




# КАТАЛОГ РЕЦЕПТУР

 puratos  
РОССИЯ  
**30**  
— ЛЕТ —  
ИННОВАЦИИ ДЛЯ БУДУЩЕГО











# ВСТУПЛЕНИЕ



-  Около **11 000** сотрудников по всему миру
-  Более **1300** разработчиков и технологов-демонстраторов
-  **75** производственных площадок в **52** странах
-  **119** Инновационных центра

## ПУРАТОС в России:

-  Более **30** лет на российском рынке пищевой промышленности
-  **3** собственных производственных площадки
-  Около **500** сотрудников, из них более **140** специалистов отдела развития бизнеса
-  Более **100** лет на мировом рынке пищевой промышленности
-  Филиалы компании представлены в **84** стране
-  Продукция представлена в более чем **130** странах
-  **42** дистрибьютора
-  **7** Инновационных центров

**Компания Пуратос** — мировой лидер в производстве ингредиентов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности. Технологические инновации являются краеугольным камнем стратегии развития компании, обеспечивая её уникальность и непревзойденность на глобальном рынке.

Век неустанного труда и развития превратил наши амбиции в реальные достижения, мечты — в счастливые моменты, а идеи — в осязаемые результаты.

В России мы активно развиваемся на протяжении **30 лет**: расширяем круг партнёров, открываем инновационные центры, разрабатываем инновационные продукты и обеспечиваем нашим клиентам профессиональную помощь.

Амбициозные цели компании «Пуратос» удастся достигать благодаря самой сильной и профессиональной команде. Наши технологи-демонстраторы — настоящие мастера своего дела, творящие магию в кондитерском и хлебопекарном мире. Благодаря их непревзойденному мастерству и профессионализму обычные ингредиенты превращаются в произведения искусства, а богатый опыт и творческое видение рождают фантастические рецептуры, способные удивить даже самых искушённых гурманов.

Мы гордимся своими достижениями и с удовольствием делимся профессиональными наработками с нашими партнерами. Этот каталог — коллекция самых любимых рецептур наших талантливых технологов-демонстраторов.

Пусть они станут источником вашего вдохновения!



# СОДЕРЖАНИЕ:

## КОНДИТЕРСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ



Васин Вячеслав .....	7
Лыгина Ольга .....	10
Баркалова Ольга .....	12
Богомолова Наталья .....	16
Деминов Рифат .....	18
Иванова Ольга .....	20
Кияненко Антон .....	24
Комиссарова Ирина .....	26
Короткова Екатерина .....	28
Купцова Марина .....	30
Макарова Наталья .....	32
Медведев Александр .....	34
Порошина Олеся .....	36
Ратунда Екатерина .....	40
Рудова Наталья .....	42
Русакова Марина .....	44
Саликова Татьяна .....	46
Степанова Ольга .....	48



## ХЛЕБОПЕКАРНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ



Ломакин Александр .....	6
Болдырева Наталья .....	52
Галдина Марина .....	54
Иваницкий Николай .....	56
Иванова Елена .....	58
Иванова Татьяна .....	60
Ковшиков Евгений .....	62
Лебедева Ольга .....	64
Левковец Любовь .....	66
Лопатин Сергей .....	68
Лукьянов Егор .....	70
Погорелова Светлана .....	72
Попова Елена .....	74
Самойлова Наталья .....	76
Селютин Владимир .....	78
Федосеев Николай .....	80
Шинкаренко Татьяна .....	82



# АЛЕКСАНДР ЛОМАКИН

РУКОВОДИТЕЛЬ ТЕХНОЛОГОВ-ДЕМОНСТРАТОРОВ  
«ПУРАТОС»



Александр — это интеллектуальный центр отдела технологов-демонстраторов. Его высокий уровень профессионализма и глубокие знания в области технологий делают его незаменимым членом команды. Благодаря своему аналитическому мышлению и умению быстро ориентироваться в любых обстоятельствах, он способен находить эффективные решения даже в самых нестандартных ситуациях.

Как высококвалифицированный специалист, Александр постоянно стремится к развитию своих знаний и навыков. Он следит за последними тенденциями и инновациями в отрасли, изучает новые технологии и методики, чтобы применять их на практике и повышать качество работы своего отдела.

Александр — амбициозный лидер, который вдохновляет свою команду на достижение высоких результатов. Он умеет мотивировать коллег, распределять задачи и координировать работу так, чтобы каждый член команды мог проявить свои лучшие качества и внести вклад в общий успех. Под его руководством отдел технологов-демонстраторов работает как слаженный механизм, способный решать самые сложные задачи.

# ВЯЧЕСЛАВ ВАСИН

РУКОВОДИТЕЛЬ ИННОВАЦИОННОГО ЦЕНТРА МОСКВА



Вячеслав — это душа и опора отдела технологов-демонстраторов. Его многолетний опыт работы в отрасли делает его незаменимым членом команды. Он обладает глубокими и ценными знаниями о технологиях производства изделий, что позволяет ему эффективно решать сложные задачи и находить оптимальные решения в различных ситуациях.

Вячеслав прекрасно разбирается в оборудовании, используемом в производстве, и знает, как максимально эффективно его применять. Его знания нормативной документации обеспечивают соблюдение всех необходимых стандартов и требований, что критически важно для качества продукции.

Вячеслав не только профессионал своего дела, но и настоящий наставник для своих коллег. Он с удовольствием делится своим опытом и знаниями, поддерживая и помогая молодым специалистам расти и развиваться. Его готовность прийти на помощь и поделиться советом создаёт в коллективе атмосферу взаимопомощи и сотрудничества, что способствует общему успеху команды.

## У каждого кондитерского изделия есть своя история



Для кондитера создание уникальных кондитерских изделий — это не просто творческий процесс, это стратегия развития успешного бизнеса.

В ПУРАТОС наш подход к кондитерскому делу основан как на традициях, так и на инновациях. Мы изучаем классические рецепты и их историю, потому что стремимся помочь вам усовершенствовать любимые всеми рецептуры наилучшим образом.

Но наша миссия на этом не заканчивается. Мы также хотим взглянуть на классику под другим углом, для того, чтобы изготавливаемые изделия отвечали ожиданиям сегодняшних потребителей. Наша миссия — помочь вам найти путь к сердцу любого клиента. От креативных десертов до более здоровых угощений и даже более экологически чистых продуктов все это возможно воплотить, и наши специалисты знают как.

Вместе мы сможем создать новых фаворитов кондитерского мира, исследовать новые горизонты и найти пути развития вашего бизнеса и достижения новых высот.



В то же время наше исследование «Вкус завтрашнего дня» подтверждает, что потребители хотят знать истории своих любимых кондитерских изделий, а также понимать, какое влияние на них и нашу планету оказывает потребляемая еда.

Для удовлетворения всех этих требований мы обратились к классическим кондитерским изделиям, которые всегда остаются чрезвычайно популярными. Потребителей привлекают истории о наследии кондитерских изделий, пришедших со всех уголков мира: от торта «Черный лес» в Европе, до пирожных «моти» в Китае, торта «Три молока» из Южной Америки и конечно же многих других.

Классика кондитерской промышленности является отправной точкой для переосмысления и создания новых историй, благодаря неожиданным сочетаниям текстур, снижению содержания сахара, большему количеству фруктов или более экологичному производству.

# ЛЫГИНА ОЛЬГА

МОСКВА



Ольга — человек вдохновения, но при этом удивительной работоспособности. Она всегда стремится к идеалу и достигает его. Ольга — амбассадор Belcolade в России. Смотреть как она работает с шоколадом — это отдельный вид удовольствия.

Ольга обладает невероятной энергией и энтузиазмом, которые заражают окружающих. Её идеи и предложения часто становятся источником новых возможностей и развития. Она умеет видеть потенциал в самых обычных вещах и находить нестандартные решения сложных задач.

Ольга всегда стремится к идеалу и не останавливается на достигнутом. Она готова учиться новому и постоянно совершенствовать свои навыки.

Кроме того, Ольга обладает невероятной харизмой и коммуникабельностью. Легко находит общий язык с людьми и умеет располагать их к себе. Это помогает ей успешно решать сложные вопросы и достигать взаимопонимания даже с самыми сложными клиентами.

## ПИРОЖНОЕ-ШОТ «ЯГОДКА МАЛИНКА»



### РЕЦЕПТУРА

Бисквитный п/ф: 340 г	Теграл Шифон Кейк	450 г
	Яйцо	432 г
	Вода	50 г
	Масло растительное	135 г
	Краситель гелевый	2 г
ИТОГО:	1069 г	
ВЫХОД:	1000 г	

Желе Малиновое п/ф: 120 г	Пюре Малины	540 г
	Вода	240 г
	Сахар	240 г
	Пектин	36 г
	ИТОГО:	1056 г
ВЫХОД:	1000 г	

Мусс п/ф: 140 г	БелколадБланшСелексьон	200 г
	Сливки 35%	170 г
	Мята св.	40 г
	Кремаль Ванилла	100 г
	Желатин (пластины)	10 г
	Пассионата	250 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	

Кремаль Ванилла п/ф: 340 г	Кремаль Ванилла	260 г
	Вода	1000 г
	Масло растительное	40 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	

Декор п/ф: 10 г	Бисквитный п/ф	1000 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты, кроме растительного масла, загрузить в дежу и взбить венчиком на быстрой скорости в течение 6 минут до увеличения в объеме. Затем, добавить растительное масло и перемешать на средней скорости в течение 2 мин.
2. Часть бисквитной массы подкрасить и нанести желаемым рисунком на силиконовый коврик, заморозить в шокере.
3. На рисунок нанести через рамку 0,3-0,5 см остальную (белую) бисквитную массу, разровнять и выпечь в течение 7-8 минут при температуре 180°C.

1. Перемешать пектин с сахаром.
2. Пюре малины довести до кипения с водой, добавить сахар с пектином, перемешать венчиком и прокипятить на среднем огне 2-3 минуты.

1. Сливки довести до кипения с мятой, дать настояться, довести до кипения и влить в белый шоколад через сито, перемешать.
2. Охладить до 40°C.
3. Желатин замочить в холодной воде.
4. Крем Пассионата взбить до увеличения в объеме (консистенция густой сметаны).

Все ингредиенты перемешать в миксере венчиком в течение 5 минут.

Декорировать пирожное цветным бисквитом, свежей малиной и мятой.

### Сборка:

1. В цилиндрическую форму поместить бордюрную ленту (лучше жесткую).
2. Вырезать полоски декоративного рулета, длиной по окружности формы, высотой на 0,5 — 1,0 см меньше, чем цилиндр.
3. Отсадить из кондитерского мешка мусс, палетой выровнять борта так, чтобы образовался внутренний, маленький цилиндр (место для желе). Заготовку подморозить.
4. Охлажденное желе пробить погружным блендером и отсадить из мешка в заготовку. Верх выровнять оставшимся муссом палетой и заморозить.
5. Декорировать можно замороженную поверхность холодным гелем Мируар нейтральный и свежими ягодами.

# БАРКАЛОВА ОЛЬГА

ВОРОНЕЖ



Ольга — ответственный и творческий человек, который мастерски сочетает яркие идеи с классическими традициями. Она — непревзойдённый эксперт в области промышленного производства, где её таланты раскрываются в полной мере.

Ольга харизматичный, целеустремленный человек, всегда готовый прийти на помощь. Прекрасно знает продукты компании «Пуратос» и виртуозно сочетает их в своих изделиях.

## РЕЦЕПТУРА ТОРТА «ТЫ И Я»

### РЕЦЕПТУРА

Бисквитный п/ф: 180 г	Изи Бисквисофт Марсала	233 г
	Сахар	166 г
	Яйцо	333 г
	Мука пшеничная в/с	139 г
	Вода	133 г
	Масло растительное	105 г
	ИТОГО:	1109 г
	ВЫХОД:	1000 г

Мусс шоколадный п/ф: 580 г	Колдфил со сливочным вкусом	180 г
	Белколаду Нуар Селексьон	290 г
	Классик Вишня	80 г
	Шантипак	430 г
	Желатин	20 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. В миксер внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие и месить на медленной скорости в течение 8 минут до получения однородного теста.
  2. Выпекать в виде рулета, через раму 0,4-0,5 см при температуре 180°C 12-14 минут, в зависимости от массы заготовки и конструкции печи
1. Колдфил со сливочным вкусом смешать с Классик Вишня.
  2. Желатин замочить в холодной воде.
  3. Шоколад растопить в микроволновке до 45°C.
  4. Желатин растопить в микроволновке.
  5. Добавить расплавленный желатин и Белколад Нуар Селексьон.
  6. Шантипак взбить до увеличения в объеме, состояния густой сметаны.
  7. Аккуратно перемешать с ганашом.

# ТОРТ «ТЫ И Я»



### РЕЦЕПТУРА

Фруктовая начинка п/ф: 120 г	Топфил Вишня	1000 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

Сироп для промочки п/ф: 100 г	Сахар	550 г
	Вода	500 г
	Коньяк	30 г
	ИТОГО:	1080 г
	ВЫХОД:	1000 г

Мусс йогуртовый п/ф: 580 г	Шантипак	280 г
	Желатин	20 г
	Йогурт	140 г
	Дели йогурт	210 г
	Колдфил со сливочным вкусом	350 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

Глассаж белый шоколадный п/ф: 280 г	Молоко цельное 3,2 %	115 г
	Сироп глюкозный	135 г
	Белколад Бланш Селексьон	430 г
	Мируар нейтральный	305 г
	Желатин листовой	13 г
	Краситель (бордо)	2 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

Глассаж молочный шоколадный п/ф: 280 г	Молоко цельное 3,2 %	110 г
	Сироп глюкозный	190 г
	Белколад Ориджн Вьетнам	45%
		360 г
	Мируар нейтральный	145 г
	Глассаж Нуар	180 г
	Желатин листовой	15 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Начинка готова к применению

1. Сахар с водой довести до кипения.
2. Охладить.
3. Добавить коньяк.

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Начинку Колдфил, йогурт и Дели йогурт перемешать венчиком в течение нескольких минут до однородной текстуры.
3. Желатин растопить в микроволновке и добавить в мусс.
4. Шантипак взбить до увеличения в объеме, состояния густой сметаны. Аккуратно перемешать с муссом

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Растопить шоколад.
3. Довести до кипения молоко и глюкозу, влить в шоколад и аккуратно перемешать.
4. Добавить Мируар нейтральный, перемешать, добавить расплавленный желатин.
5. Добавить краситель, перемешать

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Растопить шоколад .
3. Довести до кипения молоко и глюкозу, влить в шоколад и аккуратно перемешать.
4. Добавить Мируар нейтральный и Глассаж Нуар, перемешать, добавить расплавленный желатин.

Продолжение на следующей стр.

### Сборка: первая часть

1. На дно формы выложить бисквитный корж и пропитать его сиропом.
2. В форму отсадить из кондитерского мешка по всей поверхности шоколадным муссом до половины.
3. Хорошо выровнять лопаткой, особенно бортики.
4. Отсадить шоколадный мусс слоем 1 см, выровнять лопаткой.
5. Уложить бисквитный корж пропитать его сиропом.
6. Нанести тонким слоем начинку Топфил Вишня.
7. Отсадить йогуртовый мусс слоем 1 см., выровнять лопаткой.
8. Поместить последний бисквит, пропитать сиропом.
9. Отсадить шоколадный мусс, выровнять поверхность торта.
10. Хорошо заморозить торт ( в шокере)
11. Торт извлечь из формы и декорировать шоколадным глассажем и какао-порошком.

### Сборка: вторая часть

1. На дно формы выложить бисквитный корж и пропитать его сиропом.
2. В форму отсадить из кондитерского мешка по всей поверхности Йогуртовый муссом до половины.
3. Хорошо выровнять лопаткой, особенно бортики.
4. Отсадить йогуртовый мусс слоем 1 см, выровнять лопаткой.
5. Уложить бисквитный корж, пропитать его сиропом.
6. Нанести тонким слоем начинку Топфил Вишня.
7. Отсадить шоколадный мусс слоем 1 см, выровнять лопаткой.
8. Поместить последний бисквит, пропитать сиропом.
9. Отсадить йогуртовый мусс, выровнять поверхность торта.
10. Хорошо заморозить торт ( в шокере).
11. Торт извлечь из формы и декорировать белым глассажем.
12. Две половинки торта положить рядом.



**BELCOLADE**  
НАСТОЯЩИЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД

# БОГОМОЛОВА НАТАЛЬЯ

ЕКАТЕРИНБУРГ



Наталья — это настоящий профессионал своего дела, который подходит к выполнению задач с душой и вниманием к каждой детали. Её стремление к совершенству и безупречное качество работы делают каждое изделие идеальным. Наталья виртуозно владеет миксером и венчиком, обладает глубокими знаниями о кондитерском производстве и всегда готова прийти на помощь своим коллегам.

## РЕЦЕПТУРА ТОРТА «МАНГО-ШЕЙК»

### РЕЦЕПТУРА

Бисквитный п/ф: 100 г	Изи Вивакейк	133 г
	Яйцо	266 г
	Сахар	266 г
	Масло растительное	226 г
	Вода	66 г
	Мука пшеничная в/с	266 г
	Краситель желтый	2 г
	ИТОГО:	1225 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты перемешать лопаткой на средней скорости в течение 5-7 минут.
2. Выпечь рулетом шоколадный бисквит через раму 0,5 см при температуре 180-200 градусов в течение 8-10 минут.
3. Вырубить кольцом желаемый диаметр коржей (по форме).

Мусс манговый п/ф: 150 г	Меренга:	
	Белок	72 г
	Сахар	143 г
	Вода	43 г
	Мусс:	
	Меренга	160 г
	Желатин	14 г
	Вода (в желатин)	72 г
	Топфил манго	360 г
	Классик манго	50 г
	Шантипак	180 г
	Сливки 33%	180 г
ИТОГО:	1016 г	
ВЫХОД:	1000 г	

1. Готовим меренгу. Белки взбить. Из сахара и воды сварить сироп до 118 градусов и влить во взбитые белки не прекращая взбивания. Охладить меренгу не прекращая взбивания.
2. Готовую меренгу соединить с растопленным предварительно замоченным желатином, топфилом манго и классиком манго. Перемешать до однородного состояния. Температура массы должна быть 25-28 градусов.
3. Шантипак взбить вместе со сливками до мягких пиков. Добавить во фруктовую массу в 3-4 приема.
4. Готовый крем выложить слоем 1,5-2 см и заморозить

## ТОРТ «МАНГО-ШЕЙК»



### РЕЦЕПТУРА

Мусс молочный п/ф: 500 г	Молоко	210 г
	Желатин	17 г
	Вода	85 г
	Йогурт	70 г
	Сок лимона	7 г
	Сноупак	350 г
	Дели творожный сыр	210 г
	Колфилд	
	со сливочным вкусом	110 г
	ИТОГО:	1059 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сноупак взбить до увеличения в объеме.
3. Желатин растопить в микроволновке и перемешать с половиной молока из рецептуры.
4. Соединить дели творожный, колфилд со сливочным вкусом, йогурт и лимонный сок – все продукты должны быть комнатной температуры. Добавить желатин с молоком. Перемешать до однородной массы
5. Добавить взбитые сливки в 3-4 приема, аккуратно перемешать.
6. В полученный крем влить оставшееся молоко и аккуратно перемешать.

Хрустящая прослойка п/ф: 80 г	Шоколад	
	Бланш Селексьен	335 г
	Пралине лесной орех	335 г
	Крошка выфельная	335 г
	ИТОГО:	1005 г
ВЫХОД:	1000 г	

1. Шоколад нагреть до 40-42 С, добавить Пралине и перемешать.
2. Добавить вафельную крошку. Хорошо перемешать.
3. Раскатать между двух листов пергамента до толщины 2 мм.
4. Подморозить.
5. Вырубить корж нужного размера (диаметр 16 см).

Глассаж шоколадный п/ф: 220 г	Молоко цельное 3,2 %	115 г
	Сироп глюкозный	135 г
	Белколад Бланш Селексьен	430 г
	Мируар нейтральный	305 г
	Желатин листовой	13 г
	Краситель	2 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Растопить шоколад.
3. Довести до кипения молоко и глюкозу, влить в шоколад и аккуратно перемешать.
4. Добавить Мируар нейтральный, перемешать, добавить растопленный желатин.
5. Разделить на две части – в одну добавить белый краситель, во вторую желтый. Перемешать.
6. Закрыть пленкой и убрать на стабилизацию на 12-24 часа.

### Сборка:

1. Торт собирается в силиконовой форме или кольце дном вверх. Если собираем в кольце дно обязательно затягиваем пищевой пленкой.
2. В форму отсадить из кондитерского меша молочный мусс на ½ высоты формы, выровнять лопаткой по форме, чтобы не было дырок.
3. Мусс манго нарезать на кубики и вложить в молочный мусс в хаотичном порядке.
4. Закрывать оставшимся молочным муссом и поместить бисквит. Крем выровнять.
5. Сверху поместить хрустящую прослойку. Выровнять крем по форме.
6. Торт убрать в камеру шоковой заморозки.
7. Торт хорошо заморозить и, после этого, извлечь из формы.
8. Декорировать шоколадным глассажем двух цветов белого и желтого.

# ДЕМИНОВ РИФАТ

КАЗАХСТАН



Становление Рифата, как высококлассного специалиста происходило в нашей компании, именно здесь он смог полностью раскрыть свой потенциал и талант.

Профессиональный путь Рифата отмечен постоянным стремлением к совершенствованию. Его отличительная черта — умение видеть красоту в самых обычных вещах и создавать из них нечто особенное.

Его изделия отличаются изысканным вкусом и стильным оформлением и регулярно получают высокие оценки не только от клиентов, но и от самых строгих судей-коллег.

Человеческие качества Рифата вызывают искреннее восхищение. Он один из самых галантных участников нашего коллектива. Его тактичность и внимательность к окружающим создают особую атмосферу взаимопонимания и уважения в команде. Коллеги ценят его за умение находить подход к каждому и решать самые сложные вопросы с присущим ему тактом и деликатностью.

Особое место в профессиональном арсенале Рифата занимает его талант фотографа. Особенно высоко ценят его работы представительницы прекрасного пола, которые с удовольствием обращаются к нему за профессиональной помощью в создании незабываемых фотографий.

Рифат — не просто коллега, но и настоящий друг, готовый поддержать в любой ситуации. Его присутствие в команде делает наш коллектив сильнее, а атмосферу — теплее и уютнее.

## ТОРТ «ЧЕРНИЧНЫЕ ОБЛАКА»



### РЕЦЕПТУРА

Выпечной рулетный п/ф: 400 г	Теграл Шифон Кейк	495 г
	Яйцо	475 г
	Масло растительное	158 г
	Вода	72 г
	ИТОГО:	1200 г
ВЫХОД:	1000 г	

Мусс сливочный: 250 г	Пассионата	447 г
	Желатин пластины	17 г
	Колдфил со сливочным вкусом	172 г
	Маскарпоне	224 г
	Сметана (йогурт)	190 г
	ИТОГО:	1050 г
ВЫХОД:	1000 г	

Фруктовая начинка для рулета: 120 г	Вивафил Черника-Арония	1050 г
	ИТОГО:	1050 г
	ВЫХОД:	1000 г

Кремаль Ванилла п/ф: 340 г	Кремаль Ванилла	260 г
	Вода	1000 г
	Масло растительное	40 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	

Шоколадный Адекор: 10 г	Белколад бланш селексьон	525 г
	Карат коверлюкс вайт	525 г
	ИТОГО:	1050 г
	ВЫХОД:	1000 г

Глассаж шоколадный п/ф: 220 г	Молоко цельное 3,2 %	132 г
	Сироп глюкозный	153 г
	Белколад Бланш Селексьон	440 г
	Мируар нейтральный	308 г
	Желатин листовой	13 г
	Диоксид титана	2 г
	Краситель (красный, голубой, фиолет.)	2 г
	ИТОГО:	1050 г
	ВЫХОД:	1000 г

### Сборка:

- Каждый слой бисквитного пф прослаиваем фруктовой начинкой и сливочным муссом.
- Поверхность отделяется предварительно приготовленным Глассажем.

### ТЕХНОЛОГИЯ

- Смешать Теграл Шифон кейк, яйцо и воду. Замесить тесто на высокой скорости в течение 5 мин в миксере венчиком, а затем внести растительное масло и перемешивать в течение 2 мин.
- Выпекать при температуре 190°C в течение 10-12 мин в зависимости от вида печи. Допускается одномоментная подача пара.
- Готовый рулетный бисквит промазать фруктовой начинкой. Заморозить.

- В Колдфил со сливочным вкусом (комнатной температуры) добавить Маскарпоне, сметану (йогурт), перемешать до однородной массы, добавить растопленный желатин и перемешать.
- Пассионату легко взбить и в два приёма добавить в йогуртовую массу.
- Легко перемешать до эластичного состояния с помощью силиконовой лопатки.

- Готов к использованию.

- Все ингредиенты перемешать в миксере венчиком в течение 5 минут.

- Разогреть белколад бланш селексьон и карат коверлюкс вайт до температуры 40-45°C.
- Нанести тонким слоем на пластиковую пленку.
- Вырезать квадратики разного диаметра.

- Молоко довести до кипения.
- Желатин замочить в холодной воде.
- Растопить шоколад с сиропом глюкозным в горячем молоке, охладить до температуры 50°C.
- Добавить Мируар нейтральный, перемешать, добавить растопленный желатин.
- Полученную массу перемешать до однородной консистенции. Поделить глассаж на три части в емкости и добавить краситель в каждую емкость разный (указанно в рецептуре), пробить блендером в целях избежания пузырей и гладкой текстуры.

# ИВАНОВА ОЛЬГА

КАЗАНЬ



Ольга — кондитер с большой буквы, для которой десерт — это не просто сладость, а форма самовыражения. Много лет в профессии сделали её настоящим мастером, но вдохновение в ней не угасло — наоборот, оно стало глубже, ярче, многослойнее. Она живёт десертами, отдаёт себя работе полностью, и каждый её торт — это результат опыта, интуиции и любви к сладкому искусству.

У Ольги всё должно быть идеально: от текстуры бисквита до изгиба шоколадного декора. «Если кусочек торта не вызывает восхищения — он ещё не готов к выходу в свет,» — говорит Ольга, поправляя последний штрих. Её десерты — это многогранные вкусы, неожиданные сочетания и любовь, которую можно почувствовать с первого укуса.

## ТАРТ «КОКОС»



### РЕЦЕПТУРА

Песочный п/ф: 35 г	Мука пшеничная в/с	385 г
	Теграл Альмандо	340 г
	Миметик 32	330 г
	Яйцо	80 г
	ИТОГО:	1135 г
	ВЫХОД:	1050 г

Диаметр формы 8 см  
Высота формы 2 см

Бисквитный п/ф миндальный: 7-8 г	Яйцо	180 г
	Миндальная мука	120 г
	Сахарная пудра	100 г
	Мука пшеничная в/с	30 г
	Масло сливочное	25 г
	Яичный белок	100 г
	Сахар белый	20 г
	ИТОГО:	575 г
ВЫХОД:	470 г	

Диаметр бисквита 6 см  
Толщина готового бисквита 3-3,5 мм

Орехи карамелизованные: 235 г	Сахар	100 г
	Вода	32 г
	Кокосовая стружка	63 г
	Ядро миндаля, обжаренное измельченное	75 г
	ИТОГО:	270 г
	ВЫХОД:	235 г
	Примечание: делать порционно	

Ганаш с карамелизованными орехами: 42 г (с кокосовым молоком)	Шоколад	молочный
	Лэ Селексьон	150 г
	Шоколад	белый
	Бланш Селексьон	165 г
	Сливки животные 33-35%	110 г
	Кокосовое молоко 17-19%	110 г
	Масло сливочное 82,5%	33 г
	Орехи карамелизованные	235 г
	Цедра лимона	4-5 г
	ИТОГО:	808 г
ВЫХОД:	750 г	

Ганаш кокосовый для покрытия тарталетки: 10-12 г	Напиток кокосовый или кокосовое молоко	200 г
	Сливки 35%	120 г
	Шоколад	белый
	Бланш Селексьон	120 г
	Какао масло Белколад	6 г
	Желатин листовой 180 блум	9 г
	Вода в желатин	25 г
	ИТОГО:	480 г
	ВЫХОД:	450 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Перемешать все ингредиенты в деже миксера лопаткой ориентировочно в течение 5 минут до однородного пластичного теста.
2. Раскатать тесто до толщины
3. 2,5-3,0 мм между двумя листами пергаменты или силиконовыми ковриками. Охладить или подморозить.
4. Сформовать тарты круглой формы: вырезать песочный п/ф на борта формы, сформовать борта тарта, вырубить дно формой с бортами, подравнять борта. Наколоть дно. Заморозить перед выпечкой. Если используются перфорированные силиконовые коврики, то наколы делать не требуется.
5. Выпекать при температуре 170°C в течение 15-18 мин.

1. Яйца и сахарную пудру сбить на высокой скорости (до увеличения в объеме в 3 раза, цвет почти белый, ориентировочно 5 мин).
2. Ввести миндальную муку, перемешивая осторожно силиконовой лопаткой.
3. В отдельной чистой емкости взбить яичный белок, постепенно вводя сахар.
4. В яичную смесь (см. пункты 1-2) ввести пшеничную муку, перемешивая силиконовой лопаткой, и растопленное, но охлажденное, сливочное масло.
5. Ввести взбитые белки в 2-3 приема, каждый раз перемешивая силиконовой лопаткой до однородной массы. Должно получиться тесто средней густоты.
6. Выпекать на силиконовом коврик в подовой печи: низ 230°C, верх 250°C, в течение 5-6 мин.
7. Вырезать заготовки круглой формы диаметром 6 см.

1. Кокосовую стружку (медиум) обжарить 5-6 мин при температуре 165-175°C.
2. Миндаль обжарить при температуре 170-180°C 7-8 мин. Измельчить (2-3 мм). Отсеять крошку.
3. Из сахара и воды в сотейнике с толстым дном сварить карамель до золотистого цвета. Добавить кокосовую стружку и измельченный миндаль, вымешать до карамелизации орехов

1. Сливки животные и кокосовое молоко нагреть до 80°C.
2. Вылить на шоколад. Дать время для того, чтобы шоколад растаял, перемешать.
3. Остудить до 35°C, добавит сливочное масло (25-26°C). Пробить блендером.
4. Добавить цедру лимона, перемешать.
5. Добавить карамелизованные орехи. Перемешать.
6. Использовать для нанесения внутреннего слоя на тарталетку (20 г), температура 27-28°C и как вкладыш в мусс (толщина 1,3 см, диаметр 5 см, масса вкладыша ориентировочно 22 г).
- 7.

1. Сливки животные с напитком кокосовым или кокосовым молоком нагреть до 80°C.
2. Распустить в них желатин.
3. Вылить на шоколад.
4. Перемешать.
5. Добавить растопленное какао-масло.
6. Пробить массу блендером.
7. Охладить до 22°C.
8. Использовать для покрытия тарталеток.

Продолжение на следующей стр.

## РЕЦЕПТУРА

Кокосовое креме: 28 г	Дели Кокос	120 г
	Крахмал кукурузный	16 г
	Кокосовый напиток 1,5%	400 г
	Масло сливочное 82,5%	300 г
	Классик Кокос	30 г
	Желатин листовой 180 блум	10 г
	Вода в желатин	30 г
	ИТОГО:	905 г
ВЫХОД:	842 г	

Мусс кокосовый с чаем Матча: 50 г	Дели Кокос	100 г
	Классик Кокос	10-15 г
	Чай Матча	3-5 г
	Напиток кокосовый 1,5% или кокосовое молоко 17-19 %	100 г
	Сливки 33-35% для ганаша	50 г
	Шоколад белый Бланш	
	Селексьон	80 г
	Желатин листовой 180 блум	10 г
	Вода в желатин	30 г
	Сливки 33-35%	200 г
ИТОГО:	585 г	
ВЫХОД:	555 г	

Шоколадное покрытие: 22 г	Шоколад Ориджн Вьетнам	1080 г
	ИТОГО:	1080г
	ВЫХОД:	1000 г

Посыпка кокосовая: 3 г	Кокосовая стружка	1020 г
	ИТОГО:	1020 г
	ВЫХОД:	1000 г

Какао-порошок для декора: 1 г	Какао-порошок Белколад	1020 г
	ИТОГО:	1020 г
	ВЫХОД:	1000 г

## ТЕХНОЛОГИЯ

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Смешать Кокосовый напиток (можно кокосовый напиток и кокосовое молоко 1:1), Дели Кокос, Классик Кокос и нагреть смесь на плите до 40°C.
3. Всыпать («дождем») крахмал, непрерывно перемешивая венчиком и варить до первого закипания массы (на лопатке с массой остается след от пальца).
4. Снять с плиты, добавить набухший отжатый желатин, распустить его.
5. Остудить до 40-45°C.
6. Добавить сливочное масло (25-27°C).
7. Пробить блендером.
8. Залить в тарталетки (температура креме ориентировочно 30°C).

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Напиток кокосовый, часть сливок смешать с зеленым чаем Матча и нагреть до 80°C.
3. Распустить в жидкой горячей фазе желатин.
4. Вылить на шоколад.
5. Смешать.
6. Добавить Дели Кокос и Классик Кокос (25-27°C).
7. Соединить с помощью блендера.
8. Взбить сливки до сметанообразной консистенции.
9. В 3 приема добавить взбитые сливки к полученной массе (температура массы 30-32°C), аккуратно перемешивая каждый раз до однородного состояния.

1. Растопить молочный шоколад до температуры 42-45°C.
2. 2/3 массы шоколада охладить до 26-27°C, перемешивая на мраморной доске.
3. Охлажденный шоколад смешать с оставшимся горячим шоколадом, тщательно вымесить массу, доведя ее до температуры 28-29°C.
4. Покрывать темперированным шоколадом муссовую заготовку в виде полушария.

1. Продукт готов к использованию

1. Продукт готов к использованию

## Сборка:

1. Заранее приготовить: ганаш с карамелизованными орехами, выпечные полуфабрикаты, ганаш белый шоколад.
2. В силиконовую форму (полусфера диаметр 6,5-6,8 см) отсадить кокосовый мусс с Матча.
3. Вставить замороженный вкладыш из ганаша с карамелизованными орехами.
4. Выровнять кокосовым муссом с Матча, положить миндальный бисквит.
5. Заморозить.
6. Освободить от силиконовых форм.
7. Замороженную заготовку покрыть темперированным шоколадом (толщина покрытия 1,5-1,8 мм). Нанести царапины металлической щеткой и деревянной шпажкой. Сделать сверху 3 отверстия при помощи нагретой кондитерской трубочки диаметром 8 мм. Посыпать какао-порошком, убирая излишки. Убрать в холодильную камеру.
8. В выпеченную песочную тарталетку (диаметр 8 см, высота 2 см) отсадить ганаш с карамелизованными орехами, распределить по внутренней части песочной тарталетки подморозить.
9. Затем отсадить кокосовое креме. Подморозить.
10. Покрывать боковую и верхнюю поверхности кокосовым ганашом (рабочая температура 22°C), окуная в ганаш, и обсыпать боковую поверхность кокосовой стружкой.
11. Установить сверху полуфабрикат в виде ½ кокосового ореха.



**ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ  
ПРОДУКТОВ ДЛЯ СОЗДАНИЯ  
ИДЕАЛЬНОГО КРЕМА**

  
**puratos**  
Food Innovation for Good



# КИЯНЕНКО АНТОН

МОСКВА



Антон обладает природной харизмой и тонким пониманием потребностей клиентов, что позволяет легко выстраивать с ними доверительные отношения.

Творческий талант Антона проявляется в его удивительном умении работать с вкусами и текстурами. Он словно художник, создающий свои шедевры из самых изысканных ингредиентов. Каждое его изделие — это произведение кулинарного искусства, где гармонично сочетаются различные вкусовые оттенки и текстуры, создавая неповторимые гастрономические впечатления.

Эстетическое восприятие мира у Антона находится на высочайшем уровне. Его работы отличаются безупречным вкусом и утончённым стилем. Он способен превратить любое изделие в настоящее произведение искусства, где каждая деталь продумана до мелочей.

Он не упускает ни одной мелочи, будь то выбор ингредиентов, оформление или подача готового изделия. Именно эта точность и скрупулёзность в работе позволяет ему создавать уникальные изделия, которые неизменно получают восторженные отзывы клиентов.

## ЭКЛЕР «ПАВИ» (КРЕАТИВ)



### РЕЦЕПТУРА

Заварной П/ф Теграл Клара Ультра 22 г	Теграл Клара Ультра	312 г
	Масло растительное	160 г
	Вода ледяная	508 г
Крем Лесной Орех 40 гр	Кремфил Ванилла	300 г
	Кремфил НЕО лесной орех начинка совкусом лесного ореха	120 г
	Шантипак	120 г
Яблочная Начинка 8 г	Топфил Яблоко 60%	40 г
Мусс Пломбир- ный 20 г	Шантипак	150 г
	Кремфил со вкусом пломбира	100 г
	Желатин листовой	5 г
	Армони Нейтральная	5 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Соединить все ингредиенты и перемешать лопаткой на средней скорости в течение 20 минут.
2. Отсадить их насадки Французская звезда 1,3 см эклеры длиной 12 см.
3. Выпекать при температуре 155 градусов 60-65 минут.

► Тип духовки: Ротационная печь 🌡️ Температура верхнего тена: 155 °C  
🌡️ Температура пода: 155 °C ➡️ закрытый 🔥 31.43% Потеря воды

1. Соединить все ингредиенты кроме сливок перемешать венчиком.
2. Влить сливки и взбить до пышной массы.

1. Начинка готова к использованию.
2. Отсадить через кондитерский мешок в эклер

1. Соединить все ингредиенты взбить (до состояния жидкой сметаны), добавить растопленный желатин перемешать.
2. Влить в 3 Д форму, заморозить.

### Сборка:

1. Срезать верхнюю часть эклера шириной 1 см. Отсадить крем, в крем отсадить яблочную начинку.
2. Мусс пломбирный после заморозки окунуть в подкрашенный в зеленый цвет Армони. Положить на эклер.

# КОМИССАРОВА ИРИНА

НОВОСИБИРСК



Ирина — кондитер, обладающая прекрасным чувством гармонии и красоты. Она умело сочетает нестандартные, казалось бы, продукты, и из-под ее рук выходят шедевры высокой кондитерской моды, с тонким необычным сочетанием вкусов.

Ирина очень любит работать с аутентичными продуктами, которые характерны для Сибири и Дальнего Востока.

Ирина — участница и призер международных кондитерских конкурсов. При этом она постоянно учится новому и совершенствует свои навыки.

## РЕЦЕПТУРА ТОРТА «РОЯЛ»

### РЕЦЕПТУРА

<b>Бисквитный п/ф:</b> 210 г	Теграл Эверкейк Рико	624 г
	Яйцо	312 г
	Масло растительное	264 г
	ИТОГО:	1200 г
	ВЫХОД:	1000 г

<b>Начинка Вишневая п/ф:</b> 170 г	Топфил Вишня	954 г
	Желатин	14 г
	Вода(для желатина)	72 г
	ИТОГО:	1040 г
	ВЫХОД:	1000 г

<b>Кремико п/ф:</b> 420 г	Кремико	219 г
	Вода	547 г
	Молоко	274 г
	ИТОГО:	1040 г
	ВЫХОД:	1000 г

<b>Хрустящий п/ф:</b> 45 г	Теграл Альмандо	424 г
	Маргарин 82%	127 г
	Белколад Лэ Селексьон	256 г
	Белколад Нуар Селексьон	293 г
	ИТОГО:	1100 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты перемешать в миксере насадкой «лопата» на средних оборотах до однородной структуры.
2. Бисквитное тесто равномерно распределить на противень 600x400 мм.
3. Выпечка UNOX при T 175-180°C, 10–12 минут, конвекция «2».

1. Желатин замочить в холодной воде, распустить.
2. В Топфил Вишня (не холодный) добавить распущенный желатин

1. Все ингредиенты выложить в дежу миксера, взбить венчиком 3 минуты.

1. Маргарин и Теграл Альмандо перемешать и отпечь (штрейзель).
2. Выпечка UNOX при T 170-180°C, 7–10 минут, конвекция «2».
3. Белколад Лэ и Нуар Селексьон разогреть до 42°C.
4. В получившуюся крошку добавить шоколад и перемешать.
5. Распределить на противень с силиконовым ковриком в виде крошки.

## ТОРТ «РОЯЛ»



### РЕЦЕПТУРА

<b>Крем Шоколада п/ф:</b> 170 г	Кремико п\ф	395 г
	Белколад Нуар Селексьон	316 г
	Белколад Лэ Селексьон	316 г
	Ром	13 г
	ИТОГО:	1040 г
	ВЫХОД:	1000 г

<b>Крем творожно-шоколадный п/ф:</b> 360 г	Кремико п/ф	230 г
	Белколад Лэ Селексьон	185 г
	Шантипак	283 г
	Творожный сыр	300 г
	Желатин	7 г
	Вода	35 г
	ИТОГО:	1040 г
	ВЫХОД:	1000 г

<b>Глассаж белый п/ф:</b> 120 г	Сахар	210 г
	Глюкозный сироп	210 г
	Вода	149 г
	Сгущенное молоко	179 г
	Белколад Бланш Селексьон	123 г
	Какао-масло Белколада	53 г
	Вода	116 г
	Желатин листовой	24 г
	Диоксид Титана	3 г
	ИТОГО:	1063 г
	ВЫХОД:	1000 г

<b>Гель п/ф:</b> 7 г	Брило нейтраль	1020 г
	Краситель водорастворимый вишневый	20 г
	ИТОГО:	1040 г
	ВЫХОД:	1000 г

<b>Декор п/ф:</b> 12 г	Карат Каверлюкс Вайт	9 г
	Цветы чайной розы	3 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Белколад Нуар и Лэ Селексьон разогреть до 42°C, соединить с ромом и кремом Кремико, перемешать.

1. Желатин замочить в холодной воде, распустить.
2. Предварительно охлажденный (12 часов в ХК) крем Шантипак взбить до консистенции сметана 15%.
3. Белколад Лэ Селексьон разогреть до 42°C.
4. Творожный сыр разогреть до 40°C, соединить с распущенным желатином, Кремико и растопленным шоколадом Белколад, перемешать.
5. В полученный крем внести в несколько этапов взбитый крем Шантипак.

1. Желатин замочить в холодной воде, затем распустить.
2. Сахар, глюкозный сироп и воду довести до кипения.
3. Далее соединить все ингредиенты и пробить блендером.
4. Накрыть пленкой встык и убрать в ХК.
5. Далее подогреть до 32°C

1. Соединить брило с красителем, перемешать.

1. Карат Каверлюкс Вайт разогреть до 42°C, приготовить тонкую стружку.

### Сборка:

1. Торт собирается в кольцо d-18см, h-5,5 см.
2. Подготовить 3 коржа бисквита d-17см по 70 граммов.
3. Кладем первый слой бисквита, по краю кольца отсаживаем творожно-шоколадный крем.
4. На бисквит выкладываем шоколадный крем, равномерно распределяем. По поверхности шоколадного крема выкладываем хрустящий полуфабрикат.
5. Выкладываем второй корж бисквита отсаживаем 80 граммов творожно-шоколадного крема, затем выкладываем (или отсаживаем из кондитерского мешка) вишневую начинку и еще выкладываем 80 граммов творожно-шоколадного крема.
6. Кладем третий корж бисквита и равномерно распределяем 120 граммов творожно-шоколадного крема, выравниваем поверхность торта и убираем в КШЗ.
7. Достаем торт из КШЗ, вынимаем из кольца.
8. Замороженный торт покрываем подготовленным глассажем и с помощью палетки и подкрашенного геля брило делаем декор на поверхности.
9. Поверхность украшаем стружкой из глазури Карат Каверлюкс Вайт и цветами чайной розы.



# КОРОТКОВА ЕКАТЕРИНА

КРАСНОДАР



Екатерина — профессиональный кондитер. Она — лидер в поиске новых техник оформления кондитерских изделий. Она создаёт кондитерские изделия с художественным вкусом.

Ее креативные решения всегда высоко оцениваются коллегами и клиентами. Екатерина прекрасно владеет технологиями выпечки, разрабатывает новые рецептуры, контролирует качество ингредиентов и готовой продукции, соблюдает стандарты гигиены. Екатерина постоянно совершенствуется и готова к обучению новым технологиям и методам кондитерского производства.

Может работать в интенсивном режиме. Быстро адаптируется к непредсказуемым условиям и нестандартным пожеланиям клиента. Способна к экспериментам с ингредиентами и текстурами. Умеет работать в команде и строить эффективные рабочие отношения с коллегами. Её оптимизм и сохранение хорошего настроения в работе вдохновляет коллег и клиентов. Она любит свою работу, стремится двигаться вперёд к новым победам и желает дарить людям радость!

## ПИРОЖНОЕ «ДЕЛИС ДЕ ОРАНЖ»



### РЕЦЕПТУРА

Выпеченный п/ф: 80 г	Теграл Кастелла Кейк	565 г
	Яйцо	367 г
	Масло растительное	142 г
	Апельсиновый сок	60 г
	ИТОГО:	1134 г
ВЫХОД:	1000 г	

Желе маракуйя п/ф: 180 г	Пюре маракуйи	740 г
	Сахар	180 г
	Пектин	20 г
	Пюре облепихи	80 г
	Анис (звездочка)	10 г
	ИТОГО:	1030 г
ВЫХОД:	1000 г	

Мусс апельсиновый п/ф: 140 г	Шантипак	300 г
	Кремфил со вкусом Заварного крема	180 г
	Сыр творожный	180 г
	Желатин	27 г
	Анис (звездочка)	4 г
	Апельсин (цедра)	5 г
	Классик Апельсин	10 г
	Сок апельсиновый	280 г
	ИТОГО:	1061 г
ВЫХОД:	1000 г	

Песочный п/ф: 120 г	Мука пшеничная в/с	503 г
	Яйцо	107 г
	Миметик	251 г
	Бейкин Супер	5 г
	Сахарная пудра	151 г
	Соль	4 г
	ИТОГО:	1021 г
	ВЫХОД:	1000 г

Гель для отделки п/ф: 150 г	Декорфил апельсин	405 г
	Армони нейтральный	507 г
	Вода	152 г
	ИТОГО:	1064 г
ВЫХОД:	1000 г	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Перемешать все ингредиенты в деже миксера лопаткой до однородной структуры 4-5 минут.
2. Выпекать рулетным п/ф при температуре 180°C 6-8 минут.

1. Сахар перемешать с пектином.
2. Пюре из облепихи довести до кипения с анисом, дать настояться 15 мин. Процедить. Затем еще раз нагреть до 40 °С.
3. Внести сахар с пектином, варить 2-3 минуты.
4. Залить в силиконовые формочки необходимого размера.
5. Охладить.

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сок апельсиновый, анис и цедру апельсина заварить, дать настояться 15 минут.
3. Процедить.
4. Соединить с творожным сыром и Кремфил со вкусом Заварного крема.
5. Шантипак взбить.
6. Внести распущенный желатин.
7. Аккуратно внести взбитый Шантипак.

1. Смешать все компоненты, кроме яйца, в миксере лопаткой на средней скорости.
2. Добавить яйцо и перемешать до однородной массы.
3. Убрать в холодильник для охлаждения.
4. Раскатать тесто на ламинаторе до 3 мм.
5. Вырубить тестовую заготовку необходимой формы, выпекать при T=190°C. 10 мин.

1. Гель Армони смешать с водой, довести до кипения, добавить Декорфил.
2. Перемешать, прогреть, не доводя до кипения.

### Сборка:

1. В силиконовую 3D форму выложить мусс Апельсиновый по стенкам формы.
2. Желе из облепихи положить на выпеченную подложку.
3. Установить желе с бисквитом в мусс.
4. Заполнить форму муссом апельсиновым.
5. Заморозить.
6. Вынуть из формы и залить гелем.
7. Залитое пирожное установить на песочную подложку.
8. Обсыпать край пирожного песочной крошкой.
9. Оформить апельсиновыми чипсами и звездочкой аниса.

# КУПЦОВА МАРИНА

САМАРА



Марина — это не просто кондитер, это генератор сладких шедевров с многолетним стажем. На работе она — настоящий профессионал: печёт торты, создаёт десерты, и делает это с таким мастерством, что даже сливки, кажется, выстраиваются в очередь, чтобы попасть в её руки.

В её голове — нескончаемый фейерверк идей: как украсить, что с чем сочетать, какой вкус удивит, а какой — растопит сердце. И да, она уверена: самые гениальные идеи приходят во сне.

«Если мне снится торт — значит, завтра будет премьера!» — говорит Марина, и коллеги уже готовят ложки.

Кондитерский мир для неё — не просто работа, а целая вселенная, в которой она живёт уже много лет. И если вы думаете, что видели всё, просто попробуйте десерт, созданный Мариной.

## КУЛИЧ «САМАРСКИЙ»



### РЕЦЕПТУРА

расчет для формы Ø9см и h 9см

Изи Голден Снек тесто п/ф: 270 г	Изи Голден Снек	128 г
	Сахар	149 г
	Яйцо	362 г
	Мука пшеничная в/с	107 г
	Маргарин 82%	64 г
	Масло растительное	96 г
	Вивафил апельсин	32 г
	Творог 5%	170 г
ИТОГО:	1108 г	
ВЫХОД:	1000 г	
Изи Вивакейк тесто п/ф: 120 г	Изи Вивакейк	96 г
	Сахар	193 г
	Яйцо	193 г
	Мука пшеничная в/с	193 г
	Маргарин 82%	164 г
	Творог 5%	193 г
	Цукаты	38 г
	Клюква сублимированная	38 г
ИТОГО:	1108 г	
ВЫХОД:	1000 г	
Декор п/ф: 100 г	Глазурь Фужд белая	1050 г
	ИТОГО:	1050 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Подготовить все ингредиенты для замеса. Температура Маргарина – 24,5-25,0°C! Яйца, Вивафил апельсин и творог должны быть комнатной температуры.
2. В дежу внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие ингредиенты и месить на медленной скорости в течение 8 минут до получения однородного теста. Если крупинки творога не запланированы в текстуре кулича, то замес теста делают на средней скорости и добавляют немного желтого красителя, потому что при увеличении скорости перемешивания краситель становится после выпечки более светлым.

1. В миксер внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие, кроме Цукатов и Клюквы, и месить на медленной скорости в течение 5 минут до получения однородного теста.
2. В конце замеса внести в тесто цукаты и сублимированную клюкву и перемешать до однородности

1. Глазурь подогреть до 35-38 °С. И нанести на изделие

### Сборка:

1. В куличную форму отсадить 120 г тесто Изи Вивакейк с цукатами. Не выравнивать! Сверху из ситечка присыпать тонким слоем какао порошка.
2. Из кондитерского мешка аккуратно отсадить тесто Изи Голден Снек 270г.
3. Выпекать при температуре 180°C 45-50 минут. Время выпечки зависит от тестовой заготовки и конструкции печи.
4. Кулич после выпечки охладить и декорировать глазурью Фужд белая.

# МАКАРОВА НАТАЛЬЯ

МОСКВА



Наталья талантливый и увлеченный человек, обладающий безграничным творческим потенциалом, который она реализует не только в кондитерской сфере, а еще и в постоянном саморазвитии. Ее нестандартное видение восхищает и клиентов, и коллег. Изделия Натальи всегда яркие, с читаемым неповторимым почерком.

Наталья проявляет творческий подход к решению задач и постоянно стремится к новым знаниям и опыту. Открыта для новых идей и готова экспериментировать.

## РЕЦЕПТУРА ТОРТА «МИСС ЭЛЛИ»

	РЕЦЕПТУРА	ТЕХНОЛОГИЯ
Бисквитный п/ф: 380 г	Теграл Шифон Кейк 495 г	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Все ингредиенты, кроме растительного масла, перемешать венчиком на высокой скорости в течение 5–7 минут, добавить растительное масло и перемешать на низкой скорости в течение 2 минут.</li><li>2. Выпечь бисквит в кольце <math>d=16</math> см при температуре 180 градусов в течение 35–40 минут.</li><li>3. Нарезать коржи высотой 1,5 см</li></ol>
	Яйцо 475 г	
	Масло растительное 158 г	
	Вода 72 г	
	Краситель розовый 10 г	
ИТОГО: 1210 г		
ВЫХОД: 1000 г		
Крем клубничный п/ф: 150 г	Кремико п/ф 420 г	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Желатин замочить в холодной воде.</li><li>2. Виппак взбить до консистенции густой сметаны и увеличения в объеме.</li><li>3. Кремфил Клубника перемешать с готовым Кремико, Классик Клубника, йогуртом натуральным и ганашем из белого шоколада до однородной консистенции.</li><li>4. Желатин растопить в микроволновке, добавить в клубничный крем, перемешать.</li><li>5. Аккуратно перемешать со взбитым Виппак.</li></ol>
	Кремфил Клубника 250 г	
	Классик Клубника 10 г	
	Йогурт натуральный 210 г	
	Ганаш из белого шоколада 250 г	
	Желатин 10 г	
	Виппак 675 г	
	ИТОГО: 1150 г	
ВЫХОД: 1000 г		

## ТОРТ «МИСС ЭЛЛИ»



	РЕЦЕПТУРА	ТЕХНОЛОГИЯ
Крем банановый п/ф: 150 г	Кремико п/ф 420 г	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Желатин замочить в холодной воде.</li><li>2. Виппак взбить до консистенции густой сметаны и увеличения в объеме.</li><li>3. Кремфил Банан перемешать с готовым Кремико, Классик Банан, йогуртом натуральным и ганашем из белого шоколада до однородной консистенции.</li><li>4. Желатин растопить в микроволновке, добавить в банановый крем, перемешать.</li><li>5. Аккуратно перемешать со взбитым Виппак.</li></ol>
	Кремфил банан 250 г	
	Классик банан 10 г	
	Йогурт натуральный 210 г	
	Ганаш из белого шоколада 250 г	
	Желатин 10 г	
	Сок лимона 15 г	
	Виппак 675 г	
ИТОГО: 1150 г		
ВЫХОД: 1000 г		
Ганаш из белого шоколада п/ф:	Белколад Бланш Селексьон 750 г	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Шантипак нагреть до 90°C, вылить на шоколад, перемешать венчиком до однородной консистенции. Охладить до 30°C</li></ol>
	Шантипак 350 г	
	ИТОГО: 1100 г	
	ВЫХОД: 1000 г	
Кремико п/ф:	Кремико 240 г	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Перемешать Кремико с водой на средней скорости венчиком в течение 5–7 минут.</li><li>2. Вода должна быть комнатной температуры</li></ol>
	Вода 800 г	
	ИТОГО: 1040 г	
	ВЫХОД: 1000 г	
Сироп для промочки п/ф: 40 г	Сахар 500 г	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сахар с водой довести до кипения.</li><li>2. Сироп охладить</li><li>3. Добавить коньяк.</li></ol>
	Вода 600 г	
	Коньяк 5 г	
	ИТОГО: 1105 г	
ВЫХОД: 1000 г		
Декор п/ф: 300 г	Амбианте 1000 г	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Амбианте взбить с сахарной пудрой до пышной и пластичной массы.</li><li>2. Окрасить часть крема в розовый цвет. Интенсивность окраски по усмотрению.</li></ol>
	Сахарная пудра 155 г	
	Краситель розовый 3 г	
	ИТОГО: 1158 г	
ВЫХОД: 1000 г		

### Сборка:

1. В кольцо, диаметром 16 см, высотой 8 см, выложить бордюрную ленту. Все слои бисквита и крема должны быть по 1,5 см.
2. На дно уложить бисквит, промочить.
3. Выложить банановый крем. Положить второй бисквит, промочить.
4. На бисквит выложить клубничный крем и положить третий бисквит, промочить. Охладить в КШЗ.
5. Обмазать торт тонким слоем декоративным кремом белого цвета.
6. Украсить торт по бокам и сверху декоративным кремом на свое усмотрение разными оттенками розового цвета. Охладить.

# МЕДВЕДЕВ АЛЕКСАНДР

МОСКВА



Александр — человек, в котором теплота и искренность проявляются во всём, что он делает. Его особый подход к работе превращает каждое кондитерское изделие в маленькое произведение искусства, наполненное любовью и заботой.

Уникальность его подхода заключается в том, что он не просто следует рецептурам — он вкладывает в каждое изделие частичку своей души. Его изделия — это не просто десерты, это истории, рассказанные языком вкуса и красоты.

Профессионализм Александра проявляется в его постоянном стремлении к развитию. Он никогда не останавливается на достигнутом, всегда ищет новые идеи, экспериментирует с текстурами и вкусами, но при этом никогда не забывает о главном — о том, что каждое изделие должно нести радость и удовольствие тем, кто его пробует.

В его работе удивительным образом сочетаются техническое мастерство и творческая свобода, что делает Александра настоящим мастером кондитерского искусства, чьё имя становится синонимом качества, вкуса и красоты.

## КЕКС «МАДЛЕН С ЧЕРНИКОЙ»



### РЕЦЕПТУРА

Бисквитный п/ф: г	Теграл Эверкейк Рико	520 г
	Яйцо	260 г
	Масло растительное	220 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	870 г
Начинка п/ф: г	Вивафил Черника-арония	1040 г
	ИТОГО:	1040 г
	ВЫХОД:	1000 г
Декор п/ф: 100 г	Карат Каверлюкс Вайт	995 г
	Краситель	5 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости 3 мин. Затем на быстрой 3 мин.
1. Начинка готова для приготовления, отсадить из кондитерского мешка.
1. Растопить до температуры 40-45°C.  
2. Добавить краситель, перемешать.

### Сборка:

1. В силиконовую форму «мадлен» отсадить тесто.
2. В центр отсадить начинку.
3. «Закрывать» начинку тестом.
4. Выпекать 180 °С 12-18 мин в зависимости от размера формы.
5. Заглазировать каратом.

# ПОРОШИНА ОЛЕСЯ

САНКТ - ПЕТЕРБУРГ



Олеся — яркий пример современного профессионала, чей талант и мастерство раскрываются в каждом аспекте работы. Её исключительная способность к адаптации позволяет ей уверенно ориентироваться в постоянно меняющемся мире кондитерского искусства и находить инновационные решения даже в самых сложных ситуациях.

Творческая натура Олеси проявляется в её неустанном стремлении к экспериментам. Она виртуозно работает с различными вкусовыми сочетаниями и формами, создавая уникальные композиции, которые восхищают своей оригинальностью и изысканностью. Её творческий подход к делу открывает новые горизонты в мире кондитерского искусства.

Профессионализм Олеси подкрепляется её выдающимися качествами: аналитический склад ума помогает ей находить оптимальные решения для любых задач, непревзойденное чувство эстетики позволяет создавать визуально совершенные кондитерские изделия, а внимание к деталям делает их безупречными.

Инновационный подход Олеси к работе принёс ей заслуженное признание в профессиональном сообществе. Её десерты, созданные с особой страстью к новаторству и глубоким пониманием вкуса, получили высокую оценку даже от взыскательных бельгийских мастеров кондитерского дела.

## ТОРТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» (КРЕАТИВ)



### РЕЦЕПТУРА

Песочный п/ф: 100 г	Изи софт микс	94 г
	Яйцо	188 г
	Сахарная пудра	176 г
	Вода	38 г
	Маргарин	157 г
	Мука пшеничная вс	472 г
Белколад Какао-порошок	50 г	
ИТОГО:	1175 г	
ВЫХОД:	1000	
Ореховый штрейзель п/ф: 100 г	Сахар-песок	363 г
	Орех фундук и грецкий	274 г
	Масло сливочное	363 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	
Фруктовая начинка п/ф: 100 г	Вивафил яблоко	1000 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г
Шоколадная панакотта 100 г	Сливки животные 33%	457 г
	Белколад Нуар Селексьон	305 г
	Ликер кофейный	153 г
	Желатин	12 г
	Вода на замачивание желатина	73 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г
Мусс с тёмным шоколадом п/ф: 250 г	Белколад Нуар Селексьон	300 г
	Желатин	12 г
	Водана замачивание желатина	100 г
	Молоко	100 г
	Пассионата	400 г
	Сливки 35%	100 г
	ИТОГО:	1012 г
ВЫХОД:	1000 г	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты (кроме муки) взбить лопатой на средней скорости в течение 5-7 минут.
  2. Внести муку и перемешать до однородного состояния, получить пластичное тесто.
  3. Раскатать тесто до толщины 3-4 мм. Вырубкой чуть большего диаметра формы для сборки вырезать круги.
  4. Выпечь п/ф, при температуре 160-170 градусов в течение 10 минут.
  5. Готовый песочный п/ф охладить
- 
1. Орех фундук жаренный, подробить но не мелко.
  2. Патизомальт смешать с сахар-песком, поставить на плиту в толстостенном сотейнике.
  3. Довести до состояния полного растворения и потемнения цвета до светлого коричневого цвета карамели.
  4. Засыпать в смесь орехи и перемешать.
  5. Вылить на силиконовой коврик и распределить до средней толщины.
  6. Дать полностью остыть, потом порубить на среднии фракции с помощью скалки или деревяного молотка.
- 
1. Начинка готова к употреблению
- 
1. Сливки довести до кипения и залить или шоколад.
  2. Желатин замочить в воде и оставить до полного набухания.
  3. Шоколад со сливками перемешать до однородного глянцевого состояния.
  4. Набухший желатин распустить и тонкой струйкой при постоянном помешивании внести в шоколадно-сливочную смесь.
  5. Внести кофейный ликер, все перемешать.
  6. В заранее подготовленную рамку, обтянутую с одной стороны пищевой пленкой, влить готовую панакотту и заморозить с помощью шокера.
  7. Замороженную панакотту нарезать на кубики (в зависимости от формы, в которой будете собирать пирожное), в нашем случае размер 1X1 см.
- 
1. Желатин замочить в холодной воде.
  2. Сливка довести до кипения и залить ими шоколад. Перемешать массу до глянцевого состояния.
  3. Сливки Пассионата взбить до увеличения в объеме и воздушной текстуры.
  4. Желатин распустить в микроволновке и перемешать с расплавленным шоколадом.
  5. Аккуратно, в несколько приемов, перемешать со взбитыми сливками.

Продолжение на следующей стр.

## РЕЦЕПТУРА

Мусс с белым шоколадом п/ф: 250 г	Белколад Бланш Селексьон	300 г
	Желатин	15 г
	Воданазамачивание желатина	100 г
	Молоко	100 г
	Пассионата	400 г
	Сливки 35%	100 г
	ИТОГО:	1015 г
ВЫХОД:	1000 г	

Шоколадный декор: 100 г	Белколад Лэ Селексьон	858 г
	Масло растительное	114 г
	Декор из глазури	28 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

Взбитый ганаш на белом шоколаде: 150 г	Белколад Бланш Селексьон	368 г
	Сливки 35% (фаза 1)	316 г
	Сливки 35% (фаза 2)	316 г
	ИТОГО:	1015 г
	ВЫХОД:	1000 г

## ТЕХНОЛОГИЯ

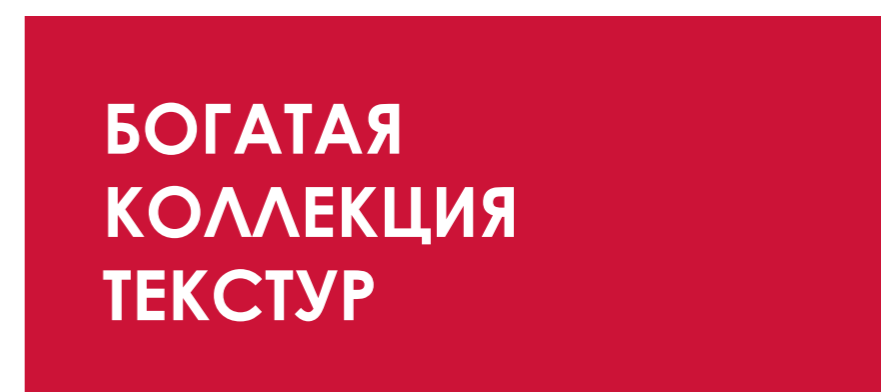
1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сливка довести до кипения и залить ими шоколад. Перемешать массу до глянцевого состояния.
3. Сливки Пассионата взбить до увеличения в объеме и воздушной текстуры.

1. Шоколад растопить по рабочей температуры, постепенно, импульсно, не перегревая.
2. Внести растительное масло и перемешать.
3. Глазировать низ заготовок по борту темного мусса.
4. Прикрепить декор из глазури.

5. Сливки 35% (фаза 1) довести до кипения и залить ими шоколад, подождать 1-2 минуты, перемешать.
6. В полученную массу внести холодные сливки и пробить погружным блендером, до получения эмульсии.
7. Накрыть пищевой плёнкой «в контакт» и убрать в холодильник на 8-10 часов для созревания.
8. Охлажденный ганаш взбить на невысокой скорости в гладкий устойчивый крем.

## Сборка:

1. В силиконовые формы «стаканчики» сборка происходит в обратном порядке.
2. Мусс с белым шоколадом на дно формы, заполняем почти на половину.
3. В мусс чуть утапливаем кубики из шоколадной панакотты.
4. Затем слой орехового штрейзеля.
5. Мусс из темного шоколада, в него из кондитерского мешка фруктовую начинку.
6. Далее помещаем грильяжную крошку, выравниваем поверхность и отправляем в шоковую заморозку для стабилизации.
7. Замороженные заготовки извлечь из форм, поочередно погрузить каждую заготовку в подготовленный шоколадный декор, до уровня мусса из темного шоколада.
8. Покрытые заготовки поставить на подготовленные песочные коржи.
9. Наверх изделия через кондитерскую насадку «звёздочка» отсадить два взбитых ганаша одновременно.
10. Установить декор из глазури и сусальное золото



# РАТУНДА ЕКАТЕРИНА

КРАСНОДАР



Екатерина — законодатель мод на подиуме кондитерских изделий, которые она всегда оформляет эстетично. Смелые и изысканные решения Екатерины восхищают как коллег, так и клиентов.

Она профессионал в мире сладостей, творческий мастер, способный создавать удивительные десерты. Её работа — это искусство, которое приносит радость и наслаждение всем, кто любит сладкое. Она исследует текстуры продуктов, ищет гармоничные сочетания, продумывает внешний вид и декор изделия. Екатерина обладает высоким уровнем точности и аккуратности, включая работу с деталями и мелкими элементами декора. Она опытна и внимательна при соблюдении рецептурных норм и правил производства кондитерских изделий.

Екатерина умеет не только следовать рецептурам, но и придумывать новые, уникальные десерты, адаптируя их под предпочтения клиентов. Её кондитерские изделия — это шедевры, которые радуют вкусом и эстетикой!

## ТОРТ «ЖЕСТОКИЙ РОМАНС»



### РЕЦЕПТУРА

Штрейзер п/ф: 180 г	Мука пшеничная в/с	200 г
	Сливочное масло	225 г
	Сахар	250 г
	Теграл Альмандо	188 г
	Соль	6 г
	Белколад Бланш Селексьон	125 г
	Лайм (цедра)	6 г
ИТОГО:	1000 г	
ВЫХОД:	1000	
Бисквитный п/ф: 200 г	Теграл Мойст Шоколад Кейк	500 г
	Яйцо	200 г
	Масло растительное	200 г
	Вода	100 г
	Грецкий орех	60 г
	ИТОГО:	1060 г
	ВЫХОД:	1000 г
Желейная прослойка п/ф: 180 г	Топфил груша	625 г
	Желатин	25 г
	Вода	250 г
	Лайм (сок)	100 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	
Крем сырный п/ф: 830 г	Сливки 35%	200 г
	Шантипак	176 г
	Дели Чизкейк	460 г
	Кремфил со вкусом сыра	80 г
	Желатин	12 г
	Вода	72 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	
Отделка п/ф: 10 г	Белколад Бланш Селексьон	7 г
	Белколад Какао-масло	7 г
	Жирорастворимый краситель белый	1 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

### Сборка:

1. Шоколадный ореховый бисквит.
2. Крем сырный
3. Штрейзер в белом шоколаде.
4. Крем сырный
5. Желе фруктовое
6. Крем сырный
7. Декор шоколадный белый велюр
8. Сушеные груши.

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты, кроме шоколада перетереть руками в крошку.
  2. Раскладываем ровным слоем на лист. Выпекаем при температуре 180°C в течение 14-17 минут.
  3. Охлаждаем. Пропускаем через блендер. Добавляем растопленный шоколад, хорошо перемешиваем, формируем желаемую основу.
1. Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на средней скорости в течение 3 мин, затем на высокой скорости 3 мин. Добавить грецкий орех.
  2. Выпечку осуществлять при температуре 170-190°C в течение 25-45 мин. Условия выпечки зависят от конструкции печи массы тестовой заготовки.
1. Топфил груша подогреть до 80°C
  2. Ввести замоченный предварительно желатин. Перемешать до полного растворения желатина.
  3. Залить в кольцо, заморозить.
1. Шантипак нагреть до 90°C, вылить на шоколад, перемешать венчиком до однородной консистенции. Охладить до 30°C
  2. Белколад Бланш Селексьон, какао масло растопить (температура 42°C), жирорастворимый краситель добавить в какао масло, перемешать погружным блендером.

# РУДОВА НАТАЛЬЯ

НОВОСИБИРСК



Наталья — технолог с большим профессиональным опытом, который находит подход к любым клиентам.

Она мастерски объясняет и клиентам, и дистрибьюторам особенности работы с сырьем Puratos. Её спокойный и мягкий характер по достоинству ценят коллеги и клиенты.

Отлично разбирается в производственном оборудовании. С душой подходит к выполнению любой задачи.

Наталья всегда открыта к получению новых знаний и умений. Не боится экспериментов, не боится ошибаться, тщательно оттачивает свои навыки. Это позволяет ей профессионально развиваться и открывать кондитерское искусство с новых сторон.

С увлечением подходит к созданию совместных концептов кондитерских изделий. Прекрасный командный игрок. Готова слушать и прислушиваться к мнению, что позволяет создавать десерты, которые пользуются большой популярностью среди клиентов.

## ТОРТ «КЛЕНОВЫЙ ПЕКАН»



### РЕЦЕПТУРА

Бисквитный п/ф: 210 г	Изи Вивакейк	120 г
	Яйцо	240 г
	Сахар	240 г
	Масло растительное	205 г
	Вода	55 г
	Мука пшеничная в/с	240 г
	Брило Кленовый сироп	40 г
	ИТОГО:	1140 г
ВЫХОД:	1000 г	
Мусс творожный п/ф: 300 г	Шантипак	390 г
	Творожный сыр	390 г
	Кремико п/ф	200 г
	Желатин	20 г
	ИТОГО:	1000 г
ВЫХОД:	1000 г	
Кремико п/ф: 765 г	Кремико	240 г
	Вода	800 г
	ИТОГО:	1040 г
	ВЫХОД:	1000 г
Крем п/ф: 180 г	Пралине Лесной орех	290 г
	Кремико п/ф	565 г
	Брило кленовый сироп	145 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г
Ореховая прослойка п/ф: 80 г	Орех Пекан ж/др	1000 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г
Глассаж шоколадный п/ф: 120 г	Сахар	210 г
	Сироп глюкозный	210 г
	Сгущенное молоко	179 г
	Вода	149 г
	Белколад Ле Селексьон	123 г
	Белколад Какао-масло	53 г
	Желатин листовой	24 г
	Вода (для желатина)	116 г
	ИТОГО:	1060 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты перемешать лопаткой на средней скорости в течение 5–7 минут.
  2. Выпечь рулетом бисквит через раму 0,3 см при температуре 180 градусов в течение 8–10 минут.
  3. Вырубить кольцом желаемый диаметр коржей ( по форме).
- 
1. В полуфабрикат Кремико (комнатной температуры) добавить Творожный сыр, перемешать до однородной массы.
  2. Желатин замочить в холодной воде, затем распустить.
  3. Предварительно охлажденный крем Шантипак взбить до консистенции сметаны.
  4. Распушенный желатин ввести в крем, перемешать, затем аккуратно в несколько этапов ввести вбитый крем Шантипак
- 
1. Соединить Кремико с водой, взбить венчиков в течение 3-х минут.
- 
1. Все ингредиенты перемешать до однородной консистенции крема.
- 
1. Используем предварительно обжаренный и дробленый орех.
- 
1. Желатин замочить в холодной воде.
  2. Сахар, глюкозный сироп и воду довести до кипения.
  3. Далее соединить все ингредиенты и пробить блендером.
  4. Накрыть пленкой встык и убрать в ХК.
  5. Далее подогреть до 35 С

### Сборка:

1. Торт собирается в форме ЗД, т.е. дном вверх.
2. В форму отсадить из кондитерского мешка творожный мусс, выровнять лопаткой по форме, чтобы не было дырок.
3. Выложить бисквитный п/ф.
4. Отсадить крем, на нее посыпать ж/др орехом и отсадить творожный мусс.
5. Последовательность повторить два раза.
6. Торт хорошо заморозить и, после этого, извлечь из формы.
7. Декорировать шоколадным глассажем.

# РУСАКОВА МАРИНА

БЕЛАРУСЬ



Марина — удивительный кондитер и человек с поистине неиссякаемым источником творческой энергии. Её энтузиазм и страсть к своему делу заражают всех вокруг, создавая особую атмосферу вдохновения и креатива.

Творческий потенциал Марины проявляется в её постоянном стремлении к экспериментам. Она не боится пробовать самые неожиданные вкусовые сочетания, превращая каждую новую рецептуру в настоящее гастрономическое открытие. Её фантазия не знает границ.

Уникальность её работ заключается в безупречном балансе вкуса и эстетики. Каждое кондитерское изделие, созданное Мариной, — это гармоничное сочетание изысканных вкусов и элегантного дизайна. Её десерты запоминаются надолго, оставляя неизгладимый след в памяти каждого, кто их пробует.

Профессионализм Марины проявляется в её полной самоотдаче любому делу. Она вкладывает душу в каждую деталь, будь то маленький декор или сложный многоярусный торт. Её изделия — это результат кропотливой работы мастера, влюблённого в своё дело.

## ТОРТ «РУБИНОВЫЙ РАССВЕТ»



### РЕЦЕПТУРА

Бисквитный п/ф 340гр	Изи Бисквисофт Марсала	210 г
	Мука пшеничная	125 г
	Сахар	150 г
	Яйцо	300 г
	Вода	120 г
	Растительное масло	95 г
	ИТОГО:	1000 г

Крем Сливочно-молочный 513 гр	Масло коровье сливочное с м.д. жира 82,5%	460 г
	Сметана 26%	310 г
	Молоко сгущ.с сахаром 8,5%	244 г
	Пудра сахарная	100 г
	Коньяк	50 г
	ИТОГО:	1164 г
	Выход:	1000 г

Крошка п/ф: Марсала 65 гр	Изи Бисквисофт Марсала	210 г
	Мука пшеничная	125 г
	Сахар	150 г
	Яйцо	300 г
	Вода	120 г
	Растительное масло	95 г
	Итого:	1000 г

Сироп для промочки 52 гр

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты перемешивают лопатой на медленной скорости 5-10 минут до получения однородного теста.
2. Выпекают при температуре 170-200С в течение 25-45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.

1. Масло сливочное и сметану (комнатной температуры) взбивают до пышной массы, затем добавляют сгущённое молоко, пудру сахарную и коньяк. Всё опять взбивают до однородной массы.

1. Все ингредиенты перемешивают лопатой на медленной скорости 5-10 минут до получения однородного теста.
2. Выпекают при температуре 170-200С в течение 25-45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
3. Охлаждённый п/ф измельчают.

### Сборка:

1. Три слоя выпеченного полуфабриката поочерёдно пропитывают сиропом и прослаивают Сливочно-молочным кремом.
2. Верх изделия декорируют крошкой полуфабриката Марсала.

# САЛИКОВА ТАТЬЯНА

МОСКВА



Татьяна — настоящий мастер кондитерского искусства, чьи творения покоряют с первого взгляда. Каждое её изделие — это уникальное сочетание изящества и оригинальности.

Творческий подход Татьяны проявляется в её способности создавать настоящие шедевры. Её работы выделяются не только изысканным вкусом, но и неповторимым дизайном, который запоминается надолго. Она умеет превратить обычный десерт в произведение искусства, вызывающее восхищение.

Профессиональные качества Татьяны делают её незаменимым специалистом: спокойствие и уверенность в любой ситуации помогают находить оптимальные решения, чувство гармонии позволяет создавать сбалансированные рецептуры, художественный вкус проявляется в умении идеально сочетать цвета и формы, тактичность и поддержка делают её надёжным коллегой.

Татьяна виртуозно владеет искусством сочетания различных материалов, создавая гармоничные и привлекательные композиции. Её работы отличаются безупречным стилем и утончённостью, где каждый элемент находится на своём месте.

Её работы — это отражение её души, где каждая деталь пропитана любовью к своему делу и стремлением к совершенству.

## МОТИ «МАКОВЫЙ ЛИМОН»



### РЕЦЕПТУРА

Рисовое тесто п/ф: 30 г	Мука рисовая клейкая	300 г
	Сахарная пудра	180 г
	Вода (комнатной температуры)	540 г
	Мак	5 г
	ИТОГО:	1025 г
ВЫХОД:	1000 г	

Мусс п/ф: 50 г	Шантипак	300 г
	Сливки животные 33%	300 г
	Сметана	150 г
	Дели мак	250 г
	Желатин	25 г
	ИТОГО:	1025 г
ВЫХОД:	1000 г	

Желе цитрусовое п/ф: 20 г	Пюре лайма	900 г
	Сахар	250 г
	Пектин	30 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

Прослойка праликрак п/ф: 10 г	Пралине Праликрак	1050 г
	ИТОГО:	1050 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. В тару для микроволновки внести все ингредиенты, перемешать до однородной консистенции венчиком вручную.
2. Накрыть пищевой пленкой, сделать отверстия.
3. Поставить на мощность 600 Вт на 1 минуту интенсивно перемешивая.
4. Повторить так 2-4 раза, чтобы масса превратилась в пластичное однородное тесто.
5. Дать остыть, предварительно перемешивая тесто.
6. Раскатать до толщины 1-2 мм (при необходимости подсыпать крахмалом при раскатки).

1. Взбить Шантипак и животные сливки до сметанообразной консистенции.
2. Желатин замочить.
3. Дели мак перемешать со сметаной и распущенным желатином.
4. Внести в несколько приемов взбитые сливки.
5. Перемешать.

1. Сахар перемешать с пектином.
2. Пюре лайма нагреть до 40 °С.
3. Внести сахар с пектином, варить 2-3 минуты.
4. Вылить желе в подготовленные силиконовые формы (меньше, чем диаметр формы для мусса).
5. Заморозить.

1. Начинка готова к употреблению.
2. По необходимости подогреть.

### Сборка:

1. В силиконовую форму полусфера отсадить мусс по бокам формы.
2. В середину выложить желе цитрусовое.
3. Отсадить на желе Пралине Праликрак.
4. Завершить сборку муссом.
5. Заморозить.
6. Вынуть из силиконовой формы.
7. Обтянуть мусс раскатанным в пласт рисовым тестом, излишки убрать.

# СТЕПАНОВА ОЛЬГА

САНКТ - ПЕТЕРБУРГ



Ольга — прекрасный технолог, сильная сторона которой производственные линии. Она знает «от и до» группу и особенности производства сахаристых кондитерских изделий. Ольга может создавать настоящее волшебство из простого зефира. В жизни Ольга ценит спокойствие и семейный уют.

Ольга — яркий пример современного профессионала, который доказывает, что успех в карьере и счастливая семейная жизнь вполне совместимы. Её профессионализм, талант и личные качества делают её не только отличным технологом, но и вдохновляющим примером для коллег.

## РЕЦЕПТУРА ПИРОЖНОЕ «КЛЕМЕНТИН»

### РЕЦЕПТУРА

Песочный п/ф: 7 г	Изи Патакрут	375 г
	Мука пшеничная в/с	300 г
	Маргарин	195 г
	Яйцо	135 г
	Белколад Какао порошок	75 г
	ИТОГО:	1080 г
ВЫХОД:	1000 г	

Шоколадный бисквитный п/ф: 5 г	Изи Маффин шоко	104 г
	Яйцо	260 г
	Сахар	312 г
	Масло растительное	234 г
	Вода	39 г
	Мука пшеничная в/с	195 г
	ИТОГО:	1144 г
ВЫХОД:	1000 г	

Апельсиновый бисквитный п/ф: 5 г	Изи Голден Снек	168 г
	Яйцо	378 г
	Сахар	196 г
	Масло растительное	210 г
	Вода	42 г
	Мука пшеничная в/с	140 г
	ИТОГО:	1134 г
ВЫХОД:	1000 г	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Все ингредиенты перемешать лопаткой на средней скорости до однородной консистенции.
2. Раскатать готовое тесто толщина 3-5 мм .
3. Вырубкой d 6 см вырезать круги.
4. Выпекать при температуре 180 градусов 10-15 минут.

1. Все ингредиенты перемешать лопаткой на средней скорости в течение 5-7 минут.
2. Выпечь шоколадный бисквит через раму 0,3 см при температуре 190 0С в течение 10- 12 минут.
3. Температура и время выпечки зависит от конструкции печи.

1. Все ингредиенты перемешать лопаткой на средней скорости в течение 8 минут. Выпечь апельсиновый бисквит через раму 0,3 см при температуре 190 0С в течение 10- 12 минут.
2. Температура и время выпечки зависит от конструкции печи.

## ПИРОЖНОЕ «КЛЕМЕНТИН»



### РЕЦЕПТУРА

Мусс шоколадно-апельсиновый: 30 г	Пансионата	420 г
	Желатин (листовой)	15 г
	Ганаш темный шоколад	200 г
	Сливки 35%	200 г
	Колдфил со сливочным вкусом	150 г
	Классик апельсин	30 г
	ИТОГО:	1015 г
	ВЫХОД:	1000 г

Мусс фисташковый: 25 г	Пансионата	350 г
	Желатин (листовой)	15 г
	Белколад Бланш Селексьон	260 г
	Сливки 35%	170 г
	Колдфил со сливочным вкусом	150 г
	Саммум фисташковый	65 г
	ИТОГО:	1010 г
	ВЫХОД:	1000 г

Апельсиновая начинка: 10 г	Вивафил Апельсин	1000 г
	ИТОГО:	1000 г
	ВЫХОД:	1000 г

Велюр п/ф: 15 г	Белколад Бланш Селексьон	610 г
	Белколад Какао-масло	405 г
	Краситель	5 г
	ИТОГО:	1020 г
	ВЫХОД:	1000 г

Декор: 3 г	Белколад Бланш Селексьон	780 г
	Глюкозный сироп	208 г
	Вода	26 г
	Краситель (зеленый)	6 г
	ИТОГО:	1020 г
	ВЫХОД:	1000 г

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Желатин замочить в прохладной воде.
2. Сливки взбить до сметанообразной консистенции.
3. Ганаш растопить до 35 градусов, смешать с Колдфил со сливочным вкусом и Классик апельсин.
4. Желатин распустить в микроволновой печи. Добавить в смесь Ганаша с Колдфил и Классик.
5. Постепенно внести взбитые сливки, аккуратно перемешать.

1. Желатин замочить в прохладной воде.
2. Сливки взбить до сметанообразной консистенции.
3. Белколад Бланш Селексьон растопить до 35-40 градусов, смешать с Колдфил со сливочным вкусом и добавить Саммум фисташковый.
4. Желатин распустить в микроволновой печи. Добавить в смесь Белколад Бланш Селексьон с Колдфил и Саммумом.
5. Постепенно внести взбитые сливки, аккуратно перемешать.

1. Начинка готова к применению

1. Шоколад и какао-масло растопить до температуры 400 С
2. Перемешать .
3. Добавить краситель.
4. Процедить через мелкое сито

1. Белколад Бланш Селексьон разогреть до 40 0 С.
2. Добавить глюкозный сироп
3. Добавить воды, если глюкозный сироп очень густой.
4. Перемешать.
5. Массу плотно упаковать в пищевую пленку.
6. В холодильнике дать массе настояться (3-4 ч).
7. В необходимое количество массы добавить краситель и сформировать лепесток.

### Сборка:

1. Пирожное собирается в силиконовой 3Д форме.
2. В форму отсадить из кондитерского мешка шоколадно-апельсиновый мусс.
3. Лопаткой распределить мусс по стенкам формы.
4. Поместить шоколадный бисквитный п/ф d 4 см.
5. Отсадить фисташковый мусс.
6. Прослоить апельсиновой начинкой апельсиновый бисквитный п/ф.
7. Поместить апельсиновый бисквит с начинкой на фисташковый мусс.
8. Пирожное заморозить и, после этого, извлечь из формы.
9. Покрывать велюром.
10. Декорировать лепестком.
11. Готовое пирожное установить на шоколадный песочный п/ф.

БУДУЩЕЕ  
ХЛЕБА  
ЛЕЖИТ В ЕГО  
ПРОШЛОМ



*Мы знаем, что  
будущее хлеба  
лежит в его  
прошлом*



Более 250 поколений пекарей вкладывали свои сердце и душу в создаваемые ими хлеба. Новые рецепты, новые ингредиенты, тонкое искусство хлебопечения и виртуозная техника привели к одному: возможности создавать самый лучший хлеб.

В компании Пуратос мы уверены, что современные пекари заслуживают возможности иметь доступ ко всем навыкам и знаниям поколений пекарей, которые трудились и творили до нас.

Именно поэтому мы изучаем историю хлебов по всему миру и сохраняем хлебопекарное наследие в нашей Библиотеке заквасок, заново открываем традиционные ингредиенты, такие как закваски и зерна и внедряем инновации, вдохновленные природой. Сделайте шаг на встречу вашему идеальному хлебу, используя ингредиенты Пуратос. Потому что все имеет значение: внешний вид вашей выпечки, вкус, аромат, текстура.

Мы помогаем нашим партнерам и клиентам добиться успеха, превращая культурное наследие многих поколений, собранно по всему миру, в новые возможности.

# БОЛДЫРЕВА НАТАЛЬЯ

КРАСНОДАР



Наталья — опытный технолог и эксперт в области хлебопечения. Для нее не существует непреодолимых задач, за любую из них она берется смело и уверенно. Она знает всё о хлебе — начиная от того, какие есть виды муки и специй, до того, какие в условиях производства должны быть температура и влажность.

Наталья успешно умеет разрабатывать и совершенствовать технологии и рецептуры выпечки, согласно стандартам и требованиям качества Пуратос. Она инициативна в создании новых видов хлебобулочных изделий. Она всегда в курсе последних тенденций в области выпечки и готова внедрять их в своей работе.

Наталья применяет знания технологии «бережного» производства, при котором сырье и человеческие ресурсы будут расходоваться максимально экономно. Она способна максимально оперативно принимать решения и работать в режиме многозадачности.

Наталья может найти общий язык с клиентами разных категорий. Умеет работать с возражениями: она внимательно слушает собеседника, задает уточняющие вопросы для понимания причин сомнений, проявляет уважение к чужой точке зрения, а затем тактично аргументирует свою позицию и ищет компромиссы, чтобы решить проблему клиента. Умеет хорошо проводить презентации изделий, продуктов и услуг компании и делится опытом.

## КУЛИЧ (ИЗИ БРИОШЬ ВАНИЛЛА)



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи прессованные	7,0
Изи Бриошь Ванилла	5,0
Молоко сухое	4,0
Сахар	30,0
Маргарин	30,0
Яйцо	20,0
Изюм	40,0
Вода	40,0
Выход, %	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин	5-6 на 1-ой скорости; 4-5 на 2-ой скорости
(маргарин 50% сразу, 50% на второй скорости. Сахар в конце замеса на первой скорости).	
2. Изюм в конце замеса.	
3. Температура теста, °C	24-26
4. Время брожения, мин	30-40
5. Масса тестовой заготовки, кг	0,25 (для формы 110/110)
6. Формовка	
7. Время расстойки, мин	60-90
8. Параметры расстойки	t 35-36°C; W 75-80
9. Время выпечки, мин	25-28
10. Параметры выпечки	200→160°C +Пар

# ГАЛДИНА МАРИНА

ВОЛГОГРАД



Марина — настоящий профессионал в своей области. Она обладает глубокими знаниями и богатым опытом, что позволяет ей эффективно решать сложные задачи и находить оптимальные решения.

Марина легко находит общий язык с людьми и умеет создавать атмосферу доверия и взаимопонимания. Умеет взаимодействовать с командой. Обладает даром убеждения, умеет расположить к себе клиента своим профессионализмом и знанием продукта, который предлагает компания. В случае необходимости может быть настойчивым человеком. Отличается гибкостью мышления, принципиальностью и компетентностью.

Инициативная и предприимчивая и очень ответственная личность, которая самостоятельно проявляет активность, предлагает решения и берется за реализацию идей в различных ситуациях. Всегда стремится к достижению поставленных целей, активно преобразуя мир вокруг себя. Способна мыслить широко и нестандартно.

У Марины есть желание постоянно совершенствоваться и обучаться. Её энергия и энтузиазм заразительны, и она способна вдохновить окружающих на достижение высоких результатов. Благодаря трудолюбию и ответственности Марины создано множество вкусных и полезных рецептов хлебопекарного направления, которые с радостью используют коллеги и довольные клиенты!

## СДОБА «ЛАКОМЫЙ КУСОЧЕК»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи прессованные	6,0
Соль	1,5
Сапоре Иоланта	3,0
S-500 Милл	1,0
Бейкин Супер	0,5
Софтр Интенс Фреш	0,5
Сахар-песок	15,0
Молоко сухое	3,0
Яйцо	15,0
Масло сливочное	20,0
Вода	28,0-30,0
Кремфил Кленовый сироп (Дели Мак)	40,0
Сансет Глейз	2,0
Выход, %	203,0-205,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
10 на 1-ой скорости  
2-3 на 2-ой скорости;
2. Температура теста, °C  
24-26
3. Брожение теста, мин  
5-10
4. Разделка
5. Тесто раскатать на раскаточной машине. Сложить в 3 слоя. Дать отлежку 5-10 минут. Раскатать пласт теста до 3 мм. Ширина пласта должна быть 26 см. На 1 половину нанести начинку, накрыть 2 половинкой. Нарезать тестовые заготовки. Вес тестовой заготовки 50 гр., длина – 13 см. ширина 3 см., Тестовые заготовки уложить на лист в перекрученном виде.
6. Расстойка, мин  
60-90
7. Время выпечки, мин  
10-13
8. Параметры выпечки:  
180-160°C

# ИВАНИЦКИЙ НИКОЛАЙ

МОСКВА



Николай Николаевич — опытный специалист в области хлебопечения. Он является прекрасным наставником, готовым делиться своими знаниями и навыками с другими.

Благодаря своему опыту и экспертизе помогает коллегам и клиентам достигать высоких результатов и развиваться в профессиональном плане. Для него не существует неразрешимых задач. Высочайший уровень профессионализма и негибкая воля к достижению результатов позволяет найти решение даже в самой непредсказуемой и нестандартной ситуации.

Николай Николаевич обладает глубокими знаниями в хлебопекарном направлении, что позволяет ему быть одним из лучших специалистов в сфере. Всегда стремится к совершенству и постоянно расширяет свои компетенции.

Харизма, авторитет, опыт, все это он — Иваницкий Николай Николаевич.

## СЛОЙКА «КЛЕНОВЫЙ ПЕКАН»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи прессованные	7,0
Соль	1,6
Маргарин	10,0
Сахар	6,0
Квик Степ	4,0
Сапоре Иоланта	2,0
Кремфил со вкусом кленового сиропа	70,0
Миметик	50,0
Вода	35,0-40,0
Выход, %	207,0-209,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
3-4 на 1-ой скорости;  
4-5 на 2-ой скорости
2. Температура воды, °C 5
3. Температура теста, °C 16-18
4. Температура маргарина на слоение, °C 18-20
5. Отлежка теста после замеса в холодильнике при +4 °C, мин 5-10
6. Слоение  
Пласт маргарина заворачивают в тесто в виде конверта, подготовленный конверт раскатывают до толщины 7-9 мм, складывают в 4 слоя, прокатывают до 7-9 мм, складывают в 4 слоя и охлаждают в течение 15-20 минут в холодильной камере. После каждого слоение тесто переворачивают на 90°С.
7. Формование  
Готовое тесто раскатывают до толщины 1,6-1,8 мм
8. Масса тестовой заготовки, кг  
В зависимости от формы
9. Время выпечки, мин 20-25
10. Параметры выпечки 230 - 210°С + Пар

# ИВАНОВА ЕЛЕНА

КАЗАНЬ



Елена — профессиональный пекарь с золотыми руками и ещё более золотым сердцем. На работе она творит настоящие чудеса: ароматный хлеб, воздушную сдобу и слоёные изделия, которые слоятся так идеально, будто сами мечтают стать произведением искусства. А если душа просит пиццы — это точно к ней. У Елены она получается такая, что даже итальянцы задумываются о переезде. Там и тесто поет, и начинка танцует.

Елена не просто печёт, она вкладывает в каждое изделие частичку тепла. По характеру Елена — мягкая, душевная и открытая. С ней легко, как с тёплым хлебом в руках: уютно, спокойно и вкусно.

«Секрет в том, — говорит Елена, — что тесто должно чувствовать себя любимым. А если не слушается — я его раскатаю по полной!»

## ХЛЕБ «ТАРТИН» ЗЕРНОВОЙ

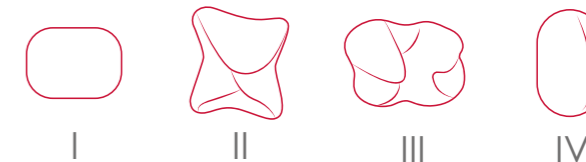


### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	90,0
Мука ржаная обдирная	5,0
Мука пшеничная цельнозерновая	5,0
О-тентик Дурум	4,0
Софтгрейн Пророщенное зерно	40,0
Соль	2,3
Вода	80,0-82,0
Выход, %	194,0-196,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
10 на 1-ой скорости;  
4 на 2-ой скорости;
2. Все сырье вносим сразу.
3. Температура теста, °C  
25-26
4. Время брожения, мин  
40
5. Масса тестовой заготовки, кг  
0,4-0,6
6. Отлёжка, мин  
30
7. Формование  
Способ «пеленка», в лозовую форм



8. Время расстойки  
18 час
9. Параметры расстойки  
Холодильник (4-6 град)
10. Декорирование — отделка поверхности  
посыпать пшеничной мукой и сделать один продольный надрез под корку
11. Время выпечки, мин  
25-27
12. Параметры выпечки: для подовой печи  
t1 240°C+Пар (в начале, с задержкой)  
t2 215/210°C

# ИВАНОВА ТАТЬЯНА

САНКТ - ПЕТЕРБУРГ



Татьяна обладает богатым опытом работы технологом-пекарем, специализирующимся на производстве хлеба. Ее карьера началась много лет назад, когда она впервые начала изучать тонкости хлебопечения.

За годы своей профессиональной деятельности Татьяна освоила различные технологии выпечки хлеба, включая традиционные рецепты и современные технологии и оборудование. Она владеет знаниями о свойствах различных видов муки, дрожжей и добавок, используемых в хлебопечении, что позволяет ей общаться с клиентами на одной волне и адаптировать рецептуры на производственных линиях.

Татьяна обожает разрабатывать новые рецептуры, особенно сдобные изделия с уникальными вкусовыми качествами и структурой. Благодаря своему опыту и профессиональному мастерству, Татьяна способна решать любые проблемы клиентов, возникающие в процессе производства хлеба, обеспечивая стабильное качество продукции и удовлетворенность клиентов.

## ИЗДЕЛИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ «СОЛНЕЧНАЯ ГРЕЧКА»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная 1/с, в\с	90,0
Мука ржаная обдирная	10,0
Софтгрейн Зеленая Гречка	30,0
S 500	0,3
Соль	1,6
Масло растительное	3,0
Дрожжи	3,0
Семена подсолнечника	10,0
Вода	62,0-65,0
Выход, %	175,0-178,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
6 мин на 1-ой скорости;  
6 мин на 2-ой скорости;  
Софтгрейн Зеленая Гречка вносим в конце замеса
2. Температура теста, °C 26-28
3. Время брожения, мин 20-30
4. Масса тестовой заготовки, кг 0,440-0,450
5. Формование  
Продолговато-овальная форма и другая
6. Время расстойки, мин 50-60
7. Параметры расстойки t 36-37°C; W 80-85%
8. Декорирование — отделка поверхности Мука, манка
9. Время выпечки, мин 25-28
10. Параметры выпечки: t1 260-250°C, t2 240-230°C;

# КОВШИКОВ ЕВГЕНИЙ

САНКТ - ПЕТЕРБУРГ



Евгений — настоящий мастер своего дела, обладающий глубокими знаниями и богатым опытом в области хлебопечения. Его талант проявляется в каждом изделии, которое выходит из-под его рук: будь то ароматная свежая булочка или рустикальный хлеб, всё выполнено с душой и высочайшим профессионализмом.

Благодаря своему творческому подходу и вниманию к деталям Евгений создаёт настоящие шедевры, способные удовлетворить вкусы даже самых требовательных гурманов. Он постоянно совершенствует своё мастерство, изучая новые технологии и рецепты, что позволяет ему оставаться на передовой современной выпечки.

Хоть Евгений и предпочитает выпекать ржаные, заварные хлеба, но слойка и сдоба также даются ему легко и просто! Евгений всегда готов к новым сложным задачам, спокойно справляется с любыми трудностями. В этом ему помогает спорт и семейная поддержка!

Своей преданностью профессии и искренней любовью к делу Евгений вдохновляет коллег и восхищает клиентов, делая каждый день своим вкладом в искусство хлеба.

## ХЛЕБ ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ЗАВАРНОЙ «КАРЕЛЬСКИЙ КВАСНОЙ»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная 1с	85,0
Мука ржаная обдирная	10,0
Балтия Квасная	40,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	5,0
Соль	1,1
Солод ржаной ферментированный (заварить)	5,0
Анис/кориандр (заварить с солодом)	0,4
S-500	0,3
Изюм	18,0
Вода (в том числе на заварку)	55,0
Выход, %	175,95

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин	4 на 1-ой скорости; 5 на 2-ой скорости
2. Температура теста, °C	25-27
3. Время брожения, мин	30
4. Масса тестовой заготовки, кг	0,400-0,500
5. Время расстойки, мин	70-80
6. Декорирование - отделка поверхности	Лоза, мука.
7. Время выпечки, мин	35
8. Параметры выпечки подовая печь	240°C→200°C + Пар

# ЛЕБЕДЕВА ОЛЬГА

НОВОСИБИРСК



Ольга — технолог, который страстно любит хлебопечение и биохимию. Её любовь к формулам зародилась еще с обучения в институте. Ольге всегда было интересно разложить все процессы, происходящие с продуктами питания на формулы и молекулы.

Ольга любит сложные и нестандартные задачи, которые позволяют ей постоянно профессионально развиваться.

Ольга — признанный эксперт в области промышленного оборудования.

Ольга обладает яркой харизмой, которая дает возможность найти общий язык с клиентами. А невероятная стрессоустойчивость позволяет решать самые сложные задачи и достигать результатов.

## БУЛОЧКА СДОБНАЯ

(ДЛЯ ЛИНИИ «РУСИМЕКС»)



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи прессованные	6,0
Соль	1,6
Сахар	12,0
Маргарин	10,0
Масло растительное	5,0
Яйцо	10,0
Молоко сухое	5,0
Сапоре Иоланта	2,0
Бейкин Супер	0,5
Софтр Голд	1,0
Интенс экстенс	0,2
Вивафил Апельсин (Вивафил в ассортименте)	40,0
Вода	2,0-27,0
Выход, %	195,0-197,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
4-5 на 1-ой скорости;  
14-18 на 2-ой скорости
2. Температура теста, °C  
23-24
3. Время брожения, мин  
30
4. Масса тестовой заготовки, кг  
0,08-0,1
5. Формование
  1. Тесто предварительно прокатать на раскаточной машине (если нет такой опции в комплекте машины) до толщины 5,0-5,5.
  2. Далее, тесто раскатываем до 2 мм и формуем булочки нужного вида ( по наличию сменных валов).
6. Время расстойки, мин  
60-90
7. Параметры расстойки  
t 36°C; W 80%
8. Декорирование - отделка поверхности  
Нанести Сансет Глейз.
9. Время выпечки, мин  
8-10
10. Параметры выпечки 230-210°C (для ротационной печи)

# ЛЕВКОВЕЦ ЛЮБОВЬ

БЕЛАРУСЬ



Любовь — настоящий профессионал хлебопечения, для которой хлеб стал не просто работой, а истинным призванием. Её страсть к хлебопекарному делу и глубокое понимание всех тонкостей процесса превратили обычное ремесло в настоящее искусство.

Профессиональный путь Любви отмечен постоянным стремлением к совершенству. Её богатый опыт позволяет гармонично сочетать вековые традиции хлебопечения с современными инновационными технологиями, создавая поистине уникальные хлебобулочные изделия.

Творческий подход Любви проявляется в её неустанных экспериментах с различными видами теста и технологиями выпечки. Каждое её творение — это результат тщательной работы и творческого поиска, где традиционные рецепты обретают новое звучание.

Трудолюбие Любви — это именно то качество, которое ценит любое хлебопекарное дело. Она относится к работе с полной самоотдачей, и это отражается в каждом готовом изделии. Её продукция отличается не только превосходным вкусом, но и безупречным качеством.

Любовь — яркий пример того, как искренняя любовь к своему делу, профессионализм и трудолюбие могут создать нечто особенное. Её изделия покоряют сердца ценителей настоящего хлеба, а её подход к работе служит вдохновением для молодых пекарей.

## БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ СОФТГРЕЙН ПРОРОЩЕННОЕ ЗЕРНО



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная высший сорт	100
Софтгрейн пророщенное зерно	35,0
Изи Старт	20
Соль	2,0
S-500	0,3
Вода	58,0-60,0
За 1кг.готовой продукции	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
4 на 1-ой скорости;  
7 на 2-ой скорости;  
Софтгрейн вводить в начале замеса со всем сырьём
2. Температура теста, °C 26-27
3. Время брожения, мин 10
4. Масса тестовой заготовки, кг 0,4-0,6
5. Отлёжка, мин
6. Формование  
округление
7. Время расстойки, мин 70-90
8. Параметры расстойки t 36°C; W 80%
9. Декорирование — отделка поверхности посыпать пшеничной мукой и сделать надрезы
10. Время выпечки, мин 25-30
11. Параметры выпечки: для подовой печи для ротационной печи  
t1 230°C+Пар 70 с; t2 215/210°C; 30 мин  
t1 230°C+Пар 1,4л; t2 170°C; 28 мин

# ЛОПАТИН СЕРГЕЙ

САМАРА



Сергей — человек, у которого мука в руках превращается в магию. Творческий до кончиков пальцев, он не просто печёт хлеб — он создаёт ароматные произведения искусства, от которых невозможно оторваться. Его булки — как маленькие шедевры: румяные, душистые, с хрустящей корочкой и мягкой душой внутри.

Всегда с улыбкой, он встречает утро раньше солнца, чтобы замесить тесто с любовью и терпением. Работу свою он не просто любит — он ей живёт. И, кажется, даже дрожжи у него вдохновляются: поднимаются так бодро, будто услышали мотивационную речь!

Сергей — тот, кто умеет превращать простое в волшебное. А если спросить, в чём секрет его хлеба, он, смеясь, скажет: «Я не просто работаю с дрожжами — я их вдохновляю. Они у меня поднимаются, как будто услышали комплимент!»

## СДОБА «БРИОШЬ КУГЛОФФ»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи сухие	3,2
Сахар	12,0
Маргарин (масло сливочное)	16,0
Яйцо	5,0
Изи Бриошь Ванилла	5,0
Белколад какао-порошок	5,0
Дели Ирис	40,0
Орех грецкий	10,0
Вода	40-42,0
Выход, %	174,0-175,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
3-4 на 1-ой скорости;  
8-10 на 2-ой скорости;
2. Температура теста, °C  
25-26
3. Время брожения, мин  
15-20
4. Масса тестовой заготовки, кг  
в зависимости от размера формы  
0,04
5. Формование  
На дно формы для кексов положить половинки грецкого ореха, тесто раскатать в жгут и уложить в форму на орехи
6. Время расстойки, мин  
50-60
7. Параметры расстойки  
t 36°C; W 80%
8. Время выпечки, мин  
25-30
9. Параметры выпечки: для подовой печи для ротационной печи  
t1 210°C; t2 190/180°C; 25-30мин  
t1 240°C 1,1л; t2 210°C; 22 мин.
10. Готовое изделие остудить и отсадить в центр начинку.

# ЛУКЬЯНОВ ЕГОР

МОСКВА



Егор — самый юный участник команды технологов-демонстраторов компании «Пуратос». Всего несколько лет назад он пришел в компанию неопытным, но жаждущим знаний стажером, а вырос до уверенного в себе специалиста.

Егор — яркий пример профессиональной школы пекарей «Пуратос», которому с самого начала его деятельности были привиты ценности, принципы и традиции хлебопекарного искусства, накопленные 250 поколениями пекарей.

Егор — многообещающий молодой технолог, который уже сегодня предлагает инновационные подходы к разработке продуктов и их оформлению. Он подходит с энтузиазмом и вдохновением абсолютно к каждой задаче и воплощает ее со свойственной ему уверенностью.

Он не прекращает процесс своего образования: умеет и любит учиться, и постоянно совершенствует как навыки технолога, так и навыки оратора. Его отличает внимание к деталям и тщательная подготовка к каждому инновационному дню.

## ЧИАБАТТА «КАРРИ»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	700,0
Пуравита Морковная S 500 Артизан	300,0
Соль	15,0
Дрожжи прессованные	20,0
Масло растительное	30,0
Молоко сухое	30,0
Карри	20,0
Вода ледяная	5,0
Выход, %	750,0
	1000

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин	6 на 1-ой скорости 15 на 2-ой скорости;
2. Температура теста, °C	26
3. Время брожения, мин	120
4. Действия послеброжения	Поделить на заготовки массой, гр
5. Деление, гр	200
6. Отлежка, мин	200
7. Параметры выпечки: для подовой печи	30
	0,140 Литра Пароварка
	240 °C — Верхний тен 210°C — нижний тен, 20 мин.

# ПОГОРЕЛОВА СВЕТЛАНА

РОСТОВ-НА-ДОНУ



Светлана обладает глубокими знаниями в области технологии производства хлебобулочных изделий. Способна применять свои знания для достижения конкретных целей и результатов в хлебопекарном направлении.

Она — человек с аналитическим складом ума, способна логически и гибко мыслить, обрабатывать большие объемы информации и находить обоснованные решения. Умеет систематизировать данные и находить альтернативные варианты для клиентов.

Светлана всегда готова к обучению и постоянно стремится разрабатывать новые виды изделий. Умеет успешно создавать и внедрять новые рецептуры и технологии. Светлана очень ответственный человек: принимает на себя обязательства и доводит дела до конца. Она пунктуальна, ценит время, как своё, так и клиентов. Способна ставить цели и здраво оценивает свои силы. Отличается коммуникабельностью, находчивостью и нестандартными решениями, может работать с самыми разными производителями и к каждому найдет подход.

Клиенты Светланы — это довольные клиенты, которые полностью удовлетворены её работой и с высокой вероятностью порекомендуют её другим, что в итоге способствует росту бизнеса и прибыли. Светлана привлекает к себе внимание клиентов, заставляет восхищаться каждым своим хлебопекарным изделием и зажигает их сердца.

## «СДОБА БАБОЧКА С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи прессованные	8,0
Сахар	15,0
Маргарин (масло сливочное)	15,0
Яйцо	15,0
Изи Бриошь Ванилла	5,0
Молоко сухое	4,0
Грейс нуар селексьен	10,0
Кремфил заварной крем	78,8
Сансет Глейз	2,0
Вода	35,0
Выход, %	230-235

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
3-4 на 1-ой скорости;  
8-10 на 2-ой скорости;  
Все сырье вносим сразу.
2. Температура теста, °C 25-26
3. Время брожения, мин 20-30
4. Масса тестовой заготовки, кг 0,1
5. Формование  
Раскатать тесто до 2-2,6 мм, ширина 400 мм нанести начинку свернуть с двух сторон в рулет, нарезать 30-40 мм
6. Время расстойки, мин 60-90
7. Параметры расстойки t 36°C; W 80%
8. Декорирование — отделка поверхности  
Нанести Сансет Глейз, посыпать термостабильным сахаром, крошкой
9. Время выпечки, мин 14-20
10. Параметры выпечки: для подовой печи для ротационной печи  
t1 230°C; t2 180°C; 15-20мин  
t1 240°C t2 180°C; 15-22 мин.

# ПОПОВА ЕЛЕНА

ЕКАТЕРИНБУРГ



Елена — признанный мастер в области производства слоёных изделий, чьё искусство не знает границ.

Уникальное мастерство Елены заключается в её способности создавать безупречные слоёные изделия независимо от выбранного метода производства. Будь то кропотливая ручная работа или масштабное производство на индустриальных линиях — результат всегда превосходит ожидания.

Изделия Елены отличаются изысканным вкусом и безупречным качеством, точностью исполнения при любом методе производства.

Елена — яркий пример того, как истинное мастерство и профессионализм позволяют достигать превосходных результатов в любом формате производства. Её изделия не просто соответствуют высоким стандартам качества — они становятся настоящим украшением любого стола, даря радость и удовольствие ценителям слоёной выпечки.

## СДОБА «ПЛЕТЕНКА С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи прессованные	6,0
Соль	1,3
Сахар	16,0
Софтр Сдоба	1,0
Сапоре Иоланта	2,0
Топфил яблоко	40,0
Корица	0,01
Бейкин Супер	1,0
Молоко сухое цельное	4,0
Маргарин	4,0
Масло растительное	8,0
Яйцо	20,0
Сансет Глейз	2,0
Вода	28,0-30,0
Выход, %	193,0-195,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин	4-5 на 1-ой скорости; 9-12 на 2-ой скорости
2. Температура теста, °C	28-30
3. Время брожения, мин	15-20
4. Масса тестовой заготовки, кг	0,3 – 1,0
5. Время расстойки, мин	60-90
6. Параметры расстойки	35-36°C; 75-80%
7. Декорирование — отделка поверхности Сахарной пудрой, Сансет Глейз	
8. Время выпечки, мин	20-30
9. Параметры выпечки	200-180°C

# САМОЙЛОВА НАТАЛЬЯ

НОВОСИБИРСК



Наталья — технолог, который искусно сочетает практичный подход к созданию рецептур и креативное мышление.

Наталья демонстрирует творческий подход в работе и постоянно стремится к получению новых знаний и опыта.

Всегда стремится к совершенству и черпает вдохновение в решении сложных задач.

Наталья обладает широкой экспертизой, хорошо разбирается в оборудовании и может с легкостью разрабатывать рецептуры как крупных промышленных производств, так и артизанальных пекарен.

Наталья благодаря своей энергии и высокому профессионализму легко достигает взаимопонимания с клиентами и решает любые задачи.

## КРУАССАН-РОЛЛ БРИОШЬ



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Изи Брошь Ванилла	3,0
Дрожжи сухие	2,0
Соль	1,4
Сахар	8,0
Мargarin	5,0
Алоха Пастри	50,0
Вода	48,0-50,0
Начинка по желанию	67,0
Карат Каверлюкс Дарк	33,0
Выход, %	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин. 4 на 1-ой скорости; 5-6 на 2-ой скорости
2. Температура теста, °C 18-20
3. Отлежка, мин 15-20 в холодильнике
4. Слоение 4 и 3 сложения с отлежками между раскатками 10 минут в холодильнике.
5. Формование Раскатать тесто до толщины 5-6 мм. Разрезать тесто на полоски шириной 2 см, скрутить в неплотный рулет уложить в форму диаметром 10 см.
6. Масса тестовой заготовки, кг В зависимости от размера формы
7. Время расстойки, мин 60-90
8. Параметры расстойки † 37°C, W 75-80%
9. Выпечка ПДГ на формы сверху положить пергаментную бумагу, поставить тяжелый противень и выпекать
10. Время выпечки, мин 18-20
11. Параметры выпечки 210-180°C
12. Декорирование После остывания отсадить начинку, глазировать.

# СЕЛЮТИН ВЛАДИМИР

МОСКВА



Владимир виртуозно владеет искусством изготовления артизанальных хлебов. В руках Владимира любая сложная рецептура легко воплощается во вкуснейшую чиабатту, багет, круассан, тартин — любой из известных ныне хлебов. Он обладает такими качествами, как ответственность, честность и умение держать слово. Он всегда выполняет свои обязательства и это тот человек, на которого всегда можно положиться.

Благодаря этим качествам, Владимир заслужил доверие клиентов и коллег.

Он умеет находить индивидуальный подход к каждому клиенту, учитывая его потребности и предпочтения, внимательно выслушивает пожелания и предлагает оптимальные решения, которые помогают ему достигать своих целей.

Владимир обладает глубокими знаниями в области хлебопечения и постоянно совершенствует свои навыки, следит за новыми тенденциями и технологиями, чтобы быть в курсе всех изменений и предлагать клиентам самые современные рецептуры.

## ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ «ЦАРИЦА ПОЛЕЙ»



### РЕЦЕПТУРА, кг

	ТЕСТО	ОПАРА
Мука пшеничная в/с	30,0	30,0
Пуравита Кукурузная	40,0	-
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Масло растительное	5,0	-
Дунапан Экстра	0,3	-
Вода ( 5 °С)	40,0	20,0
Выход, %	142,0 – 143,0	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса опары, мин  
3-4 на 1-ой скорости;  
2-3 на 2-ой скорости
2. Время брожения опары, мин  
90 в условиях цеха
3. Время замеса теста, мин  
5 - 6 на 1-ой скорости;  
10-12 на 2-ой скорости
4. Температура теста, °С  
18-20
5. Время брожения, мин  
60 обминка 45 мин разделка
6. Масса тестовой заготовки, кг  
0,350-0,450
7. Отлёжка, мин  
20-30
8. Формование  
Придать форму батона с острыми краями и уложить на листы.
9. Время расстойки, мин  
40-60
10. Параметры расстойки  
t 35-37°C; W 75-80%
11. Декорирование — отделка поверхности  
Манная крупа, мука, в надрезы посыпать сыр.
12. Время выпечки, мин  
20-25
13. Параметры выпечки  
t1 240-230°C; t2 200-190°C+Пар



# ФЕДОСЕЕВ НИКОЛАЙ

МОСКВА



Николай один из самых опытных технологов-демонстраторов хлебопекарного направления компании «Пуратос». С его выдержкой он мог бы работать в разведке, но к счастью для нас, выбрал «Пуратос». Николай может найти подход к любому, даже самому сложному клиенту. А неповторимое чувство юмора Николая в трудную минуту может воодушевить и поддержать весь коллектив.

Николай — настоящий мастер в изготовлении пирогов и выпечке артизанальных хлебов.

Его изделия отличаются изысканным вкусом и неповторимым дизайном. Он не боится экспериментировать и с легкостью внедряет наши инновационные продукты в традиционные рецептуры, создавая новые вкусы и текстуры. Николай обладает особым талантом — он умеет передать в своих творениях историю и атмосферу места, где они были созданы. Любое его изделие — это настоящее произведение искусства, которое радует глаз и пробуждает аппетит.

## ХЛЕБ ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ «ЯБЛОЧНЫЙ» С ПРОРОЩЕННЫМ ЗЕРНОМ РЖИ В СИРОПЕ



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	80,0
Мука ржаная обдирная	10,0
Балтия Яблочная	30,0
Пророщенное зерно ржи в сиропе	20,0
Дрожжи прессованные S 500	4,5
Соль	1,6
Вода	50,0-55,0
Выход, %	

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
7-8 на 1-ой скорости  
3-4 на 2-ой скорости;  
Все сырье вносим сразу.
2. Температура теста, °C 26-28
3. Масса тестовой заготовки, кг 0,400-0,600
4. Формование  
Деление, округление придание нужной формы.
5. Время расстойки, мин 60-70
6. Параметры расстойки t 36-37°C; W 80%
7. Декорирование — отделка поверхности посыпать ржаной мукой семенами масленичных культур
8. Время выпечки, мин 35-45
9. Параметры выпечки для ротационной печи  
t1 240°C + Пар 1,1л; t2 190°C; 25 мин.

# ШИНКАРЕНКО ТАТЬЯНА

МОСКВА



Татьяна — титулованная королева сдобы. Ее авторитет в мужской команде хлебопеков непререкаем. Профессиональная интуиция Татьяны помогает ей найти верное решение в любой, даже самой сложной ситуации. Татьяна излучает уверенность и энергию, которыми заряжает коллег и клиентов.

Она талантливый пекарь, создающий настоящие шедевры из теста. Каждое её изделие — это не просто вкусная выпечка, это произведение искусства, в которое она вкладывает частичку своей души и вдохновения. Особенно ярко это проявляется в создании сдобы. Но главное, что делает выпечку Татьяны особенной, — это любовь и забота, с которой она подходит к своему делу. Она вкладывает в каждое изделие частичку своей души, чтобы порадовать и удивить клиентов.

## СДОБА «НОРВЕЖСКАЯ»



### РЕЦЕПТУРА, кг

Мука пшеничная в/с	100,0
Дрожжи сухие инстантные	2,5
Соль	1,6
Сахар	15,0
Яйцо	10,0
Масло растительное	6,0
Маргарин	4,0
Сапоре Иоланта	2,0
Софтр Сдоба	1,0
Кремфил яблоко корица (начинка)	60,0
Корица (начинка)	0,4
Изюм (начинка)	20,0
Сансет Глейз	2,0
Миндальные лепестки	10,0
Вода	30,0-33,0
Выход, %	220,0-223,0

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Время замеса, мин  
4-5 на 1-ой скорости;  
12-15 на 2-ой скорости;
2. Температура теста, °C  
24-26
3. Время брожения, мин  
0-5
4. Масса тестовой заготовки, кг  
0,110-0,120
5. Формование  
Раскатать до 3,4. Ширина теста 28-30 см. На половину теста нанести начинку, посыпать изюмом, сложить пополам. Нарезать на заготовки. При укладывании на лист перевернуть.
6. Время расстойки, мин  
60-90
7. Параметры расстойки  
t 35-37°C; W 75-80%
8. Декорирование — отделка поверхности  
Отделать Сансет Глейз, посыпать лепестками.
9. Время выпечки, мин  
10-12
10. Параметры выпечки  
230°C

## Хлебопекарное направление



**ТУ «Изделия хлебобулочные «Для Пикника» и «Для Пикника – Новые»**  
Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «Изи Тост».  
Срок годности изделий — 5 суток.

**ТУ «Изделия хлебобулочные «По-домашнему»**  
Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «О-тентик Ориджн» и «О-Тентик Дурум».

**ТУ «Изделия хлебобулочные «Сдоба Европейская»**  
Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смесей «Изи Бриош», «Кремиголд», «Бейкин супер», «Теграл Альмандо», «Теграл Мойст шоколад кейк», улучшителя «S 5000», «Софтр Интенс фреш», «Софтр Голд новый», начинки «Кремфил», «Фрутфил», глазурь «Армони», «Айс глейз», «Шоколадные капли», «Сансет глейз».

**ТУ «Изделия хлебобулочные пряные»**  
Распространяются на изделия с использованием смеси зерновой «Пуравита Спайси», «Таленто 4 злака», «Бейкин супер», крем «Сансет Глейз».

**ТУ «Изделия хлебобулочные ржано-пшеничные и пшенично-ржаные»**  
Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «Изи-Карелия», «Изи Тост», улучшители «Дунапан», «Дунапан экстра», «S 500», закваска «Сапоре», «S 5000», «Интенс ржаной фреш».

**ТУ «Изделия хлебобулочные сдобные «Сладкая фантазия»**  
Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «Изи Московия», смесь «Изи Сдоба», начинки «Кремфил», «Кремфил Нео», «Фрутфил», «Дели Йогурт», «Топфил», крем «Сансет глейз», глазурь «Айсинг», «Пуратоп фудж шоколадный», «Пуратоп фудж белый». Рецепт «Вдохновение» со сроком реализации готовых изделий 10 суток.

**ТУ «Изделия хлебобулочные с использованием зерновых смесей Пуратос»**  
Распространяются на изделия с использованием зерновых смесей «Пуравита Мульти», «Пуравита Овсяная», «Пуравита Грейн», «Пуравита Хмелевая», улучшитель «Дунапан», улучшитель «S 5000», «Пуравита Кукурузная», «Пуравита Фитнес».

**ТУ «Изделия хлебобулочные сдобные слоеные»**  
Распространяются на изделия слоеные, вырабатываемые из пшеничной муки, зерновой смеси «Изи Спеккл», «Креаплюс Мексикано», «Пуравита Спайси», «Пуравита Актив», «Пуравита Хмелевая», «Изи Круассан», улучшители хлебопекарные «S 500», начинка «Фрутфил Д», порошок пекарский «Бейкин супер», закваска «Сапоре Риголетто», специального маргарина для слоеного теста «Алоха Пастри». Изделия вырабатываются штучными и весовыми.

**ТУ «Изделия хлебобулочные слоеные «Каприз»**  
Распространяется на изделия слоеные, вырабатываемые из пшеничной муки, специального маргарина для слоеного теста «Алоха Пастри», улучшителя «S-5000», начинки «Кремфил». Сухая смесь для крема «Кремико», начинка «Фрутфил», улучшитель «S-500», «Дунапан Экстра».

**ТУ «Изделия хлебобулочные слоеные пониженной влажности»**  
Распространяются на слоеные изделия с использованием зерновой смеси «Пуравита Спеккл» и маргарина «Алоха Пастри». Вырабатываются весовыми, различных форм и отделок.  
Срок годности изделий – 30 суток.

**ТУ «Изделия хлебобулочные «Спеккл»**  
Распространяются на изделия хлебобулочные, вырабатываемые с использованием зерновой смеси «Пуравита Спеккл» и муки пшеничной в/с, 1 и 2 сортов.

**ТУ «Изделия хлебобулочные «Хлебная коллекция», «Хлебная коллекция 2»**  
Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием ингредиентов «О-Тентик Ориджн» и «О-Тентик Дурум», натуральных заквасок Сапоре, смесей «Пуравита Гречневая» и «Пуравита Кукурузная». Улучшители «Дунапан Экстра», «Софтр Голд Новый», «S500», смеси «Изи Карелия», закваски «Сапоре», улучшитель «Изи Чиабатта», «Изи Тост», «S 5000», «Тигрис кимо», «Дунапан Экстра», «Кимо Акти плюс», смеси «Пуравита «Мен», «Изи Картофельный», «Бейкин супер», пастообразная смесь «Балтия заварная», заварки «Софтрейн».

**ТУ «Изделия хлебобулочные «Чиабатта»**  
Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Чиабатта», для получения пышного, крупнопористого хлеба. Вырабатываются весовыми и штучными.

**ТУ «Пончики»**  
Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Пончик» 30%, «Теграл Ринго новая», «Кремлайт», «Изи пончик» 10%, начинки «Кремфил», «Колдфил», «Фрутфил», «Кремфил Ультим», глазурь «Пуратоп Фудж белый», «Пуратоп Фудж шоколадный», глазури «Карат».  
Срок годности изделий – 72 часа.

**ТУ «Изделия из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки бездрожжевые»**  
Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Старт», натуральных заквасок «Сапоре».

**ТУ «Изделия хлебобулочные обогащённые»**  
Распространяются на изделия с использованием смеси «Пуравита Ламинария», «Пуравита Иммуни», «Софтр Сдоба», «Пророщенные ферментированные зёрна ржи в сиропе».  
Срок годности изделий – 72 часа.



## Кондитерское направление



**ТУ «Изделия кондитерские «Пирог на любой вкус»**  
Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерской смеси «Теграл Сатин Крим Кейк» и термостабильных начинок «Кремфил», глазурь «Армони».

**ТУ «Изделия кондитерские. Торты, пирожные и рулеты с использованием сыра и смесей фирмы «ПУРАТОС»**  
Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов и других кондитерских ингредиентов.

**ТУ «Кексы «Английские»**  
Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерской смеси «Изи Пламкейк», «Изи Дели Кейк» и других кондитерских ингредиентов.

**ТУ «Кексы «Маделна»**  
Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерских смесей «Теграл Сатин Крим Кейк», «Кремико», термостабильных начинок «Кремфил», «Топфил» и шоколадных термостабильных капель «Белколад».

**ТУ «Торты и пирожные»**  
Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов и других кондитерских ингредиентов.

**ТУ «Торты и пирожные «Патиссери Ленд»**  
Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов – «Теграл Бисквит», «Изи Бисквит», «Эверкейк», «Изи Пламкейк», «Теграл Сатин Крим Кейк», «Теграл Сатин Цельнозерновой Кекс», «Теграл Мойст Шоколад Кейк», «Теграл Клара Супер» и других кондитерских ингредиентов.

**ТУ «Торты и пирожные «Чизкейк»**  
Распространяются на торты и пирожные с использованием начинки «Дели Чизкейк», кондитерской смеси для приготовления полуфабрикатов из песочного теста «Изи Патакруп» и других кондитерских ингредиентов.

**ТУ «Дамский клуб»**  
Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерских смесей «Эверкейк», «Теграл Мойст Шоколад Кейк», «Изи Маффин», «Изи Маффин Шоко», «Теграл Альмандо», «Теграл Эверкейк Рико».

**ТУ «Легенда»**  
Распространяется на торты и пирожные с использованием сухих смесей: «Теграл Сатин цельнозерновой кейк», «Теграл Сатин крим кейк», «Теграл Мойст кейк», «Изи Дели кейк», «Изи маффин», «Изи маффин шоко», «Изи бисквит», «Изи бисквит какао», «Изи пламкейк», «Акти-Фреш РО 14», «Изи Вива кейк», «Изи Криспи кейк». Начинки «Кремфил», «Кремфил Ультим», «Фрутфил», «Дели йогурт». Глазури «Карат Коверлюкс дарк», «Карат Коверлюкс вайт», «Карат Декоркрем», пищевая добавка «Лонг Фреш».  
Срок годности изделий – 30 суток

**ТУ «Печенье»**  
Распространяется на печенье с использованием сухих смесей «Бейкин супер», «Изи Маффин шоко», «Изи Маффин», «Теграл Эверкейк Рико», «Пурамаффин», «Кремико», «Изи Криспи кейк», крема «Сансет глейз», начинки «Кремфил», «Фрутфил».



# Центральный офис АО «ПУРАТОС» (Московская область, г. Подольск)

142121 Московская область,  
г. Подольск, ул. Станционная,  
в р-не д. Северово, д. 18

Центральный офис  
АО «ПУРАТОС» (Московская  
область, г. Подольск)

Координаты для владельцев GPS  
навигации:  
N55°23'50,04" E37°32'7,95"

Часы работы:  
8:30 – 17:10 пн - чт; 8:30 – 16:20 пт

Тел: 8 (495) 926-22-24  
E-mail: inforussia@puratos.com

## Филиал АО «ПУРАТОС» – Санкт-Петербург

196158, Санкт-Петербург,  
ул. Пулковская, 8 лит. А,  
помещение 36 - Н  
Тел: 8 (812) 449-42-52  
E-mail: inforussia@puratos.com

## Филиал АО «ПУРАТОС» – Новосибирск

630087, Новосибирск,  
ул. Немировича-Данченко, д. 122А  
Тел: 8 (383) 349-54-82,  
8 (383) 349-54-86  
E-mail: inforussia@puratos.com

## Филиал АО «ПУРАТОС» – Самара

443072, Самара, ул. Волжское  
шоссе, д. 104  
Тел: 8 (846) 374-28-49  
E-mail: inforussia@puratos.com

## Филиал АО «ПУРАТОС» – Краснодар

350072, Краснодар,  
ул. Ростовское шоссе, д. 22/2  
Тел: 8 (861) 201-90-38, 201-90-39  
E-mail: inforussia@puratos.com

## Филиал АО «ПУРАТОС» – Екатеринбург

620033, Екатеринбург, ул.  
Краснодарская, 11 - внутри  
территории здание литер «П»,  
2 этаж  
Тел: 8 (800) 222-79-70 доб. 179  
E-mail: InfoRussia@puratos.com

## Филиал АО «ПУРАТОС» – Казань

420059, Казань, ул. Оренбургский  
тракт, 5в  
Тел: 8 (843) 528-24-00  
E-mail: InfoRussia@puratos.com

## ОП «ПУРАТОС» – Владивосток

690089, Владивосток,  
ул. Ульяновская, д. 7, 4 этаж, офис 12  
Тел: 8 (924) 93-999-39  
E-mail: InfoRussia@puratos.com

## ООО «ПУРАТОС» – Беларусь

220034, Минск, ул. Чапаева, 5,  
офис 230  
Тел: 8 (017) 356-88-46, 357-89-28  
E-mail: info@puratos.biz

## ТОО «Puratos Kazakhstan»

А15М3Х5, Казахстан, Алматы,  
ул. Мынбаева 151, Бизнес-Центр  
«Verum», офис 124  
Тел: +7 (775) 337-18-10  
E-mail: musmanov@puratos.com

## Региональные дистрибьюторы АО «ПУРАТОС»

### Абакан, Республика Хакасия, Тыва

ИП Белоусова О. М.  
Тел.: 8 (3902) 35-50-01, 35-50-02  
E-mail: omm2008@mail.ru;  
info.abk@foodresource.ru;  
www.september124.ru

### Архангельск

ООО «Торговый Дом «КТК»  
Тел: 8 (8182) 63-92-72  
E-mail: ktk-arh@yandex.ru

### Благовещенск, Амурская область

ИП Чернявский С.П.  
Тел: 8 (4162) 54-11-77, 20-97-77  
E-mail: opt@proflhleb.ru;  
www.proflhleb.ru

### Барнаул, Алтайский край

ООО «Прелюм Класс»  
Тел: 8 (3852) 53-93-35, 53-93-36  
E-mail: macter-klass@mail.ru

### Белгород

ООО ТД «Родной Край Белгород»  
Тел: 8 (4722) 90-17-23  
E-mail: snab@rk3000.ru,  
304@rk3000.ru

### Брянск

ООО «Люта»  
Тел: 8 (4832) 92-87-44, 92-98-61,  
92-97-44  
E-mail: lufa\_32@mail.ru

### Великий Новгород

ООО «ВИТРЕЙ»  
Тел: 8 (950) 687-61-68,  
8 (908) 294-01-76  
E-mail: hpsvnov@gmail.com

### Владивосток, Приморский край

ООО «Амбар»  
Тел: 8 (423) 232-28-18,  
8 (90) 993-83-21  
E-mail: ambar\_07@mail.ru;  
elena.ar@mail.ru; амбар-дв.pcp

### Владимир

ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)  
Тел: 8 (4922) 49-42-11  
E-mail: alt-1@mail.ru

### Волгоград

ООО ТД «Суворовский  
редут-Волгоград»  
Тел: 8 (8442) 26-86-30  
E-mail: info-vlg@suvredut.ru

### Вологда

ООО «Торговый Дом «КТК»  
Тел: 8 (8172) 54-63-13, 54-17-10  
E-mail: ktk-trade@yandex.ru

### Воронеж

ООО ТД «Родной Край Белгород»  
Тел: 8 (473) 269-59-56, 261-99-86  
E-mail: vrn@rk3000.ru, 304@rk3000.ru,  
snab@rk3000.ru

### Екатеринбург

ООО «ТД «ПродСервис»  
Тел: 8 (800) 222-79-70  
E-mail: info@prodservice.ru;  
snab@rk3000.ru

### Екатеринбург

ООО «Урал Ингредиент»  
Тел: 8 (351) 220-35-46  
E-mail: uraling-konditer@mail.ru,  
www.uraling.ru

### Иваново

ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»  
Тел: 8 (4852) 77-88-77  
E-mail: 89036906512@mail.ru

### Иваново

ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)  
Тел: 8 (4922) 49-42-11,  
8 (920) 624-01-07  
E-mail: ivanovo@palitravk.ru

### Ижевск, Удмуртская республика

ООО ТД «СТЭФ» (ХлебСнаб)  
Тел: +7 (3412) 70-78-85;  
+7 (906) 816-31-31  
E-mail: hleb.s@list.ru

### Иркутск, Иркутская область

ООО «Пятая Армия»  
Тел: 8 (3952) 50-65-00, 69-95-45  
E-mail: nm-sales@5armia.ru,  
5armia@5armia.ru  
www.5armia.ru

### Иркутск, Иркутская область

ООО «Сезам»  
Тел: 8 (3952) 708-759, 701-221  
E-mail: sezam-irk@mail.ru

### Казань

ООО «Союз Интерфуд»  
Тел: 8 (843) 277-96-76, 277-96-85,  
278-12-84, 278-20-43  
E-mail: souz\_hleb@mail.ru

### Казань

ООО «ХлебСервис»  
Тел: 8 (843) 512-55-93, 554-97-52,  
554-43-05  
E-mail: oksanakrep@bk.ru;  
zakazservice2013@mail.ru

### Калининград

ООО «Бейкерн Фуд Лайн»  
Тел: 8 (4012) 32-00-77, 32-00-66  
E-mail: info@bakeryhouse.ru

### Калуга

ООО «Давыдов»  
Тел: 8 (4842) 574-974  
E-mail: davydoffgn@yandex.ru

### Киров, Республика Коми

ИП Тебенькова  
(ООО «Пищевые добавки»)  
Тел: 8 (8332) 415-145, 415-152,  
415-153  
E-mail: info@pd-k.ru, www.pd-k.ru

### Краснодар

ООО ТД «Суворовский  
редут-Кубань»  
Тел: 8 (8421) 210-10-30  
E-mail: info-kuban@suvredut.ru

### Красноярск, Красноярский край

ООО «Пищевые ингредиенты»  
Тел: 8 (391) 986-86-06 (Доб 1)  
E-mail: OMM 2008@mail.ru;  
info@foodresource.ru;  
www.september124.ru

### Кострома

ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»  
Тел: 8 (4852) 77-88-77  
E-mail: 89036906512@mail.ru

### Курган

ООО «ТД «ПродСервис»  
Тел: 8 (800) 222-79-70  
E-mail: info@prodservice.ru,  
www.prodservice.ru

### Курск

ООО ТД «Родной Край Белгород»  
Тел: 8 (4712) 78-00-15, 53-10-92,  
58-51-26  
E-mail: kursk@rk3000.ru,  
304@rk3000.ru, snab@rk3000.ru

### Липецк

ООО ТД «Родной Край Белгород»  
Тел: 8 (915) 850-39-40  
Тел/факс: 8 (474) 255-56-58  
E-mail: lipetsk@rk3000.ru

### Махачкала, Республика Дагестан

ООО «ЮНЕКС»  
Тел: 8 (963) 405-64-95  
E-mail: ingredient@un-ex.su,  
www.un-ex.su

### Нижний Новгород

ООО «Свит Лайф Фудсервис»  
Тел: 8 (800) 200-58-58,  
8 (930) 712-51-49  
E-mail: lashova.o@swife.nnov.ru,  
www.swife-horeca.ru

### Омск, Омская область

ООО «КондитерХлеб»  
Тел: 8 (3812) 57-22-16  
E-mail: kompanionzakup@mail.ru,  
zakup@1293.su

### Орел

ООО ТД «Родной Край Белгород»  
Тел/факс: 8 (486) 254-45-96  
Тел: 8 (863) 210-09-49, 210-09-69  
E-mail: info-don@suvredut.ru

### Оренбург

ООО «Торговая компания Суоми»  
Тел: 8 (3532) 61-52-92  
E-mail: farit-suomi@yandex.ru;  
o-suomi@mail.ru

### Пенза

ООО ПКФ «ЭФФЕКТ»  
Тел: 8 (8412) 60-56-79, 60-69-68  
E-mail: effect\_zato@mail.ru

### Пермь, Пермский край

ИП Шелковников А.С. (Скалаь)  
Тел: 8 (342) 201-8-102  
E-mail: scald@permu.ru,  
www.scald-permu.ru

### Псков

ООО «ЭС-ЭЙ-БИ – Центр»  
Тел: 8 (905) 295-42-73  
E-mail: Sab-center@yandex.ru

### Ростов-на-Дону

ООО ТД «Суворовский редут-Дон»  
Тел: 8 (863) 210-09-49, 210-09-69  
E-mail: info-don@suvredut.ru

### Рязань

ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)  
Тел: 8 (4752) 295-62-62  
E-mail: ryazan@palitravk.ru

### Саранск

ООО «Новый Свет» (ИП Исаева Ю.Е.)  
Тел: 8 (8342) 29-19-20, 29-15-48  
E-mail: newswet@mail.ru

### Саратов

Компания «Пищевые технологии»  
(ИП Масевкин А.В.)  
Тел: 8 (8452) 33-85-07, 33-85-14, 33-85-19  
E-mail: foodtechno@mail.ru

### Смоленск

ООО «Люта»  
Тел: 8 (4812) 31-30-67, 31-02-17  
E-mail: lyuta\_67@mail.ru

### Ставрополь

ООО ТД «Суворовский  
редут-Ставрополь»  
Тел: 8 (865) 25-00-309, 25-00-310, 25-00-311  
E-mail: info-stav@suvredut.ru

### Тамбов

ООО «Пищеснаб»  
Тел: 8 (4752) 73-98-23, 73-70-01,  
73-98-19  
E-mail: tps2002\_nat\_kond@mail.ru

### Томск, Томская и Кемеровская область

ООО «СибИнвест-Т» (ИП Саурин С.И.)  
Тел: 8 (3822) 99-61-02  
E-mail: invest@sibinvest-t.ru,  
lea@sibinvest-t.ru

### Тула

ООО «Давыдов»  
Тел: 8 (4872) 75-11-90  
E-mail: tula@davydov-k.ru

### Тула

ООО ТД «Кондитер плюс»  
Тел: 8 (4872) 25-30-99, 8(920)  
753-68-58  
E-mail: trio-02@mai.ru

### Тюмень

ООО «ТД «ПродСервис»  
Тел: 8 (800) 222-79-70  
E-mail: info@prodservice.ru,  
www.prodservice.ru

### Ульяновск

Группа Компаний «Мастера вкуса»  
Тел: 8 (8422) 35-37-73, 35-37-75,  
73-66-56  
E-mail: gkvl@mail.ru,  
www.masteravkusa.ru

### Уфа

ООО «СоюзПищеПром»  
Тел: 8 (347) 286-10-11, 286-10-12,  
286-10-31  
E-mail: office@ufaspp.ru,  
zakaz@ufaspp.ru

### Хабаровск, Хабаровский край

ООО «Фирма Август»  
Тел: 8 (4212) 54-44-56, 54-44-57,  
55-56-57  
E-mail: august.khv@mail.ru,  
www.august-khv.ru

### Челябинск

ООО «ТД «ПродСервис»  
Тел: 8 (800) 222-79-70  
E-mail: info@prodservice.ru,  
www.prodservice.ru

### Челябинск

ООО «Урал Ингредиент»  
Тел: 8 (351) 220-35-46  
E-mail: uraling-konditer@mail.ru,  
www.uraling.ru

### Чита, Забайкальский край

ИП Арефьев А.А.  
Тел: 8 (3022) 71-03-19, 40-12-20  
E-mail: arefleks@mail.ru

### Южно-Сахалинск, Сахалинская область

ИП Попинко В.В.  
Тел: 8 (914) 758-76-75  
E-mail: konditer.2002@mail.ru

### Ярославль

ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»  
Тел: 8 (4852) 77-88-77  
E-mail: 89036906512@mail.ru

### Казахстан, г. Алматы

ТОО «Элита-Трейд»  
Тел: +7 (727) 311-85-02, 311-85-03,  
+7 (701) 511-98-33  
E-mail: elitetrade@elitetrade.kz

### Казахстан, г. Петропавловск

ТОО «ТД Продсервис.КЗ»  
Тел: +7(7152)625-254  
+7(705)6505155, +7(705)5600633  
ermizova@prodservice.ru,  
melonenko@prodservice.ru

### Кыргызстан, г. Бишкек

Кыргызстан, г. Бишкек  
ОСОО «Саамал»  
Тел: +996 312 680 106,  
+996 312 680 156  
E-mail: saamal@aknet.kg

### Таджикистан, г. Душанбе

ООО «УНСУР»  
Тел: +992 50 123 2464  
E-mail: info.unsur@mail.ru

### Узбекистан, г. Ташкент

ООО «Elite Ingredient»  
Тел: +998 94 4543139  
E-mail: ei.info@internet.ru

### Армения, г. Ереван

ООО «Пано»  
Тел: +374 11 58 99 91  
Email: info@pano.am