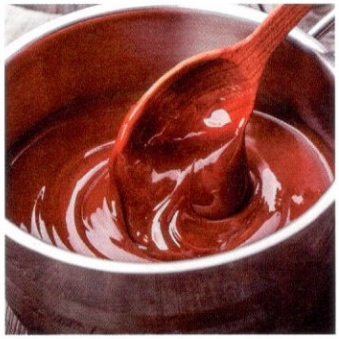
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

КРАМБЛ

1.2.4

впечатление груша

А здесь — все о грушах! И про карамель, и про орехи, ну и, конечно, про пирог.
Посмотрим правде в глаза: все мы забываем о грушах. Сезон груш проходит, а яблоки крадут наше внимание круглый год.
Все, что могут предложить кондитеру яблоки, могут и груши. Но только лучше! И яблочный пирог, превращающийся в грушевый, — прекрасный тому пример.
Вы спросите, что такого хорошего в грушах?
Груши имеют ту невероятную шелковистую текстуру, которая прекрасно контрастирует с хрустом карамелизованных орехов.
После того как грушевый пирог испечется и остынет, груши приобретают нежную свежую текстуру. Они мягкие, да, но не разваливаются в пюре. Напротив, они немного хрустят, особенно если вы нарезаете их крупными кусками.
А покрытые карамелью — в тысячу раз вкуснее!
Мне нравится использовать в пирогах сорта Анжу, Барлет или Конференц.
Чтобы кусочки груши не потеряли форму, выбирайте слегка твердые плоды.
Купите зеленые груши заранее и оставьте их в бумажном пакете на 1–2 дня немного дозреть. Карамель божественна с яблоками, я ожидала, что с грушами будет не хуже работать. Так и произошло: карамельная груша с орехами в этом пироге — обязательное условие удачных выходных в моей семье.



Это особый вид кондитерских изделий. Нет ярче впечатления из детства, чем мягкая карамельная конфета, тающая во рту. Существует много различных видов карамели — от соусов до нарезанных конфет, и некоторые из них легко приготовить дома даже в микроволновой печи! Хотя точная история карамели неизвестна, поговаривают, что первые американские переселенцы варили сахарные леденцы в котлах. И всего 150 лет назад какие-то гениальные кондитеры догадались добавить в расплавленный сахар масло и молоко, создавая то, что сейчас известно как карамель.

КАРАМЕЛЬ

Были «одомашнены» гораздо позже других орехов, их выращивание в коммерческих целях началось в США только в 1880-х годах. Пекан — самый жирный из всех орехов. Этим объясняются их сладкий, насыщенный, яркий вкус и маслянистая текстура. Пекан прекрасно сочетается как с солеными, так и со сладкими блюдами и незаменим в знаменитом ореховом пироге — классическом рецепте с американского Юга.

ОРЕХИ ПЕКАН

пирог выходного дня "груня"

РЕГУЛЯРНАЯ ПОДАЧА

800 г	Тесто ореховое для пирогов (стр. 198)
5 шт.	Груша
50 г	Масло сливочное 82,5%
40 г	Сахар белый
700 г	Крем миндальный запекаемый (стр. 210)
180 г	Орехи пекан карамелизованные (стр. 208)
300 г	Карамель соленая (стр. 231)
400 г	Крамбл (стр. 199)
150 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)
50 г	Пудра сахарная нетающая

Дополнительно
смесь для подготовки форм

Рекомендуемые формы
кольцо для тарта без перфорации диаметром 30 см — 1 шт.
или кольцо для тарта без перфорации диаметром 18 см, высотой 4 см — 2 шт.

Кольца смазать смесью для подготовки форм.
Заполнить ореховым тестом для пирогов толщиной 3 мм.
Убрать на четыре часа в холодильник, не накрывая.
Груши очистить, каждую разрезать на 6 сегментов.
В широком сотейнике растопить сливочное масло, добавить сахар и выложить сегменты груши в один слой.
Готовить на умеренном огне 10 минут до светло-карамельного цвета.
Быстро охладить до 4°С.
Миндальный крем переложить в кондитерский мешок с гладкой насадкой 10 мм и отсадить в форму с выложенным тестом.
Поверх крема выложить карамелизованный пекан, оставить несколько самых красивых орехов для декора.
Соленую карамель переложить в кондитерский мешок и закрыть орехи.
Выложить карамелизованные груши.
Закрыть миндальным кремом.
Последним слоем уложить крамбл, наломанный на кусочки.
Выпекать при 160°С (загрузка 180°С) один час.
Остудить в кольце.
Вырезать пирог из кольца.
Покрыть нейтральной глазурью, украсить орехами пекан.
Посыпать по периметру сахарной пудрой.

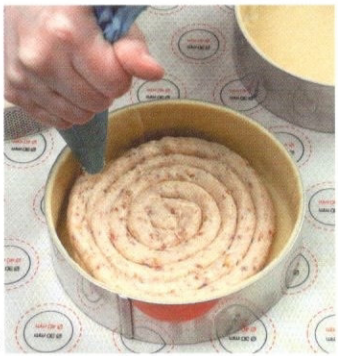
Хранение
60–90 дней при -18°С в закрытой емкости или пленке;
5–7 дней при +4°С, декорированный и упакованный.

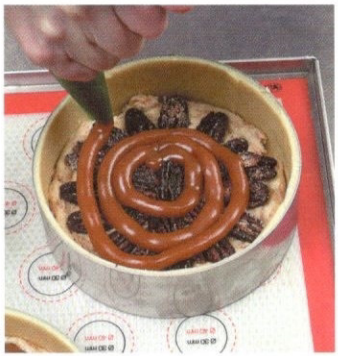
Перед декорированием дефростировать при +4°С.

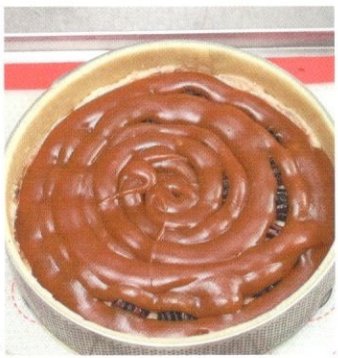
Структура теста для пирогов будет изменяться по мере набора влаги.

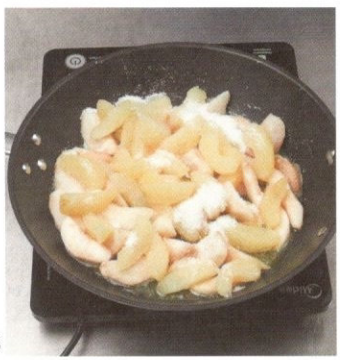
Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

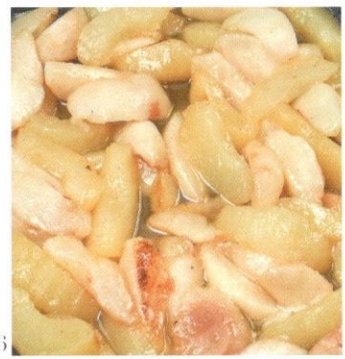
1

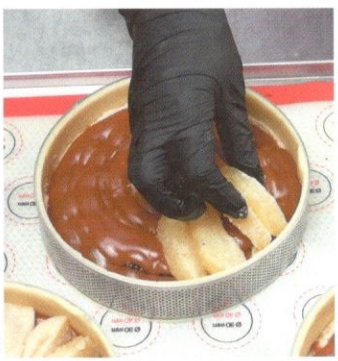

2

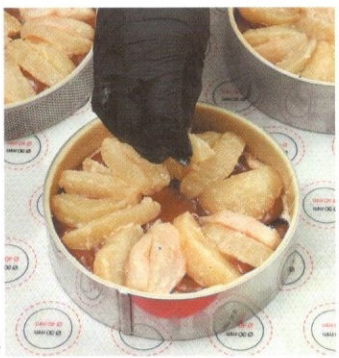

3

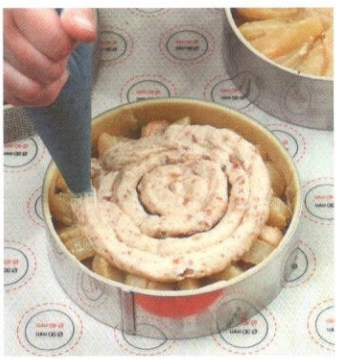

4

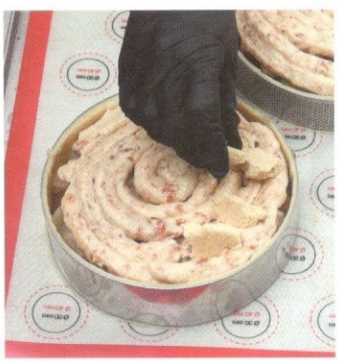

5


6


7


8


9


10

11

пирог выходного дня “груня”

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

1 шт.	Пирог выходного дня «Груня», диаметр 18 см
250 г	Крем ореховый взбиваемый (стр. 221)
	Декор шоколадный
50 г	Груша засахаренная целая для декорации кондитерских изделий I.D.A.V. S.p.a, **Италика-Трейдинг**

Ореховый стабилизированный крем выложить в дежу и взбить насадкой «венчик» на средней скорости до мягких пиков. Выложить в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» 14 мм и отсадить на готовый охлажденный пирог. Засахаренную грушу нарезать ломтиками. Украсить пирог ломтиками груши и шоколадным декором.

Хранение
48 часов при +4°С, декорированный и упакованный.

Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

“савелий”

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

120 г	Карамель соленая (стр. 231)
600 г	Крем миндальный запекаемый (стр. 210)
100 г	Орех пекан карамелизованный (стр. 208)

Формы
6 форм бумажных одноразовых для выпечки объемом 180 мл
1 форма силиконовая для профессионального использования Silikomart S.r.l, **Италика-Трейдинг**: 15 ячеек диаметром 32 мм, высотой 28 мм, объемом 20 мл

Соленую карамель выложить в кондитерский мешок, отсадить в силиконовую форму, заморозить.
Бумажные одноразовые формы заполнить запекаемым кремом, погрузить в крем замороженные шарики карамели, поверх выложить карамелизованные орехи.
Выпекать при 150°С (загрузка 165°С) в конвекционной печи 20–25 минут.
Охладить при температуре цеха.

Хранение
48 часов при +4°С, декорированный и упакованный.

Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

Бретань

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

2.2

1.2.5

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ «САБЛЕ БРЕТОН»

ЦЕЛЬ

СОЗДАТЬ ОБОРОТ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ

ПРОБУДИТЬ ЖЕЛАНИЕ СОВЕРШИТЬ ПОКУПКУ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

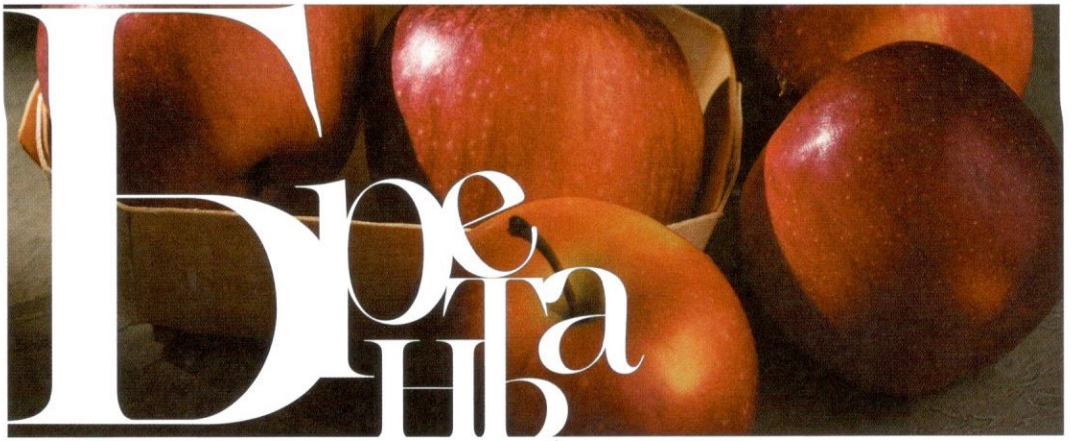
↓

СЕЗОННЫЕ

ПРАЗДНИЧНЫЙ АССОРТИМЕНТ

НАМЕЛАКА ЮЗУ

3.4.3

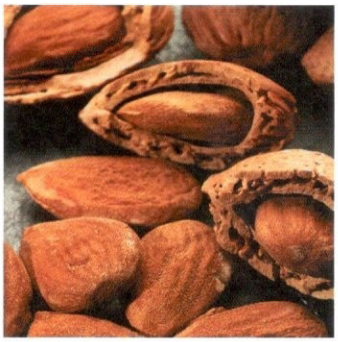


Бретань

впечатление ЯБЛОКО

Я могла бы назвать этот торт «Всегда получится!» или «Пирог образцовой мамы», но у него уже есть название, и оно прекрасно без моих интерпретаций. Этот восхитительный образец исторической выпечки настолько прекрасен, что у меня язык не повернется назвать его пирогом. Хотя, признаться, в пирогах не меньше красоты, чем в тортах.

Для меня это домашний яблочный торт «Бретань». Впервые я увидела его на сайте «Вашингтон пост» еще в 2010 году, и тогда он мне показался идеальным. Но время шло, и не так давно я увидела рецепт этого яблочного чуда от абсолютного мастера Гаэтано Пари. Мой мир никогда не будет прежним: этот торт восхитителен во всем — от простоты ингредиентов до невыразимой его идеальности и абсолютного домашнего вкуса. Позволю себе только одну рекомендацию, и касается она выбора яблок. Не поскупитесь, купите хорошие кисло-сладкие яблоки типа Джаз или Бранбурн. Эти розовые ароматные яблоки не просто держат форму, они не теряют во вкусе при термической обработке, сообщая торту всю прелесть.



Бывает сладким и горьким. Сладкий миндаль, с его благородным сладковатым вкусом и ароматом, самый любимый орех кондитеров. Цельный, рубленый, расколотый вдоль ядра, нарезанный тончайшими лепестками или размолотый в муку разной фракции, миндаль добавляет характерный хруст любому блюду.
Горький миндаль практически не попадает в продажу, но именно он придает тот самый «миндальный» аромат марципану, из него производят ароматическое масло.

МИНДАЛЬ

Есть ли на вашей кухне что-нибудь более полезное и любимое всеми, чем сливочное масло? От утренних бутербродов до полуночного кусочка торта масло делает вкусным все. Любое настоящее масло хорошо, но не все масло одинаково. Некоторые лучше подходят для пикантных блюд, другие — для десертов. Одни вкуснее всего прямо из холодильника, другие достигают максимального аромата в расплавленном виде. Мой любимый вариант масла — с ярко-сливочным выраженным вкусом. Качество сливочного масла имеет значение, найдите ваше.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Результат скрещивания мандарина с загадочным растением, которое называется ичангская папеда. Этот плод вобрал в себя лучшие свойства всех цитрусовых: кислинку и аромат лимона, свежесть лайма, горечь грейпфрута, сладость мандарина. И эта цитрусовая роскошь дополнена легким цветочным флером и прозрачной хвойной терпкостью. Не напрасно в Японии юзу символизирует вдохновение, оптимизм и благополучие!

ЮЗУ (ЮДЗУ) ИЛИ ЯПОНСКИЙ ЛИМОН

Бретань

домашний **яблочный** пирог

ПИРОГ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

1400 г	Тесто песочное «Сабле бретон» (стр. 202)
600 г	Крем ореховый (миндальный) запекаемый (стр. 210)
500 г	Яблоки бланшированные, очищенные, нарезанные кубиками 12 × 12 мм сорта Крисп Пинк VOG Products Gen.landw.Ges, **Италика-Трейдинг**
1 шт.	Яйцо
50 г	Вода
300 г	Пудра сахарная декоративная[1]

Дополнительно
смесь для подготовки форм

Рекомендуемые формы
кольца металлические для выпечки диаметром 180 мм — 4 шт.

Тесто раскатать между двумя листами бумаги для выпечки до толщины 6 мм.
Вырубить металлическим кольцом 8 дисков, по два на каждый пирог.
В середину нижнего диска отсадить крем ореховый запекаемый, не доходя до края 2 см.
На крем выложить яблоки.
Смешать яйцо с водой до однородности, смазать свободный край.
Накрыть сверху вторым диском из песочного теста.
Металлическое кольцо смазать смесью для подготовки форм.
На пирог выставить металлическое кольцо.
Поверхность пирога смазать яичной смазкой и сделать ромбовидный надрез.
Выпекать 40 минут при 150°С (загрузка 165°С).
Готовый пирог быстро охладить до 4°С, вырубить из кольца.
Выложить на пирог трафарет, припудрить сверху сахарной пудрой, снять трафарет.

Хранение
60–90 дней при -18°С в закрытой емкости или пленке; структура теста будет изменяться в связи с набором влаги.

Перед декорированием дефростировать 48 часов при 4°С, декорированный и упакованный.

Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

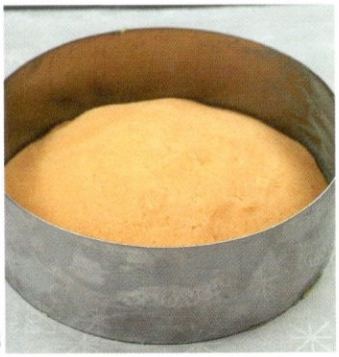
1

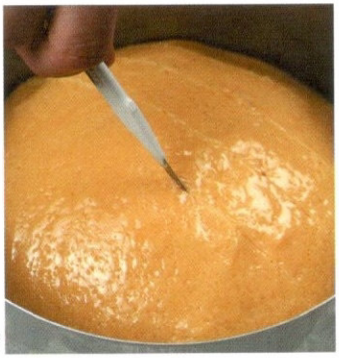
2

3

4

5


6


7

8

9

пирог "бретань"

ПРАЗДНИЧНЫЙ АССОРТИМЕНТ

1 шт.	Домашний яблочный пирог «Бретань», дефростированный или остывший
200 г	Намелака «юзу» (стр. 218)
	Декор шоколадный

Трафарет для посыпки

Пирог перед декорированием дефростировать 48 часов при 4°С. Намелаку взбить насадкой для мягких смесей, переложить в мешок с круглой насадкой 11 мм.
Отсадить на остывший пирог согласно выбранному дизайну. Добавить шоколадный декор.

Хранение
60–90 дней при -18 °С в закрытой емкости;
структура теста будет изменяться в связи с набором влаги;
5–7 дней при +4°С, декорированный и упакованный.

Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

---

[1] Декоративная сахарная пудра ослепительно белого цвета с водоотталкивающими свойствами. Используется для посыпки любых изделий. Не тает на изделиях длительного хранения. LAPED S.r.l., Италика-Трейдинг.

“солнечная галета”

670 г	Тесто песочное «Сабле бретон» (стр. 202)
360 г	Крем ореховый (миндальный) запекаемый (стр. 210)
600 г	Крем фруктовый запекаемый (стр. 209)
250 г	Ягоды красные замороженные
100 г	Пудра сахарная декоративная

Рекомендуемые формы
форма силиконовая для начинки диаметром 80 мм — 12 шт.
форма силиконовая для галеты диаметром 100 мм — 12 шт.
трафарет для посыпки

Отсадить в формы диаметром 80 мм по 50 г начинки.
Выложить сверху по 20 г замороженных ягод. Заморозить.
Тесто песочное раскатать до толщины 6 мм, вырезать диски диаметром 100 мм и весом 55 г. Уложить тесто в силиконовые формы. В середину выложить замороженные диски с кремом.
На диски отсадить по 30 г крема орехового.
Выпекать 25 минут при 160°С (температура загрузки 175°С).
Быстро охладить до 4°С и достать из форм.
Лицевой стороной будет сторона, прилегавшая к форме.
Присыпать сахарной пудрой через трафарет.

Хранение
60 дней при -18°С в закрытой емкости или пленке;
структура теста будет изменяться в связи с набором влаги;
72 часа при 4°С, декорированный и упакованный.

Перед декорированием дефростировать при 4°С.

Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

Пирог бабушкин

КРЕМ-СОУС СЛИВОЧНЫЙ С АЛКОГОЛЕМ ЗАПЕКАЕМЫЙ

4.1

1.1.2

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ НА МОЛОКЕ «САБЛЕ БРЕТОН»

ЦЕЛЬ

ОБЕСПЕЧИТЬ ПОТОК ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

ГЛАЗУРЬ НЕЙТРАЛЬНАЯ

7.1.3

3.4.1

ГАНАШ ОРЕХОВЫЙ, ВЗБИВАЕМЫЙ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ С АЛКОГОЛЕМ

впечатление печеные яблоки

Я помню вкус яблок, запеченных бабушкой специально к моему приходу. Их сладкий аромат встречал меня на пороге, такой густой, что, казалось, можно ложкой есть.

Целый противень ароматного богатства стоял на столе у открытого окна, а за окном смеялись дети и шутили взрослые, был яркий солнечный день идеального лета. Есть запахи и вкусы, которые возвращают нас в детство, вызывая красочные воспоминания.

Так и запеченные яблоки — магический десерт, который возвращает меня в прошлое. Простой и понятный.

Печеные яблоки, помноженные на яблочный пирог, — счастье вдвойне. Думаю, что каждая кондитерская должна иметь в своем ассортименте яблочный пирог, а лучше два.

компаньоны печеные яблоки

Чернослив — уникальный пример преображения твердых свежих плодов в деликатес: сладкий, сочный, с невероятным ароматом дыма, которого нет. Чернослив из Ажена — гордость французов, только им и доступен. В нашем распоряжении — плоды из Узбекистана и Молдавии, Турции и Сербии. Размер не так важен, как «мясистость», но важнее всего — аромат и сладость. Чернослив удивительно гармонично уживается с яблоками и беконом, шоколадом и бараниной, сливками и вином.

ЧЕРНОСЛИВ

Не отказывайте себе в хорошем хересе! В идеале он сделан из винограда сорта Педро Хименес, превращенного почти в изюм на жарком солнце. Выдержанный в дубовых бочках херес — эликсир, в котором первая нота — чернослив, самый ароматный из того, что приходилось пробовать. После него приходит щедрый букет с ароматами изюма, меда, сливочной ириски, шоколада, сладких травяных настоек…

ХЕРЕС

Пирог бабушкин

ПИРОГ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

720 г	Тесто песочное на молоке «Сабле бретон» (Sable Breton) (стр. 195)
240 г	Крем-соус сливочный с алкоголем запекаемый (стр. 209)
1500 г	Яблоки бланшированные, очищенные, нарезанные дольками, сорт Крисп Пинк, VOG Products Gen.landw.Ges, **Италика-Трейдинг**
180 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)

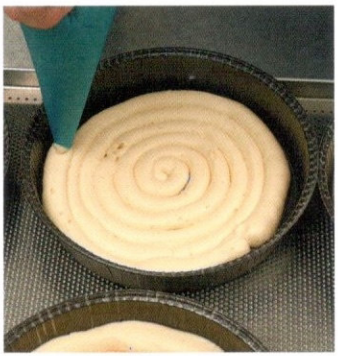
Рекомендуемые формы
форма одноразовая бумажная диаметром 170 мм, высотой 35 мм, Novacart S.p.a., **Италика-Трейдинг** — 6 шт.

Переложить тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой 14 мм. Отсадить в формы по 240 г теста. Добавить в форму крем-соус сливочный запекаемый с алкоголем (80 г на форму). Выпекать при 160°С (температура загрузки 175°С) в конвекционной печи 50 минут. Охладить в холодильнике, не вынимая из формы. Покрыть нейтральной глазурью.

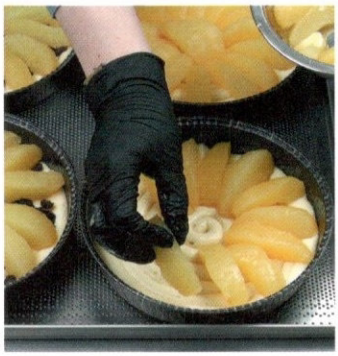
Если у вас нет возможности взять готовые яблоки, подготовьте их самостоятельно. Очищенные яблоки сорта, который хорошо сохраняет форму при термообработке, разрежьте на шесть долек, сбрызните лимонным соком и запекайте в духовке 20 минут при температуре 160°С, не допуская изменения цвета. Готовые яблоки накройте пленкой «в контакт» и уберите в холодильник для остывания. Остывшие яблоки отделите от сока и используйте согласно рецепту.

Хранение
замораживание может привести к отсеканию жидкости в начинке;
2–3 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 18–22°С.


1

2


3

4

5

6

БАБУШКИН ПИРОГ

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

1 шт.	«Бабушкин пирог» охлажденный
240 г	Ганаш ореховый взбиваемый на белом шоколаде с алкоголем (стр. 214)
	Декор шоколадный

Декорирование ганашом

Стабилизированный ганаш выложить в дежу и взбить насадкой «лопатка» на средних оборотах до мягких пиков. Переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой.

Взбитый ганаш отсадить на пирог согласно выбранному дизайну. Установить шоколадный декор.

Хранение

48 часов при +4°С;

замораживание может привести к отсеканию жидкости (синержис).

Оптимальная температура дегустации 18–22°С.

«корзинка» с яблоками и клюквой

ПИРОГ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

400 г	Тесто песочное на молоке «Сабле бретон» (Sable Breton) (стр. 195)
900 г	Яблоки бланшированные, очищенные, нарезанные кубиками со стороной 12 мм, сорт Крисп Пинк, VOG Products Gen.landw.Ges, **Италика-Трейдинг**
225 г	Клюква вяленая
700 г	Крем-соус сливочный с алкоголем 17% запекаемый (стр. 209)
300 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)
75 г	Крамбл (стр. 199)
	Пудра сахарная нетающая по необходимости

Рекомендуемые формы
формы для выпечки одноразовые прямоугольные 80 × 160 × 20 мм

Переложить тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой 8 мм. Отсадить тесто в формы по 65 г. Выложить на тесто вяленую клюкву, затем кубики яблок. Добавить крем-соус сливочный запекаемый.
Выпекать при 160°С (загрузка 175°С) в конвекционной печи 35 минут.
Охладить в холодильнике, не вынимая из форм.
Покрыть нейтральной глазурью. Декорировать готовым выпеченным крамблом (крошка) и нетающей сахарной пудрой.

Хранение
48 часов при +4°С;
замораживание может привести к отсеканию жидкости (синержис).

Оптимальная температура дегустации 18–22°С.

Розе малиновая

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

2.2

1.2.1

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ С ОРЕХОВОЙ МУКОЙ PATE SABLE

ЦЕЛЬ

СОЗДАТЬ ОБОРОТ

↓

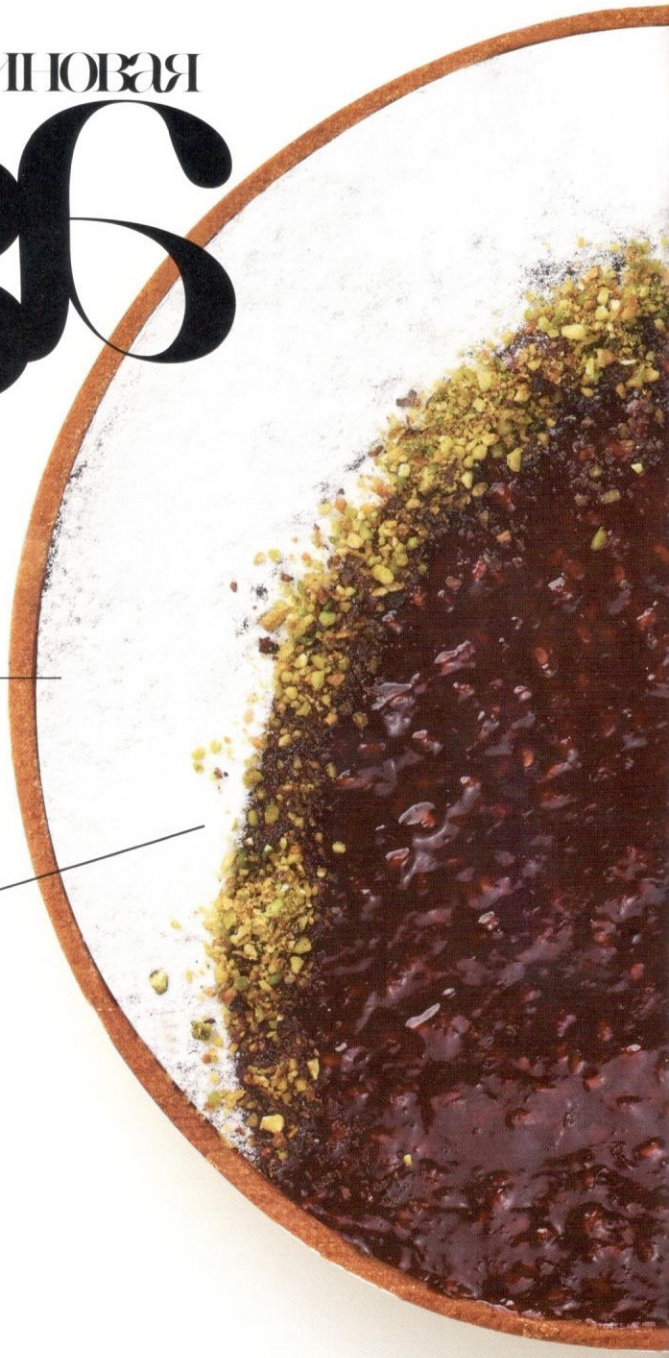
КАТЕГОРИЯ

УДОБНЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ



ЦЕЛЬ

УДЕРЖАТЬ ПОСТОЯННЫХ ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

КОНФИ (НАЧИНКА ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ)

5.2.3

3.4.4

ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

7.2

«ВЕЛЮР» НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

впечатление малиновый конфитюр

Солнечный день, побег на дачу, жужжание пчел, мама варит варенье… Домашняя идиллия! Пенки от малинового варенья — отдельная награда. Смесь ягод и сахара, скрепленная паутиной пектиновых нитей, обманчиво проста и очень красива. Правильный малиновый конфитюр нежен настолько, что он дрожит, когда его режут ложкой, сверкает и переливается рубиновыми бликами. Всегда хотелось поймать эту драгоценность в десерте, чтобы продлить детское счастье обладания малиновым вареньем. Хрустящая коробочка тарта из песочного теста стала хрустальной розеткой, в которую мама накладывала нам малиновое чудо. Я изо всех сил стараюсь сдержать волнение, пробуя эту малиновую тарталетку. Как хорошо, что теперь не нужно ждать зимы и простуды, чтобы вернуть себе кусочек малинового лета!

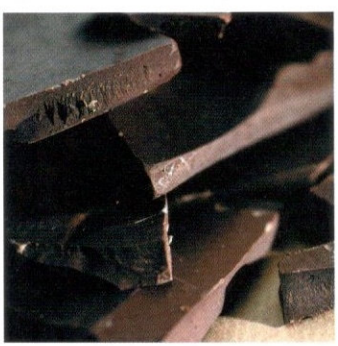
компаньоны малиновый конфитюр

Легкий оттенок розы во вкусе десерта приносит свежую ноту изысканности. А знали ли вы, что можно почувствовать в десерте флер розы, не добавляя розу? Просто добавьте корицу к зеленому яблоку — у него схожий с розой вкусоароматический профиль! Наши рецепторы так легко обмануть!

ВЫСУШЕННЫЕ РОЗОВЫЕ БУТОНЫ

Фисташки на самом деле не орехи, а семена. Фисташковое дерево начинает плодоносить лишь на седьмой год, но потом полвека можно будет снимать урожай. Калифорнийские фисташки самые крупные, но не такие вкусные, как турецкие и особенно иранские. Ярко-зеленые очищенные семена фисташек сладкие и сочные, с узнаваемым вкусом и ароматом. Представить современную кондитерскую без фисташковой пасты, дробленых и цельных фисташек просто невозможно!

ФИСТАШКИ



На аромат шоколада влияет множество различных факторов, большинство из которых связано с процессом производства.
Сорт какао-бобов, страна происхождения, терруар, способ обработки после сбора урожая, условия ферментации определяют вкус шоколада: горечь, терпкость, кислинку, карамельность. А вот кислотность зависит от того, как были обжарены бобы. Удивительно, но присущая шоколаду кремообразная текстура задается размером частиц какао-масла, какао и сухого молока.
Производители могут добавить дополнительные ароматизаторы или ингредиенты, чтобы усилить или изменить аромат шоколада.

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

136

тарт "Малиновые розы"

3 шт.	Тарт малиновый с кремом ореховым запекаемым и начинкой «малина», диаметр 190 мм
450 г	Начинка Фруттидор или конфи «малина» (стр. 231)
850 г	Ганаш на темном шоколаде (стр. 215)
250 г	Малина свежая
500 г	Смесь шоколадная для декорирования «Велюр» на белом шоколаде (стр. 239)
	Декор шоколадный
	Кандурин золотой

На замороженный тарт нанести начинку, распределить небольшой спатулой с изогнутой ручкой. Часть начинки использовать для заполнения ягод малины.
Ганаш на темном шоколаде взбить насадкой для мягких смесей, переложить в кондитерский мешок с насадкой Сан-Оноре (St.Honore), отсадить на тарт поверх начинки «малина» согласно выбранному дизайну. Тарт с ганашом заморозить.
Смесь для декорирования «Велюр» растопить и окрасить в необходимые цвета. Покрыть замороженный тарт.
Свежую малину окунуть одной стороной в кандурин, стряхнуть излишки и заполнить каждую ягоду начинкой «малина».
Шоколадный венок поместить на покрытый велюром ганаш. Установить ягоды в центре тарта начинкой вверх.

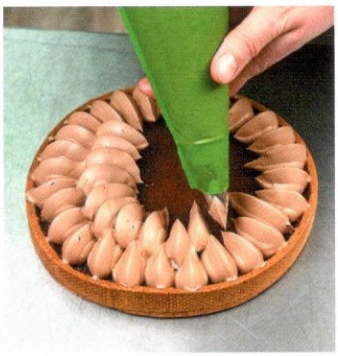
Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

2

3

4



5

6

7

тарт малиновый с фисташкой

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

3 шт.	Тарт малиновый с кремом ореховым запекаемым и начинкой «малина», диаметр 190 мм
750 г	Начинка Фруттидор или конфи «малина» (стр. 231)
500 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)
300 г	Пудра сахарная декоративная
150 г	Фисташки мелкого помола

Начинку «малина» нанести на готовый тарт с миндальным кремом, заморозить. Нейтральную глазурь разогреть до рабочей температуры и покрыть замороженный тарт.
Часть тарта покрыть декоративной сахарной пудрой, на границу нанесения сахарной пудры насыпать мелкомолотые фисташки.

Хранение
60–90 дней при -18°С в закрытой емкости;
5–7 дней при +4°С, декорированный и упакованный.

Перед декорированием дефростировать при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

тарт "Малиновый вечер"

Участник набора

18 шт.	Тарт малиновый с кремом ореховым запекаемым и начинкой «малина», диаметр 80 мм
650 г	Начинка Фруттидор или конфи «малина» (стр. 231)
1200 г	Ганаш на темном шоколаде (стр. 215)
18 шт.	Шу с крамблом красного цвета
500 г	Глазурь сорбетная «малина» (стр. 234)
350 г	Намелака «яблоко, малина, клюква» (стр. 220)
18 шт.	Диски из темного шоколада

На замороженные тарталетки нанести начинку, распределить небольшой спатулой с изогнутой ручкой.
Ганаш на темном шоколаде взбить насадкой для мягких смесей, переложить в кондитерский мешок с насадкой Сан Оноре (St.Honore), отсадить на тарталетки поверх начинки согласно выбранному дизайну.
Тарталетки с ганашом заморозить.
Сорбетную глазурь разогреть до рабочей температуры, окунуть в нее замороженные тарты со стороны ганаша.
Убрать в холодильник для дефростации.
Намелаку взбить насадкой для мягких смесей до блестящей эластичной текстуры, переложить в мешок с круглой насадкой 6 мм.
Заполнить намелакой готовые шу.
Установить шоколадные диски на покрытые глазурью тарталетки.
На диски установить шу, заполненные намелакой.

Хранение
48 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

Сорте

КЕКС ШОКОЛАДНЫЙ

1.1.4 — 1.2.1

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ С ОРЕХОВОЙ МУКОЙ PATE SABLE

ЦЕЛЬ

ПРИНЕСТИ ПРИБЫЛЬ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

СЕЗОННЫЙ АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ
ПРИВЛЕЧЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ
ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ
ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

НА БАЗОВОМ РЕЦЕПТЕ НАМЕЛАКА ЮЗУ

3.4.3

3.2

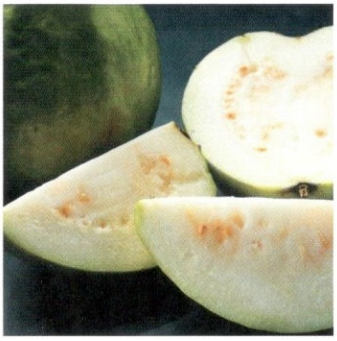
КРЕМ БАВАРСКИЙ С РОЗОВЫМ ШАМПАНСКИМ

7.2

«ВЕЛЮР» НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

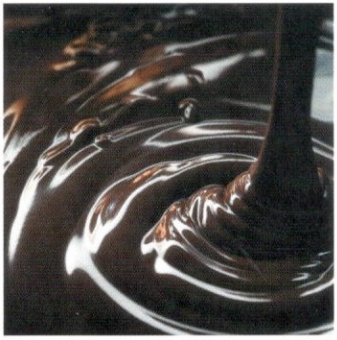
впечатление ВИШНЯ

Вишня — моя великая любовь и настоящий кошмар моего детства.
Любовь, потому как нет ничего вкуснее, чем набрать полный рот крупной, глянцевой и почти черной от спелости вишни и выплюнуть косточки, будто ты пушка, стреляющая ядрами-косточками. Вкусно до умопомрачения, а весело — словами не передать! Особенно если под рукой есть трубочка и ты стреляешь через нее костями в соседского пацана.
Но как только мама ставила передо мной ведро вишни и звучало слово «варенье»... Все, свет мерк и счастье уходило вдаль. Потому как вишневое варенье в нашей семье всегда варили без косточек. Срезать мякоть с косточки невозможно, нужно шпилькой, этим чудом кухонной техники, вытащить косточку из вишни, не повредив при этом саму ягоду. Первые полчаса было терпимо, а потом наступал провал во времени и памяти. Но темными холодными зимними вечерами варенье это было так прекрасно, настолько возвращало обратно в лето, что его невозможно было не любить. И не удивительно, что, создавая очередной тарт, я загрузила его вишней в самом ее прекрасном исполнении — в виде конфитюра без костей, благо сегодня мне ее уже не приходится чистить.



Неважно, какую форму имеет плод гуавы — округлую или продолговатую, не имеют значения толщина кожуры, количество семян и даже цвет мякоти — белый, желтый или розовый. Важно лишь, чтобы плод был снят с ветвей полностью созревшим. Тогда сполна раскроется нежный, сложно поддающийся описанию вкус гуавы, в котором малина и хвоя, ананас и земляника. Увы, все плоды, которые мы видим в продаже, сняты с дерева слишком рано. Но есть удачное решение — замороженное пюре из зеленой и розовой гуавы.

ГУАВА



Существует теория, что есть продукты со схожими вкусоароматическими молекулами. И если собрать таких партнеров вместе, то результат будет 1+1=3.
Темный шоколад и вишня — устойчивая пара, объединенная общими молекулами. Сегодня шоколад и вишня уже считаются классическим сочетанием.

ШОКОЛАД

Если у вас вдруг не оказалось лимонов, не торопитесь слепо заменять их лаймами. Изменится не только вкус! Во-первых, лаймы гораздо кислее лимонов. Кислотность (pH) лимонов лежит в пределах 2,2–2,5, а лаймов — 1,8–2,0. Убедитесь, что ваша рецептура не зависит от кислотности. Во-вторых, в лимонах выше содержание сахара, поэтому их вкус воспринимается как более сладкий. Да и вкусоароматический профиль этих двух цитрусовых совершенно разный!

ЛАЙМ

Сердце

тарт “сердце”

СЕЗОННЫЙ АССОРТИМЕНТ

3 шт.	Тарт «Сердце» из теста песочного с ореховой мукой для тартов и декора Pate Sable 220 мм (стр. 196)
450 г	Паста хрустящая «Деликрисп красные ягоды» IRCA S.r.l., **Италика-Трейдинг**
550 г	Начинка Фруттидор или конфи «амарена»
3 шт.	Кекс шоколадный 240 × 240 × 20 мм (стр. 186)
100 г	Сироп шоколадный **Kraft**
450 г	Намелака «зеленая гуава, лайм, ваниль» (на базе рецепта намелака «юзу», стр. 218)
450 г	Крем баварский с розовым шампанским (стр. 212)
	Рельефный лист для придания текстуры шоколадным изделиям
	Трафарет декоративный

На тарт нанести хрустящую пасту, распределить небольшой спатулой с изогнутой ручкой.
На хрустящий слой уложить начинку «амарена».
Из кекса вырубить форму «сердце», воспользовавшись кольцом, в котором выпекался тарт.
Поверх фруктового слоя уложить кекс, ножом выровнять высоту бисквита по высоте тарта.
Нанести на кекс ванильный сироп.
Намелаку взбить насадкой для мягких смесей на средневысокой скорости и выложить на тарт поверх бисквита, выровнять спатулой.
Тарт заморозить.
На замороженный тарт нанести слой взбитой намелаки при помощи кондитерского мешка. Поверх уложить рельефный лист для придания текстуры шоколадным изделиям, заморозить.
Подготовить к работе велюр.
Снять с замерзшего тарта рельефный лист, покрыть поверхность велюром в несколько оттенков, пользуясь декоративным трафаретом.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов.

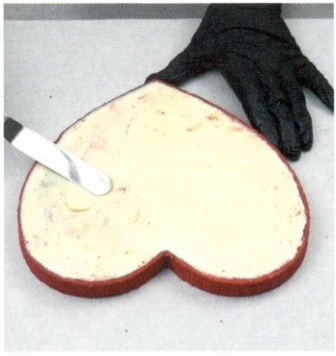
1

2

3

4

5


6

7

тарт "сердце"

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

3 шт.	Тарт «Сердце» в регулярном оформлении
750 г	Ягода свежая в ассортименте
500 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)
	Декор шоколадный

Подготовить свежую ягоду: клубнику покрыть нейтральной глазурью, малину наполнить глазурью.
Выложить ягоды на тарт на капли глазури, установить шоколадный декор.

Хранение
48 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

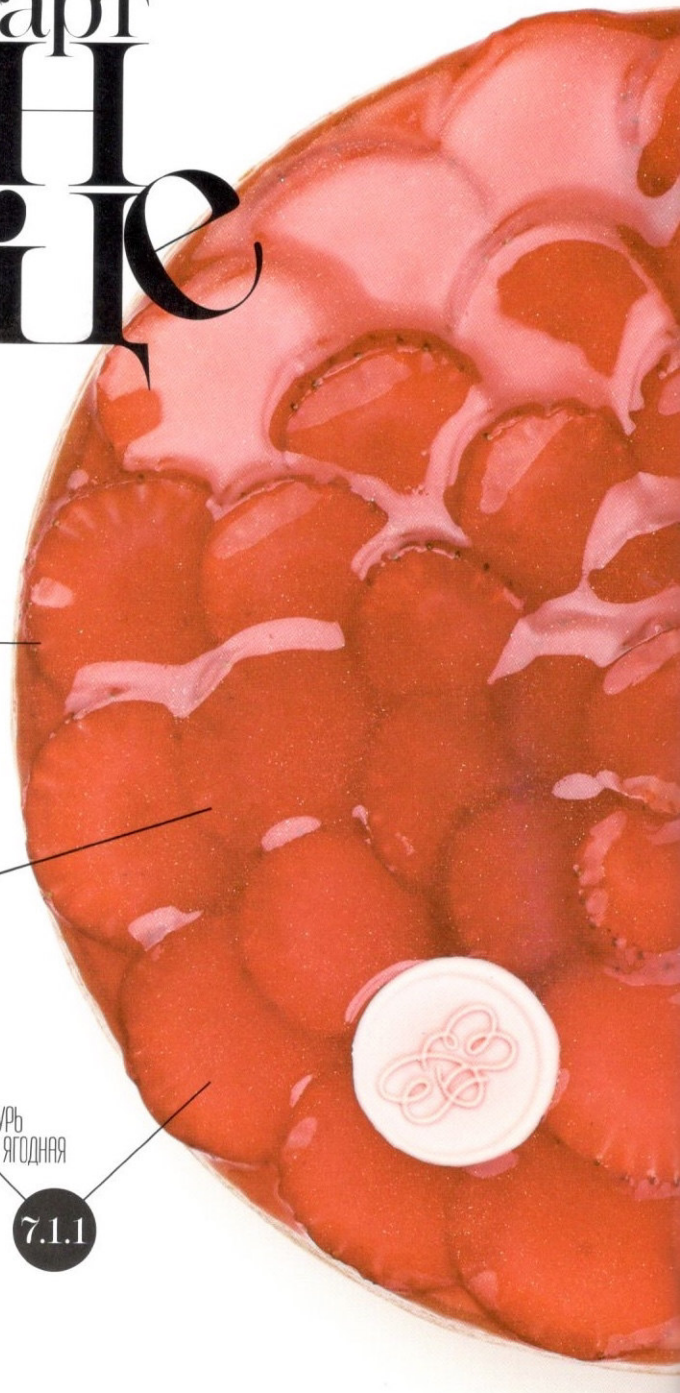
«Печенье» миндальное с вишней

30 штук

1200 г	Тесто песочное с ореховой мукой (стр. 196)
450 г	Начинка Фруттидор или конфи «амарена»
200 г	Пудра сахарная для декора нетающая

Тесто раскатать между двумя листами пергамента до толщины 4 мм. Вырубить 60 шт. дисков диаметром 7 см. В центре 30 дисков вырубить отверстия диаметром 2 см.
Заморозить. Выпекать печенье до готовности при 180°С 12 минут.
Оставить остывать при температуре цеха. На полностью остывшее печенье без отверстий отсадить начинку размером чуть больше, чем отверстие у второго печенья. Накрыть печеньем с отверстием и декорировать сахарной пудрой.

Сатин тарт



БИСКВИТ ЯГОДНЫЙ

1.1.8

1.2.1

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ С ОРЕХОВОЙ МУКОЙ PATE SABLE

ЦЕЛЬ

ПРИНЕСТИ ПРИБЫЛЬ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ГЛАЗУРЬ СОРБЕТНАЯ ЯГОДНАЯ

7.1.1

ЦЕЛЬ

ПРОБУДИТЬ ЖЕЛАНИЕ СОВЕРШИТЬ ПОКУПКУ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

НА БАЗЕ РЕЦЕПТА НАМЕЛАКА ЮЗУ

3.4.3

3.5

МУСС ЧИЗКЕЙК ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

1.2.4

КРАМБЛ

впечатление сорбет манго

Взбейте солнце в стакане! Да-да, я не шучу. Смешайте крупно нарезанное манго с лимонным соком и сахарной пудрой, взбейте в кухонном комбайне. Если у вас нет мороженицы, вылейте смесь в пластиковую коробку, закройте крышкой и уберите в морозильную камеру на 1 час. Достаньте из морозильника и взбейте полузамороженный сорбет, чтобы разбить ледяные кристаллы. Верните в морозильник еще на 40 минут и снова взбейте. Чудо для жаркого летнего дня! Ну что ж поделать, если вы и ваши клиенты любите манго так же, как и мой сын! Он им просто бредит, готов есть манго всегда, везде и в любом виде. Но когда на улице зима, сорбет — это как бы «холодно». А вы залейте солнце в тарт! Объем счастья тот же, но гораздо теплее!

компаньоны сорбет манго

Трудно поверить, что скромная клубника сложнее, чем может показаться. Известно, что ее аромат содержит более 360 летучих соединений. Они в свою очередь состоят из сложных эфиров, кетонов, терпенов, фуранонов, альдегидов, спиртов и серосодержащих соединений. Некоторые примеры этих компонентов включают фуранол, метилбутаноат и линалоол.
Фуранол, который мы воспринимаем как сладкий клубничный аромат, есть в манго и в свежих ананасах. Вот и найдены вкусы-компаньоны. Поэтому Пина колада, в которой ананас встречается с кокосом, образует с клубникой очень веселый оркестр.

КЛУБНИКА

Если вам хотя бы раз довелось откусить мякоть свежего кокоса, то вы наверняка отметили ощущение сливочности. Как такое возможно, подумаете вы, ведь в кокосе нет молочных продуктов? Действительно, в кокосе содержится вещество, сообщающее продуктам «сливочность», — лактон. Это химическое вещество отвечает за приятный кокосовый вкус с жирными, молочными, маслянистыми нотками. Зная это, мы можем предположить, что прекрасная способность сливок объединять вокруг себя разные продукты и вкусы свойственна и кокосу.

КОКОС

Ароматический профиль апельсина на удивление сложнее, чем можно было ожидать. Знакомый апельсиновый запах дополняется нотами лимона и других цитрусовых. В зависимости от концентрации пряно-острых ароматов апельсина некоторые сорта могут содержать фруктовые, зеленые или даже цветочные ароматы.

АПЕЛЬСИН

Стиле

тарт "манго-клубника"

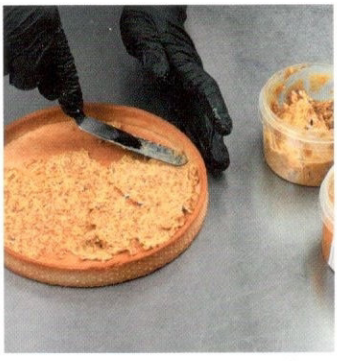
РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

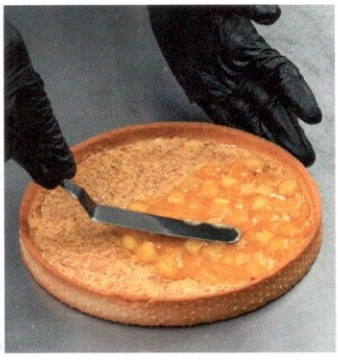
3 шт.	Тарт из теста песочного с ореховой мукой диаметром 190 мм (стр. 196)
450 г	Паста хрустящая «манго–маракуйя» для наполнения, прослойки, начинки конфет, добавления в шоколадные плитки, оформления кондитерских изделий. Cresco S.p.a., **Италика-Трейдинг**
3 шт.	Бисквит «манго» диаметром 160 мм, высотой 20 мм (стр. 194)
300 г	Начинка Фруттидор или конфи «манго»
360 г	Намелака «манго» (на базе рецепта намелака «юзу» на стр. 219)
500 г	Клубника свежая
500 г	Глазурь сорбетная клубничная (стр. 234)
	Декор шоколадный

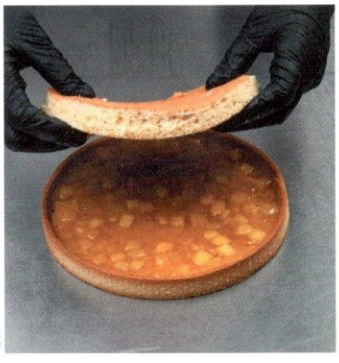
На тарт нанести хрустящую пасту, распределить небольшой спатулой с изогнутой ручкой.
На хрустящий слой уложить начинку «манго».
Поверх фруктового слоя уложить бисквит «манго», ножом выровнять высоту бисквита по высоте тарта.
Намелаку «манго» взбить насадкой для мягких смесей на средневысокой скорости и выложить на тарт поверх бисквита. Выровнять спатулой.
Тарт заморозить.
Ягоды клубники нарезать на слайсере поперек и уложить на замороженный тарт.
Сорбетную глазурь разогреть до рабочей температуры и покрыть тарт при помощи краскопульта. Тарт убрать в холодильник для дефростации. Перед подачей установить на тарт шоколадный декор.

Хранение
30–60 дней при -18°С, без ягоды, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.


1


2

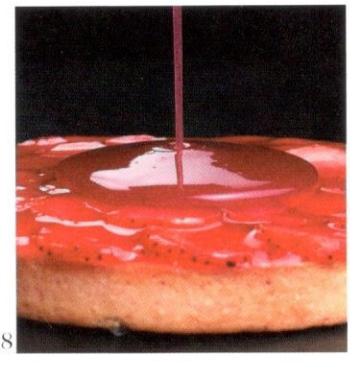

3

4

5

6

7


8

9

тарт "клубничное солнце"

ПРАЗДНИЧНЫЙ АССОРТИМЕНТ

3 шт.	Тарт из теста песочного с ореховой мукой диаметром 19 см с хрустящим слоем, начинкой, бисквитом и намелакой (стр. 196)
3 шт.	Мусс «клубника–гуава» (стр. 224)
200 г	Крамбл (стр. 199)
500 г	Глазурь сорбетная клубничная (стр. 234)
150 г	Мармелад нарезной «пина колада», нарезанный кубиками 5 × 5 мм.
6 шт.	Ягоды клубники среднего размера
	Декор шоколадный

Рекомендуемая форма
бублик из формы Silikomart 160 мм, **Италика-Трейдинг**

Сорбетную глазурь разогреть до рабочей температуры.
Готовый замороженный мусс покрыть глазурью и установить на тарт поверх намелаки. Тарт убрать в холодильник для дефростации.
Перед подачей в середину тарта выложить свежую ягоду.
По краям тарта выложить крамбл и мармелад.
Установить на тарт шоколадный декор.

Хранение
30–60 дней при -18°С, без ягоды и покрытия сорбетной глазурью, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

мармелад “пина колада”

1000 г	Пюре-коктейль «пина колада» **Ravifruit**
70 г	Сахар белый для пектина
24 г	Пектин желтый или яблочный
770 г	Сахар белый
140 г	Сироп глюкозный 43DE, LAPED S.r.l., **Италика-Трейдинг**
70 г	Сироп сахарный инвертный, LAPED S.r.l., **Италика-Трейдинг**
7 г	Кислота лимонная
7 г	Вода питьевая
50 г	Паста кокосовая
70 г	Шоколад белый
18 г	Ликер «Малибу»

Противень застелить силиконовым ковриком. Установить на него рамку размером 18 × 18 см. Поместить в сотейник пюре и пектин, смешанный с сахаром. Перемешать и довести до кипения на средневысоком огне. Увеличить мощность нагрева и, не прерывая кипения, ввести сахар, глюкозный сироп и инвертный сахарный сироп. Уварить мармелад до температуры 105–107°C или до 75 Brix.

Шоколад растопить и смешать с ореховой пастой до получения блестящей гладкой эмульсии.
Уваренный мармелад снять с огня, влить раствор лимонной кислоты, перемешать.
Смешать с шоколадно-ореховой эмульсией и добавить алкоголь. Быстро вылить готовый мармелад в подготовленную рамку, закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при комнатной температуре на 24 часа. Остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

Хранение
не замораживать;
не хранить в холодильнике во избежание набора влаги;
3–9 месяцев при +18–20°C в герметичном контейнере, проложенный пергаментом.

Павлова

БИСКВИТ МАЛИНОВЫЙ

1.1.8 — 1.2.1

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ С ОРЕХОВОЙ МУКОЙ PATE SABLE

ЦЕЛЬ

УВЕЛИЧИТЬ ОБЪЕМ ПОКУПКИ И СРЕДНЕГО ЧЕКА

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

УЧАСТНИК НАБОРА

ЦЕЛЬ

ПРОБУДИТЬ ЖЕЛАНИЕ
СОВЕРШИТЬ ПОКУПКУ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

КОНФИ (НАЧИНКА ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ)

5.2.3

3.4.8

ГАНАШ ВАНИЛЬНЫЙ
НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

впечатление меренга

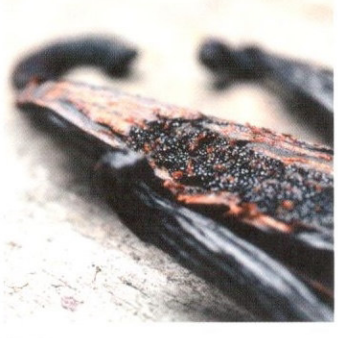
Поверьте, далеко не всегда основой для создания десерта становится вкус. Белый, как чистый снег, хрупкий и невесомый, воздушный, порхающий, тающий… Продолжать можно долго: эпитетов не меньше, чем рецептов этого особенного десерта. Но одно остается неизменным: меренга обязана присутствовать, ведь все восторженные эпитеты напрямую относятся только к ней. Конечно, я тоже должна была отметиться и предложить свой вариант десерта «Павлова». И у меня весь танец вокруг меренги. У каждого свое представление о меренге в этом десерте: хрупкая, слегка тянущаяся, очень белая или слегка карамелизованная. Я в первую очередь думаю о ней как о хрупком цветке, ведь балерина, танец, пачка, цветок роза почти неразрывны!

Клубника, малина, черника, ежевика — все эти ягоды хороши сами по себе. Но, собранные в коктейль, они создают новую реальность, сочетая различные текстуры, вкусы и ароматы: одни лопаются, другие жуются, третьи создают ароматический фон, а вкус четвертых раскрывается позднее. Все это превращает изначально прекрасные ягоды в бесценный фейерверк вкуса и аромата.

КРАСНЫЕ ЯГОДЫ

Количество сливочного жира, содержащегося в сливках, определяет, насколько хорошо они взбиваются в пену, и устойчивость пены. Чем выше содержание жира в сливках, тем приятнее вкус и богаче текстура. Более того, жирные сливки не сворачиваются при термической обработке совместно с другими продуктами.
Идеальными для взбивания считаются пастеризованные сливки жирностью 32–35%. Они обеспечат лучший вкус, взобьются в легкую пушистую пену, которая будет долго держать форму.
Чтобы продлить срок хранения сливок, их пастеризуют, нагревая до температуры не менее 150°С. Они становятся более капризными для взбивания, но хорошо подходят для нагревания и легко загущаются в кислой среде, например, лимоном или уксусом.

СЛИВКИ



Таитянская ваниль, произрастающая на островах Французской Полинезии (Таити), является наиболее редким и дорогим вариантом этой незаменимой пряности. Ее вкус считается более мягким, чем у Vanilla planifolia, но аромат сильнее. Она содержит меньше ванилина и больше гелиотропина, который придает аромату фруктовый нюанс. В зависимости от происхождения стручков, способа извлечения аромата и его концентрации вы сравниваете ваниль с черносливом, горьким миндалем, цветами или даже сушеным табаком с древесными, смолистыми нотами.

ВАНИЛЬ

Пьяный тарт

3 шт.	Тарт из красного песочного теста диаметром 190 мм (стр. 196)
450 г	Паста хрустящая «красные ягоды»[1]
3 шт.	Бисквит малиновый диаметром 160 мм, высотой 15 мм (стр. 194)
360 г	Ганаш ванильный на белом шоколаде (стр. 223)
300 г	Начинка Фруттидор «малина»[2] или начинка фруктово-ягодная термостабильная (стр. 231)
250 г	Свежие ягоды (клубника, малина, черника)
15 шт.	Розы из итальянской меренги
15 шт.	Диски из теста песочного орехового (стр. 196) толщиной 2 мм, выпеченные между двумя перфорированными ковриками
	Декор шоколадный «зеленые листики»

На тарт нанести хрустящую пасту, распределив небольшой спатулой с изогнутой ручкой.
Поверх хрустящего слоя уложить малиновый бисквит.
Ганаш на белом шоколаде взбить насадкой «венчик» на средневысокой скорости и переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой 14 мм.
Расстояние между краем борта и бисквитом заполнить ганашом.
Продолжить отсаживать ганаш поверх бисквита, начиная от края тарта.
Оставить свободными от ганаша 10 см в центре тарта.
Заполнить свободное пространство начинкой Фруттидор «малина».
В каждую розу отсадить сначала ванильный ганаш, затем — немного малиновой начинки в центр.
Завершить сборку диском из песочного печенья.
Установить розы (по 5 шт. на каждый тарт) по периметру.
В центр тарта выложить свежие ягоды. Закончить оформление тарта шоколадным декором — «зелеными листиками».

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

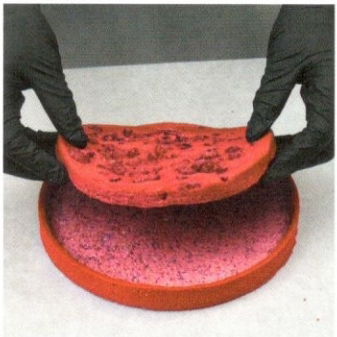
Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

---

[1] Хрустящая паста «Деликрисп красные ягоды» используется для наполнения, прослойки, начинки конфет, добавления в шоколадные плитки, оформления кондитерских изделий, IRCA S.p.a., Италика-Трейдинг.

[2] Начинка Фруттидор — фруктовая начинка с содержанием ягод 70% применяется для кондитерских и хлебобулочных изделий, десертов, творожных сырков, мороженого. IRCA S.p.a., Италика-Трейдинг.

1

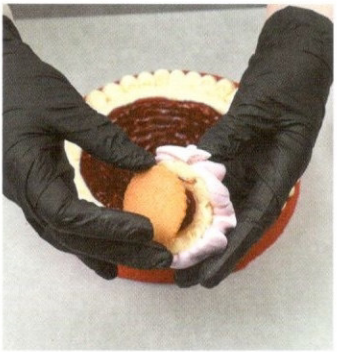

2

3

4

5

6


7

8

9

10

11

тарталетка «Павлова»

УЧАСТНИК НАБОРА

18 шт.	Тарталетка из теста песочного с ореховой мукой (стр. 196) диаметром 80 мм
18 шт.	Бисквит малиновый диаметром 60 мм, высотой 5 мм (стр. 194)
180 г	Хрустящая паста «Кранфил манго–маракуйя», Cresco S.p.a., **Италика-Трейдинг**
800 г	Ганаш ванильный на белом шоколаде (стр. 223)
540 г	Начинка Фруттидор «манго»
126 шт.	Лепестки из итальянской меренги
200 г	Масло какао тонированное

Рекомендуемая форма
форма FIAMMA («пламя») 30 мм × 35 мм, объем 12,5 мл × 26 штук, Silikomart, **Италика-Трейдинг**

Заполнить форму «пламя» начинкой Фруттидор «манго» и заморозить.
На тарталетки нанести очень тонкий слой хрустящей пасты, распределить небольшой спатулой с изогнутой ручкой.
Поверх хрустящего слоя уложить малиновый бисквит.
Ганаш ванильный взбить насадкой «венчик» на средневысокой скорости, часть переложить в кондитерский мешок с насадкой для лепестков.
Нанести небольшое количество ганаша поверх бисквита и выровнять спатулой, поверх ганаша установить замороженные сердцевины из начинки манго.
Закрыть каждую сердцевину начинки, установленную на тарталетку, тонким слоем ганаша, нанося его по спирали. Тарталетки можно заморозить.
Перед реализацией установить на каждую тарталетку по 7 лепестков из итальянской меренги.
Окрашенное какао-масло разогреть до 50°С и нанести, используя аэрограф с соплом 8 мм, на лепестки из меренги, тонируя их.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

“безе”

15 г	Альбумин
110 г	Пюре малиновое **Ravifruit**
250 г	Пудра сахарная
2 г	Кислота лимонная

Смешать все ингредиенты в термостойкой чаше.
Установить чашу над кипящей водой так, чтобы вода не доставала до дна чаши, иначе белок коагулирует у стенок чаши.
Перемешивая, довести смесь до 55°С (максимум 60°С), снять чашу нагрева.
Перелить белок в дежу кухонной машины и взбить насадкой «венчик» на средней скорости до остывания и образования устойчивых пиков.
Переложить меренгу в кондитерский мешок с насадкой «открытая французская звезда» 8 мм и отсадить на пергамент или силиконовый коврик.
Выпекать при 85°С (температура загрузки 100°С) 2–3 часа или до полного высыхания.
Хранить при контролируемой влажности 50–55% при температуре 18–20°С.

Эклер

3.4.5

НАМЕЛАКА «ЯБЛОКО, МАЛИНА, КЛЮКВА»

1.3.2

ТЕСТО ЗАВАРНОЕ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ «ПАРИЖ-БРЕСТ»

ЦЕЛЬ
ПРИНЕСТИ ПРИБЫЛЬ

↓

КАТЕГОРИЯ
БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ
УЧАСТНИК НАБОРОВ

ЦЕЛЬ
СОЗДАТЬ ОБОРОТ
КАТЕГОРИЯ
БАЗОВЫЕ
ПОПУЛЯРНЫЕ
УЧАСТНИК НАБОРОВ
МАРМЕЛАД НАРЕЗНОЙ ИНЖИР С КРАСНЫМ СУХИМ ВИНОМ
6.3
6.2
МАРМЕЛАД НАРЕЗНОЙ «МАНГО-ДЖАНДУЙЯ»
3.4.8
ГАНАШ ВАНИЛЬНЫЙ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ
КОМПОТ «АНАНАС-ВЕРБЕНА» С КУСОЧКАМИ МАНГО И ЗЕМЛЯНИКОЙ
5.1.3

Эклер впечатление земляника

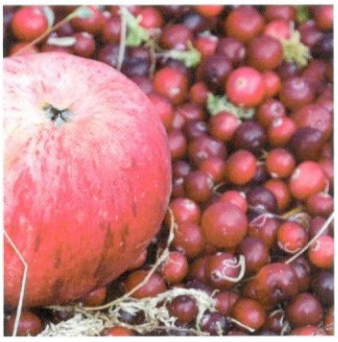
Вроде бы ближайшие родственники. Но разве можно сравнить аромат культивируемой клубники и дикой земляники? В дикой ягоде гораздо больше ароматических молекул, в том числе дополнительных, таких мощных, как мирт и лавр. Так одна маленькая ягодка становится центром вашего десерта, заставляя весь мир вращаться вокруг нее.

Мне хотелось поддержать смолистые оттенки вкуса земляники, но не переусердствовать. Тут в пару к землянике пришло манго с похожими травяными нотами, но хорошо сбалансированным сладко-свежим вкусом. А еще землянику в отличие от малины невозможно заглушить сливками. Поэтому в десерт вошел ванильный ганаш на белом шоколаде. Успех этого трио был обеспечен!

компаньоны земляника

Глинтвейн, вино, специи, инжир или смородина, мандарины или хвоя. Все эти вкусы и ароматы ведут нас в Рождество, порождая эмоции, прочно связанные с химией и физикой. Нагревание специй с вином запускает два процесса — диффузию и испарение. Когда специи попадают в вино, различные вкусовые составы специй начинают переходить в жидкость. Некоторые из них будут быстрее растворяться в спирте, другие — в воде, третьи практически не растворяются в жидкости и всплывают на поверхность. Чем дольше вы оставляете на огне ковш со специями и вином, тем лучше обмениваются ароматы. Тем не менее стоит помнить, что при испарении алкоголя уходит и часть ароматов; поэтому держим крышку закрытой и не позволяем вину активно кипеть. С молотыми пряностями дело пойдет быстрее, но вкус вина станет грубее. Я предпочитаю оставлять их целыми.

ГЛИНТВЕЙН



Соус к утке, коблер, заварной крем, пряная тушеная капуста, крамбл, тарт, колбаски… Знаете, что всех их объединяет? Яблоки и клюква — уникальное сочетание. Восхитительная смесь плодов и ягод, свежая сладость яблока и терпкость клюквы создают прохладу и напоминание о зиме летом, а прогретое с пряностями вино — о летнем тепле в Рождество.

В летнее время морс из яблок и клюквы со льдом — однозначный фаворит. Он освежает и утоляет жажду и не слишком сладок. А фруктовый лед из яблочного и клюквенного сока порадует ваших малышей.

ЯБЛОКИ И КЛЮКВА

Не путайте корицу с кассией! Хотя эти пряности относятся к одному виду, у них есть заметные различия в профиле ароматов.

Кассия (Сайгонская корица) лучше всего играет в большинстве традиционных западных блюд: печенье, пирогах, пирожных, мороженом, сладком хлебе и горячих напитках. Ее смелый вкус хорошо выделяется на фоне жира и муки, а пряный оттенок создает ощущение сладости. Кассия прекрасно вписывается в рецепты, где есть гвоздика, мускатный орех или душистый перец.

Цейлонскую корицу оставьте для тех блюд, где ей отведена солирующая роль или конкуренты не так сильны. Ее тонкий вкус и аромат звучат рядом с шоколадом, ванилью, темными ликерами и цитрусовыми. Кассия отлично играет против хрустящих яблок, а теплые ноты корицы идеально подходят к соку и цедре апельсинов.

КОРИЦА ЦЕЙЛОНСКАЯ

Пирожное эклер «сердечность»

6 шт.	Эклер «капля» ровная (стр. 203)
6 шт.	Эклер «капля» изогнутая (стр. 203)
850 г	Ганаш ванильный (стр. 223)
100 г	Компот «ананас–вербена» с кусочками манго и земляникой (стр. 227)
100 г	Начинка Фруттидор или конфи «малина»
12 шт.	Печенье песочное 2 мм толщиной, повторяющее формы «капли»
100 г	Мармелад нарезной «инжир с красным вином» (стр. 225)
100 г	Мармелад нарезной «манго–джандуйя» (стр. 83)
	Декор шоколадный

В готовых остывших или замороженных эклерах вырубить ножом отверстие с одной стороны.
Ванильный ганаш взбить насадкой «венчик» и переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой 8 мм.
Компот «ананас–вербена» с кусочками манго и земляникой и начинку «малина» переложить в кондитерские мешки с круглой насадкой 6–8 мм.
Заполнить все эклеры на 1/3 ванильным ганашом: сначала дно, затем бока, образуя лунку из ганаша.

В каждую лунку из ганаша выложить понемногу:
— в «капли» изогнутые — компот «ананас–вербена»
— в «капли» ровные — начинку «малина».

Поверх начинки отсадить ванильный ганаш и разровнять его небольшой спатулой.
Каждый эклер установить отверстием вниз на печенье, повторяющее его форму.
На каждый эклер отсадить по восемь бусинок ганаша.
На ганаш установить шоколадный декор:
— на «капли» изогнутые — изогнутые зеленые капельки
— на «капли» ровные — розовые ровные капельки.

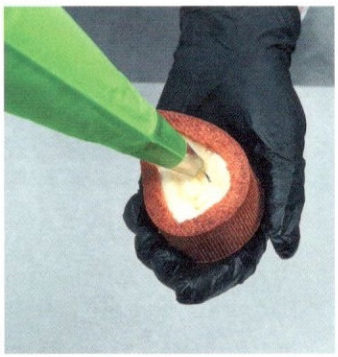
Мармелад нарезать мелкими кубиками, декорировать ими каждый эклер, установив кубики на бусинки из ганаша:
— на «капли» изогнутые — мармелад «инжир»
— на «капли» ровные — мармелад «манго».

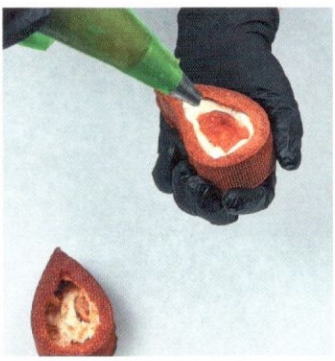
Хранение
30 дней при -18°С в герметичном контейнере, без декора и мармелада;
1 день при +4°С.

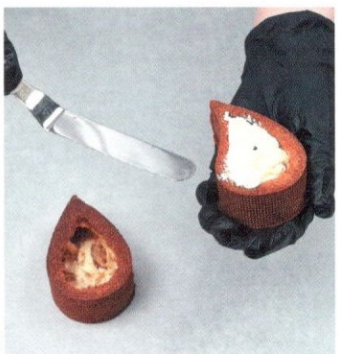
Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

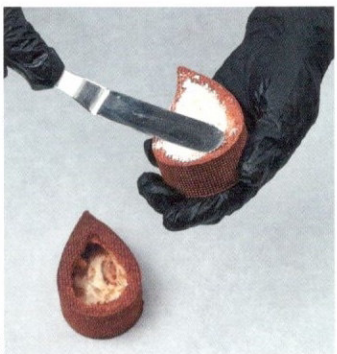
1

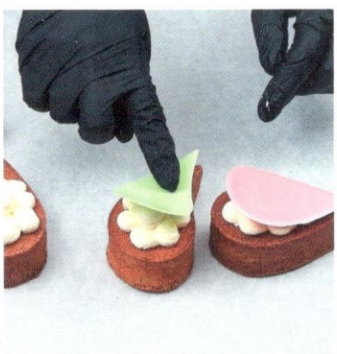
2


3


4


5


6


7

8

9

Мини-пирожное "Париж–Брест"

ДЕСЕРТ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

6 шт.	Замороженные заготовки для мини-пирожных «Париж–Брест» с ореховой посыпкой (стр. 204)
6 шт.	Замороженные заготовки для мини-пирожных «Париж–Брест» с посыпкой «малина–фисташка» (стр. 204)
6 шт.	Замороженные заготовки для мини-пирожных «Париж–Брест» с посыпкой «манго–кокос» (стр. 204)
250 г	Крем ореховый (стр. 221)
250 г	Намелака «юзу» (стр. 219)
250 г	Намелака «яблоко–малина–клюква» (стр. 220)
100 г	Карамель соленая (стр. 231)
100 г	Компот «манго–земляника» (стр. 227)
100 г	Начинка Фруттидор или конфи «малина»

Остывшие или замороженные заготовки для мини-пирожных «Париж–Брест» разрезать на две части. Ореховый крем взбить насадкой «венчик» и выложить в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» 8 мм. Намелаки взбить насадкой для мягких смесей до эластичной текстуры и выложить в кондитерские мешки с насадкой «открытая звезда» 8 мм. Соленую карамель взбить насадкой «венчик» и выложить в кондитерский мешок без насадки.

Компот и начинку «малина» выложить в кондитерский мешок без насадки. На нижнюю половину каждой заготовки отсадить колечко из крема, середину заполнить второй начинкой:

— на заготовки с ореховой обсыпкой: ореховый крем и взбитая карамель
— на заготовку с посыпкой «манго»: намелака «юзу» и компот «манго–земляника»
— на заготовку с посыпкой «малина–фисташка»: намелака «яблоко–малина» и начинка «малина».

Все заготовки накрыть крышечками с соответствующей посыпкой.

Хранение

15 дней при -18°С в вакуумной упаковке;
1 день при +4°С.

Перед использованием дефростировать при +4°С.

Оптимальная температура для дегустации 6–8°С.

мармелад нарезной

“вяленый инжир с красным вином”[1]

150 г	Инжир вяленый
350 г	Вино сухое красное + вино для восполнения объема
7 г	Пектин яблочный
50 г	Сахар белый мелкий для пектина
480 г	Сахар белый мелкий
60 г	Глюкоза (сироп 43DE)
8 г	Кислота лимонная
8 г	Вода питьевая
	Набор специй для ароматизации вина (пряный узелок)
6 шт.	Анис звездчатый
1 палочка	Корица
1 стручок	Ваниль
1 коробочка	Кардамон
5 бутонов	Гвоздика

Рекомендуемая форма
рамка 18 × 18 см, установленная на силиконовый коврик — 1 шт.

Инжир перебрать, обрезать твердые хвостики, нарезать кусочками 5 × 5 мм, добавить вино и смешать в сотейнике. Пряности собрать в чайный мешочек, погрузить в вино с инжиром, довести до кипения. Снять с плиты, закрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 24 часа для ароматизации.
Через 24 часа пряный узелок достать из смеси, взвесить ароматизированное вино и при необходимости восполнить объем вином.
Пектин смешать с сахаром.
Ароматизированное вино с инжиром нагреть до 40°С, ввести венчиком смесь из пектина и сахара.
Довести вино с пектином до кипения и понемногу, не прерывая кипения, ввести сахар и глюкозу.

Если сироп глюкозы поместить в лунку из сахара, то глюкоза не прилипнет к стенкам чаши и смесь будет легче выложить.

Вино с сахаром довести до кипения, постоянно помешивая, и уварить до 111°С на среднем огне (*активное кипение приводит к карамелизации сахара на дне сотейника*).

Уваренный мармелад снять с плиты, влить раствор лимонной кислоты, перемешать и быстро вылить в подготовленную рамку. Закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при температуре цеха на 24 часа.

Готовый остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

Хранение
не замораживать;
не хранить в холодильнике, иначе мармелад отсыреет;
3–9 месяцев при +18–20°С в герметичном контейнере, проложенный пергаментом.

[1] Вы можете выбрать другие вяленые фрукты, например, курагу или изюм султан, и подобрать к нему подходящий напиток: красное сухое или белое полусухое, а к вяленым персикам подойдет полусухое розовое вино.

Макаронс

НАМЕЛАКА
«ЯБЛОКО, МАЛИНА, КЛЮКВА»

3.4.5

ЦЕЛЬ
ПРИВЛЕЧЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ
БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ
УЧАСТНИК НАБОРОВ

ЦЕЛЬ

ПРОБУДИТЬ ЖЕЛАНИЕ СОВЕРШИТЬ ПОКУПКУ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

СТАТУСНЫЕ

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

БИСКВИТ «МАНГО» НА БАЗЕ БИСКВИТА МАЛИНОВОГО

1.1.8

1.4.1

БИСКВИТ ДЛЯ МАКАРОН

3.4.8

ГАНАШ ВАНИЛЬНЫЙ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ И КЛУБНИКИ С РОЗОВОЙ ВОДОЙ

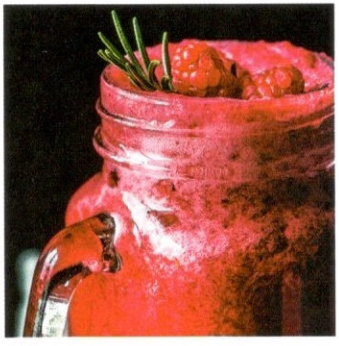
5.1.1

Макарон

впечатление **фруктовый прилавок**

Как бы ни была продумана ассортиментная матрица, витрина не будет полной, если в ней нет макарон. И неважно, любите вы их или нет. На этих цветных малышей есть устойчивый спрос, особенно в праздники — только успевайте выдавать разнообразие. Чем больше видов на витрине, тем больше средний чек. Вот вам вся правда про макарон. Они для меня как фруктовый прилавок на рынке в Барселоне: так красиво и вкусно, что все хочется купить. Не ограничивайте свою фантазию и запросы любимых клиентов, украшайте свою витрину этими чудесными тортами, пирожными, птифурами в макароновом исполнении.

компаньоны фруктовый прилавок



Я выросла с розовыми кустами на заднем дворе. Это не такие кустики, как вы себе представляете. Это настоящие деревья, достающие до крыши дома, если их не подрезать. Бутоны, конечно, на таком дереве становятся меньше размером, но их все равно столько, что мама делала из них вино. Вином эта розовая жидкость называлась условно: алкоголь появлялся в нем на последнем этапе, в процессе крепления, и меня уже не интересовал. А вот до добавления алкоголя получался какой-то необыкновенного вкуса волшебный напиток. Мы с сестрой набирали в тарелки малину и клубнику, засыпали их сахаром и растирали в ароматную пену, бабушка доставала большой стеклянный графин, сгружала в него ягоду и заливала розовым настоем. Не было в мире ничего вкуснее!

МОРС ИЗ МАЛИНЫ С КЛУБНИКОЙ С РОЗОВОЙ ВОДОЙ

Когда вам говорят, что белый шоколад — это не настоящий шоколад, не слушайте.

Чем больше я работаю с белым шоколадом, тем больше его люблю как материал для творчества.

Он облагораживает ганаш и сливочный крем, но не забирает на себя внимание от фруктов, делает богаче мороженое и панакоту.

Белый шоколад добавляет сливочности к цитрусовым и имбирю, закругляет композиции с яркими пряностями типа кардамона. Он может сбалансировать слишком горький шоколад и очень крепкий кофе. Благодаря содержанию масла какао, молока и ванили можно ввести его в тесто вместо масла. Он способен сделать много такого, с чем не справится никакой другой шоколад!

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Манго торт

2 шт.	Бисквит «манго» диаметром 20 см (стр. 194)
2 шт.	Бисквит макарон диаметром 20 см (стр. 205)
100 г	Пунш для пропитки кексов и бисквитов (стр. 225) на клубничном сиропе **Kraft** и пюре манго–ананас–вербена **Ravifruit**
700 г	Ганаш на белом шоколаде (стр. 223)
350 г	Компот из малины с клубникой на розовой воде (стр. 226)
	Декор шоколадный
	Ягоды свежие для декора

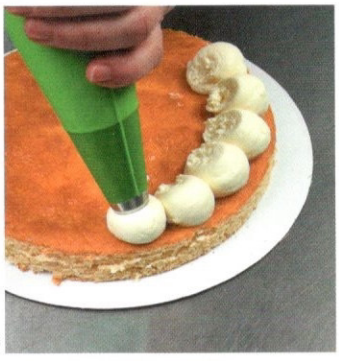
Бисквит пропитать пуншем.
Ванильный ганаш взбить насадкой «венчик» на средневысокой скорости (3,5 на Kenwood Cooking Chef). Взбитый ганаш переложить в мешок с круглой насадкой 13 мм.
Компот пробить блендером и переложить в мешок с круглой насадкой 8 мм.
Отсадить ганаш на бисквит в один ряд по периметру.
Следом отсадить кольцо компотом, повторить линию ганаша и в центре отсадить компот. Поверх компота отсадить еще линию ганаша.
Накрыть ганаш и компот крышкой макарон.
Отсадить на поверхность несколько капель ганаша, закрепить на них клубнику, покрытую нейтральной глазурью, и шоколадный декор.
По периметру бисквита таким же образом закрепить шоколадный ажурный борт.

Хранение
72 часа при +4°С декорированный.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

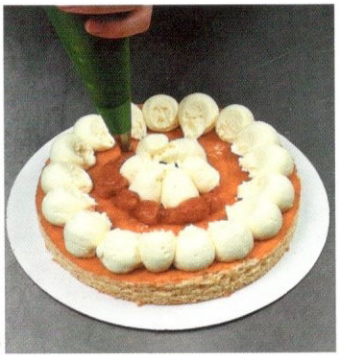
1

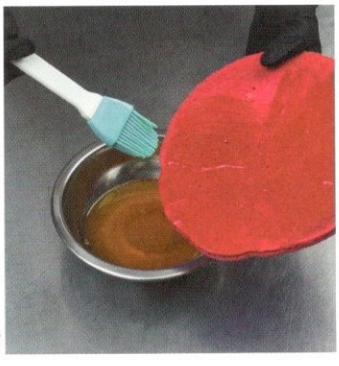
2

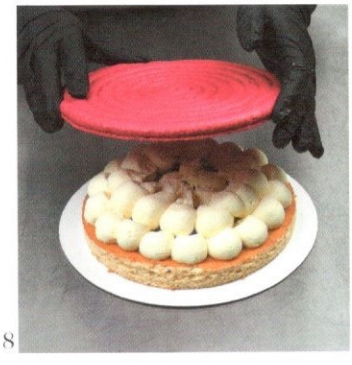

3

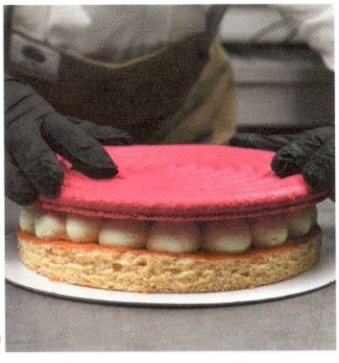
4

5


6


7


8


9

10

11

пирожное «макарон»

24 шт.	Готовые крышки макарон диаметром 80 мм
или	
48 шт.	Готовые крышки макарон диаметром 40 мм (стр. 205)
700 г	Ганаш или намелака из ассортимента
350 г	Компот или конфи из ассортимента
	Декор шоколадный

Ганаш или намелаку взбить насадкой «венчик» или насадкой для мягких смесей на средневысокой скорости (3,5 на Kenwood Cooking Chef). Переложить в мешок с круглой насадкой 13 мм.
Компот пробить блендером и выложить в мешок с круглой насадкой 8 мм.

Конфи с тонкой текстурой пробивать не нужно.

Отсадить на одну из двух половинок колечко или жемчужины ганаша/намелаки и в середину — компот/конфи, закрыть крышкой.
Собранные макароны быстро заморозить для хранения.

Хранение
3 месяца при -18°С в герметичном контейнере;
сроки хранения макарон при +4°С определяются сроками хранения начинок.

Перед декорированием дефростировать в холодильнике.
Декорировать макарон перед реализацией.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

бисквит для "макарон"

24 стандартных макарона

300 г	Мука миндальная
300 г	Пудра сахарная
30 г	Крахмал кукурузный
110 г	Белок (1)
80 г	Вода питьевая
300 г	Сахар белый
110 г	Белок (2)
	Краситель водорастворимый
	Масло какао для покрытия крышек макарон

Противни застелить тефлоновыми ковриками.
Смешать в чаше кухонного комбайна миндальную муку, сахарную пудру и крахмал. Просеять в широкую миску. Белки (1) взбивать на средней скорости (3,5 на Kenwood Cooking Chef) до мягких пиков. Одновременно начать варить сироп из воды, красителя и сахара до 118°С на средней мощности (800 Вт). Повысить скорость взбивания до средневысокой.
Готовый сироп вылить тонкой струйкой во взбивающиеся белки. Продолжить взбивать меренгу до 45°С.
В мучную смесь вылить белки (2) и добавить треть взбитой меренги, перемешать, растирая спатулой. Добавить оставшуюся меренгу и перемешать методом складывания. НЕ РАСТИРАТЬ!
Готовое тесто переложить в мешок с круглой насадкой требуемого размера.
Отсадить макароны выбранного размера на тефлоновые коврики.

Стандартная форма 4 см — насадка 10 мм
Макарон пирожное 8 см — насадка 11 мм
Макарон торт 20 см — насадка 12–14 мм, отсадка по спирали от центра.

Выпекать в зависимости от размера:
16 минут при 132°С с конвекцией (температура загрузки 150°С)
18 минут при 134°С с конвекцией (температура загрузки 152°С)
22 минуты при 136°С с конвекцией (температура загрузки 154°С)

Готовность макарон можно проверить, потрогав крышку: если она двигается под пальцами, досушить еще две минуты в печи.
Готовые макароны снять с противня, не снимая при этом с коврика. Оставить для полного остывания на столе. Полностью остудить и снять макароны с коврика.
Крышки средних и больших макарон покрыть растопленным какао-маслом.

Хранение
1 день при +18–22°С в герметичном контейнере.

Кезефина

ВЗБИВАЕМЫЙ ОРЕХОВЫЙ КРЕМ

3.4.6

1.1.6

БИСКВИТ МУАЛЕ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА

«ВЕЛЮР» НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

7.2

ЦЕЛЬ

ОБЕСПЕЧИТЬ ПОТОК ПОКУПАТЕЛЕЙ

↓

КАТЕГОРИЯ

БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ

ПОДДЕРЖАТЬ ИМИДЖ МАГАЗИНА

↓

КАТЕГОРИЯ

СТАТУСНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

КОМПОТ «ЖАРЕНЫЙ МАНДАРИН»

5.1.2

3.4.3

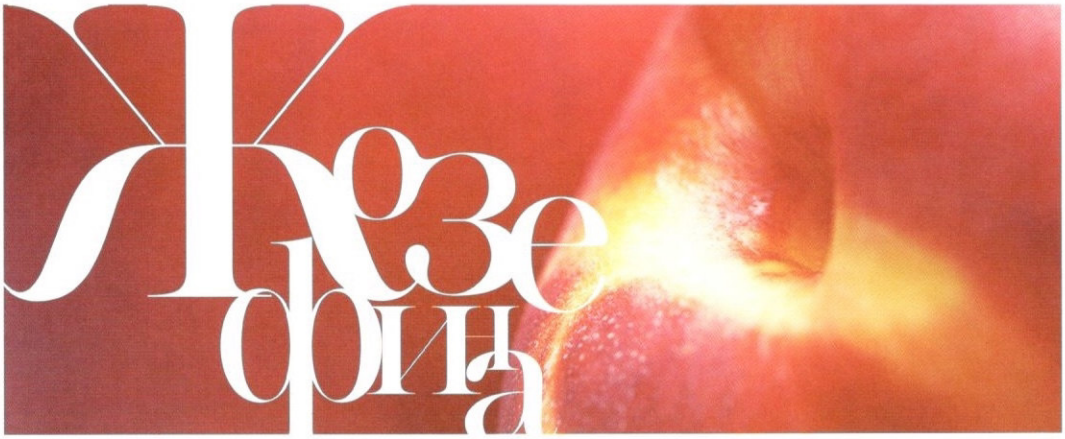
НАМЕЛАКА ЮЗУ

3.5

МУСС ЧИЗКЕЙК ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

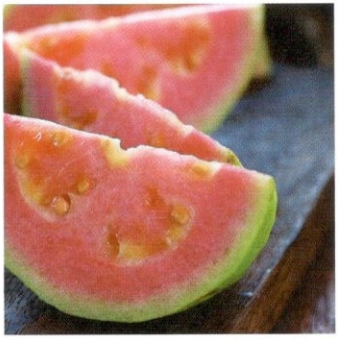
ГЛАЗУРЬ НА СУХОМ МОЛОКЕ

7.1.2



впечатление персик

Кому сказать спасибо за прекрасный фрукт? Когда-то именно французы привезли персики из Китая. Верьте или нет, но несколько веков назад Париж стал домом для процветающей индустрии выращивания персиков, которая производила до 17 миллионов плодов в год! В XVII веке на восточной окраине Парижа, известной как Монтерей, появились оригинальные стены лабиринта, служившие опорой и защитой персиковых деревьев. Уже тогда появились первые изысканные десерты с использованием нежных ароматных плодов, было выведено множество сортов.
По сей день малоизвестное сообщество культиваторов выращивает персики в садах Монтерея.

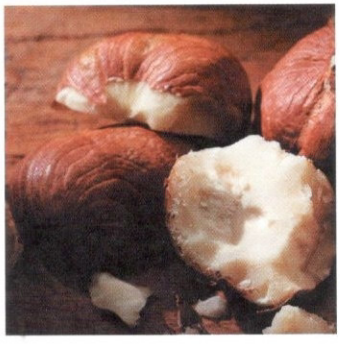


Самая сладкая из всех сортов гуавы. Полумягкая лососево-розовая мякоть с мелкими желтоватыми семенами, которые необязательно удалять, со сладким мускусным ароматом с тропическими нотами папайи, маракуйи, дыни и спелой груши влюбляет в себя с первого кусочка. Мякоть розовой гуавы влажнее, чем зеленой, поэтому ее легко превратить в пюре. Подслащенное пюре из розовой гуавы можно использовать для приготовления мороженого, джемов, желе, соков, коктейлей. Превосходно сочетается с ягодами, цитрусовыми, бананами, имбирем, медом, кокосами и карри.

РОЗОВАЯ ГУАВА

Не всякий мандарин — клементин. Клементин считают природным гибридом мандарина и померанца, у него особый вкус и аромат, плотно прилегающая кожура. Название свое он получил по имени монаха, обнаружившего эти вкуснейшие плоды во время миссионерства в Алжире в середине XIX века. Если нет клементина, используйте те мандарины, которые есть под рукой.

МАНДАРИН



Чем пахнет фундук? Молекула, ответственная за запах фундука, известна как бобовый пиразин. Это соединение имеет запах, который описывают как «горохоподобный», землистый, бобовый, шоколадный и ореховый. Всего понемножку, но все это вместе дает характерный запах, который мы знаем как «фундучный».

ФУНДУК

Жозефина

торт “жозефина”

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

2 шт.	Бисквит муале (стр. 190) диаметром 16 см, высотой 1,5 см, замороженный
180 г	Деликрисп кокос[1] Irca, **Италика-Трейдинг**
240 г	Компот «Жареный мандарин» (стр. 229)
240 г	Намелака «юзу» (стр. 218)
2000 г	Мусс чизкейк фруктово-ягодный на итальянской меренге (стр. 224)
1500 г	Глазурь на сухом молоке розовая (стр. 236)
	Декор шоколадный

Рекомендованные формы
форма силиконовая «Радиус» от Silikomart диаметром 195 мм, 1530 мл — 2 шт.
кольцо металлическое диаметром 160 мм — 2 шт.

Металлическое кольцо установить на противень, выстеленный силиконовым ковриком или бумагой для выпечки.
Выложить в него замороженный бисквит.
Нанести на бисквит хрустящую пасту, используя небольшую изогнутую спатулу.
Компот переложить в кондитерский мешок без насадки и отсадить по спирали — от центра к внешнему краю.
Таким же образом нанести намелаку.
Поместить в шкаф шоковой заморозки.

Замороженный бисквит с начинками вырезать из кольца и при необходимости вырубить середину нужного размера.
Вырубленную часть бисквита с начинками можно использовать для сборки мини-торта.
Выбранную силиконовую форму частично заполнить муссом, разровнять.
Уложить в середину инсерт бисквитом вверх.
Заполнить свободное пространство муссом, пользуясь кондитерским мешком без насадки. Бисквит должен выступать над поверхностью мусса на 0,5–1,0 мм. Собранный торт поместить в шкаф шоковой заморозки.
Замороженный торт покрыть глазурью на сухом молоке.
Убрать в холодильник для дефростации.
Перед подачей торт задекорировать шоколадным декором согласно выбранному дизайну.

Торты в силиконовой форме всегда собирают «вниз головой».

Хранение
30–60 дней при -18°С в итоговой форме, неглазированный, тщательно упакованный;
2 дня при +4°С с глазурью и декором.

Оптимальная температура дегустации 8–12°С.

[1] Деликрисп кокос — хрустящая паста с цветом и вкусом молочного шоколада и кокоса, с включением вафельной крошки и кокосовой стружки. Используется для наполнения, прослойки, начинки конфет, оформления кондитерских изделий, как добавка в шоколадные плитки.

1

2

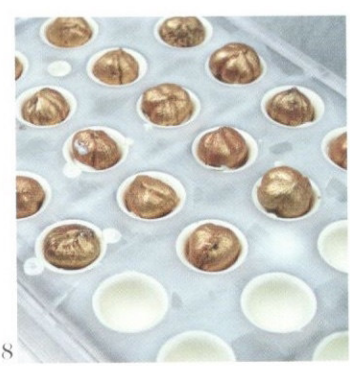
3

4

5

6

7


8

9

10

11

тарт "узоры"

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

2 шт.	Бисквит муале (стр. 190) диаметром 16 см, высотой 1,5 см, замороженный
400 г	Крем ореховый (стр. 214)
600 г	Покрытие шоколадное мягкое (стр. 239)
300 г	Смесь шоколадная для декорирования «Велюр» на белом шоколаде (стр. 239)
	Красители жирорастворимые Е 120, Е171
	Декор «орехи золоченые»

Шоколадное мягкое покрытие разогреть до рабочей температуры, налить в широкую емкость.
Бисквит наколоть на шпажки и, пользуясь ими как ручками, окунуть в разогретое мягкое покрытие так, чтобы оно покрыло дно и борта бисквита. Покрытый глазурью бисквит установить на пергамент.
Взбитый ореховый крем выложить в кондитерский мешок с насадкой Сан-Оноре (St. Honore), отсадить на бисквит согласно выбранному дизайну. Заморозить.
Разогреть шоколадную смесь для декорирования «Велюр» до 45–50°С, окрасить в два оттенка. Отфильтровать, залить в краскопульт с соплом 2–2,5 мм и покрыть тарт с расстояния 20–40 см. Один оттенок использовать как основной, другой — для тонирования. Убрать в морозильную камеру на несколько минут для стабилизации покрытия. Установить золоченые орехи.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

снэк “ореховая палочка”

1150 г | Тесто для бисквита муале из лесного ореха (стр. 190)

Рекомендуемые формы
формы металлические овальные 130 × 35 мм высотой 20 мм — 12 шт.

Формы установить на противень, застеленный силиконовым ковриком, заполнить тестом.
Выпекать 25 минут при 160°С (температура загрузки 175°С), не пересушить.
Готовый бисквит заморозить, не вынимая из форм.
Вырезать из форм.
Завернуть в пленку для последующего хранения или использовать по назначению.

Хранение
тесто не замораживать и не хранить.

Хранение выпеченного бисквита
60 дней при -18°С, тщательно завернув в пленку;
7 дней при +4°С.

Перед реализацией дефростировать при +4°С.

Можно оформить кремом или покрыть мягким шоколадным покрытием для расширения ассортимента.

Розовый лимонад

КРЕМ БАВАРСКИЙ
С РОЗОВЫМ ШАМПАНСКИМ

3.2

7.1.1

ГЛАЗУРЬ
СОРБЕТНАЯ ЯГОДНАЯ

ЦЕЛЬ
ПРИНЕСТИ ПРИБЫЛЬ

↓

КАТЕГОРИЯ
БАЗОВЫЕ

↓

ПОПУЛЯРНЫЕ
УЧАСТНИК НАБОРОВ

ЦЕЛЬ

ПРОБУДИТЬ ЖЕЛАНИЕ СОВЕРШИТЬ ПОКУПКУ

↓

КАТЕГОРИЯ

ПРИОРИТЕТНЫЕ

↓

ОСОБЕННЫЕ

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

БИСКВИТ ПАН ДЕ ЖЕН

1.1.2

1.1.1

БИСКВИТ ЗАВАРНОЙ ДЛЯ РУЛЕТОВ

5.1.1

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ И КЛУБНИКИ С РОЗОВОЙ ВОДОЙ

впечатление игристое вино

Новый год, свадьба, юбилей… Большие торжества немыслимы без мелких, покалывающих пузырьков шампанского. История игристого вина из Шампани длится лет пятьсот, но лишь последние двести лет особые события стали отмечать с шампанским. Страшно представить, но всего за полвека, с 1850 до 1900-х годов, рынок игристых вин буквально взлетел с 6 до 28 тысяч бутылок в год.
Можно сколь угодно долго рассуждать о том, чем один вид шампанского отличается от другого, важно только помнить, что носить гордое название позволено лишь игристому из провинции Шампань. Все остальное — всего лишь игристые вина. Но среди них есть исключительные образцы!

Говорим «клубника» и тут же представляем себе ароматную кисло-сладкую ягоду с таким узнаваемым вкусом. Справедливости ради нужно сказать, что эти ягоды есть не что иное, как земляника садовая. Она стелется по земле, отсюда и русское название. Но есть в природе, а также на столах у тех, кто понимает, округлые ягоды-клубочки настоящей клубники. Получается, что любая клубника — земляника, но не всякая земляника — клубника.

Но оставим научные споры ученым, а сами будем наслаждаться клубникой с шампанским и взбитыми сливками в баваруа и кремах, в открытых пирогах и суфле.

КЛУБНИКА

Малина, как и клубника, дальняя родственница роз. Общим у них остался не только цвет, но и свежая сладость в аромате. Если верить мифу, когда-то малина была белой, но приобрела свой яркий цвет, когда нимфа Ида уколола палец, собирая ягоды для младенца Юпитера.

Как бы то ни было, малина может быть не только красной или белой, но и золотистого, фиолетового и даже черного цвета.

Аромат и сладость ягод зависят от сорта, и не всегда самые яркие, крупные и аппетитные выигрывают во вкусе.

МАЛИНА

Розовый

торт “розовый лимонад”

праздничное оформление

200 г	Пунш для пропитки кексов и бисквитов на пюре маракуйя **Ravifruit** и сиропе ванильном **Kraft** (стр. 225)
200 г	Бисквит пан де жен с кусочками ягод (диаметр 16 см) (стр. 183)
400 г	Бисквит «Заварной рулад», ароматизированный малиновым чаем, с малиновой меренгой из восстановленного белка (30 × 40 см) (стр. 182)
570 г	Компот из малины и клубники с розовой водой (стр. 226)
550 г	Намелака «клубника–базилик»
400 г	Крем баварский с розовым шампанским (стр. 212)
	Краситель водорастворимый малиновый
750 г	Глазурь сорбетная ягодная (малина) (стр. 234)
	Кандурин золотой
	Декор шоколадный

Рекомендуемые формы
кольцо металлическое диаметром 20 см, высотой 10 см
лента бортовая ацетатная 1300 см (150 микрон)
коврик силиконовый

*Можно использовать сироп сахарный 30В, но сироп от компании **KraftHeinz** такой же плотности содержит сорбиновую кислоту — консервант, замедляющий скорость развития бактерий в пропитанном бисквите.*

Ровный противень застелить силиконовым ковриком, выставить металлическое кольцо. Выложить кольцо внутри бортовой ацетатной лентой.
Охлажденный бисквит пан де жен с кусочками ягод пропитать пуншем, выложить в подготовленное кольцо и заморозить.
Замороженный бисквит «Заварной рулад» размером 30 × 40 см (подсохшие и округленные края обрезать) покрыть тонким слоем компота, убрать в камеру шоковой заморозки и охладить до +1°С. Поверх охлажденного компота нанести намелаку и повторно убрать бисквит в камеру шоковой заморозки, охладить до +1°С.
Бисквит с нанесенными начинками нарезать на четыре ленты размером 40 × 7 см. Каждую ленту свернуть в рулет, заморозить. Замороженный рулет установить на замороженный бисквит пан де жен.
Заполнить внутренний объем кольца баварским кремом с розовым шампанским, заморозить. Краситель развести в кипяченой воде.
Сорбетную ягодную (малина) глазурь разогреть до 90°С, окрасить красителем, добавить кандурин.
Остудить до 70°С, пробить блендером. Заполнить краскопульт с соплом 2–2,5 мм.
Замороженный торт освободить от кольца и ленты.
Покрыть глазурью из краскопульта.
Торт убрать в холодильник для дефростации.
Готовый к продаже торт оформить шоколадным бортом, установить шоколадный декор.

Хранение
покрытый сорбетной глазурью торт не замораживать во избежание потери блеска;
2–3 дня при +4°С, декорированный.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

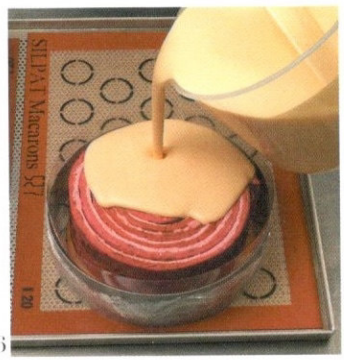
1

2

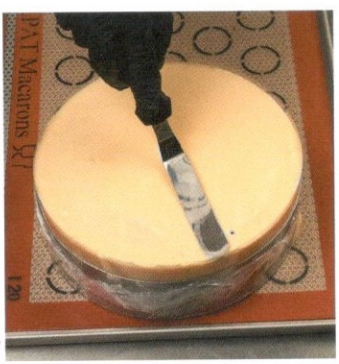
3

4

5



6



7

8

9

рулет “ягодный блеск”

УЧАСТНИК НАБОРА

4 шт.	Готовые рулеты из заварного бисквита с намелакой и компотом
4 шт.	Подложки из теста песочного с ореховой мукой (миндального) Pate Sable толщиной 2 мм (стр. 196)
300 г	Пюре «ананас–вербена» Ravifruit
700 г	Глазурь капсульная Мамма Миа[1] LAPED S.r.l, **Италика-Трейдинг** (стр. 238)
	Декор шоколадный

Бисквит с нанесенными начинками нарезать на четыре ленты размером 40 × 7 см. Каждую ленту свернуть в рулет. Поместить в шкаф шоковой заморозки.
Капсульную глазурь смешать с пюре, пробить блендером и довести до кипения на максимальной мощности на индукционной плите.

Готовая глазурь при кипении станет прозрачной. В этот момент ее можно окрашивать. Окунуть в глазурь срезы замороженных рулетов.
Поставить рулеты вертикально на чистый срез и убрать в холодильник для дефростации.
Готовые к продаже рулеты установить на индивидуальные подложки из песочного теста.

Хранение
покрытые капсульной глазурью рулеты можно заморозить, избегая промежуточной дефростации;
30 дней при -18°С в герметичном контейнере;
2–3 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

[1] Уникальная желейная глазурь для покрытия кондитерских изделий, фруктов, десертов, в том числе замороженных жидких масс, смузи, фруктового пюре и т.д. Идеально покрывает любую замороженную массу и удерживает ее даже при +5°С. Также хорошо держится на поверхности изделия, придавая ему зеркальный суперблеск. Может быть использована для приготовления начинок и вставок. Глазурь можно замораживать.

пирожное нарезное

«розовый лимонад»

РЕГУЛЯРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

400 г	Бисквит «Заварной рулад», ароматизированный малиновым чаем, с малиновой меренгой из восстановленного белка размером 60 × 20 см (стр. 182)
570 г	Компот из малины и клубники с розовой водой (стр. 226)
550 г	Намелака «клубника–базилик» (стр. 216)
400 г	Крем баварский с розовым шампанским (стр. 212)
750 г	Глазурь сорбетная ягодная (малина) (стр. 234)
	Краситель водорастворимый малиновый
	Кандурин золотой

Рекомендуемые формы
коврик силиконовый
рамки акриловые для сборки нарезных тортов 20 × 20 см высотой 5 мм — 9 шт. и 2 мм — 3 шт.

Ровный противень застелить силиконовым ковриком. Выставить рамку высотой 5 мм, уложить в нее замороженный бисквит. Сверху установить рамку высотой 2 мм и нанести слой компота, заморозить. Продолжить наращивание слоев в высоту: установить рамку высотой 5 мм и нанести слой намелаки, заморозить. Установить рамку высотой 5 мм, нанести слой баварского крема, заморозить. Повторить процесс, начиная с бисквита, еще дважды. Окончательно заморозить. Краситель развести в кипяченой воде.
Сорбетную ягодную (малина) глазурь разогреть до 90°С, окрасить красителем, добавить кандурин.
Пробить блендером при 70°С, заполнить краскопульт с соплом 2/2,5 мм. Освободить замороженную заготовку от рамок и сразу же покрыть глазурью из краскопульта.
Нарезать пласт на пирожные или торты желаемого размера.
Покрытые глазурью изделия убрать в холодильник для дефростации.

Хранение
покрытые сорбетной глазурью изделия не рекомендуется замораживать во избежание потери блеска;
2–3 дня при +4°С, декорированный.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

5 ПРАВИЛ КОНДИТЕРСКОЙ ВИТРИНЫ *с WOW-эффектом!*

Ольга ПЕНИОЗА, кондитер

Заполнение холодильных витрин в кондитерской или в ресторане должно опираться на основные принципы мерчендайзинга и отвечать стратегии позиционирования точки продаж. В зависимости от назначенных каждому товару ролей и от того, к какой категории он относится, ему определяют место на витрине с точки зрения доступности или возможного привлечения покупателей.

1 На самом лучшем месте с самым лучшим обзором должен располагаться самый выгодный товар. Выгода от товара может быть разная. Если это товар сезонный и к тому же скоропортящийся, например, тарт «Павлова» со свежими ягодами, то его место на самой верхней полке — первой в зоне покупательской активности.

2 Если же это товар основного ассортимента, который клиент хорошо знает и идет именно за ним и от которого кондитерская получает основной объем дохода, например, кекс «Шоколадный», то он вполне может занять в витрине вторую полку сверху.

3 На самой нижней полке можно расположить товары с наибольшим сроком хранения, относящиеся к категории дополнительных, таких, например, как джемы и соленая карамель в банках.

4 Разумно принять во внимание другое правило мерчендайзинга: товар располагается по ходу покупателя — от дорогого к дешевому; крупные упаковки располагаются на нижних полках; товар располагается блоками по товарным группам — ассортимент макарон располагается вместе, ассортимент кексов также находится на одной полке.

POLUS

Торговое холодильное оборудование, которое помогает продавать!

5 Если вы проводите рекламную акцию или находитесь в сезонном, праздничном режиме, то товар, относящийся к данным событиям, должен располагаться на витрине в зоне прямой видимости и легкого доступа.

ОАО «Компания «Полюс»
www.oaopolus.ru
тел. +7 (8362) 23-28-51
e-mail: sales@oaopolus.ru

1.1.1 БИСКВИТ ЗАВАРНОЙ ДЛЯ РУЛЕТОВ, АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЕМ, С МАЛИНОВОЙ МЕРЕНГОЙ ИЗ ВОССТАНОВЛЕННОГО БЕЛКА

220 г	Молоко цельное + для восполнения объема
150 г	Масло сливочное 82,5%
5 г	Чай с ароматом розы
150 г	Яйцо
260 г	Желток
220 г	Мука пшеничная средней силы (содержание белка 10–11,5%, W=130/220)
45 г	Альбумин
355 г	Пюре малиновое **Ravifruit**
	Краситель водорастворимый, цвет малиновый[1]
190 г	Сахар белый
3 г	Цедра лайма

Молоко и масло довести до кипения. Заварить чай, накрыть пленкой, настоять 30 минут.

Процедить в чистый сотейник, восполнить объем молоком.

Яйца смешать с желтками до однородности.

В ароматизированную молочно-масляную смесь добавить цедру, довести до кипения. Всыпать муку, перемешивать лопаткой до полного увлажнения муки. Подсушить на малом огне до образования пленки на дне сотейника.

Переложить тесто в дежу, установить насадку «лопатка». Перемешивать на средней скорости 2–3 минуты. Постепенно ввести яично-желтковую смесь.

Альбумин восстановить в малиновом пюре **Ravifruit**. Добавить краситель, взбить меренгу до образования легкой блестящей пены (мягче, чем мягкие пики).

Добавить к заварному тесту небольшую часть малиновой меренги, чтобы облегчить его. Аккуратно соединить обе массы лопаткой.

Изогнутой спатулой распределить бисквитное тесто по 350–750 г на силиконовый коврик или бумагу для выпечки.

Выпекать при 180°С (температура загрузки 195°С) в конвекционной печи 8–12 минут.

Сразу после выпечки накрыть бисквит силиконовым ковриком, затянуть пленкой «в контакт» и быстро остудить до +4°С.

Хранение

60 дней при -18°С, тщательно упакованный;
5 дней при +4°С.

[1] Допустимое количество красителя на вес готового продукта рассчитывается на основании рекомендаций производителя.

1.1.2 БИСКВИТ ПАН ДЕ ЖЕН С КУСОЧКАМИ ЯГОД

500 г	Марципан 50%, желательно без добавления горького миндаля (паста миндальная универсальная из калифорнийского миндаля и сахара (52%), Georg Lemke GmbH&Co.KG, **Италика-Трейдинг**)
500 г	Яйцо
90 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
7 г	Разрыхлитель
135 г	Масло сливочное нуазет, растопленное и охлажденное
20 г	Клубника замороженная
10 г	Цедра апельсиновая **Ravifruit**

Марципан (миндальную пасту) выложить в чашу, подходящую для СВЧ, прогреть в течение 30–45 секунд на максимальной мощности до 40°С.
Переложить марципан в дежу миксера или кухонной машины. Установить насадку «венчик». Начать взбивать на средневысокой скорости, прогревая феном стенки дежи или включив встроенный нагрев кухонной машины на 50°С.
Постепенно добавить яйца, продолжая взбивать и прогревать дежу. Яйца добавлять порциями (следующую порцию после того, как предыдущая полностью объединится с марципаном). Добавить апельсиновую цедру. Периодически останавливать процесс взбивания и очищать венчик и стенки дежи от прилипших кусочков.
Муку смешать с разрыхлителем и просеять на миндально-яичную массу. Аккуратно вмешать лопаткой, поднимая массу со дна и выкладывая в центр дежи — сложением.
Отделить примерно 1/10 часть смеси и вмешать в масло-нуазет.
Объединить обе смеси.
Клубнику нарезать кусочками, не размораживая.
Выложить тесто в формы.
Сверху выложить кусочки ягод и сразу же поставить в печь.
Выпекать при 180–200°С (температура загрузки 195–215°С) 12–14 минут (для 1 кг бисквита на противне 60 × 40 см).
Быстро охладить до +4°С.

Хранение
60 дней при -18°С, тщательно завернутый в пленку;
5 дней при +4°С.

тесто

1.1.3

340 г	Пюре из запеченной очищенной тыквы баттернат[1]
384 г	Сахар белый
256 г	Масло растительное
112 г	Яйцо
320 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
5 г	Соль
5 г	Разрыхлитель
5 г	Сода пищевая
5 г	Набор специй для рождественской коврижки
80 г	Фундук жареный рубленый
100 г	Груша вяленая
	Дополнительно
150 г	Масло сливочное

Рекомендуемые формы
Silikomart ТОРТАФЛЕКС САВАРЕН
160 × 80 × 40 мм — 1 шт.

Тыкву запекать в конвектомате 40 минут при температуре 180–200°С. Очистить и пробить блендером в пюре, отделить необходимое количество. Переложить в дежу миксера или кухонной машины, установить насадку «венчик». Всыпать сахар, влить растительное масло и взбивать на средневысокой скорости 5 минут.
Добавить яйца и взбивать на средневысокой скорости еще 5 минут.
Муку просеять с солью, разрыхлителем, содой и набором специй.
Снизить скорость работы миксера и понемногу добавить мучную смесь и орехи. Перемешать.
Вяленую грушу нарезать мелкими кубиками и лопаткой ввести в тесто.
Готовое тесто переложить в кондитерский мешок без насадки для последующего порционирования.

Подготовка формы для выпечки:
— силиконовые формы смазать растительным маслом и протереть бумажной салфеткой или смазать смесью для подготовки форм;

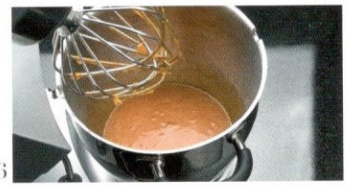
1

2

3

4

5


6

[1] Для этого рецепта идеально подходит десертный кабачок, известный как баттернат.

тесто

КЕКС ТЫКВЕННЫЙ

— металлические формы смазать смесью для подготовки форм или вложить тефлоновый вкладыш.

Тесто выложить в формы (в таком виде можно хранить тесто в холодильнике до четырех часов).

Норма закладки теста в форму

форма металлическая 120 × 70 × 50 мм — 220 г;
форма 70 × 70 × 70 мм — 150 г;
форма Silikomart ТОРТАФЛЕКС САВАРЕН 160 × 80 × 40 мм — 400 г.

Сливочное масло взбить насадкой «лопатка» до состояния помады, выложить в кондитерский мешок, срезать 1,5–2 мм. Отсадить маслом линию по всей длине кекса.

Выпекать в конвекционной печи при 170°С (загрузка при 185°С) 20–25 минут.

Выпеченный горячий кекс покрыть глазурью красная слива и вернуть в духовой шкаф на 2 минуты для закрепления глазури.

Готовый кекс можно заморозить для последующего хранения.

Готовый крем шибуст красная слива выложить в кондитерский мешок с круглой насадкой 10 мм и отсадить на кекс согласно выбранному дизайну.

Установить шоколадный декор, последним добавить декор из песочного печенья.

Перед декорированием дефростировать в холодильнике при +4°С.

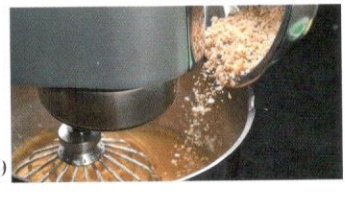
Хранение

без декора:
60–90 дней при -18°С;
5 дней при +4°С;
с кремом и декором:
30 дней при -18°С, упакованный во избежание потери влаги;
1–2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

7

8


9

10

11

12

ТЕСТО

1.1.4

500 г	Марципан 50%
600 г	Яйцо[1]
80 г	Мука пшеничная средней силы (содержание белка 11,5–12,5%, W=220/280)
15 г	Разрыхлитель
300 г	Шоколад темный кувертюр Diamante ICAM, **Италика-Трейдинг** (67% какао-продукты, 32% сахар, 43% какао-масло, 4 капли)
150 г	Масло сливочное 82,5%
5 г	Семена зеленого аниса молотые
	Дополнительно
150 г	Масло сливочное для подготовки формы и нанесения на поверхность

Показатель процент (%) в составе марципана описывает количество миндаля по отношению к сахару. В данном случае на каждые 100 г сахара приходится 50 г миндаля.
В России принято определять силу муки содержанием белка. Для этого рецепта подойдет любая пшеничная мука из мягких сортов пшеницы с содержанием белка 11,5–12,5% (см. на упаковке).
На импортной муке сила муки обозначается буквой W. В данном случае значение W должно быть 220/280.

[1] Если используются непастеризованные яйца, необходимо пробить их блендером и процедить.

ТЕСТО

КЕКС ШОКОЛАДНЫЙ

Марципан разломать на кусочки, выложить в чашу, подходящую для СВЧ, прогреть в течение 30–45 секунд на максимальной мощности.
Переложить марципан в дежу миксера или кухонной машины. Установить насадку «венчик». Начать взбивать на средневысокой скорости, прогревая феном стенки дежи или включив встроенный нагрев кухонной машины.
Постепенно добавить яйца, продолжая взбивать и прогревать дежу. Яйца добавлять порциями (следующую порцию после того, как предыдущая полностью объединится с марципаном). Периодически останавливать процесс взбивания и очищать венчик и стенки дежи от прилипших кусочков марципана.
Добавить анис и продолжить взбивать массу до образования белой широкой ленты, не прекращая нагрев (повышенная температура помогает в том числе раскрыться аромату аниса).
Параллельно растопить шоколад и сливочное масло, перемешать до однородной блестящей массы.
В шоколадную смесь ввести лопаткой 1/4 марципаново-яичной массы, перемешать до объединения.
Объединить обе смеси лопаткой и аккуратно ввести муку, смешанную и просеянную с разрыхлителем. Переложить тесто в кондитерский мешок для последующего порционирования.

Подготовка формы для выпечки:

— силиконовые формы смазать маслом и протереть бумажной салфеткой;
— металлические формы смазать смесью для подготовки форм или вложить тефлоновый вкладыш.

Тесто выложить в формы (в таком виде можно хранить тесто в холодильнике до четырех часов).

Норма закладки теста в форму

форма металлическая 120 × 70 × 50 мм — 200 г тесто + 10/20% дополнительный гарнир;
форма 70 × 70 × 70 мм — 120 г тесто + 10/20% дополнительный гарнир.

Масло сливочное взбить насадкой «лопатка» до состояния помады, выложить в кондитерский мешок, срезать 1,5–2 мм. Отсадить маслом линию по всей длине кекса.

Линия сливочного масла на поверхности теста способствует красивому раскрытию кекса при выпекании.

Выпекать в конвекционной печи при 160°С (температура загрузки 175°С) 20–25 минут.
Готовый кекс можно заморозить для последующего хранения.
Перед декорированием дефростировать в холодильнике при +4°С.

Хранение

60–90 дней при -18°С;
5 дней при +4°С.

тесто

1.1.5

1350 г	Сахар белый
30 г	Цедра лимонная **Ravifruit**
1095 г	Яйцо
600 г	Сливки жирностью не менее 33%
160 г	Кубики цукатные из лимонной цедры для кондитерского производства I.D.A.V. S.p.a., **Италика-Трейдинг**
7,5 г	Соль
1080 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
19,5 г	Разрыхлитель
420 г	Масло сливочное 82,5%
2300 г	Пунш для пропитки кексов и бисквитов на пюре маракуйя **Ravifruit** и сиропе ванильном **Kraft** (стр. 225)
	Дополнительно
150 г	Масло сливочное
	Оформление перед продажей
900 г	Глазурь ананас–вербена **Ravifruit** на базе нейтральной (стр. 237)
400 г	Намелака «юзу» (стр. 218)
400 г	Декор из песочного теста (стр. 196) Декор шоколадный
	Дополнительно
	Смесь для подготовки форм

Рекомендуемая форма
форма Silikomart ТОРТАФЛЕКС САВАРЕН
160 × 80 × 40 мм — 4 шт.

В чаше смешать венчиком сахар и лимонную цедру.
Добавить яйца, размешать венчиком.
Отдельно смешать сливки с цукатными кубиками и солью, перемешать с яичной смесью.
В полученную смесь добавить муку, смешанную и просеянную с разрыхлителем.
Сливочное масло растопить и охладить до 32°С, ввести венчиком в тесто, размешать.
Готовое тесто переложить в кондитерский мешок без насадки для последующего порционирования.

Подготовка форм для выпечки
— силиконовые формы смазать растительным маслом и протереть бумажной салфеткой или смазать смесью для покрытия форм;
— металлические формы смазать смесью для подготовки форм или вложить тефлоновый вкладыш.

Тесто выложить в формы (в таком виде можно хранить тесто в холодильнике до 4–12 часов).

Норма закладки теста в форму
форма металлическая 120 × 70 × 50 мм — 220 г;
форма 70 × 70 × 70 мм — 150 г;
форма Silikomart ТОРТАФЛЕКС САВАРЕН
160 × 80 × 40 мм — 400 г.

Подъем теста при выпечке в 2,5–3 раза от первоначального объема.
Сливочное масло взбить насадкой «лопатка» до состояния помады, выложить в кондитерский мешок, срезать 1,5–2 мм. Отсадить маслом линию по всей длине кекса.

Выпекать в конвекционной печи 50–55 минут при 150°С (температура загрузки 165°С).
Готовый горячий кекс пропитать теплым пуншем и быстро охладить до +4°С или заморозить.

КЕКС С ПУНШЕВОЙ ПРОПИТКОЙ «МАРАКУЙЯ–АНАНАС–ВЕРБЕНА»

ОФОРМЛЕНИЕ НА ЗАКАЗ

Перед декорированием замороженный кекс необходимо дефростировать при +4°С.

Декорирование

Охлажденный кекс покрыть фруктовой глазурью (ананас–вербена).

Покрытый глазурью кекс можно заморозить для последующего хранения.

Готовую намелаку взбить до однородной эластичной текстуры насадкой «лопатка» или насадкой для мягких смесей на средневысокой скорости (3,5–4 для кухонной машины Kenwood Cooking Chef).

Переложить намелаку в кондитерский мешок с круглой насадкой 10 мм и отсадить на кекс согласно выбранному дизайну.

Установить шоколадный декор, последним добавить декор из песочного печенья.

Хранение

сырое тесто не замораживать;

готовые кексы без декора:

60–90 дней при -18°С;

3–4 дня при +4°С;

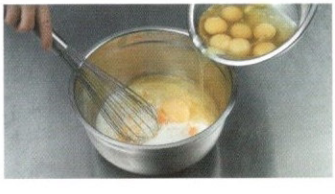
готовые кексы с намелакой:

30 дней при -18°С, упакованные во избежание потери влаги;

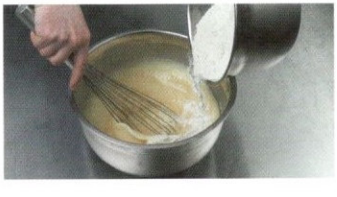
1–2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

1


2

3

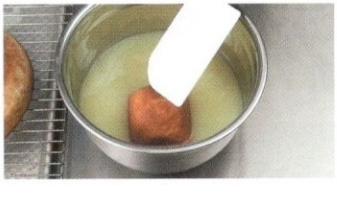

4

5

6

7

8


9

тесто

1.1.6

160 г	Фундук[1]
56 г	Белок
56 г	Сахар белый для белков
40 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
126 г	Сахар белый
1 г	Пудра ванильная (молотый стручок ванили)
74 г	Масло сливочное 82,5%
86 г	Яйцо
40 г	Желток

Дополнительно
Смесь для подготовки форм

Фундук поместить в кухонный комбайн и смолоть в муку средней фракции. Белки взбить до мягких пиков (не перебить), постепенно добавляя сахар.
Муку смешать с сахаром и ванильной пудрой.
Сливочное масло разогреть до 40°С.
Смешать в деже миксера с насадкой «лопатка» сухие ингредиенты с яйцом, желтками и горячим маслом.
Аккуратно объединить со взбитыми белками, используя метод складывания. Переложить тесто в кондитерский мешок без насадки.
Металлические формы или рамки обработать смесью для подготовки форм.
Распределить тесто в формы или рамки, установленные на силиконовый коврик. Выпекать 25 минут при 160°С (температура загрузки 175°С), не пересушить. Готовый, еще теплый, бисквит прижать по всей поверхности, не вынимая из кольца.
Заморозить, вырезать из колец.
Завернуть в пленку для последующего хранения или использовать для сборки торта.
Перед реализацией дефростировать при +4°С.

Хранение
тесто не замораживать и не хранить;
выпеченный бисквит хранить:
60 дней при -18°С, тщательно завернув в пленку;
7 дней при +4°С.

1

2

3

4

5

6

БИСКВИТ МУАЛЄ ИЗ ЛЄСНОГО ОРЄХА

7

8

9

10

11

12

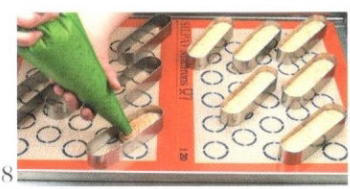
13

14

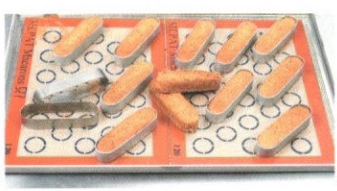
15

16

17


18

19


20

21

[1] Возможно использование различных орехов для создания расширенного ассортимента бисквитов.

ТЕСТО

1.1.7

265 г	Вода для восстановления альбумина
35 г	Альбумин
5 г	Чай черный с бергамотом
220 г	Орехи грецкие обжаренные
100 г	Мука пшеничная средней силы (содержание белка 11,5–12,5%, W=220/280)
575 г	Кувертюр Madesimo ICAM, **Италика-Трейдинг** (52% какао-продукта, 47% сахар, 35% какао-масло, 3 капли)
500 г	Масло сливочное 82,5%
200 г	Желток
120 г	Сахар белый
200 г	Карамель сухая
	Дополнительно
100 г	Пудра сахарная

Кувертюр (Couverture) — высококачественный шоколад, который содержит более высокий процент какао-масла (32–39%), чем шоколад для выпечки.
Больший процент содержания масло какао в сочетании с правильным темперированием придает шоколаду больше блеска, больше прочности хруста при изломе, кремообразную текстуру и мягкий вкус при дегустации.
Как маркирован кувертюр? На многих марках шоколада указывают общий процент какао-масла по отношению к сухим веществам какао. Чтобы называться кувертюром, шоколад должен содержать не менее 35% сухих веществ какао (при этом не менее 2,5% сухого обезжиренного какао) и не менее 31% какао-масла.
Основная сфера применения кувертюров: глазирование конфет, формовка корпусов конфет и декор.
Шоколад кувертюр нельзя путать с продуктом под названием «шоколадная глазурь». Шоколадная глазурь — продукт, изготовленный из комбинации какао, растительного жира и подсластителей. Используется в качестве более дешевой альтернативы истинному шоколаду.

1

2

3

4

5

6

БРАУНИ

Воду для восстановления альбумина нагреть до 90°С и заварить ею чай.
Закрыть пленкой и оставить на двадцать минут. Готовый настой процедить и довести водой до нужного веса.
Орехи разделить на две равные части. Одну нарубить мелко, вторую — крупно.
Муку смешать с мелко нарубленными орехами.
Растопить шоколад и сливочное масло, перемешать до однородной блестящей массы.
Взбить желтки с сахаром до белой ленты, объединить с шоколадной смесью (40°С).

Белая лента — описательная характеристика взбитых яиц или яичных желтков до образования массы лимонно-желтого цвета, которая стекает с венчика широкой непрерывной лентой и задерживается на поверхности, сохраняя форму.

Восстановить альбумин в чайном настое.
Взбить восстановленный альбумин с сухой карамелью до получения легкой блестящей текстуры. Примешать лопаткой к шоколадно-желтковой смеси.
Добавить мучную смесь к яично-шоколадной, аккуратно перемешать методом складывания. Выложить в металлическую рамку 30 × 40 см, присыпать сверху крупно рубленными орехами.
Выпекать в конвекционной печи при 160°С (загрузка при 175°С) 15 минут.

Не пересушить: из-за большого содержания шоколада брауни будет казаться сырым до полного остывания.

Быстро охладить до +3°С или заморозить до -18°С для последующего хранения.
Перед декорированием дефростировать в холодильнике при +4°С.
Перед подачей посыпать сахарной пудрой и нарезать брусочками 4 × 10 см.

Хранение
60 дней при -18°С, плотно завернув в пленку;
5 дней при +4°С при постоянной температуре;
2 дня при +18–22°С, избегая прямых солнечных лучей.

7

8

9

10

11

БИСКВИТ МАЛИНОВЫЙ

1.18

420 г	Пюре малиновое **Ravifruit**
170 г	Сахар белый
350 г	Желток
420 г	Белок
160 г	Сахар для белков
200 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
100 г	Крахмал картофельный
	Краситель водорастворимый малиновый
200 г	Малина замороженная

Количество теста на противень 40 × 60 см: 800 г

Противень застелить силиконовым ковриком или бумагой для выпечки, при необходимости установить на него рамки или кольца подходящего размера.

Пюре смешать с сахаром в сотейнике и уварить до температуры 103°С.

Желтки взбить насадкой «венчик» до белой пены, не прекращая взбивания, влить в них уваренное пюре. Продолжить взбивать желтки с пюре еще 10 минут.

Краситель добавить к белкам. Взбить белки до блестящей пены, постепенно добавив сахар.

Муку просеять с крахмалом.

Смешать желтковую и белковую смеси. Добавить муку, аккуратно смешать методом складывания. Выложить на подготовленный противень, разровнять.

Выпекать 12 минут при 170°С (температура загрузки 185°С).

Готовый бисквит быстро охладить до +4°С.

Хранение

60 дней при -18°С, тщательно упакованный;
4 дня при +4°С.

122 ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ НА МОЛОКЕ «САБЛЕ БРЕТОН» (SABLE BRETON)

430 г	Масло сливочное 82,5%
300 г	Сахар белый
10 г	Соль
140 г	Желток
180 г	Молоко цельное
430 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
8 г	Разрыхлитель

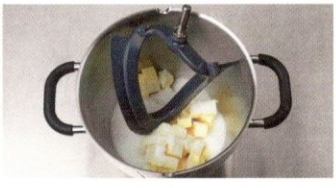
Сливочное масло (18–20°С) размягчить насадкой «лопатка», не допуская нагревания.
Добавить сахар и соль, взбить.
Не прекращая взбивания, ввести сначала желтки (20–22°С), затем молоко.
Муку просеять с разрыхлителем, добавить в масляную смесь. Выложить тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой 14 мм.
Выпекать 20 минут при 155–160°С (температура загрузки 175°С) в конвекционной печи.

«Сабле бретон» — прекрасная основа для тортов, в том числе муссовых.

Хранение
невыпеченное тесто:
тесто, которое будут отсаживать из кондитерского мешка, не рекомендуется замораживать;
60–90 дней при -18°С, только уже отсаженное;
3–5 дней при +4°С;

выпеченное тесто:
3 месяца в контейнере при 18–22°С, при влажности 50–55%, оберегая от проникновения влаги и прямых солнечных лучей.

Дефростация отсаженного невыпеченного теста перед выпечкой не требуется.


1

2

3

4

5

6

тесто

12.1

600 г	Масло сливочное 82,5%
10 г	Соль
375 г	Пудра сахарная
125 г	Мука ореховая[1] (мука особо тонкого помола из бланшированного очищенного калифорнийского (сладкого) миндаля Georg Lemke GmbH&Co.KG, **Италика-Трейдинг**)
220 г	Яйцо
1000 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)

Холодное сливочное масло поместить в дежу миксера или кухонной машины и размягчить его насадкой «лопатка» или силиконовой насадкой для мягких смесей, добавить соль и сахарную пудру, взбить на высокой скорости.

Добавить ореховую (миндальную) муку, перемешать. Не прекращая смешивания, добавить понемногу яйца.

В последнюю очередь ввести пшеничную муку, быстро смешать.

Температура теста к концу замеса 18°С.

Раскатать между двумя силиконовыми ковриками или бумагой для выпечки толщиной 2–3 мм. Убрать в холодильник минимум на два часа, лучше на ночь.

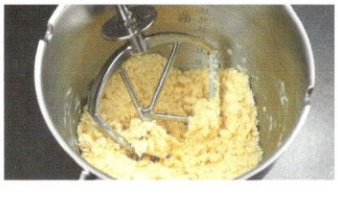
Хранение

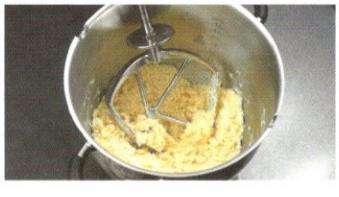
60 дней при -18°С, быстро заморозить в шкафу шоковой заморозки (можно хранить уложенное в формы тесто и выпекать без дефростации);
3–5 дней при +4°С, оберегая от посторонних запахов.

1

2

3


4


5

6

7

8

9

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ С ОРЕХОВОЙ МУКОЙ PÂTE SABLÉ ДЛЯ ТАРТОВ И ДЕКОРА

Выпекать при 150–180°С (температура загрузки 165–195°С) 10–20 минут в зависимости от размера, наличия начинки и степени охлаждения теста. Для декора тесто заморозить, вырубить элементы необходимого дизайна. Выпекать, не размораживая, между двумя перфорированными силиконовыми ковриками или в фигурных силиконовых перфорированных формах для придания изгиба 10 минут при 150°С. Дать остыть при температуре цеха.

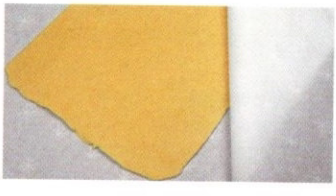
Хранение

выпеченные изделия и элементы декора не рекомендуется замораживать и хранить в холодильнике, поскольку тесто набирает влагу и теряет хрупкость;

30 дней при температуре цеха (18–22°С) при постоянной влажности 50–55% в герметичном контейнере.

[1] Для приготовления песочного орехового теста может быть использована мука миндальная, фисташковая, фундучная, каштановая, из кешью, кедрового ореха.

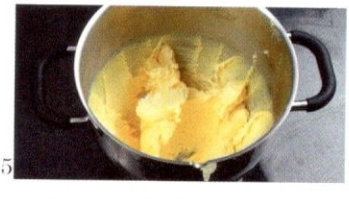
10

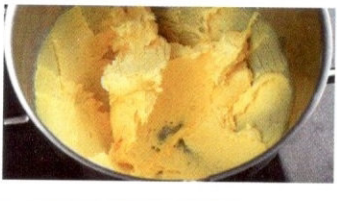

11

12

13

14

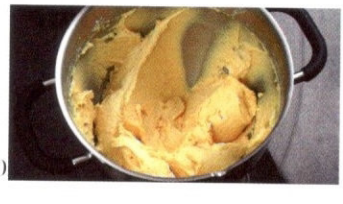

15

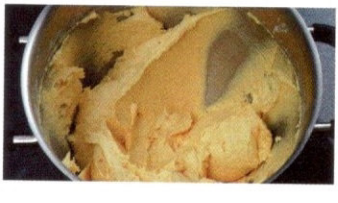

16

17

18

19


20


21

ТЕСТО ОРЕХОВОЕ ДЛЯ ПИРОГОВ

123

1500 г	Масло сливочное 82,5%
400 г	Вода питьевая
80 г	Желток
120 г	Сахар белый
60 г	Соль морская среднего помола
1500 г	Мука пшеничная общего назначения (содержание белка 10–11,5%, W=130/220)
500 г	Мука ореховая тонкого помола (грецкий орех, пекан, миндаль, фундук)

Сливочное масло (18–20°С) размягчить насадкой «лопатка», не допуская нагревания.
Смешать воду, желтки, сахар и соль, добавить в масло и смешать.
Пшеничную муку смешать с ореховой мукой, ввести в масляную смесь, быстро смешать.
Весь замес занимает от 7 до 10 минут.
Раскатать тесто между двумя листами пергамента до толщины 3 мм.
Убрать в холодильник на три часа.
Металлические кольца нужного размера смазать смесью для подготовки форм.
Выложить тестом формы, убрать в холодильник на четыре часа, ничем не закрывая.

Хранение
невыпеченная заготовка в форме
60–90 дней при -18°С, плотно завернув в пленку;
3–5 дней при +4°С, оберегая от посторонних запахов.

Выпекать согласно выбранному рецепту, без предварительной дефростации.

КРАМБЛ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ШУ И ЭКЛЕРОВ

124

400 г	Масло сливочное 82,5%
200 г	Сахар коричневый демерара
3 г	Соль
1 г	Ваниль молотая
500 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)

Сливочное масло (+4°С) взбить насадкой «лопатка» до состояния помады, не допуская нагревания.
Добавить все ингредиенты, кроме муки, смешать.
Ввести муку, быстро смешать.
Переложить в контейнер и убрать в холодильник на один час.
Раскатать до нужной толщины или протереть через сито для образования крошки.
Выпекать при 160°С в печи с конвекцией (заслонка открыта) 20–22 минуты.

Перед выпеканием тесто не следует выкладывать толстым слоем или трамбовать, иначе есть риск, что средние слои не пропекутся должным образом.

Готовый крамбл охладить при температуре цеха (18–22°С).

Хранение
сырое тесто:
6 месяцев при -18°С, завернутое в бумагу для выпечки;
3–5 дней при +4°С, оберегая от посторонних запахов и влаги;

готовый выпеченный крамбл:
3 месяца при +18–22°С в плотно закрытой емкости при влажности 50–55%, оберегая от влаги и прямых солнечных лучей.

1

2

3

4

тесто

1.2.6

700 г | Тесто песочное с ореховой мукой Pate Sable для тартов и декора (стр. 202)

Кольцо для выпечки RING190 диаметром 190 мм, Silikomart, **Италика-Трейдинг** — 3 шт.
Кольцо для выпечки RING80 диаметром 80 мм, Silikomart, **Италика-Трейдинг** — 18 шт.
Коврик силиконовый с микроперфорацией АЭРОМАТ 400 × 300 мм, Silikomart, **Италика-Трейдинг** — 1 шт.
Температура в цехе 18–22°С

Перфорированный противень застелить ковриком силиконовым с микроперфорацией.
Из холодильника достать тесто песочное с ореховой мукой (тесто должно отлежаться предварительно в холодильнике после замеса не менее двух часов при +4°С).
Сразу после замеса раскатать тесто между двумя листами бумаги для выпечки до 3 мм для больших тартов и 1,5 мм для маленьких тартов. Убрать в холодильник.

Если начать раскатывать тесто непосредственно перед формовкой, то оно нагреется и придется заново его охлаждать.

Снять с теста оба листа бумаги и снова уложить тесто на один из них. Таким образом тесто не прилипнет к пергаменту при переносе вырубленных деталей.
Вырубить из теста дно тартов, воспользовавшись кольцами для выпечки соответствующих размеров. Перенести полученные диски вместе с кольцами на коврик с микроперфорацией.

1

2

3

4

5

6

ФОРМОВКА ТАРТА ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ОРЕХОВОЙ МУКОЙ

Из теста нарезать ленты, соответствующие длине окружности и высоте колец. Лентами из песочного теста выложить кольца внутри. За счет высоты теста на дне ленты будут чуть выше колец. Их нужно обрезать ножом, направляя движение наружу, из кольца. Проверить места соприкосновения теста на борте с тестом на дне, прижать для удаления щелей. При выпекании тесто усядет и щели станут больше.
Тарты с выложенным тестом быстро заморозить. Выпекать тарты, не размораживая, при 180°С (загрузка 200°С) 10–15 минут, в зависимости от толщины борта.

Выпеченное тесто должно стать золотисто-коричневого цвета по всей поверхности тарта или тарталетки. Чтобы лучше контролировать степень готовности цветного или шоколадного песочного теста, положите рядом кусочек обычного белого теста и следите за изменением его цвета.

Белесый цвет — признак недопеченного теста. Изделия из такого теста имеют невыразительный вкус и плохо хранятся.

Охлаждение в холодильнике и замораживание способствуют консервированию влаги в тесте, что приводит к потере структуры и уменьшению сроков хранения теста.

Выпеченные тарты оставить остывать при температуре цеха.

Хранение
30 дней при 18–22°С и постоянной влажности 50–55% в герметичном контейнере.

7

8

9

10

11

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ «САБЛЕ БРЕТОН»

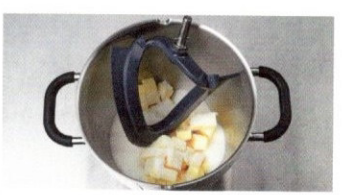
12.5

750 г	Масло сливочное 82,5%
700 г	Сахар белый
20 г	Соль
300 г	Желток
1000 г	Мука пшеничная
35 г	Разрыхлитель

Масло сливочное, сахар, соль поместить в дежу и размягчить при помощи насадки для мягких смесей. Добавить желтки.
Муку просеять с разрыхлителем и ввести в масляную смесь.
Быстро замесить мягкое тесто.
Раскатать между двумя листами бумаги для выпечки до толщины 6 мм.
Убрать в холодильник на два часа.
Вырубить формы необходимого размера и выпекать 20 минут при 150–160°С (температура загрузки 175°С).

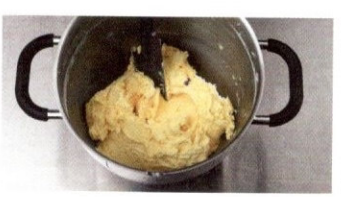
Хранение

3 месяца в контейнере при +18–22°С при влажности 50–55%, беречь от влаги и прямых солнечных лучей.


1

2

3


4

5

1.3.1 ТЕСТО ЗАВАРНОЕ

100 г	Масло сливочное 82,5%
100 г	Молоко цельное
100 г	Вода питьевая
4 г	Сахар белый
3 г	Соль
100 г	Мука пшеничная средней силы (содержание белка 11–12%, W=220/280)
170–190 г	Яйцо

Рекомендуемые формы

формы металлические «капли» ровные — 6 шт.
формы металлические «капли» изогнутые — 6 шт.
ковер силиконовый перфорированный Silikomart 30 × 40 см — 2 шт.
ленты, нарезанные из ковра силиконового перфорированного, длина и ширина ленты равна длине внутренней поверхности металлической «капли» — 12 шт.
лист металлический 300 × 400 × 1,5–2 мм — 2 шт.
скобы металлические для металлических листов — 4 шт.

Сливочное масло нарезать кубиками. Молоко, воду, соль, сахар и сливочное масло довести до кипения в сотейнике. Снять с плиты, быстро всыпать муку и активно перемешать, заваривая муку. Вернуть на огонь и подсушить. Переложить в дежу, установить насадку «лопатка», прокрутить несколько минут, остужая тесто. Начать вводить понемногу яйца, добавляя следующую порцию после того, как предыдущая полностью объединилась с тестом.
Готовое тесто переложить в мешок и охладить до 35°С.

Количество яиц зависит от свойств муки и степени ее высушенности в процессе заваривания. Возможно, понадобятся не все яйца. Тесто должно быть эластичным, кремообразным, стекающим широкой лентой с лопатки.

Один металлический лист застелить силиконовым перфорированным ковром, сверху расставить металлические кольца, оставляя между ними расстояние в 1 см для равномерного пропекания эклеров за счет циркуляции горячего воздуха между формами.
Каждое кольцо выстелить внутри перфорированной лентой. Лист с кольцами установить на весы и распределить в них по 30–35 г теста.
Сверху на кольца уложить еще один перфорированный ковер, поверх него уложить второй металлический лист. Плотно зажать листы между собой скобами с четырех сторон.
Выпекать 15 минут при 195°С (температура загрузки 210°С), убавить температуру и продолжить выпекать еще 30–35 минут при 160°С.
Снять металлический лист и перфорированный ковер, досушить эклеры еще 5 минут при 160°С.
Готовые эклеры сразу же достать из форм, освободить от перфорированных лент и снять с ковра. Остудить при температуре цеха.

Хранение

30 дней при -18°С, тщательно упакованные;
1 день при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 4–6°С.

ТЕСТО ЗАВАРНОЕ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ «ПАРИЖ-БРЕСТ»

132

500 г	Молоко цельное
10 г	Сахар белый
6 г	Соль
250 г	Масло сливочное 82,5%
250 г	Мука пшеничная средней силы (содержание белка 11–12%, W=220/280)
500 г	Яйцо

Дополнительно для декора
Коричневый сахар, жемчужный сахар, карамелизованные орехи, сублимированные фрукты и ягоды, кокосовая стружка, рубленые фисташки

Молоко, сахар, масло и соль смешать в сотейнике с толстым дном, довести до кипения.
Снять сотейник с огня, всыпать муку. Активно перемешать, заваривая муку. Вернуть сотейник на огонь и подсушить тесто несколько минут, переворачивая его и разминая о дно сотейника. Остановиться, когда тесто при потряхивании сотейника будет собираться в блестящий ком, а на дне появится тонкая корочка.
Переложить тесто в дежу, установить насадку для мягких смесей и остудить на низкой скорости до 60°С.
Понемногу начать вводить яйца, добавляя следующую порцию после того, как предыдущая полностью объединилась с тестом.
Тесто должно быть эластичным, кремообразным, стекать с лопатки широкой лентой.
Переложить тесто в мешок с насадкой «открытая звезда».
Для мини-пирожных: насадка 7 см, отсадить колечки диаметром 4 см.
Для больших пирожных: насадка 14 см, отсадить колечки диаметром 10 см.

Очень удобно выпекать пирожные «Париж–Брест» в силиконовом формованном перфорированном ковре.

Перед выпечкой каждое колечко посыпать смесью из коричневого сахара, жемчужного сахара, карамелизованных орехов или сублимированных фруктов, кокосовой стружки, рубленых фисташек (на выбор).
Выпекать при 180°С (температура загрузки 195°С) 15–18 минут мини-пирожные и 35–30 минут большие пирожные.
Быстро охладить до +3°С.
Начинить или заморозить.

Хранение
30 дней при -18°С в герметичном контейнере;
1 день при +4°С.

ТЕСТО

1.4.1 БИСКВИТ ДЛЯ МАКАРОН

24 СТАНДАРТНЫХ МАКАРОНА

300 г	Мука миндальная
300 г	Пудра сахарная
30 г	Крахмал кукурузный
110 г	Белок (1)
80 г	Вода питьевая
300 г	Сахар белый
110 г	Белок (2)
	Краситель водорастворимый
	Масло какао для покрытия крышек макарон

Противни застелить тефлоновыми ковриками.
Смешать в чаше кухонного комбайна миндальную муку, сахарную пудру и крахмал. Просеять в широкую миску.
Белки (1) взбивать на средней скорости (3,5 на Kenwood Cooking Chef) до мягких пиков.
Одновременно начать варить сироп из воды, красителя и сахара до 118°С на средней мощности (800 Вт). Повысить скорость взбивания до средневысокой. Готовый сироп вылить тонкой струйкой во взбивающиеся белки. Продолжить взбивать меренгу до 45°С.
В мучную смесь вылить белки (2) и добавить треть взбитой меренги, перемешать, растирая спатулой. Добавить оставшуюся меренгу и перемешать методом складывания. НЕ РАСТИРАТЬ!

Готовое тесто переложить в мешок с круглой насадкой требуемого размера.
Отсадить макароны выбранного размера на тефлоновые коврики.

Стандартная форма 4 см — насадка 10 мм
Макарон пирожное 8 см — насадка 11 мм
Макарон торт 20 см — насадка 12–14 мм, отсадка по спирали от центра.

Выпекать в зависимости от размера:
16 минут при 132°С с конвекцией (температура загрузки 150°С)
18 минут при 134°С с конвекцией (температура загрузки 152°С)
22 минуты при 136°С с конвекцией (температура загрузки 154°С)
Готовность макарон можно проверить, потрогав крышку: если она двигается под пальцами, досушить еще две минуты в печи.
Готовые макароны снять с противня, не снимая при этом с коврика. Оставить для полного остывания на столе. Полностью остудить и снять макароны с коврика. Крышки средних и больших макарон покрыть растопленным какао-маслом.

Хранение
1 день при +18–22°С в герметичном контейнере.

1

2

3

4

5

6

МЕРЕНГА ИТАЛЬЯНСКАЯ ДЛЯ ДЕКОРА

1.4.2

140 г	Вода питьевая
20 г	Альбуин
1 г	Ксантана
450 г	Сахар
112 г	Вода питьевая для сиропа

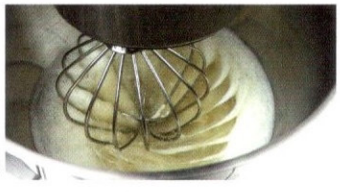
Альбумин восстановить.
В дежу вылить восстановленный альбумин и добавить ксантану.
Начать взбивать на средней скорости (3,5–4 в кухонной машине Kenwood Cooking Chef).
Из сахара и воды для сиропа сварить сироп на средневысокой мощности (800 Вт) до температуры 121°С.
Увеличить скорость взбивания (до 5 в кухонной машине Kenwood Cooking Chef), влить готовый сироп тонкой струей, стараясь не попадать на стенки дежи. Продолжить взбивать меренгу до остывания до 25°С.
Переложить меренгу в кондитерский мешок с насадкой нужной конфигурации. Отсадить на силиконовый коврик и сушить 1,5 часа при 90–100°С.
Для цветов в десерт «Павлова» отсадить меренгу через насадку для лепестков на перевернутый объемный силиконовый коврик с микроперфорацией, используя изгиб формы для получения изгиба лепестка.
Для роз в десерт «Павлова» отсадить меренгу на перевернутую силиконовую форму «полусферы».
Все точки соприкосновения меренги с кремом желательно покрыть тонким слоем растопленного какао-масла.

Хранение
сырая (невысушенная) меренга:
2–4 дня при -18°С в герметичном контейнере.
Консистенция меренги после заморозки может отличаться от первоначальной;
24 часа при +4°С;

высушенная меренга:
7–14 дней при +18–22°С в герметичном контейнере.

1

2


3

4

5

6

7

1.5.1 ПАСТА МИНДАЛЬНАЯ 50%

500 г	Мука миндальная
400 г	Фондан
100 г	Сироп глюкозный 60DE
70 г	Сироп сахарный инвертный

Смешать миндальную муку и фондан в кухонной машине с насадкой для мягких смесей. Добавить глюкозный сироп и инвертный сахарный сироп, вымесить.

Хранение
3 месяца при -18°С в вакуумной упаковке;
1–2 месяца при +4°С в герметичном контейнере, вдали от источников тепла и прямого солнечного света или в вакуумной упаковке;
10–15 дней при +18–20°С в вакуумной упаковке.

Дефростировать в холодильнике перед использованием.

1.5.3 ПАСТА МИНДАЛЬНАЯ 43% ИЗ ЦЕЛЬНОГО МИНДАЛЯ

1000 г	Миндаль сырой неочищенный цельный
300 г	Фондан
200 г	Сироп сахарный инвертный
800 г	Пудра сахарная

Миндаль поместить в кипящую воду. Прокипятить 5 минут. Обсушить, затем удалить кожуру и окончательно остудить. Очищенный охлажденный миндаль поместить в кухонный комбайн вместе с размягченным фонданом и инвертным сахарным сиропом.
Пробить всю массу до кремовой гладкой структуры.
Переложить в дежу, установить насадку «лопатка», добавить сахарную пудру и взбить.

Хранение
3 месяца при -18°С в вакуумной упаковке;
1–2 месяца при +4°С в герметичном контейнере, вдали от источников тепла и прямого солнечного света или в вакуумной упаковке;
10–15 дней при +18–20°С в вакуумной упаковке.

Дефростировать в холодильнике перед использованием.

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ ОРЕХИ

1.5.2

1000 г	Орехи сырые
300 г	Сироп сахарный 30В (стр. 225)
250 г	Сахар белый мелкий

Орехи перемешать с сиропом, выложить на силиконовый коврик, присыпать сахаром. Карамелизовать в конвекционной печи при 180°С до золотистого цвета.
Охладить и хранить в воздухонепроницаемом контейнере, оберегая от посторонних запахов и влажности.

Орехи можно дополнительно ароматизировать. Для этого сразу после карамелизации в печи посыпьте их мелко натертой цедрой/измельченными пряными травами или сбрызните ванильной настойкой/ароматическими маслами.

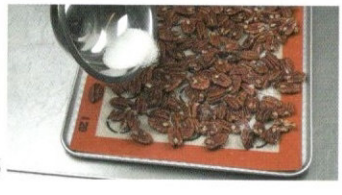
Хранение
замораживать не рекомендуется;
6 месяцев в вакууме при +4°С;
30–60 дней в плотно закрытом контейнере или в вакууме при не выше +20°С.

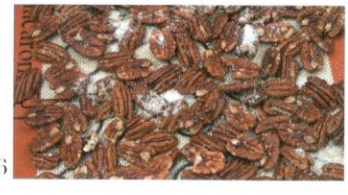
1

2

3

4


5


6

Кремы запекаемые

2.1 Крем-соус сливочный с алкоголем запекаемый

60 г	Сахар белый
60 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
70 г	Яйцо
40 г	Масло сливочное 82,5%
30 г	Вино сладкое крепленое (херес) 17%
120 г	Сливки жирностью не менее 33%
120 г	Молоко цельное

Смешать венчиком сахар и муку, ввести яйца, растопленное и охлажденное масло (32°С), вино. В последнюю очередь добавить сливки и молоко.

Крем-соус запекаемый прекрасно использовать как заливку в тарты, пироги.

Выпекать при 160°С (температура загрузки 175°С) 30–35 минут в зависимости от размера формы и дополнительных ингредиентов.

Хранение
замораживание не рекомендуется, поскольку может привести к отсеканию жидкости (синержис);
2–3 дня при +4°С.

2.3 Крем фруктовый запекаемый

100 г	Пюре маракуйя **Ravifruit**
100 г	Пюре манго **Ravifruit**
80 г	Масло сливочное 82,5%
125 г	Сахар белый
200 г	Яйца
20 г	Крахмал кукурузный

Смешать в сотейнике фруктовое пюре, сливочное масло и половину сахара.
Яйца смешать с оставшимся сахаром и крахмалом. Влить фруктовую смесь, размешивая венчиком.
Перелить в сотейник и, постоянно помешивая, довести до кипения и уварить до загустения.
Перелить в гастроемкость, закрыть пленкой «в контакт» и быстро охладить.

Хранение
30 дней при -18°С в вакуумной упаковке или в герметичном контейнере, завернув в пленку;
2 дня при +4°С в герметичном контейнере.

22 МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

500 г	Масло сливочное 82,5%
500 г	Сахар белый
5 г	Цедра лимонная
80 г	Паста десертная Ваниль Французская COM.PR.ITAL S.p.a., **Италика-Трейдинг**
3 г	Соль
500 г	Яйцо
500 г	Мука особо тонкого помола из бланшированного очищенного калифорнийского (сладкого) миндаля Georg Lemke GmbH&Co.KG, **Италика-Трейдинг**
150 г	Мука пшеничная слабая (содержание белка 9–10,2%, W=90/130)
8 г	Разрыхлитель
20 г	Мармелад для нанесения на тесто под крем

Масло сливочное температурой 18–20°С нарезать кубиками со стороной 2 см.
В деже соединить сахар, лимонную цедру, десертную пасту и соль. Добавить масло и взбить насадкой «лопатка» до состояния помады.
Установить насадку «венчик» и взбить на средней скорости.
Порциями ввести яйца, перемежая миндальной мукой.
Пшеничную муку просеять с разрыхлителем и ввести в масляную смесь.
На тесто, выложенное в форму для выпечки, нанести тонкий слой мармелада. Заполнить тесто миндальным кремом.
Выпекать в конвекционной печи при 170–185°С (температура загрузки 190–195°С) 30–35 минут.

Хранение
невыпеченный крем:
20 дней при -18°С в закрытой емкости или пленке;

выпеченный крем:
60–90 дней при -18°С в закрытой емкости или пленке;
5–7 дней при +4°С, декорированный и упакованный.

Дефростация
12 часов при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 16–22°С.

3.1 КРЕМ АНГЛЕЗ КЛАССИЧЕСКИЙ С МОЛОКОМ

250 г	Желток
250 г	Сахар белый
2 г	Соль
1000 г	Молоко цельное
60 г	Паста десертная Ваниль Французская COM.PR.ITAL S.p.a., **Италика-Трейдинг**
4 г	Цедра лимона **Ravifruit**

Желтки растереть с сахаром и солью до консистенции «белая лента».
Теплое молоко смешать с десертной пастой и цедрой лимона. Довести до кипения. Ввести тонкой струйкой в желтковую смесь.
Перелить в чистый сотейник, вернуть на умеренный огонь и варить, непрерывно аккуратно помешивая мягкой силиконовой лопаткой, до 85°С.

Не допускайте образования пены: она не позволяет оценить степень коагуляции крема. Можно сварить крем в кухонной машине Kenwood Cooking Chef, воспользовавшись программой «заварной крем».

Готовый крем сразу процедить через мелкое сито в гастроемкость.
Накрыть пленкой «в контакт» и быстро охладить до +4°С на льду или поместив емкость с кремом в очень холодную воду.

Хранение
30 дней при -18°С в вакуумной упаковке для сливочного крема англез;
2–3 дня при +4°С в герметичном контейнере.

Не хранить при комнатной температуре!

3.2 КРЕМ БАВАРСКИЙ С РОЗОВЫМ ШАМПАНСКИМ

50 г	Желатин листовой (180 Bloom)
1500 г	Сливки жирностью не менее 33% холодные (+4°С)
250 г	Сахар белый
1250 г	Крем англез классический с молоком (стр. 211)
50 г	Сок лимонный **Ravifruit**
750 г	Шампанское розовое 11%
	Эссенция «Шампанское» в дозировке согласно рекомендациям производителя

Желатин замочить в холодной воде и дать ему набухнуть.
Сливки слегка взбить с сахаром (до полуготовности).
Крем англез размягчить, добавить к нему сок лимона, шампанское и эссенцию «Шампанское».
В 1/6 часть сливок добавить отжатый желатин и растопить в СВЧ.
Силиконовой лопаткой аккуратно добавить к смеси из крема. В последнюю очередь добавить полувзбитые сливки.
Использовать сразу.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

3.3 Крем шибуст на итальянской меренге со сливочным сыром и сладкими фруктами[1]

16 г	Желатин листовой (180 Bloom)
450 г	Пюре красная слива 10% сахара Ravifruit
200 г	Желток
40 г	Сахар белый
50 г	Крахмал кукурузный
1 г	Семена ванили или паста ванильная
250 г	Сыр сливочный
	Итальянская меренга
90 г	Вода питьевая
300 г	Сахар белый
200 г	Белок

Желатин замочить в холодной воде и дать ему набухнуть.
Желтки растереть с сахаром и крахмалом.
Пюре, ваниль и сливочный сыр пробить блендером, довести до кипения, вылить на желтковую смесь. Перелить смесь в сотейник, вернуть на огонь и сварить заварной крем.
Добавить набухший и отжатый желатин, затем ввести горячую меренгу. Аккуратно перемешать методом складывания.

Приготовление меренги
В сотейник налить воду, добавить сахар и сварить сироп до 121°С на среднем огне. Когда температура сиропа достигнет 117°С, начать взбивать белки на средневысокой скорости насадкой «венчик» (Kenwood Cooking Chef — скорость 4). Когда сироп достигнет 121°С, влить его по стенке дежи, не прекращая взбивать белки. Взбивать до образования блестящей пены.
Использовать меренгу в горячем виде.

Хранение
30–60 дней при -18°С в герметичном контейнере; 1–2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

[1] Рецептура этого крема рассчитана на использование любых сладких фруктов.

3.4.1 Ганаш ореховый, взбиваемый на белом шоколаде с алкоголем

5 г	Желатин листовой (180 Bloom)
140 г	Сливки жирностью не менее 33%
80 г	Молоко цельное
40 г	Алкоголь 17% (ликер, херес)
40 г	Желток
70 г	Сахар коричневый демерара
10 г	Паста ореховая
120 г	Шоколад белый Edelweiss (36% сахар, 30% масло какао, 36% итого жира, 25% молоко, 3 капли)
80 г	Масло сливочное 82,5%

Желатин замочить в очень холодной воде, оставить для набухания.
Сливки, молоко, алкоголь, ореховую пасту смешать в сотейнике, довести до кипения.
Желтки растереть с сахаром. Тонкой струйкой вылить на желтки сливочно-молочную смесь. Вернуть сотейник на огонь, сварить крем до 85°С.
Распустить в креме набухший и отжатый желатин.
Вылить крем на шоколад, перемешать лопаткой, сделать блендером эмульсию.
Накрыть пленкой «в контакт», остудить до 40°С.
В остывший крем добавить сливочное масло (18–22°С), пробить блендером.
Перелить крем в гастроемкость слоем толщиной 2 см, накрыть пленкой «в контакт», убрать в холодильник (+4°С) на двенадцать часов.
Перед использованием готовый ганаш взбить миксером с насадкой «венчик» или «лопатка» в зависимости от требуемой текстуры.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Дефростация перед использованием 12 часов при +4°С.

3.4.4 ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

460 г	Сливки жирностью не менее 33% (1)
12,5 г	Желатин листовой (180 Bloom)
185 г	Шоколад темный кувертюр Madesimo ICAM, **Италика-Трейдинг** (52% какао-продукта, 47% сахар, 35% масло какао, 3 капли)
375 г	Сливки жирностью не менее 33% (2)

Желатин замочить в очень холодной воде, оставить для набухания.
Сливки (1) нагреть до 85°С, вылить на шоколад, сделать эмульсию погружным блендером. Добавить набухший и отжатый желатин, пробить блендером, остудить до 35°С.
Добавить холодные (+4°С) сливки (2), пробить блендером. Вылить ганаш в гастроемкость слоем толщиной не более 2 см, накрыть пленкой «в контакт», убрать в холодильник на 12 часов для кристаллизации.
Перед применением готовый ганаш взбить миксером с насадкой «венчик» или «лопатка» в зависимости от требуемой текстуры.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Дефростация перед использованием при +4°С.

Кремы базовые

3.4.2

8 г	Желатин листовой (180 Bloom)
300 г	Яйцо
180 г	Сахар белый
280 г	Пюре клубничное **Ravifruit**
80 г	Сок лимонный
10 г	Базилик зеленый свежий (листья)
60 г	Масло какао
400 г	Масло сливочное 82,5%

Замочить желатин в очень холодной воде, дать ему набухнуть.
Яйца растереть с сахаром.
Клубничное пюре, лимонный сок, базилик довести до кипения, вылить тонкой струйкой на яично-сахарную смесь. Перелить в сотейник, вернуть на огонь и сварить крем до 85°С. Вылить крем в чистую емкость, добавить желатин и масло какао, перемешать, пробить блендером до образования эмульсии.
Темперировать смесь до 40°С, добавить размягченное сливочное масло (18–22°С), пробить блендером до блестящей эмульсионной текстуры.
Выложить в гастроемкость слоем толщиной 2 см, накрыть пленкой «в контакт», убрать в холодильник на двенадцать часов.
Готовую намелаку взбить насадкой «лопатка» и отсадить согласно рецепту.

Хранение
15 дней в вакуумной упаковке при -18°С;
1–2 дня при +4°С.

Дефростация при +4°С.

Оптимальная температура для дегустации 6–8°С.

НАМЄЛАКА «КЛУБНИКА-БАЗИЛИК»

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

Кремы базовые

3.43

20 г	Желатин листовой (180 Bloom)
125 г	Молоко цельное
225 г	Пюре юзу **Ravifruit**
100 г	Сок лимонный **Ravifruit**
50 г	Цедра лимона **Ravifruit**
375 г	Яйцо
225 г	Сахар белый
75 г	Масло какао
500 г	Масло сливочное
3 г	Соль морская хлопьями (флер де сель)

Замочить желатин в очень холодной воде, дать ему набухнуть.

Смешать в сотейнике теплые молоко, пюре юзу, лимонный сок и лимонную цедру. Довести до кипения.

Растереть яйца и сахар, вылить на них тонкой струйкой молочную смесь с пюре, перемешать, вернуть на огонь и довести до кипения при постоянном помешивании.

Снять сотейник с огня, добавить набухший и отжатый желатин, масло какао, пробить блендером. Остудить до 40°С, добавить размягченное сливочное масло комнатной температуры (18°С), соль и пробить блендером, накрыть пленкой «в контакт». Убрать в холодильник для остывания и стабилизации на двенадцать часов.

Готовую намелаку при необходимости взбить насадкой «лопатка». Использовать согласно рецепту.

кремы базовые

НАМЕЛАКА «ЮЗУ»

1

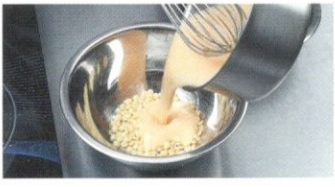
2

3

4

5

6


7

8

9

10

11

12

13

14

15

НАМЕЛАКА «ЯБЛОКО, МАЛИНА, КЛЮКВА»

3.4.5

8 г	Желатин листовой (180 Bloom)
70 г	Пюре малиновое **Ravifruit**
70 г	Пюре яблочное **Ravifruit**
140 г	Пюре клюквенное **Ravifruit**
80 г	Сок лимонный **Ravifruit**
300 г	*Яйцо*
180 г	*Сахар белый*
60 г	Масло какао
4 г	Соль
400 г	*Масло сливочное*
4 г	Корица молотая

Желатин залить очень холодной водой, дать набухнуть.

Яйца растереть с сахаром.

Все пюре и лимонный сок поместить в сотейник, довести до кипения.

Вылить тонкой струйкой на яйца, растертые с сахаром.

Вернуть на огонь, довести до кипения и проварить 1 минуту.

Добавить набухший и отжатый желатин, вылить на какао-масло, пробить блендером.

Темперировать до 40°С, добавить размягченное сливочное масло комнатной температуры (18–22°С), корицу.

Пробить блендером до блестящей эмульсии.

Переложить в гастроемкость слоем толщиной 2 см, накрыть пленкой «в контакт», убрать в холодильник (+4°С) на двенадцать часов.

Готовую намелаку взбить насадкой «лопатка» и отсадить согласно рецепту.

Хранение

15 дней в вакуумной упаковке при -18°С;
1–2 дня при +4°С.

Перед использованием дефростировать при +4°С.

Оптимальная температура для дегустации 6–8°С.

ВЗБИВАЕМЫЙ ОРЕХОВЫЙ КРЕМ

3.4.6

28 г	Желатин листовой (180 Bloom)
120 г	Желток
180 г	Сахар белый
900 г	Сливки жирностью не менее 33%
135 г	Сыр сливочный
200 г	Шоколад молочный кувертюр Chiara ICAM (33% какао-масса, 36% сахар, 30% масло какао, 37% итого жира) **Италика-Трейдинг**
40 г	Паста десертная Ваниль Французская COM.PR.ITAL S.p.a., **Италика-Трейдинг**
200 г	Пралине пекан 60%
100 г	Паста пекан

Желатин залить холодной водой, оставить для набухания.
Желтки растереть с сахаром.
Сливки смешать с сыром, довести до кипения, вылить на желтки. Вернуть на огонь, сварить крем до достижения температуры 85°С.
Желатин отжать и распустить в креме.
Крем вылить на шоколад, перемешать до растворения шоколада. Добавить пралине и пасту, пробить блендером, вылить в гастроемкость слоем толщиной 2 см.
Накрыть крем пленкой «в контакт», убрать в холодильник на двенадцать часов для кристаллизации.
Готовый крем взбить на средней скорости насадкой «венчик» или «лопатка» в зависимости от требуемой текстуры.

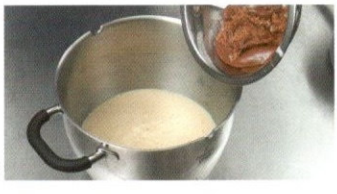
Хранение
замораживать не рекомендуется;
4–5 дней при +4°С.

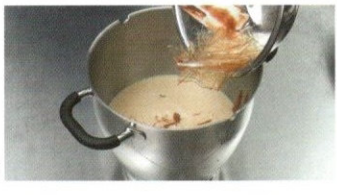
1

2

3

4


5


6

7

8

9

3.4.7 ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ, АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЕМ С БЕРГАМОТОМ

10 г	Желатин листовой (180 Bloom)
460 г	Сливки жирностью не менее 33% (1)
	Молоко цельное по необходимости
185 г	Шоколад темный кувертюр Uganda ICAM, **Италика-Трейдинг** (78% какао-продукта, 47% сахар, 43% какао-масло)
375 г	Сливки жирностью не менее 33% (2)
5 г	Чай черный с бергамотом

Желатин замочить в очень холодной воде, оставить для набухания.
Сливки (1) нагреть до 90°С, заварить в сливках чай, накрыть пленкой, оставить для ароматизации на двадцать минут. Процедить сливки и довести молоком до нужного веса.

При заваривании чай впитывает в себя жидкость, что приводит к изменению процента жирности сливок, поэтому восстанавливаем вес сливок молоком, а не сливками, чтобы не нарушать водно-жировой баланс.

Ароматизированные сливки нагреть до 83°С, вылить на шоколад, сделать эмульсию погружным блендером. Добавить набухший и отжатый желатин, пробить блендером, остудить до 35°С.
Добавить холодные (+4°С) сливки (2), пробить блендером.
Вылить ганаш в гастроемкость слоем толщиной не более 2 см, накрыть пленкой «в контакт», убрать в холодильник на двенадцать часов для кристаллизации.
Перед применением готовый ганаш взбить миксером с насадкой «венчик» или «лопатка» в зависимости от требуемой текстуры.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Дефростация перед использованием при +4°С.

ГАНАШ ВАНИЛЬНЫЙ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

3.4.8

460 г	Сливки жирностью не менее 33% (1)
2 шт.	Стручок ванили
12,5 г	Желатин листовой (180 Bloom)
185 г	Шоколад белый Edelweiss ICAM, **Италика-Трейдинг** (36% сахар, 30% какао-масло, 36% итого жира, 25% молоко, 3 капли)
375 г	Сливки жирностью не менее 33% (2)

Стручки ванили разрезать вдоль. Залить сливками (1) и настаивать 12 часов в холодильнике или довести до кипения и оставить на 30 минут.
Желатин замочить в очень холодной воде, оставить для набухания.
Ароматизированные сливки процедить, нагреть до 85°С, вылить на шоколад и сделать эмульсию погружным блендером.
Добавить набухший и отжатый желатин, пробить блендером, остудить до 35°С.
Добавить холодные (+4°С) сливки (2), пробить блендером. Вылить ганаш в гастроемкость слоем толщиной не более 2 см, накрыть пленкой «в контакт», убрать в холодильник (+4°С) на 12 часов для кристаллизации.
Перед применением готовый ганаш взбить миксером с насадкой ««венчик»» или «лопатка» в зависимости от требуемой текстуры.

Хранение
30–60 дней при -18°С, оберегая от посторонних запахов;
48 часов при +4°С.

Дефростация перед использованием при +4°С.

МУСС ЧИЗКЕЙК ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НА ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ

3.5

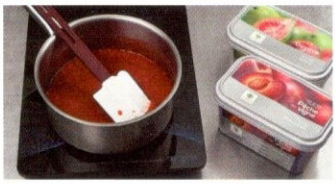
50 г	Желатин листовой (180 Bloom)
300 г	Пюре гуава **Ravifruit**
300 г	Пюре красный персик **Ravifruit**
400 г	Сыр сливочный
70 г	Паста десертная Ваниль Французская COM.PR.ITAL S.p.a., **Италика-Трейдинг**
5 г	Цедра лайма
420 г	Меренга итальянская (стр. 213)
1200 г	Сливки жирностью не менее 33%

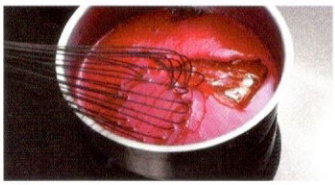
Желатин замочить в очень холодной воде, оставить для набухания.
Пюре поместить в сотейник и довести до кипения.
Сливочный сыр смешать с десертной пастой Ваниль Французская и цедрой лайма.
Набухший и отжатый желатин распустить в горячем пюре, вылить на сливочный сыр, пробить до гладкости блендером.
Остудить пюре до 35°С и объединить лопаткой с итальянской меренгой.
Сливки взбить, аккуратно объединить лопаткой со смесью пюре и меренги. Выложить в формы, погрузить в них инсерты и заморозить.
Температура мусса в конце приготовления 24°С.

При изготовлении мусса контролируйте температуры входящих полуфабрикатов. Так, например, только что взбитые сливки имеют более высокую температуру, чем те, которые были взбиты заранее и хранились в холодильнике.

Хранение
30–60 дней при -18°С в форме, оберегая от посторонних запахов;
2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 8–12°С.


1


2

3

4

5

6

7

8

сиропы для пропитки

4.1 ПУНШ ДЛЯ ПРОПИТКИ КЕКСОВ И БИСКВИТОВ

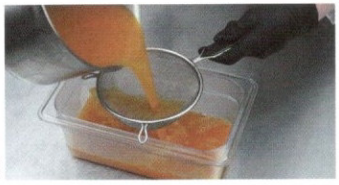
1136 г	Пюре фруктовое или ягодное **Ravifruit**
1160 г	Сироп **Kraft** в ассортименте или сироп 30В

Пюре и сироп смешать и довести до кипения. Перелить в герметичную емкость. Для хранения быстро охладить до +4°С. Использовать теплым (25°С).

1

2

3


4

5

4.2 СИРОП САХАРНЫЙ 30В

1000 г	Вода питьевая
1350 г	Сахар белый

Воду и сахар смешать в сотейнике, довести до кипения, помешивая, проварить до достижения температуры 103°С и растворения сахара. Процедить в чистую емкость, быстро охладить до 3°С.

Хранение
при +4°С в плотно закрытой посуде.

Начинки фруктовые

5.1.1 КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ И КЛУБНИКИ С РОЗОВОЙ ВОДОЙ

480 г	Клубника мороженая
480 г	Пюре малиновое **Ravifruit**
20 г	Пектин NH
70 г	Сахар белый (для пектина)
190 г	Сахар белый
165 г	Глюкоза (сироп 43DE)
100 г	Сок лимонный
6 г	Кислота лимонная
6 г	Вода розовая
20 г	Желатин листовой (180 Bloom)

Желатин замочить в холодной воде, дать ему набухнуть.
Клубнику, не размораживая, нарезать кусочками произвольной формы.
Малиновое пюре и кусочки клубники поместить в сотейник с толстым дном, нагреть до 40°С.
Пектин смешать с сахаром, добавить в пюре, помешивая венчиком.
Довести до кипения. Не прерывая кипения, ввести основной сахар, опять довести до кипения.
Добавить глюкозу и довести до кипения. Снять с нагрева, добавить набухший и отжатый желатин, перемешать.
Перелить в чистую сухую гастроемкость.
Накрыть пленкой «в контакт» и остудить до 50°С.
Ввести лимонный сок и лимонную кислоту, перемешать, добавить розовую воду.
Накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на двенадцать часов.

Хранение
30 дней при -18°С в плотно закрытой емкости, с пленкой «в контакт»;
1–2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

5.1.3 КОМПОТ «АНАНАС–ВЕРБЕНА» С КУСОЧКАМИ МАНГО И ЗЕМЛЯНИКОЙ

9 г	Желатин листовой (180 Bloom)
250 г	Пюре ананас–вербена **Ravifruit**
100 г	Манго свежее, нарезанное кубиками
100 г	Земляника мороженая (целые ягоды)
2 г	Цедра лимона **Ravifruit**
2 г	Сок имбирный
75 г	Глюкоза (сироп 43DE)
12 г	Пектин NH
75 г	Сахар белый кристаллический
14 г	Сок лимона
2 г	Корица молотая

Желатин замочить в очень холодной воде и дать ему набухнуть.
Пюре, кусочки манго и землянику, цедру лимона, имбирный сок и глюкозный сироп нагреть до 40°С.
В нагретое пюре ввести венчиком смесь из пектина и сахара. Постоянно помешивая, довести до кипения, проварить 1 минуту. Добавить сок лимона, перемешать и снять с огня.
Всыпать корицу, перемешать.
Распустить в горячем компоте набухший и отжатый желатин. Перелить в чистую сухую гастроемкость, накрыть пленкой «в контакт».
Убрать в холодильник.

Хранение
30 дней при -18°С в герметичном контейнере, накрытом пленкой «в контакт»;
1–2 дня при +4°С.

Оптимальная температура дегустации 6–8°С.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Начинки фруктовые

5.1.2

800 г	Клементины (мандарины) свежие
60 г	Масло сливочное 82,5%
60 г	Сахар коричневый демерара
200 г	Сахар белый
10 г	Сироп сахарный инвертный 81% LAPED S.n.c., **Италика-Трейдинг**
200 г	Вода питьевая
4 г	Смесь специй «Спекулас»
20 г	Крахмал кукурузный
10 г	Желатин листовой (180 Bloom)
	Смесь специй «Спекулас»
35 г	Корица молотая
0,3 г	Головки гвоздики
3 г	Семена кориандра
3 г	Перец белый
1 г	Имбирь сушеный молотый
1 г	Семена зеленого кардамона
3 г	Семена зеленого аниса

Клементины тщательно вымыть щеткой. Выложить в высокий сотейник, залить большим количеством воды, довести до кипения и варить 30 минут. Воду слить, залить фрукты холодной водой. Повторить процедуру трижды.

1-й способ: на плите в сотейнике

Воду слить, мандарины обсушить.

Замочить желатин в очень холодной воде.

Нарезать мандарины крупными кусками и обжарить на сливочном масле с добавлением коричневого сахара. Уварить до выпаривания всей жидкости на медленном огне.

Добавить белый сахар, инвертный сахарный сироп и 1/3 воды. Продолжить уваривать, пока вода практически полностью не испарится.

Добавить следующую 1/3 воды и смесь специй, снова уварить.

Ввести отжатый желатин, распустить.

Пробить клементины блендером, протереть через сито. Добавить крахмал, смешанный с оставшейся водой. Довести до кипения, варить несколько минут, встряхивая сотейник.

Выложить в чистую сухую гастроемкость, накрыть пленкой «в контакт» и быстро охладить до +4°С.

2-й способ: в кухонной машине Kenwood Cooking Chef

Воду слить, мандарины обсушить.

Нарезать мандарины крупными кусками, выложить в дежу кухонной машины, добавить сливочное масло и коричневый сахар, установить теплозащитный кожух и насадку для мягких смесей.

1. Нажать на настройку «температура», выбрать значение температуры 130°С, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды. Нажать на настройку режимов перемешивания, выбрать значение 10 секунд, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения команды. Нажать на настройку мощности, выбрать значение 3, соответствующее 1000 Вт, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения команды. Повернуть регулятор скорости на минимальную скорость. Когда фрукты обжарятся, остановить помешивание, поднять «голову» кухонной машины.

2. Добавить белый сахар, инвертный сахарный сироп и 1/3 воды. Нажать на настройку «температура», выбрать значение температуры 100°С, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды. Нажать на настройку режимов помешивания, выбрать значение 1 минута, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения команды. Нажать на настройку мощности, выбрать значение 4, соответствующее 800 Вт, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения команды. Повернуть регулятор скорости на минимальную скорость. Продолжить уваривать, пока вода практически полностью не испарится. Остановить помешивание, поднять «голову» кухонной машины.

3. Добавить 1/3 воды и повторить шаг 2, снова уварить. Ввести отжатый желатин. Остановить помешивание, снять дежу и пробить клементины блендером. Протереть через сито. Добавить крахмал, смешанный с оставшейся водой.

4. Вернуть дежу на место в машину. Нажать на настройку «температура», выбрать значение температуры 96°С, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.

КОМПОТ «ЖАРЕНЫЙ МАНДАРИН»

Нажать на настройку режимов помешивания, выбрать значение 1 минута, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения команды. Нажать на настройку мощности, выбрать значение 5, соответствующее 600 Вт, повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения команды. Повернуть регулятор скорости на минимальную скорость. Довести до кипения, варить до густой консистенции. Выложить в чистую сухую гастроемкость, накрыть пленкой «в контакт» и быстро охладить до +4°С.

Хранение
30 дней при -18°С в герметичном контейнере с пленкой «в контакт»;
1–2 дня при +4°С.

Мармеладам рекомендуется только быстрая заморозка, поскольку медленное замораживание способствует формированию кристаллов льда, что при дефростации приводит к потере объема и текстурным изменениям.

Смесь специй «Спекулас»
Семена слегка обжарить на сухой сковороде. Смешать все специи и перемолоть до мелкой фракции, используя измельчитель для специй Kenwood AT 320.

Хранение:
30–60 дней при 18–20°С в герметичном, защищенном от света контейнере.

1

2

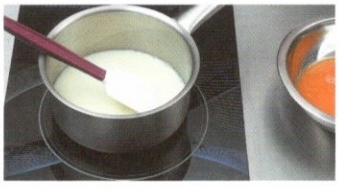
3

4

5

6

7


8

9

Начинки фруктовые

5.2.1 Джем «Молоко и джандуйя»

1000 г	Молоко цельное
250 г	Сливки жирностью не менее 33%
125 г	Сироп глюкозы 60DE
550 г	Сахар белый
6 г	Пектин[1]
200 г	Шоколад молочный кувертюр Chiara ICAM, **Италика-Трейдинг** (33% какао-продукта, 36% сахар, 30% масло какао, 37% итого жира)
100 г	Паста лесного ореха 100%
4 г	Сода

Молоко, сливки, сироп глюкозы, сахар, пектин поместить в сотейник, довести до кипения и уварить на медленном огне до 64 Brix.
Добавить шоколад в каллетах, пасту лесного ореха и соду, довести, помешивая, до 90°С и разлить в чистые сухие банки объемом 200 мл. Немедленно закрыть крышками.
Поставить банки в кипящую воду, повторно довести воду до кипения и продолжить варить еще 15 минут.
Охладить в холодной воде или в холодильнике до достижения +3°С в центре банки.

Хранение
6–24 месяца при +4°С в зависимости от метода упаковки, контролируя итоговые показатели кислотности (pH) и плотности (Brix) продукта;
6 месяцев при +18–20°С в зависимости от метода упаковки, контролируя итоговые показатели кислотности (pH) и плотности (Brix) продукта.

[1] Используйте пектин, который подходит для образования геля в присутствии молочных продуктов.

Начинки фруктовые

5.2.2 Соленая карамель

100 г	Сахар белый
20 г	Сироп глюкозы 46DE
60 г	Сливки жирностью не менее 33%
2 г	Соль
70 г	Масло сливочное 82,5%

В сотейнике на медленном огне растопить сахар и сироп глюкозы до цвета карамели.
Сливки смешать с солью и довести до кипения.
Остановить процесс карамелизации горячими сливками, снять с огня и пробить блендером до гладкости.
Сливочное масло нарезать кубиками и добавить в карамель тремя порциями. Готовить, помешивая, до достижения температуры 103°С.
Сделать эмульсию при помощи блендера. Накрыть пленкой «в контакт» и быстро охладить до 4°С.

Хранение:
3–5 дней при +4°С;
20 дней в вакууме при +4°С;
60 дней при -18°С, дефростировать при +4°С.

5.2.3 Конфи (начинка фруктово-ягодная термостабильная) (БР)

1000 г	Пюре фруктовое или ягодное **Ravifruit**
70 г	Сахар белый
40 г	Желирующий премикс СТАБИ[2]
или	
3–5%	Желирующий премикс ТРИМ[3] к массе загущаемого продукта

Смешать все ингредиенты, довести до 85–90°С на медленном огне, до загущения массы. Далее либо вылить в формы и заморозить как начинки для тортов, либо быстро охладить до +4°С и использовать как начинку для эклеров, макарон, пирогов и тартов.

Хранение
30 дней при -18°С в герметичном контейнере;
1–2 дня при +4°С покрытое пленкой «в контакт».

---

[2] Желирующий премикс СТАБИ, Martin Braun, Италика-Трейдинг (арт. 72080) содержит модифицированный крахмал и сухой глюкозный сироп. Это комплексная пищевая добавка для приготовления термостойких начинок из соков, замороженных ягод и фруктов. Используется для приготовления томатного соуса для пиццы, творожных начинок, для придания стабильности замороженным ягодам, для приготовления кремов на основе фруктовых пюре и т.д.

[3] Желирующий премикс ТРИМ IRCA, Италика-Трейдинг (арт. 71099) содержит модифицированный кукурузный крахмал и декстрозу. Подходит для приготовления термостойких начинок из фруктов и ягод, творога, начинок для пирогов, штруделей, тартов, соусов для пиццы и т.д. Приготовленные с помощью ТРИМ начинки можно также замораживать. Дозировку можно изменять в зависимости от желаемого результата.

Мармелады нарезные

6.1 МАРМЕЛАД НАРЕЗНОЙ «ВЯЛЕНАЯ ГРУША С ВИНОМ УМЕСЮ»[1]

150 г	Груша вяленая, нарезанная кусочками 5 × 5 мм
350 г	Вино сливовое красное умесю (10%) с шисо + вино для восполнения объема
7 г	Пектин яблочный
50 г	Сахар белый мелкий для пектина
480 г	Сахар белый мелкий
60 г	Глюкоза (сироп 43DE)
8 г	Кислота лимонная
8 г	Вода питьевая
	Набор специй для ароматизации вина (пряный узелок)
6 шт.	Анис звездчатый
1 шт.	Палочка корицы
1 шт.	Стручок ванили
1 шт.	Коробочка кардамона
5 шт.	Бутон гвоздики

Рекомендуемая форма
рамка 18 × 18 см, установленная на силиконовый коврик — 1 шт.

Грушу и вино смешать в сотейнике.
Пряности собрать в чайный мешочек, погрузить в вино с грушей, довести до кипения. Снять с плиты, закрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 24 часа для ароматизации.
Через 24 часа пряный узелок достать из смеси, взвесить ароматизированное вино и при необходимости восполнить объем вином.
Пектин смешать с сахаром.
Ароматизированное вино с грушей нагреть до 40°С, ввести венчиком смесь из пектина и сахара.
Довести вино с пектином до кипения и понемногу, не прерывая кипения, ввести сахар и глюкозу.

Если сироп глюкозы поместить в лунку из сахара, то глюкоза не прилипнет к стенкам чаши и смесь будет легче выложить.

Вино с сахаром довести до кипения, постоянно помешивая, и уварить до 111°С на среднем огне (активное кипение приводит к карамелизации сахара на дне сотейника).
Уваренный мармелад снять с огня, влить раствор лимонной кислоты, перемешать и быстро вылить в подготовленную рамку. Закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при комнатной температуре на 24 часа.
Готовый остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

Хранение
не замораживать;
не хранить в холодильнике, иначе мармелад отсыреет;
3–9 месяцев при +18–20°С в герметичном контейнере, проложенный пергаментом.

[1] Вы можете выбрать другие вяленые фрукты, например, инжир или изюм султан, и подобрать к нему подходящий напиток: красное сухое или белое полусухое, а к вяленым персикам подойдет полусухое розовое вино.

МАРМЕЛАД НАРЕЗНОЙ «МАНГО И ДЖАНДУЙЯ»[2]

62

24 г	Пектин яблочный или желтый
70 г	Сахар белый для пектина
1000 г	Пюре манго **Ravifruit**
770 г	Сахар белый
140 г	Сироп глюкозный 43DE LAPED S.n.c., **Италика-Трейдинг**
70 г	Сироп сахарный инвертный 81% LAPED S.n.c., **Италика-Трейдинг**
67 г	Шоколад молочный кувертюр Chiara ICAM (33% какао-масса, 36% сахар, 30% масло какао, 37% итого жира), **Италика-Трейдинг**
4 г	Какао-масло
50 г	Паста фундучная 100%
7 г	Кислота лимонная
7 г	Вода питьевая
18 г	Ликер маракуйя 17%

Рамка 18 × 18 см

Установить рамку на силиконовый коврик.

1-й способ: на плите в сотейнике

Пектин смешать с сахаром.

Выложить в сотейник пюре манго, засыпать пектин, перемешать и довести до кипения на средневысоком огне.

Увеличить мощность нагрева и, не прерывая кипения, ввести сахар, глюкозный сироп и инвертный сахарный сироп. Уварить мармелад до 105–107°C или до плотности сиропа 75 Brix.

Шоколад и какао-масло растопить и смешать с ореховой пастой (блестящая, гладкая эмульсия).

Уваренный мармелад снять с огня, влить раствор лимонной кислоты, перемешать.

Смешать с шоколадно-ореховой эмульсией, ввести ликер. Быстро вылить готовый мармелад в подготовленную рамку, закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при комнатной температуре на 24 часа.

Остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

2-й способ: в кухонной машине Kenwood Cooking Chef

Поместить пюре в дежу, установить теплозащитный кожух и насадку «венчик».

Нажать на кнопку меню. Выбрать настройку «программы», повернув ручку настройки дисплея, нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды. Повернуть ручку настройки дисплея и выбрать программу «сладкие блюда», нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.

Повернуть ручку настройки и выбрать программу «компот», нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.

Повернуть ручку настройки и выбрать программу «мармелад», нажать кнопку ввода для подтверждения выбора команды.

Далее следовать инструкциям на экране дисплея: «Добавить сахар и пектин», «Добавить сахар и глюкозу», «Добавить лимонную кислоту».

На каждом этапе после выполнения программы и добавления ингредиента нажать кнопку ввода для подтверждения выполнения команды.

Машина сообщит об окончании выполнения программы звуковым сигналом. В это время добавить джандуйю и ликер, перемешать.

Уваренный мармелад быстро вылить в рамку, закрыть пленкой «в контакт» и оставить остывать при комнатной температуре на 24 часа.

Готовый остывший мармелад нарезать кубиками 3 × 3 см, обсыпать мелким сахаром.

Хранение

в герметичном контейнере;

не замораживать;

не хранить в холодильнике, чтобы избежать отсыревания;

3–9 месяцев при +18–20°C, проложенный пергаментом.

[2] Вы можете выбрать другое сочетание фруктового пюре и ореховой пасты, например, абрикос и фундук, молочный шоколад и миндаль или малина и миндаль.

Глазури и другие декоративные покрытия

7.1.1

180 г	Вода ягодная
710 г	Вода питьевая
230 г	Глюкоза атомизированная 33DE
355 г	Сахар белый
16 г	Пектин NH
9 г	Стабилизатор для сорбета (камедь рожкового дерева, декстроза)
	Водорастворимый краситель в количестве в зависимости от требуемого цвета
	Вода ягодная для глазури
300 г	Ягода целая замороженная
350 г	Сироп 30В (стр. 225)

Нагреть воду, ягодную воду и атомизированную глюкозу до 40°С.
Смешать сахар, пектин и стабилизатор для сорбета. Вмешать в ягодную смесь.
Довести до кипения и проварить 1 минуту.
Процедить в чистую емкость, накрыть пленкой «в контакт», быстро охладить до +4°С.
Выдержать четыре часа перед использованием.
Разогреть глазурь до 90°С, пробить блендером. Добавить краситель.
Использовать при температуре 40°С.
Для использования в краскопульте нагреть до 70°С. После каждого нагрева до 90°С компенсировать потерю влажности, добавляя 10% от массы глазури кипяченой водой.

Вода ягодная для глазури

В миску поместить ягоды и сироп, уварить до 103°С. Накрыть герметично пленкой и готовить в течение 20 минут в СВЧ на максимальной мощности с интервалами по 5 минут. Горячую воду процедить, не отжимая ягоды, чтобы их частички не попали в воду и она осталась прозрачной.

Хранение

60 дней при -18°С в плотно закрытой емкости;
7 дней при +4°С, оберегая от посторонних запахов.

ГЛАЗУРЬ СОРБЕТНАЯ ЯГОДНАЯ

1

2

3

4

5

6

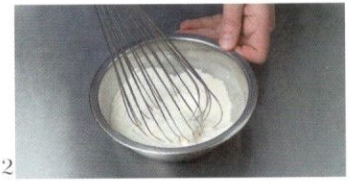
7

8

9

10

11


12

13

14

15

16

17

18

7.1.2 Глазурь на сухом молоке

12,5 г	Желатин листовой (180 Bloom)
400 г	Сахар белый
100 г	Вода питьевая
150 г	Сироп глюкозный 43DE Laped S.n.c., **Италика-Трейдинг**
75 г	Молоко сухое обезжиренное (1,5%)
200 г	Сливки жирностью не менее 33%
100 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)
60 г	Масло виноградных косточек
	Красители водорастворимые для получения необходимого оттенка

Желатин замочить в очень холодной воде.
Из сахара, воды и глюкозного сиропа сварить сироп до 110°С и полного растворения сахара.
Сухое молоко и сливки смешать, добавить к готовому сиропу, размешать и добавить нейтральную глазурь. Довести до кипения, снять с огня.
Ввести отжатый желатин, распустить.
Добавить виноградное масло.
Пробить блендером до однородности, накрыть пленкой «в контакт». Убрать в холодильник минимум на четыре часа.
Разогреть, при необходимости окрасить. Пробить блендером. Рабочая температура глазури 28–32°С.

Хранение
6 месяцев при -18°С в вакуумной упаковке;
30 дней при +4°С в вакуумной упаковке или в герметичном контейнере;
при комнатной температуре хранить нельзя.

Перед использованием дефростировать в холодильнике 10–12 часов.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Глазурь нейтральная

7.1.3

590 г	Вода
300 г	Сахар
270 г	Декстроза
20 г	Пектин NH
90 г	Сахар
140 г	Сироп глюкозы
1 г	Кислота лимонная

Воду смешать с сахаром и декстрозой. Нагреть до 25°С, постоянно помешивая. Добавить сахар, смешанный с пектином, продолжать нагревать до 45°С.

Добавить глюкозу. Размешать и, периодически помешивая, довести до кипения.

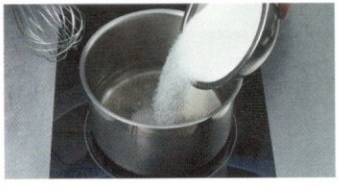
Добавить лимонную кислоту, прокипятить 3–5 минут.

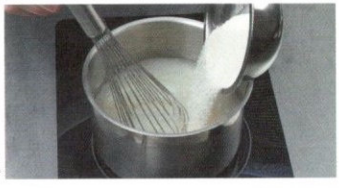
Дать слегка остыть, не перемешивая, в открытой кастрюле. На поверхности образуется пленка. Процедить так, чтобы пленка осталась в дуршлаге. Перелить в герметично закрывающуюся емкость, накрыть пищевой пленкой «в контакт».

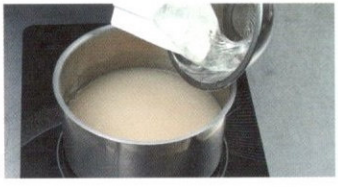
Хранение

24 часа при +4°С.

Чтобы с глюкозой было удобнее работать, можно подогреть ее в микроволновой печи.


1


2

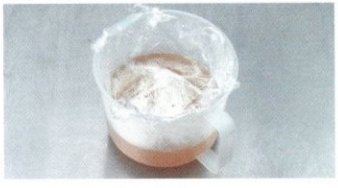

3

4

5

6

7


8

7.1.6 ГЛАЗУРЬ КАПСУЛЬНАЯ МАММА МИА

Глазурь прозрачная

700 г Мамма Миа LAPED S.r.l. **Италика-Трейдинг**
300 г Вода питьевая
Краситель пищевой водорастворимый/ ароматизатор

Глазурь белая молочная

700 г Мамма Миа LAPED S.r.l. **Италика-Трейдинг**
300 г Молоко цельное
Краситель пищевой водорастворимый/ ароматизатор

Глазурь фруктовая или ягодная

700 г Мамма Миа LAPED S.r.l. **Италика-Трейдинг**
300 г Пюре фруктовое или ягодное **Ravifruit**
Краситель пищевой водорастворимый/ ароматизатор

Глазурь винная

700 г Мамма Миа LAPED S.r.l. **Италика-Трейдинг**
300 г Вино, сидр до 17°
Краситель пищевой водорастворимый/ ароматизатор

Ингредиенты поместить в высокий стакан, пробить погружным блендером.
Вылить в сотейник, быстро довести до кипения на максимальной мощности, окрасить, добавить ароматизатор, пробить блендером. Рабочая температура выше 60°С.
Глазировать замороженные объекты путем окунания. Перемешивать глазурь перед каждым окунанием.

1

2

3

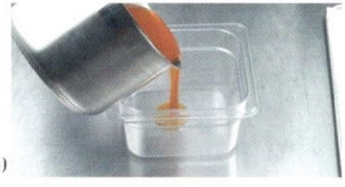
4

5

6

7

8


9

10

11

Глазури и другие декоративные покрытия

7.1.4 Глазурь вишневая

1000 г	Глазурь нейтральная (стр. 237)
400 г	Пюре вишневое **Ravifruit**

Смешать нейтральную глазурь и пюре, нагреть в СВЧ на максимальной мощности до 80°С, процедить, остудить до 40–50°С. Глазировать замороженный кекс. Для покрытия при помощи краскопульта повторно нагреть глазурь до 90°С.

7.1.5 Покрытие мягкое шоколадное

1000 г	Глазурь мягкая шоколадная с интенсивным вкусом какао для покрытия тортов типа «ЗАХЕР» Dulcistar S.r.l., **Италика-Трейдинг**
400 г	Шоколад темный кувертюр Diamante ICAM, **Италика-Трейдинг** (67% какао-продукта, 32% сахар, 42% какао-масло, 4 капли)
100 г	Масло растительное

Глазурь и шоколад растопить в СВЧ на максимальной мощности короткими временными импульсами до достижения температуры 45°С, перемешать, добавить растительное масло. Остудить до рабочей температуры 33°С.

Хранение
15 дней при +18–20°С, влажности 50–55%, оберегая от посторонних запахов.

7.2 Смесь шоколадная для декорирования «Велюр» на белом шоколаде

650 г	Шоколад белый Edelweiss ICAM **Италика-Трейдинг** (36% сахар, 30% какао-масло, 25% молоко, 36% итого жира, 3 капли)
350 г	Какао-масло

Смешать растопленный шоколад и какао-масло. Отфильтровать, охладить или нагреть до необходимой температуры. Покрыть изделия, используя краскопульт с соплом необходимого размера.

Температура использования
+45–50°С для замороженных изделий
+34°С для изделий других температур

Хранение
5 дней при +4°С[1] в закрытой емкости;
15 дней при +18–20°С, влажности 50–55%, оберегая от посторонних запахов;
5–7 дней в печи с подогревом при +35–40°С, оберегая от посторонних запахов.

[1] Здесь и далее по тексту температура хранения в холодильнике составляет +4°С, влажность 50–55%. Это норма, предусмотренная СанПиН. Указанный режим должен поддерживаться в холодильнике постоянно. На практике это означает, что для хранения заготовок и готовой продукции следует использовать специально выделенный холодильник с заданной температурой и влажностью воздуха. Это не тот холодильник, дверцу которого открывают и закрывают каждые пять минут!

Пениоза Ольга Николаевна
Хотько Олег Петрович

КОНДИТЕРСКАЯ ВИТРИНА. ПРОДАЖИ НА МИЛЛИОН

Редактор: Алена Спирина
Дизайн-макет: Олег Хотько
Верстка: Виорел Стришка
Фотограф: Антон Тюрин
Цветокорректор: Елизавета Ануфриева

Подписано в печать 28.02.2019. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура HelveticaNeueCyr, Vogue Highline Serif. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 30. Тираж 2000 экз. Заказ .

Информационно-медийная группа Bill (ООО «Хелсинтренд»)
129329, ул. Вересковая. дом 12/2
Тел: +7 (916) 632-34-19
E-mail: e.anosova@mediabill.ru

СОДЕРЖАНИЕ

I часть

7 Как пользоваться книгой
14 Instagram как зеркало индустрии
18 Проект. Начинается поиск экспертов
20 Производственный контроль
22 Ваши люди. Подготовка персонала
24 Эстетика. Кондитер — бренд
28 Человек покупает у человека
32 Без витрины кондитеру никак
40 Ассортиментная матрица
52 Ваш выбор. Указаний не будет. Только рекомендации
56 Идеи. Чем наполнить витрину, или Как я пишу рецепты

II часть

60 Кекс шоколадный
68 Кекс «Тыква»
76 Кекс «Экзотик»
84 Брауни
92 Пирог «Груня»
100 Пирог «Бретань»
108 Бабушкин пирог
116 Тарт «Малиновая Роза»
124 Тарт «Сердце»
132 Тарт «Солнце»
140 Павлова
148 Эклер
156 Макарон
164 Торт «Жозефина»
172 Торт «Розовый лимонад»

III часть

182 Тесто
209 Кремы запекаемые
211 Кремы базовые
225 Сиропы для пропитки
226 Начинки фруктовые
232 Мармелады нарезные
234 Глазури и другие декоративные покрытия