

ШКОЛА ДЕСЕРТІВ

ЛІЗИ ГЛІНСЬКОЇ
ТА ТМ «ПРИПРАВКА»

ПРОФЕСІЙНІ
ІНГРЕДІЄНТИ
ДЛЯ ДЕСЕРТІВ



HAPPY
BAKING

Pripravka

ГРАНДІОЗНА НОВИНА! МАЙСТЕРШЕФ. ПРОФЕСІОНАЛИ

Телеканал СТБ розпочав зйомки кулінарного реаліті-шоу «МастерШеф. Професіонали», героями якого стануть професійні кухарі.

Оновлений склад жюрі:

Ліза Глінська
Володимир Ярославський
Ектор Хіменес-Браво

Переможець проекту отримає винагороду у розмірі 1 000 000 гривень.

**ТМ «Приправка» стала спонсором проекту.
Слідкуйте за анонсами та вболівайте за кращих професійних шеф-кухарів країни разом з ТМ «Приправка».**

Прем'єра проекту в ефірі СТБ відбудеться на весні 2019 року. Трансляція проекту відбувається 4 місяці (04.02.2019 - 02.06.2019). Час трансляції Сб. 19.00, повтор Нед. 15.15.



Разом із професійним кондитером Лізою Глінською в рамках «Школи десертів» ми створили колекцію продуктів «Happy Baking» – професійних та якісних інгредієнтів для десертів. Тепер Ваш зефір не розпліветься, желе буде пружним, а кекси, панкейки та мафіни без присмаку sodи.

Ми будемо ділитися з Вами новими рецептами. Слідкуйте за розвитком проекту в соціальних мережах.

2019 рік найкращий час для розширення дистрибуції та продажу колекції продуктів «Happy Baking» від ТМ «Приправка».

Протягом усього 2019 року колекція продуктів «Happy Baking» матиме активну рекламну підтримку на ТВ та у соціальних мережах – публікації фото та відео-рецептів Лізи Глінської з продуктами «Happy Baking», де Ліза навчить як обирати агар-агар, желатин, розпушувач, пектин, дріжджі та ін.

Під час реклами значно зростають продажі. Тому потрібно виставити у торговельних точках весь асортимент «Happy Baking».

ЛІЗА ГЛІНСЬКА

- Суддя телевізійного проекту «Майстер-Шеф ПРОФЕСІОНАЛИ», телеканал СТБ, Україна
- Переможець телевізійного проекту «Майстер-Шеф 2», Телеканал СТБ, Україна
- Випускниця школи кулінарного мистецтва Le Cordon Bleu у Парижі
- Лауреат ЧЕМПІОНАТУ СВІТУ З КОНДИТЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА Mondial Des Arts Sucres 2016 у Парижі
- Засновник і викладач Кондитерської школи «GL»
- Автор двох книг з рецептами авторських десертів – «Від простого до складного», «Простіше простого»



НОВИЙ ПРОДУКТ. НОВІ РЕЦЕПТУРИ. НОВИЙ ДИЗАЙН

ТМ «Приправка» у 2018 році разом із професійними шеф-кондитерами створила нову колекцію інгредієнтів для десертів – «Happy Baking!» (з англ. «Щасливого випікання»).

Розробили нові рецептури та обрали високоякісні інгредієнти, які рекомендуються як для професійного виробництва кондитерських виробів, так і для домашнього використання. Вся колекція виконана в преміальному дизайні, що візуально відображує якість продукції та підкреслює ексклюзивність професійних інгредієнтів «Happy Baking!».

Логотип «Pripravka» залишається як «підсвічування» добре відомого «материнського» бренду зі своїми лояльними споживачами та іміджем якісного продукту.



На звороті упаковки розміщений блок «Професійна якість», у якому ми розкриваємо унікальність продукту, його характеристики та переваги. Навчаємо нашого споживача обирати найкращі інгредієнти для десертів.

Ексклюзивний, преміальний дизайн, що відображує професійність та експертність.

АСОРТИМЕНТ: 9 SKU

Розпушувач для тіста, 18 г
Агар-агар, 8 г
Желатин, 15 г

Лимонна кислота, 20 г
Лимонна кислота, 100 г
Цукор з корицею, 10 г

Дріжджі Extra, 7 г
Ванілін, 2 г
Ванільний цукор, 10 г



РОЗПУШУВАЧ ПОДВІЙНОЇ ДІЇ З НАТУРАЛЬНИМ ВИННИМ КАМЕНЕМ

Звичайний розпушувач складається з **соди** (бікорбанат натрію/гідрокарбонат натрію), **кислоти** (пірофосфат натрію, замінює традиційний оцет при гасінні соди) та **крохмалю/муки** (абсорбуєть вологу під час зберігання). Коли розпушувач змішуємо з тістом та випікаємо, то при нагріванні сода взаємодіє з кислотою та виділяє вуглекислий газ, який розпушує випічку, робить її пухкою та пористою. **У розпушувачі важлива збалансованість рецептury – правильні пропорції вмісту інгредієнтів.** Має бути така кількість соди, кислоти та муки, щоб вся сода вступила в реакцію та повністю виділила вуглекислий газ. У неякісних розпушувачах рецептury незбалансовані, соди та муки забагато (це дешеві інгредієнти), мінімальна кількість кислоти (дорогі інгредієнти: пірофосфат натрію, винний камінь та ін.). Тому не вся сода вступає в реакцію, як результат – присмак соди у випічці, сама випічка погано піднімається. Щоб не було присмаку соди у випічці, шеф-кондитери та світові виробники **пекарських порошків** створили **популярну у всьому світі рецептuru розпушувачу – РОЗПУШУВАЧ ПОДВІЙНОЇ ДІЇ.** Головна відмінність від традиційного розпушувача – використання у складі пекарського порошку ще однієї діючої речовини – **НАТУРАЛЬНОГО ВИННОГО КАМЕНЮ** – починає гасити соду вже на етапі замішування тіста.

PEREVAHI:

- Розпушувач «HAPPY BAKING» перший та єдиний в Україні **РОЗПУШУВАЧ ПОДВІЙНОЇ ДІЇ з НАТУРАЛЬНИМ ВИННИМ КАМЕНЕМ.**
- **Дві активні речовини** (пірофосфат та винний камінь), що гарантовано погасять усю соду у розпушувачі, у випічці не буде неприємного присмаку соди.
- **Сбалансована рецептura.** Тісто гарантовано підйде, тому що вся сода прореагує та виділить пухирці повітря, які зроблять випічку пухкою.



18 g

НОВА РЕЦЕПТУРА!



ПОДВІЙНОЇ ДІЇ



З ВИННИМ КАМЕНЕМ



ВИПІЧКА БЕЗ ПРИСМАКУ СОДИ

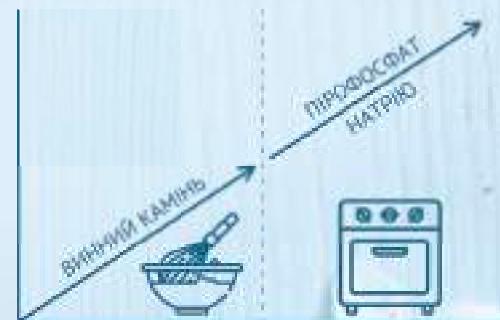
ПРОФЕСІЙНА ПОРАДА ВІД ЛІЗИ:



Чому краще використовувати розпушувач подвійної дії? Бо він містить два типи активних речовин: перша (винний камінь) реагує при змішуванні з рідиною в рецепті при кімнатній температурі, друга – коли тісто піддається впливу тепла в печі при t вище 67°C. Це гарантує надання об'єму та пухкості тісту та відсутність присмаку соди у випічці. Рекомендується для професійного кондитерського виробництва та ідеальний для домашньої випічки.



Винний камінь – твердий осад, що утворюється при бродінні виноградного соку і зберіганні вина. Іноді такий осад можна зустріти навіть у пляшковому вині на пробці. Наукова назва «винного каменю» – бітартрат калію. Також його згадують в літературі, називаючи «Cream of tartar».



t_1 ° ПРИ ЗАМІШУВАННІ

t_2 ° ПРИ ВИПІКАННІ

⚠ ОБЕРЕЖНО ФАЛЬСИФІКАЦІЯ!

Господині при використанні розпушувачів різних виробників можуть отримати різні результати – випічка може мати присмак соди або тісто виходить забитим. Це може бути пов’язано з тим, що у розпушувачі незбалансована рецептura з перевищеним вмістом соди, що повністю не гаситься пірофосфатом. У випічці з таким розпушувачем ви можете побачити помаранчеві крапочки – це сода, що не вступила у реакцію та дає неприємний присмак випічці.

РЕЦЕПТ РАНКОВОГО ЯГІДНОГО МАФІНУ

ПОТРІБНО:

250 г борошна
100 мл кефіру
150 г цукру
8 г розпушувача «Happy Baking»
100 г рослинного масла
2 яйця (100 г)
120 г малини
(можна використовувати будь-яку ягоду)
сіль

ПРИГОТУВАННЯ:

- 1** ЗМІШУЄМО яйця з цукром.
- 2** ДОДАЄМО рослинне масло і кефір. Перемішуємо.
- 3** Якщо використовуєте свіжу ягоду, то її потрібно з'єднати з сухими інгредієнтами: борошном, розпушувачем і сіллю. Якщо ягода була заморожена, то її краще відправити до рідких інгредієнтів. Вимішувати необхідно делікатно, лопаткою.
- 4** РІДКУ ЧАСТИНУ ВЛИВАЄМО В СУХІ ІНГРЕДІЕНТИ.
- 5** Перемішуємо лопаткою, поки борошно не стане вологим. Тісто має залишатися рихлим.
- 6** Заповнюємо форми для мафінів на 2/3. ВИПІКАЄМО ПРИ ТЕМПЕРАТУРІ 200° 12-15 хв.





ЕКСТРА ПРУЖНИЙ ЖЕЛАТИН 200–240 BLOOM

Желатин – це універсальна желююча речовина тваринного походження, використовується для приготування желе, мусів і паштетів. Без желатину не обійтися і наш традиційний холодець.

Натуральний желатин отримують шляхом тривалого виварювання кісток домашніх тварин. Желатин буває **харчовий, кондитерський, медичний та технічний**. Відмінність у технології виробництва та сировині. Якість желатину **вимірюється кількома параметрами**: пружність студню, колір та прозорість студню, час розчинення. Головний показник якості: пружність студню, завдяки цьому ми можемо зробити желе або загустити інші страви. У світових стандартах пружність **вимірюється в одиницях Bloom**. В Україні ж працюють за застарілими ГОСТами, у жодній лабораторії України не має приладів для вимірювання пружності желатину.

PEREVAHI:

- Желатин «Happy Baking» єдиний в Україні **екстра-пружний** желатин із пружністю студню 200-240 Bloom.
- Має високу ступінь очистки: **прозорий, без смаку та запаху, швидкорозчинний** (1 хвилина).
- Виробляється у **ЄС (ПОЛЬЩА)** за жорсткими Європейськими стандартами якості.
- Завдяки високій пружності, його **можна класти до страви менше, ніж желатину марки П-11**, або загустити більшу кількість рідини/страви - 0,7 л замість 0,4-0,6 л.



15 g

НОВА РЕЦЕПТУРА!



ПРУЖНІСТЬ СТУДНЮ
200-240 BLOOM



БЕЗ КОЛЬОРУ
БЕЗ СМАКУ
БЕЗ ЗАПАХУ



ВИГОТОВЛЕНО В ЄС,
ПОЛЬЩА



ПРОФЕСІЙНА ПОРАДА ВІД ЛІЗИ:

Шеф-кондитери рекомендують використовувати желатин 200-240 Bloom. Тоді як у продажу в Україні найчастіше Ви зустрінете желатин марки П-11, у якому не вказується пружність студню в Bloom. При використанні такого желатину не зрозуміло, скільки його треба додати для досягнення оптимальної пружності десерту. Єдиний в Україні желатин зі вказаною пружністю студню – «Happy Baking».

⚠ ОБЕРЕЖНО ФАЛЬСИФІКАЦІЯ!

Якщо залити гарячою водою у різних склянках декілька зразків желатину, Ви побачите різницю за кольором, прозорістю та запахом. Деякі зразки можуть бути на смак та **запах як «старі ганчірки»**, а за кольором мутними та темними. Це говорить про неякісну очистку сировини або використання сировини низької якості.

Несумлінні виробники продають технічний желатин, який виробляється з відходів шкіряного виробництва (роги, копита, хвости, шкіра низької якості), з вмістом хрому в кілька разів вище норми.

РЕЦЕПТ ВИНОГРАДНОГО ЖЕЛЕ АБО ДЕСЕРТУ ДЛЯ ДОРОСЛИХ – ЖЕЛЕ З ВИНА

ПОТРІБНО:

400 мл виноградного соку

або червоного вина

10 г желатину «Happy Baking» + 50 мл води

40 г цукру



- 1** Робимо виноградний сік. Я перебиваю виноград занурювальним блендером, а потім проціджую його через сито. Можна скористатися соковижималкою. Або беремо 400 мл червоного вина.
- 2** Желатин заливаємо водою кімнатної температури. Перемішуємо в пропорції 1:5. Він повинен розбухати 5-10 хв. До виноградного соку або вина додаємо цукор. Кількість цукру Ви повинні визначити самостійно. Все залежить від смаку винограду, який Ви використовуєте.
- 3** Сік потрібно довести до кипіння і вилити на набряклий желатин. Перемішуємо до розчинення желатину. На поверхні утворюється піна: я її знімаю, щоб желе було дзеркальним.
- 4** Розливамо желе у форми та відправляємо у холодильник на кілька годин. В ідеалі необхідно 6-7 годин – це кількість часу, при якому желатин досяг своєї максимальної щільності.

ЕКСТРА ПРУЖНИЙ АГАР—АГАР 1200 Г/СМ²

AГАР-АГАР – це **рослинний аналог желатину**, його отримують з морських водоростей, застосовують при виробництві мармеладу, зефіру, морозива, жувальних цукерок, пастили, начинок різного роду, супле, дієтичних продуктів, джему, конфітору. Під час приготування агар-агар необхідно додати в холодну рідину та, помішуючи, довести до кипіння, додати потрібні інгредієнти (шматочки фруктів, шоколад, спеції, зелень) та дати охолонути при кімнатній температурі. На відміну від желатину агар-агар застигає вже при 40 °C та не потребує охолодження протягом 6-8 годин в холодильнику. Не «пливе» при кімнатній температурі. Його можна знову нагріти та він стане рідким, а при охолодженні знову загусне. **Основний показник якості – сила гелю, чим вона вище, тим краще для готового виробу.** Шеф-кондитери рекомендують використовувати чистий агар-агар без домішок з силою гелю 1200г/см².



ПЕРЕВАГИ:

- Агар-агар «Happy Baking» – екстра пружний з силою гелю 1200 г/см².
- Це **ЧИСТИЙ АГАР-АГАР**, не розбавлений мальтодекстрином або крохмалем.
- **Без запаху та смаку**, має світло-бежевий колір.
- **Виробляється в ЕС** (Іспанія) згідно жорстких європейських стандартів якості.
- Агар-агар популярний у веганів та споживачів, які дотримуються посту, правильного харчування та рахують калорії (калорійність: агар-агар – 26 ккал/100 гр продукту, желатин – 62 ккал/100 гр продукту).
- 8 г агару = 48 г желатину.



НОВА РЕЦЕПТУРА!

↗️ СИЛА ГЕЛЮ
1200 Г/СМ²,
БЕЗ ДОМІШКОК

↔️ БЕЗ СМАКУ
БЕЗ ЗАПАХУ

🇪🇺 ВИГОТОВЛЕНО
В ЕС, ІСПАНІЯ



ПРОФЕСІЙНА ПОРАДА ВІД ЛІЗИ:

Я люблю працювати з агаром. Його желююча здатність у 10 разів вища, ніж у желатина. Яблучне пюре та агар – головні компоненти у рецептурі моого улюбленого зефіру. Успішність Вашої спроби зробити зефір вдома залежить від пружності агару. Існує декілька марок агар-агару, що відрізняються силою гелю. Я, як і більшість шеф-кондитерів, **рекомендую використовувати агар з силою гелю 1200 г/см²**. Агар-агар має бути без домішок мальтодекстрину. Продукт, у складі якого тільки **ЧИСТИЙ АГАР-АГАР**, коштує дорожче, але ефективніший у процесі приготування (швидше застигає та має однорідну щільну структуру, не «підтікає» при зберіганні). Час застигання чистого агару, навіть при кімнатній температурі, 15-30 хв.

⚠️ ОБЕРЕЖНО ФАЛЬСИФІКАЦІЯ!

- **НЕСУМЛІННИЙ ВИРОБНИК МОЖЕ ФАЛЬСИФІКУВАТИ/РОЗБАВЛЯТИ** агар-агар мальтодекстрином (різновид крохмалю). При додаванні такого агар-агару, готова страва погано застигає, не тримає форму, має неоднорідну (з грудочками) структуру. При цьому деякі виробники не вказують, що в складі є мальтодекстрин, а це є інформаційною фальсифікацією.
- Для здешевлення продукту деякі виробники фасують агар з низькою силою – 700-900 г/см². Такий агар має недостатню силу гелю і не підходить для ряду виробів, наприклад зефіру.

ЗЕФІР ДОМАШНІЙ РЕЦЕПТ

ПОТРІБНО:

200 г яблучного пюре
1 білок (30 г)

СИРОП:

100 мл води
400 г цукру
6 г агар-агару «Happy Baking»
(сила гелю 1200 г/см²)

1 Розрізаємо яблука навпіл, видаляємо серцевину, викладаємо зрізом вниз та запікаємо при температурі 170°C 25-30 хв. Запечені зі шкіркою яблука перебиваємо блендером та пропускаємо через сито.

2 У сотейник додати воду, цукор та агар. Варимо до температурі 110 °C.

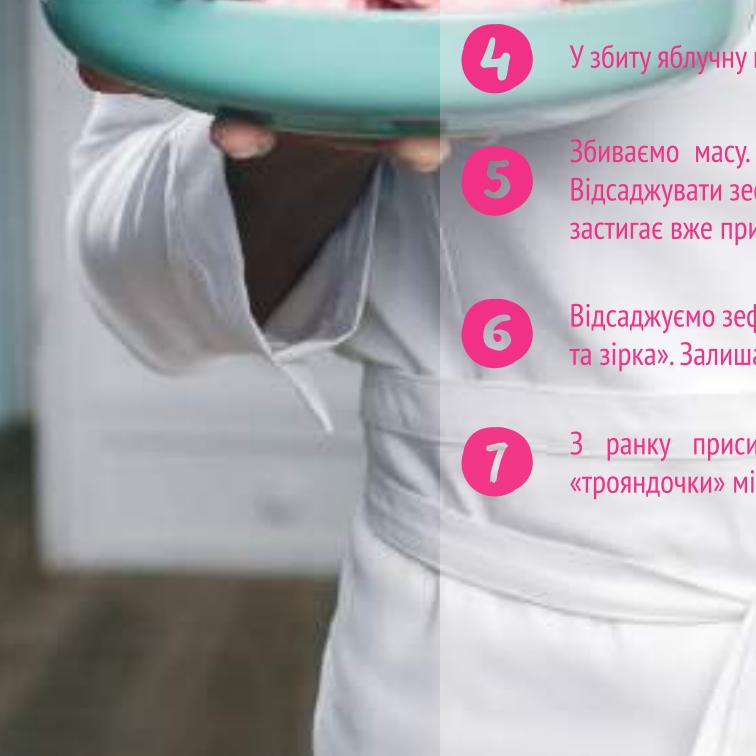
3 Збиваємо яблучне пюре, воно має злегка збільшитись в об'ємі та посвітлішати. Поступово додаємо білок та продовжуємо збивати ще 5 хв.

4 У збиту яблучну масу тонкою цівкою вливаємо гарячий сироп.

5 Збиваємо масу. По мірі охолодження вона буде ставати більш щільною. Відсаджувати зефір потрібно поки маса ще тепла, але вже стійка, бо агар-агар застигає вже при 40 °C.

6 Відсаджуємо зефір, використовуючи кондитерський мішок та насадку «закрита зірка». Залишаємо зефір підсохнути на ніч.

7 З ранку присипаємо цукровою пудрою. Збираємо зефір: скріпляємо «трояндочки» між собою пласкою стороною.



EXTRA ДРІЖДЖІ ШВИДКОДЮЧІ (ІНСТАНТНІ)

Дріжджі – це одноклітинні дріжджові гриби. Вони виділяють бульбашки вуглекислого газу, які ді «піднімають тісто». Якість дріжджів визначається підйомної силою і залежить від чистоти штаму дріжджових грибів, які вирощує конкретний виробник. Чим вище підйомна сила, тим швидше «підходить» тісто і пишніша випічка. **Extra дріжджі «Happy Baking» єдині в Україні дріжджі сорту Екстра, 7г таких дріжджів достатньо для 1кг тіста.**

Існує три види дріжджів: свіжі (пресовані), сухі активні, сухі швидкодіючі (інстантні)

ПРЕСОВАНІ



Недолік: термін придатності обмежений, при кімнатній температурі зберігаються не більше доби. Необхідно заздалегідь замочити в теплій воді на 10-15 хвилин. Сильний характерний запах дріжджів.

СУХІ АКТИВНІ



На вигляд кулясті гранули різного діаметру. Недолік: їх необхідно активувати – заздалегідь замочити в теплій воді на 10-15 хвилин.



СУХІ ШВИДКОДІЮЧІ ІНСТАНТНІ (англ. Instant – негайний)

На вигляд циліндричні гранули. Використовуються одразу – не вимагають попереднього замочування, змішуються безпосередньо з борошном. Характерний дріжджовий запах слабо виражений. Невибагливі до умов зберігання – термін придатності 18 міс.

ПЕРЕВАГИ:

- Extra Дріжджі «Happy Baking» – це **швидкодіючі (ІНСТАНТНІ) дріжджі сорту ЕКСТРА**.
- *Висока підйомна сила – на 35,7% вища за показники нормовані ГОСТ. Вони піднімуть тісто за 45 хвилини. По ГОСТ 28483-90 підйомна сила для вищого сорту дріжджів 70 хв, для першого сорту – 85 хв.
- **Не потребують попереднього замочування**, просто додати до борошна;
- 1 упаковка 7 г на 1 кг муки. У деяких виробників 1 упаковка (10-12 г) йде **всього на 500 г борошна** через меншу підйомну силу використуваного виду дріжджових грибів.
- **Універсальні у використанні** – підходять для будь-якого виду тіста (різні види випічки).



НОВА РЕЦЕПТУРА!



ПІДЙОМНА СИЛА
НА 35,7% ВИЩА*



СОРТ
ЕКСТРА



НА 1 КГ
БРОШНА



ПРОФЕСІЙНА ПОРАДА ВІД ЛІЗИ:

У хлібній та кондитерській промисловості **використовують пресовані дріжджі, для великих об'ємів виробництва**. Вони дають більш стабільний результат, але потребують складного процесу підготовки тіста та можуть давати специфічний дріжджовий присmak при неправильному дозуванні та порушенні умов приготування тіста: температурний режим, час бродіння та вистоювання тіста. **Вдома зручніше використовувати сухі інстантні дріжджі.** Їх якість та підйомна сила залежить від сорту дріжджів (чистоті штаму).

ВЕЛИКОДНЯ ПАСКА РЕЦЕПТ

ПОТРІБНО:

ПАСКА:

400 г борошна
150 г цукру
4 яйця (200 г)
30 мл молока
5 г сухих дріжджів «Happy Baking»
180 г вершкового масла
(охолодженого, жирність 82%)
2 г солі
150 г сухофруктів
(щукатів, горіхів)
1 жовток + 1 ст. л. води

ГЛАЗУР:

(швейцарська меренга):
4 білка (120 г)
250 г цукру
1 г лимонної кислоти «Happy Baking»

ПРИГОТУВАННЯ:

1

Яйця і сіль з'єднуємо з молоком і цукром. Перемішуємо до розчинення цукру, збивати непотрібно. Борошно з'єднуємо з сухими швидкорозчинними дріжджами "Happy Baking", додаємо до яєць. Перемішуємо. По одному шматочку додаємо холодне вершкове масло. Вимішуємо тісто 20-25 хв. Накриваємо тісто кухонним рушником і приираємо в тепле місце на декілька годин, щоб воно підійшло.

2

Коли тісто підніметься, його необхідно осадити – злегка вимішати, борошно додавати непотрібно. Обертаємо миску з тістом харчовою плівкою і приираємо мінімум на 8 годин в холодильник.

3

Дістаємо тісто з холодильника. Злегка перемішуємо тісто і додаємо в нього горіхи і сухофрукти. Закладаємо тісто в форми. Її змащувати нічим не потрібно. Накриваємо форми кухонним рушником і приираємо в тепле місце для 3-го підходу тіста.

4

Перед тим, як відправити тісто в духовку, його необхідно змастити тонким шаром: 1 жовток + 1 ст.л. води. Відправляємо в духовку, розігріту до 160°, на 30-40 хв. Готовність перевіряємо дерев'яною шпажкою.

ГЛАЗУР.

Білки з'єднуємо з цукром, лимонною кислотою «HAPPY BAKING» і збиваємо на паровій бані до температури 55°. Миска не повинна торкатися воді. Перевіряємо білок мізинцем – це найчутливіший палець, вам повинно бути гаряче, але не обляювати. Білок при цьому потрібно весь час помішувати. Відправляємо гарячу білкову масу в міксер, збиваємо до стану м'яких піків (стійкі піки не потрібні, так як глазур буде важко нанести на виріб). Готові і повністю остиглі при кімнатній температурі паски покриваємо глазур'ю. Покриваємо меренгу десертом. Я використовую дроблену фісташку і сублімовану малину.



ТЕРМОСТІЙКИЙ КРИСТАЛІЧНИЙ ВАНІЛІН

Традиційно аромат ванілі отримують з однієї із найдорожчих прянощів - стручка ванілі. Щоб зробити цей аромат доступним, навчилися відтворювати аромат аналогічний до аромату ванілі.

При виборі ваніліну звертайте увагу на склад продукту. **Згідно ГОСТ 16599-71 справжній ванілін – це ванілін кристалічний. Виглядає як блискучі голки-кристиалики з сильним ароматом і легкою гіркотою.** У деяких виробників у складі немає ваніліну кристалічного, його повністю або частково замінено на ароматизатори («ваніль», етилванілін), підсилювачі смаку, мальтодекстрин. Якщо поруч висипати справжній термостійкий ванілін та його більш дешеві аналоги, то **кристиали справжнього ваніліну будуть вибліскувати, а «підробки» виглядатимуть наче матовий білий порошок.** При використанні такого порошку аромат ванілі в готовій страві буде дуже слабким або зовсім зникне в процесі випічки.

PEREVAHI:

- У складі тільки **СПРАВЖНІЙ КРИСТАЛІЧНИЙ** ванілін.
- Термостійкий – не втрачає аромату при випіканні, навіть при високих температурах t + 220-260°C.
- **БЕЗ СТОРОННІХ ДОМІШОК** (мальтодекстрину, ароматизаторів і т.д.).
- Кристалічний термостійкий ванілін «Happy Baking» має вміст діючої речовини 99,96%, що краще за показники нормовані ГОСТом 16599-71.



НОВА РЕЦЕПТУРА!

260 °C ТЕРМОСТІЙКИЙ
ВАНІЛІН



СПРАВЖНІЙ
КРИСТАЛІЧНИЙ
ВАНІЛІН



БЕЗ ДОМІШОК
ТА АРОМАТИЗАТОРІВ



ПРОФЕСІЙНА ПОРАДА ВІД ЛІЗИ:

На професійних кухнях, в ресторанах для отримання аромату ванілі можуть використовувати стручок ванілі. Для домашньої випічки це не завжди вигідно, ціна за 1 стручок (2 грами) – 120-180 грн. **Для домашнього використання зручніше та вигідніше використовувати термостійкий кристалічний ванілін.** Такий ванілін гарантовано додасть десертам приємний аромат і смак.

⚠ ОБЕРЕЖНО ФАЛЬСИФІКАЦІЯ!

На ринку є торгові марки, які пропонують досить дешевий продукт, він коштує в 2-3 рази дешевше якісного кристалічного ваніліну, але при цьому у них **НЕМАЄ** справжнього ваніліну, там тільки ароматизатори, підсилювачі смаку, мальтодекстрин. Користуючись такими сумішами, господиня не отримате результат, який планувала – аромат ванілі в готовій страві буде слабким або і зовсім зникне в процесі випічки та термообробки.

Вартість ваніліну залежить від його чистоти. Відповідно до ГОСТ 16599-71 масова частка ваніліну повинна бути не менше 99%. «Happy Baking» використовує ванілін із масовою часткою речовини більше 99,5%.

РЕЦЕПТ ЧАЙНОГО КЕКСА

ПОТРІБНО:

КЕКС:

150 г м'якого вершкового масла
150 г цукрової пудри
3 яйця (150 г)
200 г борошна
7 г розпушувача "Happy Baking"
0,5 г ваніліну "Happy Baking"
180 г цукатів (горіхи, журавлина,
курага, фісташка)*
цедра апельсина
Випікати при температурі 170° 40 хв

СИРОП :

100 мл води
50 г цукру
0,5 г ваніліну "Happy Baking"
20 мл лікеру Куантро
або чорного рому



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1** Розм'якшене вершкове масло збиваємо з цукровою пудрою, маса має посвітлішати і злегка збільшитись в об'ємі.
- 2** Продовжуючи збивати, додаємо яйця, цедру апельсина, ванілін.
- 3** Борошно змішуємо з розпушувачем та додаємо до тіста.
- 4** Додаємо сухофрукти і горіхи, загальна вага яких має становити 180 г.
- 5** Наповнюємо тістом форму на 2/3, якщо форма металева, змащуємо її маслом, присипаємо тонким шаром мукою.
- 6** Випікаємо 35-40 хв у розігрітій до 160° духовці.*
- 7** Готуємо сироп – заливаємо в сотейник воду, додаємо цукор і ванілін. Доводимо сироп до кипіння, вливаємо в нього ром, кип'ятимо ще одну хвилину. Гарячим сиропом пропитуємо гарячий кекс.

*Час випікання залежить від розмірів ваших кексів. Готовність кексу я перевіряю тонкою дерев'яною паличкою. При проколюванні кексу паличка повинна залишатися абсолютно сухою.

ТЕРМОСТІЙКИЙ ВАНІЛЬНИЙ ЦУКОР ЗІ СПРАВЖНІМ ВАНІЛІНОМ

Якщо запитати будь-кого, що таке ванільний цукор, то відповідь буде однозначною – це цукор + ванілін. Це класична рецептура. Але зараз більшість виробників з метою здешевлення не використовують в рецептuri справжній кристалічний ванілін, замінюючи його на штучні не термостійкі ароматизатори та додаючи підсилювачі смаку. Такі продукти при відкриванні пачки мають насичений аромат, але при їх використанні аромат ванілі в готовій страві буде дуже слабким або зовсім зникне під час випікання. Ванільний цукор «HAPPY BAKING» – єдиний в Україні, в рецептuri якого, лише справжній ванілін та цукор.



ПЕРЕВАГИ:

- У складі тільки ЧИСТИЙ КРИСТАЛІЧНИЙ ванілін + ЦУКОР.
- Термостійкий – не втрачає аромату при випіканні, навіть при високих температурах t + 220-260°C.
- БЕЗ СТОРОННІХ ДОМІШКОВ ТА АРОМАТИЗАТОРІВ.



10 g

НОВА РЕЦЕПТУРА!

260 °C ТЕРМОСТІЙКИЙ,
ЗІ СПРАВЖНІМ
ВАНІЛІНОМ



ТІЛЬКИ
ВАНІЛІН + ЦУКОР



БЕЗ ДОМІШКОВ
ТА АРОМАТИЗАТОРІВ

ПРОФЕСІЙНА ПОРАДА ВІД ЛІЗИ:



Натуральна ваніль виробляється з насіння стручка ванілі, бо саме в насінні знаходиться максимальна кількість ефірних олій, що надають притаманний аромат. Сам стручок майже не містить ефірних олій і коштує «копійки», як відходи виробництва. Виробники навчилися трішечки хитрувати, щоб написати на упаковці «бурбон», «з натуральною ваніллю» та інше: додають у склад подрібнений жмых стручків після екстракції ефірних олій та підсилюють ароматизаторами. Такий продукт в рази дорожчий, ніж традиційний ванільний цукор. Для порівняння: ванільний цукор кристалічний коштує приблизно 2 грн, а ванільний цукор з додаванням оболонки жмыху стручка ванілі коштує 13-15 грн. Якщо не можете придбати цілий та свіжий стручок ванілі з насінням, то простіше та вигідніше використовувати звичайний ванільний цукор, але без ароматизаторів. Ванільний цукор відрізняється від ваніліну

простотою використання, ідеальний для тих господинь, які не хотять розраховувати кількість ваніліну для готового виробу. Тут все простіше простого – 1 пакетик на 1 кг готового виробу.



ОБЕРЕЖНО ФАЛЬСИФІКАЦІЯ!

Несумлінні виробники для здешевлення ванільного цукру знижують концентрацію ваніліну та додають більше цукру. Або взагалі без ваніліну, тільки з ароматизаторами. Споживач навіть не здогадається про це, але використовуючи цей продукт, не отримає бажаного результату.

РЕЦЕПТ ПАННА-КОТТИ ЗІ СВІЖИМИ ЯГОДАМИ

ПОТРІБНО:

150 мл молока
350 мл вершків* (жирність від 20%)
100 г білого шоколаду
10 г ванільного цукру "Happy Baking"
10 г желатину "Happy Baking"
50 мл води
Свіжі ягоди та м'ята

ПРИГОТУВАННЯ:

- 1 У сотейник відправляємо молоко, вершки, ванільний цукор. Доводимо до кипіння.
- 2 З'єднуємо попередньо замочений набряклий желатин з білим шоколадом.
- 3 Виливаємо на них гарячі вершки. Перемішуємо, проціджуємо через сіто. Заливаємо панна-котту в форми або келихи. Прибираємо в холодильник до застигання.
- 4 З'єднуємо малинове пюре з цукровою пудрою і шматочками полуниці. Викладаємо шар поверх панна-котти. Декоруємо м'ятою.

*Жирність вершків в цьому десерті можете контролювати самостійно. Можна замінити на молоко.



ЛИМОННА КИСЛОТА ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Як це не дивно, але лимонну кислоту виробляють не з лимонів! :) Сировиною для виробництва лимонної кислоти серії «HAPPY BAKING» є меласа (патока), яку отримують з кукурудзи або буряка. Лимону кислоту отримують шляхом природного процесу ферментації цукру і цвілевих грибів *Aspergillus niger*. Процес ферментації (бродіння) застосовується при виготовленні тіста для хліба, у виноробстві і пивоваренні, для виготовлення сирів, в заквасці капусти і помідорів.

PEREVAHI:

- Лимонна кислота «HAPPY BAKING» виготовлена з сировини рослинного походження – кукурудзяної патоки або буряка.
- Чиста, **БЕЗ СТОРОННІХ ДОМІШКОК**.
- Чистота сировини 99,5%.
- Відповідає вимогам міжнародних та українських стандартів якості (ДСТУ ГОСТ 908:2006) – вироблена на заводі сертифікованому за системою BRC (British Retail Consortium) Food Technical Standard – це одна із найжорсткіших світових систем контролю якості харчової продукції.



НОВА РЕЦЕПТУРА!



З СИРОВИНИ
ПРИРОДНОГО
ПОХОДЖЕННЯ



ЧИСТА
БЕЗ ДОМІШКОК

ПРОФЕСІЙНА ПОРАДА ВІД ЛІЗИ:



Лимонна кислота належить до безпечних для здоров'я харчових добавок. Вона не має запаху, це робить її незамінною при приготуванні тих страв, які необхідно підкислити, не зіпсувавши при цьому аромат продуктів. Лимонна кислота використовується для виробництва желе, мармеладу, мусів, кремів, напоїв. Часто застосовується для консервації, оскільки є консервантом природного походження. При збиванні яєчних білків обов'язково у кінці додайте дрібку лимонної кислоти – це дозволить стабілізувати та закріпити білки, вони «не впадуть» та будуть зберігати форму.

⚠ ОБЕРЕЖНО ФАЛЬСИФІКАЦІЯ!

Якість лимонної кислоти залежить від умов виробництва та відсотка вмісту у лимонній кислоті діючої речовини, чистоти сировини та відсутності сторонніх домішок. Згідно ДСТУ ГОСТ 908:2006 вміст діючої речовини повинен бути не менше 99,5%. Дешеві аналоги можуть містити золу і інші домішки.

«А чи знаєте Ви, що лимонну кислоту виготовляють не з лимонів? Насправді її роблять з кукурудзи!»



ЦУКОР З КОРИЦЕЮ

Цукор з корицею – це зручне рішення, завдяки якому Ваша випічка матиме солодкувато-коричній смак та аромат. Може застосовуватися для будь-якого виду десертів, випічки та напоїв. Чудово підходить для знаменитих булочок з корицею, присипки кондитерських виробів, прикраси капучино або латте, до глінтвейну, чаїв, коктейлів та інших напоїв.

👍 ПЕРЕВАГИ:

- У складі тільки **ЯКІСНА** мелена кориця (**власного помелу**), містить не менше 3,2% ефірної олії, що відповідає стандартам ЄС.
- **БЕЗ СТОРОННІХ ДОМІШКОВ ТА АРОМАТИЗАТОРІВ.**
- **Зручне рішення** – цукор змішаний з корицею в ідеальній пропорції.
- Надає кондитерським виробам солодкувато-коричній смак і пряний аромат.



10 g

ЗІ СПРАВЖНЬОЮ
ЯКІСНОЮ
КОРИЦЕЮ



СИРОВИНА ВІДПОВІДАЄ
СТАНДАРТАМ ЯКОСТІ ЄС



БЕЗ ДОМІШКОВ
ТА АРОМАТИЗАТОРІВ

ЦУКОР ТА ПРЯНОЩІ

Спробуйте серію «Цукор з прянощами» - універсальна суміш найпопулярніших прянощів і цукру. Можна додавати в випічку: мафіни, печиво, шарлотку і пироги, зробити яблучні чіпси і посыпти їх цукром з корицею або будь-якою іншою сумішшю. Також скуштуйте чай, каву або какао, лимонад, смузі або кефір, йогурт, каші з цукром та прянощами.



200 g



200 g



200 g



200 g

👍 ПЕРЕВАГИ:

- **100% НАТУРАЛЬНИЙ ПРОДУКТ:** без штучних ароматизаторів, без барвників, підсилювачів смаку. Тільки цукор вищого сорту та прянощі, що пройшли 7 ступенів очищення та відповідають стандартам ЄС.
- **УНІВЕРСАЛЬНА СУМІШ.** Ідеально смакує як для холодних, гарячих напоїв, випічки, десертів, так і для каш, йогуртів, мюслі і т.д.
- **ВЕЛИКИЙ ОБ'ЄМ УПАКОВКИ (200 г).** Дозволяє використовувати продукт щодня, як для приготування страв, так і для напоїв.
- **ПРОЗОРЕ ВІКНО** на лицьовій стороні упаковки. Дозволяє покупцеві візуально оцінити продукт.
- **ЛЕГКІ та СМАЧНІ РЕЦЕПТИ** на звороті упаковки дозволяють просто та без зайвих турбот приготувати каву, чай чи випічку за оригінальним рецептом.

«Справжня якісна кориця має у складі природні
желюючі клітини. Якщо при додаванні в гарячі напої на
дні утворюється желеподібний осад — кориця якісна!»





ВИПІКАЙ ДЕСЕРТИ

ПРОСТИШЕ ПРОСТОГО –
СМАЧНІШЕ СМАЧНОГО!



НЕ МІСТИТЬ КОНСЕРВАНТІВ
ТА ТРАНСЖИРІВ



20-25 ХВИЛИН
ТРИВАЛІСТЬ ВИПІКАННЯ



СУМІШІ ДЛЯ СТВОРЕННЯ СМАЧНИХ ДЕСЕРТІВ!

«Happy Baking» або «Щасливого випікання!» так буквально можна перекласти назву серії сумішей для приготування десертів від ТМ «Приправка». Серія складається з двох популярних світових десертів – шоколадного брауні та шоколадного мафіна, приготування яких є легким та швидким процесом із готовими сумішами «Happy Baking».

До розробки збалансованої рецептури були залучені професійні шеф-кондитери, тому споживачі отримають гарантований результат. У своєму складі суміші мають корисне цільнозернове борошно та клітковину.



20-25 ХВИЛИН ТРИВАЛІСТЬ ВИПІКАННЯ



ВАМ ПОТРІБНО:

- 2 яйця
- 180 г вершкового масла



ВАМ ПОТРІБНО (НА 10 ПОРЦІЙ):

- 1 яйце
- 150 мл (8 ст.л) молока або води
- 60 г (4 ст.л) рослинної олії

— Містить
клітковину
та цільні злаки! —

Чому цільнозернове борошно корисне?

У цільнозерновому борошні зерна перемелюються у первозданному вигляді, з усіма поживними речовинами. В ньому зберігається вся природна користь – цінні харчові волокна (клітковина), вітаміни і мінеральні речовини.

Що таке клітковина?

Клітковина – вид складних вуглеводів, що сприяє нормалізації мікрофлори. Клітковина грає важливу роль у травленні, забезпечуючи механічний рух їжі по шлунково-кишковому тракту.



Суміші «Happy Baking» **НЕ МІСТЯТЬ** транс-жирів та консервантів – у складі лише натуральні інгредієнти (до мафінів додається звичайний розпушувач).

Увага! Деякі виробники додають до складу транс-жири (наприклад, пальмову олію) та консерванти.

Транс-жири – різновид ненасичених жирів, для яких характерний високий вміст транс-ізомерів жирних кислот, що викликають зниження імунітету, розвиток діабету, хвороби серця, злойкісних пухлин.

ПЕРЕВАГИ:

У СКЛАДІ ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ БОРОШНО ТА КЛІТКОВИНА, які є дуже корисними для здоров'я людини.
НЕ МІСТИТЬ ТРАНСЖИРІВ, КОНСЕРВАНТІВ ТА АРОМАТИЗАТОРІВ.

100% НАТУРАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ: суміш для приготування брауні повністю натуральна, до складу мафінів додається звичайний розпушувач.

ДО СКЛАДУ СУМІШЕЙ ВХОДЯТЬ ОСОБЛИВІ ІНГРЕДІЄНТИ: брауні з натуральними шматочками цедри апельсина, а мафін із справжнім бельгійським шоколадом.

10 ФОРМ ДЛЯ ВИПІКАННЯ У ПОДАРУНОК ДО СУМІШІ ДЛЯ МАФІНІВ.

ШВІДКІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ: смачний десерт можна приготувати лише за 25 хвилин.

ПОТРІБНО ДОДАТИ ЛІШЕ ДЕКІЛЬКА ІНГРЕДІЄНТІВ: для приготування популярних світових десертів потрібно додати прості інгредієнти – яйця, воду/молоко, рослинну олію або вершкове масло.

ГАРАНТОВАНИЙ РЕЗУЛЬТАТ: завдяки збалансованій рецептурі, що була розроблена з залученням шеф-кондитерів.



HAPPY BAKING – ПРОФЕСІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ДЕСЕРТІВ

 ПОДВІЙНОЇ ДІЇ
З ВИННИМ
КАМЕНЕМ



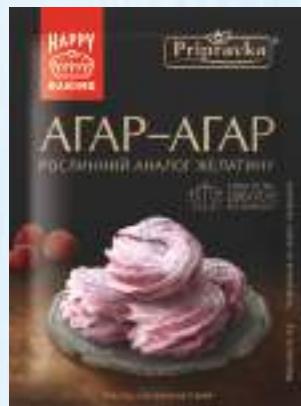
18 g

 ПРУЖНІСТЬ СТУДНЮ
200-240 Bloom



15 g

 СИЛА ГЕЛЮ
1200 Г/СМ²,
БЕЗ ДОМІШКОВ



8 g

 ТЕРМОСТІЙКИЙ,
ЗІ СПРАВЖНІМ
ВАНІЛІНОМ



10 g

 ТЕРМОСТІЙКИЙ



2 g

 ПІДЙОМНА СИЛА
НА 35,7% ВИЩА



7 g



20 g, 100 g

 З СИРОВИНИ
ПРИРОДНОГО
ПОХОДЖЕННЯ
ЗІ СПРАВЖНЬОЮ
ЯКІСНОЮ
КОРИЦЕЮ



10 g

HAPPY BAKING – СУМІШІ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ДЕСЕРТІВ



300 g

 100% НАТУРАЛЬНИЙ
ПРОДУКТ

 МІСТИТЬ КЛІТКОВИНУ
ТА ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ
БОРОШНО



300 g

 10 ФОРМ ДЛЯ
ВІПІКАННЯ МАФІНІВ
У ПОДАРУНОК

 МІСТИТЬ КЛІТКОВИНУ
ТА ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ
БОРОШНО

2019 рік найкращий час для розширення дистрибуції та продажу колекції продуктів «Happy Baking». Під час рекламної кампанії значно зростають продажі, тому потрібно виставити у торговельних точках весь асортимент «Happy Baking».



ПРАВИЛА РОЗМІЩЕННЯ "HAPPY BAKING":

- Місце розміщення в торговій точці – У ВІДДІЛІ КУЛІНАРНИХ ДОБАВОК, ПОРУЧ З ІНШИМИ ВИРОБНИКАМИ кулінарних добавок.
- Брауні та мафіни ПОРУЧ ІЗ сумішами для випічки ІНШИХ ВИРОБНИКІВ.
- Якщо в торговельній точці немає інших сумішей для випічки, то розміщуємо суміші разом із кулінарними добавками "Happy Baking".
- Розміщення корпоративним блоком.
- Розміщення на полицях торгової точки або в торговому обладнанні Приправка (стелаж, дисплей, стріплента).
- Асортимент в торговій точці згідно асортиментної матриці.

ДОДАТКОВІ «МІСЦЯ ПРОДАЖУ:

- Поруч із борошном, цукром, вершковим маслом і маргарином, предметами для випічки (форми, качалки і т.д.).
- Цукор з корицею, ванільний цукор – поруч з кавою і чаєм.
- Лимонна кислота в сезон консервації поруч з предметами для консервації (банки, кришки і т.д.)

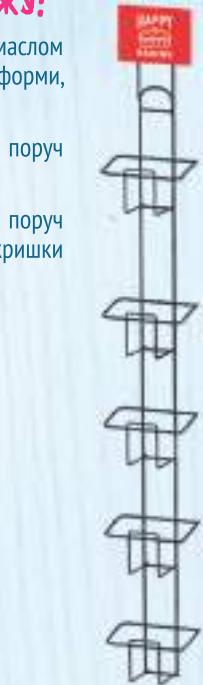
ПРАВИЛА РОЗМІЩЕННЯ "ЦУКОР ТА ПРЯНОЩІ":

ПРИОРИТЕТ – ПОРЯД З ВИРОБНИКАМИ ЦУКРУ



ДОДАТКОВІ МІСЦЯ ПРОДАЖУ:

корпоративний блок ТМ "Приправка", блок "Happy Baking", поряд з виробниками кави, чаю, борошна, біля холодильників із замороженим тістом.



Дисплей металевий
на 5 кишень
Для всіх каналів збути.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ТА ПРИОРИТЕТНІСТЬ РОЗМІЩЕННЯ				ЛОГІСТИЧНІ ДАНІ						
Послідовність розміщення в ТТ	Приоритетність SKU	SKU	Вага, г	Термін придатності, міс	Транспортна упаковка	2018 р. Кількість в шоу-бонсі, шт	2019 р. Кількість в шоу-бонсі, шт	Штрих-код	Розмір упаковки, мм	
HAPPY BAKING										
1	2	Розпушувач для тіста	18	12	шоу-бонс	30	50	4820039290793	80*110	
2	3	Дріжджі	7	18	ящик	180 (12*15)	88	4820039291967	70*90	
3	7	Ванілін	2	36	шоу-бонс	100	160	4820039290069	70*90	
4	1	Ванільний цукор	10	24	шоу-бонс	45	72	4820039290076	80*110	
5	9	Цукор з корицею	10	24	шоу-бонс	45	45	4820195511381	80*110	
6	4	Агар-агар	8	24	шоу-бонс	45	60	4820195511268	80*110	
7	4	Желатин	15	24	шоу-бонс	30	50	4820039291424	80*110	
8	8	Лимонна кислота	20	18	шоу-бонс	35	56	4820039290120	80*110	
9	8	Лимонна кислота	100	18	шоу-бонс	16	16	4820039294685	115*160	
10	5	Брауні шоколадний	300	12	шоу-бонс	6	6	4820195511817	170*210	
11	6	Мафіни шоколадні	300	12	шоу-бонс	6	6	4820195511800	170*210	
ЦУКОР ТА ПРЯНОЩІ										
1	1	Цукор та прянощі «По-міланські»	200	24	шоу-бонс	10	10	4820195511563	120*180	
2	2	Цукор та прянощі «По-віденські»	200	24	шоу-бонс	10	10	4820195511558	120*180	
3*	3	Цукор та прянощі з корицею	200	24	шоу-бонс	10	10	4820195511534	120*180	
4	4	Цукор та прянощі з імбиром	200	24	шоу-бонс	10	10	4820195511541	120*180	



У каталозі використані рецепти з авторської книги
Лізи Глінської «Від простого до складного»

ПП «СПС»

61020, Україна, м. Харків,
пр-т Любові Малої, 93

Відділ продажів:

тел.: +38 (057) 777-61-23

тел./факс:

+38 (057) 752-52-57

e-mail:

pripravka@pripravka.com

Слідкуйте за розвитком проекту в соціальних мережах:

pripravka.com



glinskaya.org



@true_spices



@lizaglinskaya



«HAPPY BAKING!» - ПРОФЕСІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ДЕСЕРТІВ