

LEIPURIN®

ПАСХА

Ингредиенты и упаковка для праздничной продукции
для индустриального производства

ИДЕАЛЬНЫЙ КУЛИЧ – КАКОЙ ОН?



LEIPURIN ЭТО

- ✓ всегда свежие идеи, подкрепленные знанием рынка
- ✓ поддержка на протяжении всего цикла запуска продукта – от рецептуры до упаковки
- ✓ новый подход к разработкам: успешные запуски продуктов с добавленной стоимостью

**МЫ ЗНАЕМ, КАК ВЫПЕЧЬ ИДЕАЛЬНЫЙ КУЛИЧ, И
ПРЕДЛАГАЕМ ДЛЯ ЭТОГО ИНГРЕДИЕНТЫ, ПРОВЕРЕННЫЕ
ВРЕМЕНЕМ И НАШИМ ОПЫТОМ.**

Санкт-Петербург
+7 (812) 325 20 13
spb@leipurin.ru

Нижний Новгород
+7 (831) 276 15 11
nnovg@leipurin.ru

Москва
+7 (495) 789 94 84
moscow@leipurin.ru

Ростов-на-Дону
+7 (863) 207 90 46
rostov@leipurin.ru

Екатеринбург
+7 (343) 380 41 33
ural@leipurin.ru

Воронеж
+7 (473) 228 25 19
voronezh@leipurin.ru

Новосибирск
+7 (383) 399 11 19
nsk@leipurin.ru

Краснодар
+7 (861) 293 02 80
krasnodar@leipurin.ru

Казань
+7 (843) 223 07 68
kazan@leipurin.ru

Уфа
+7 (347) 246 63 65
ufa@leipurin.ru

Самара
+7 (846) 374 09 46
samara@leipurin.ru

Хабаровск
+7 (4212) 40 83 77
habarovsk@leipurin.ru

www.leipurin.ru



Смеси и улучшители

КПД «Венская», концентрированная или 10%

Комплексная пищевая добавка для приготовления мучных кондитерских изделий (кексов, пирогов, печенья).

- Высокий подъем теста
- Свежесть и мягкость: изделия получаются очень воздушными и нежными, остаются свежими гораздо дольше

Упаковка – 15 кг (мешок)

Страна-производитель: Бельгия

* Концентрированная смесь «Венская» рекомендована для FMCG-сетей

ЛТ-Хефи

Комплексный улучшитель для сдобных изделий.

- Увеличение объема выхода
- Улучшение цвета мякиша
- Ванильно-сливочный аромат
- Мягкость и воздушность мякиша
- Универсальность: подходит не только для приготовления куличей и панеттоне, но и всех видов сдобы, десертных батончиков, слоеных изделий

Упаковка – 5, 10, 20 или 25 кг (мешок)

Страна-производитель: Россия

Пудра

Пудра сахарная нетающая, «Сладкий снег»

- Не впитывает воду и жир
- Не комкуется
- Долго держится на поверхности изделия
- Хорошо просеивается
- Термостойкая

Помадки сухие

Помадка (готовая)

Страна-производитель: Польша

Помадка (сухая), белая

Страна-производитель: Финляндия

Помадка (сухая), красная

Страна-производитель: Финляндия

Глазурь

Глазурь молочная, белая

Глазурь лауриновая, белая

Глазури с молочным вкусом. Улучшают вкусовые и потребительские качества изделия. Равномерно распределяются по поверхности и быстро застывают. Спасает кулич от высыхания.

Упаковка: 15 кг

Страна-производитель: Россия

Помадки и глазури обеспечивают идеально ровное и плотное покрытие, прекрасно распределяются по поверхности изделия. Придают неповторимый глянец и блеск куличам. Быстро застывают и не прилипают к упаковке. Не трескаются, не откалываются и не сыплются при разрезании кулича. Придают изделиям нежный сладковатый вкус и аромат ванили. Удобны в работе.

Цукаты и сухофрукты

Цукаты

Рекомендуем всем, кто хочет порадовать клиента новинкой. Цукаты «Лимон» придают куличу цитрусовый аромат и соответствующий привкус. Очень эффектно смотрятся на срезе изделия.

Страна-производитель: Польша

Клюква сладкая сушеная или вяленая

Вымоченная в сахарном сиропе, высушенная и обработанная растительным маслом. Придает куличу пикантную, едва заметную кислинку, делает его визуально более привлекательным.

Страна-производитель: США

Изюм

Неотъемлемый ингредиент пасхального кулича. Мягкий, без косточек и посторонних включений. Очень сладкий

Страна-производитель: Россия

Декор

Внешний вид, декор, яркие интересные украшения - то, на что обращают внимание покупатели при выборе изделия. Добавьте вашим пасхальным куличам цвета и индивидуальности!

Красочные фигурки BARBARA LUIJCKX удачно выделяют ваши изделия на полке.

Страна-производитель: Польша



Посыпка

Посыпка на основе кондитерской глазури, с глянцевой поверхностью. С разными вкусами. Множество ярких оттенков для праздничного настроения.

Страна-производитель: Россия



Вермишель цветная

Упаковка:
6 пакетов по 0,75 кг;
мешок 25 кг



Вермишель разно-цветная (микс)

Упаковка:
6 пакетов по 0,75 кг;
мешок 25 кг



Шарики цветные

Упаковка:
6 пакетов по 1 кг;
мешок 25 кг



Шарики разноцвет-ные (микс)

Упаковка:
6 пакетов по 0,75 кг;
мешок 25 кг



Звезды разноцвет-ные

Упаковка:
6 пакетов по 0,75 кг;
мешок 25 кг



Смеси

Упаковка:
6 пакетов по 0,75 кг;
мешок 25 кг

Формы

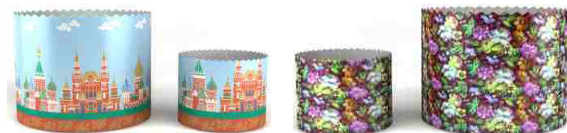
Бумажные формы разной высоты. Изнутри обработаны специальным жиро- и влагостойким покрытием.

15 вариантов дизайна.

Размеры: от 60*45 до 134*100 мм.

Возможны поставки лимитированных коллекций под заказ.

Страна-производитель: Россия



Пакеты



«С ДНЕМ СВЯТОЙ ПАСХИ»

Размер: 285*380 + 30 мм
отрывной клапан 6; донная
складка 50 мм.
Вложение по 1500 шт.

Размер: 225*380 + 30 мм
отрывной клапан 6; донная
складка 4 мм.
Вложение по 3000 шт.



«С ПРАЗДНИКОМ СВЕТЛОЙ ПАСХИ»

Размер: 275*360 + 30 мм
отрывной клапан 6; донная
складка 40 мм.
Вложение по 2000 шт.

Страна-производитель: Россия

РЕЦЕПТУРЫ

ПРЕМИУМ

КУЛИЧ «СВЕТЛАЯ ПАСХА»

Наименование сырья	Кол-во (кг)
Активация дрожжей (30 мин.):	
Мука пшеничная в/с	30,0
Дрожжи прессованные	6,5
Вода 30°C	18,0
Тесто:	
Мука пшеничная в/с	70,0
КПД «ЛТ Хефи»	12,0
Маргарин	18,0
Яйцо куриное	25,0
Сахар-песок	20,0
Вода	7,0
Изюм	50,0
ИТОГО	256,5
Отделка:	
Помадка белая в порошке	30,0
Вода	4,5
Декор:	
Фигурки пасхальные (кролик, уточка, яйцо)	5,0

ОПТИМА

КУЛИЧ «ПРАВОСЛАВНЫЙ»

Наименование сырья	Кол-во (кг)
Активация дрожжей (20 мин.):	
Дрожжи прессованные	6,0
Сахар-песок	1,0
Вода 30°C	10,0
Тесто:	
Пшеничная мука в/с	100,0
КПД «Soft Delux»	1,0
Смесь «Твароген»	8,0
Соль пищевая	1,5
Сахар-песок	14,0
Маргарин «CRUSTO Profi 30»	15,0
Яйцо куриное	10,0
Молоко сухое	5,0
Творог 5,0%	20,0
Изюм	25,0
Вода	10,0
Отделка:	
Помадка готовая белая	28
Посыпка:	
Шарики микс № 1/№10	3,0

ЭКОНОМ

КУЛИЧ «ВОСКРЕСНЫЙ»

Наименование сырья	Кол-во (кг)
Активация дрожжей (20 мин.):	
Дрожжи прессованные	8,0
Сахар-песок	2,0
Вода 30°C	10,0
Тесто:	
Пшеничная мука в/с	100,0
КПД «Венская»	5,0
КПЛ «Суперсофт Ливайн»	3,0
Соль пищевая	1,6
Сахар-песок	18,0
Сироп «Leipomo»	5,0
Маргарин «CRUSTO Profi 30»	15,0
Яйцо куриное	15,0
Изюм	40,0
Вода	25,0
Отделка:	
Белок яичный сухой	0,93
Вода	5,60
Сахарная пудра	21,0
Лимонная кислота	0,0002
Посыпка:	
Звезды разноцветные	3,0

Способ приготовления теста для дрожжевых куличей

Замес: 5 мин медленно + 8 мин быстро + 1 мин медленно (внесение изюма, орехов, цукатов).

Внести маргарин в середине замеса на быстрой скорости. **Температура теста:** 26-28°C.

Отдых: 30 мин. Мтз в зависимости от формы. **Расстойка:** 70-80 мин при 35-37°C и влажности 70-75%.

Выпечка: 180°C, 30 мин (для Мтз = 450г) с паром

КУЛИЧ «ТВОРОЖНЫЙ»

Наименование сырья	Кол-во (кг)
Кулич:	2,000
Смесь «Брюссельский пирог»	0,860
Творог 5%	0,150
Яйцо куриное	0,400
Масло растительное	0,080
Маргарин «CRUSTO Profi 30»	0,220
Клюква вяленая/изюм	0,200
Отделка:	
Помадка готовая	0,500
Посыпка (на выбор):	0,050

Способ приготовления

Замес: подбить маргарин в миксере в течение 1-2 мин, добавить остальные ингредиенты, перемешать 2-3 мин на медленной скорости и 1-2 мин на средней скорости. В конце внести вяленую клюкву смешать до однородной консистенции.

Выпечка: 160-180°C, 22-30 мин (для Мтз 100-0,150 г)

160-180°C, 45-60 мин (для Мтз 600-800 г)

КУЛИЧ «ПАСХАЛЬНЫЙ» творожный

Наименование сырья	Кол-во (кг)
Кулич:	2,330
КПД «Венская»	0,060
Мука пшеничная в/с	0,400
Творог 5%	0,300
Маргарин «CRUSTO Profi 30»	0,300
Сахар-песок	0,400
Яйцо куриное	0,400
Молоко 2,5%	0,050
Соль пищевая (мелкая)	0,002
Пекарский порошок «UNI Backpulver» / «GF-M 950»	0,008/ 0,015
Ванилин	0,001
Клюква вяленая	0,400
Отделка:	
Глазурь молочная, белая	0,518
Посыпка (на выбор):	0,059

Способ приготовления

Замес: подбить маргарин с сахаром и творогом в течение 3-4 мин, добавить яйцо, взбить еще 1-2 мин, внести остальные ингредиенты. Яйцо желательно использовать комнатной температуры

Выпечка: 160-180°C, 22-60 мин (в зависимости от Мтз)

КУЛИЧ «ПАСХАЛЬНЫЙ»

Наименование сырья	Кол-во (кг)
Кулич:	2,400
КПД «Венская»	0,110
Мука пшеничная в/с	0,500
Сахар-песок	0,385
Яйцо куриное	0,400
Вода (холодная)	0,150
Маргарин «CRUSTO Profi 30», t=18-20°C	0,260
Масло растительное	0,320
Изюм	0,300
Отделка:	
Белок яичный сухой	0,018
Вода	0,105
Сахарная пудра	0,394
Посыпка (на выбор):	0,060

Способ приготовления

Замес: смешать все ингредиенты 3-5 мин на медленной скорости до однородной консистенции.

Отделка: смешать сухой белок с водой. Оставить на 30 мин. Добавить сахарную пудру, смешивать на медленной-средней скорости 8-10 минут до однородной массы, помадка должна стать однородной, белой и кремообразной по структуре. Время застывания до упаковки: 60-60 мин.

Выпечка: 160-180°C, 22-60 мин (в зависимости от Мтз)