

«Барса» – эксперт в области вкуса и аромата

ООО «Барса» уже более 20 лет успешно работает на рынке хлебобулочных и кондитерских изделий Беларуси, предлагая широкий ассортимент сырья и ингредиентов, а также оборудования известных мировых производителей. Стратегическим партнером «Барсы» по сырью является немецкая семейная компания IREKS – поставщик первоклассных ингредиентов для выпечки.



Выпеченные бисквиты (бисквитные полуфабрикаты) имеют равномерную мелкую пористость, нежный мякиш, приятный вкус и аромат, хорошо сохраняют свежесть.

Смеси для приготовления ванильных, шоколадных и др. масляных бисквитов, кексов, маффинов, полуфабрикатов масляных бисквитов для тортов, пирожных, пирогов. Быстрое и простое приготовление теста. Стабильная структура дает возможность вырабатывать изделия с различными добавками (орехи, сухофрукты и др.), начинками и наполнителями. Выпеченные изделия имеют приятный вкус и аромат, сочный мякиш, долго сохраняют свежесть.

Смеси для приготовления песочных полуфабрикатов для тортов, пирожных, для приготовления песочного печенья. Тесто не «затягивается», может неоднократно подвергаться механической обработке и длительно храниться в холодильной камере без ухудшения технологических свойств. Готовые изделия имеют рассыпчатую структуру.

Смеси для приготовления заварных полуфабрикатов. Исключается трудоемкая стадия заваривания муки, не требуется внесение яиц. Тесто легко отсаживается вручную или машинным способом. Выпеченные полуфабрикаты имеют прекрасный объем, что позволяет легко заполнить их кремами и др., обладают приятным вкусом и длительное время сохраняют свежесть.

Смеси для сбивных кондитерских изделий и полуфабрикатов обеспечивают быстрое и простое получение сырцового и заварного белкового крема, суфле, меренгов, воздушных полуфабрикатов и

Продукция **IREKS®** представлена в 90 странах. Дочерняя российская компания «Ирекс ТриЭр», применяя инновационные немецкие технологии запустила три производственные площадки в Московской области и Санкт-Петербурге. Кстати, в Санкт-Петербурге осенью 2021 года состоялось торжественное открытие современного демонстрационного центра «Ирекс», который рад предложить свои услуги по отработке новых видов продукции.

Компания «Барса» плодотворно сотрудничает с российской «Ирекс ТриЭр» и предлагает широкий ассортимент высококачественного сырья белорусским хлебопекам и кондитерам.

Смеси для приготовления выпеченных полуфабрикатов

Смеси для приготовления ванильных и шоколадных бисквитов (бисквитных полуфабрикатов) для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий. Все компоненты рецептуры взбиваются одновременно, взбитая масса длительное время сохраняет стабильность.

др. Позволяют отказаться от использования сырого яичного белка. Готовые полуфабрикаты и изделия имеют высокую стабильность и хороший объем.

Разрыхлители

Разрыхлители для кондитерских и хлебобулочных изделий придают изделиям пористость и разрыхленность. В готовых изделиях отсутствует привкус соды, характерный при применении традиционных разрыхлителей.

Смеси для приготовления кремов и начинок, готовые кремы и начинки

Смеси для приготовления кремов позволяют изготавливать кремы с ванильным и др. вкусом и ароматом типа заварных холодным способом. Могут быть использованы как основа для масляного крема, в качестве прослойки тортов, пирожных и начинок для изделий из заварного, слоеного, дрожжевого теста и др. Смеси легко растворяются в холодной жидкости. Готовые кремы отлично подкрашиваются и ароматизируются, стабильны при хранении, устойчивы при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

Смеси для приготовления начинок позволяют быстро и просто изготавливать различные термостабильные начинки (с какао, маковые и др.), которые могут быть использованы для изготовления широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Готовые начинки равномерно распределяются внутри изделий, обладают прекрасным вкусом и нежной структурой.

Смеси для приготовления изделий типа «чизкейк» позволяют изготавливать пирожные, пироги, отделочные полуфабрикаты на основе творога, сметаны, сыра мягкого «Кремчиз» и др. Обеспечивают высокую степень стабильности полуфабрикатов. Готовые изделия обладают аппетитным вкусом и ароматом.

Готовые к использованию кремы с ванильным, шоколадным и др. вкусами применяются как самостоятельная готовая начинка, а также для приготовления кремов, начинок, прослоек, покрытия (глазирования) для кондитерских и хлебобулочных изделий. Кремы могут быть взбиты для увеличения объема. Покрытые кремами изделия не трескаются при нарезке и замораживании.

Стабилизаторы взбитых сливок

Смеси для стабилизации взбитых сливок применяются для приготовления кремов, муссов, суфле, десертов и др. Обладают высокой стабилизирующей способностью. Обеспечивают быстрый способ приготовления кремов на основе взбитых сливок. Содержат натуральные компоненты (фруктовые, ягодные и др.) и не только стабилизируют сливки, но и придают соответствующий вкус, цвет и аромат

изделиям. С их помощью готовые изделия становятся устойчивыми к температурным перепадам и сохраняют стабильность при разрезании. При необходимости часть взбитых сливок можно заменить сметаной, йогуртом и пр. Могут использоваться для работы с кремами на растительных маслах.

Желирующие вещества, гели, загустители

Смеси для приготовления геля для желирования позволяют получить прозрачную желеобразную массу с легким фруктовым вкусом и высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке. Возможно повторное разогревание готового желе.

Гели кондитерские декоративные предназначены для желирования поверхности тортов, пирожных, пирогов. Устойчивы к кислой среде и заморозке, обладают красивым блеском.

Загустители для приготовления фруктовых начинок

для кондитерских и хлебобулочных изделий предотвращают вытекание сока из замороженных фруктов и ягод при их размораживании за счет связывания выделяемого сока. Придают начинкам термостабильные свойства и устойчивость к замораживанию.

Имеют нейтральный вкус и запах, не влияющие на вкусоароматические характеристики готового продукта.

Посыпки, сахарные помадки

Пудра сахарная натающая для декоративной отделки хлебобулочных и кондитерских изделий обладает низкой гигроскопичностью, что позволяет достигать эффекта «натеющей пудры» на поверхности изделий, продолжительно сохраняет декоративные свойства готовых к употреблению изделий.



Смеси для приготовления сахарной помадки (глазури) позволяют получить пластичные и однородные глазури с оптимальной текучестью и временем застывания, достаточным для нанесения посыпок. Готовые глазури не текут и не трескаются, не прилипают к упаковке в процессе хранения изделий, придают изделиям аккуратный и привлекательный внешний вид, легко подкрашиваются и ароматизируются.

Смеси для приготовления хлебобулочных изделий

Смеси для приготовления хлебобулочных изделий (хлебопекарные смеси) позволяют производить широкий ассортимент изделий высокого качества: хлеба из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки; булочные и сдобные булочные изделия; круассаны и другие изделия из слоеного теста; изделия, жаренные во фритюре (берлинеры, донаты, пончики); дрожжевые мучные кондитерские изделия; хлеба и хлебобулочные изделия с крупной пористостью (чабатта, фокачча и др.); хлеба и хлебобулочные изделия, содержащие в составе различные зерновые и масличные культуры, отруби, гречневые продукты, овощные добавки, картофельные хлопья, кукурузную крупу, специи, пряности и др.; заварные ржано-пшеничные хлеба с выраженным солодовым вкусом и ароматом (типа бородинского и др.); зерновые изделия без использования муки и др. Преимуществами использования смесей являются: простота приготовления теста, легкость обработки теста как вручную, так и механически, длительное сохранение свежести готовых изделий, возможность производства изделий по технологии замедленного брожения, возможность замораживания полуфабрикатов.

Улучшители

Для оптимизации свойств исходного сырья и получения высококачественных хлебов, хлебобулочных изделий используются **хлебопекарные улучшители**, преимуществами которых являются: стабильное качество изделий из муки с низкими хлебопекарными свойствами, снижение зависимости конечного результата от колебаний качества дополнительного сырья и параметров технологического процесса, стабильность теста на всех этапах технологического процесса, улучшение реологических свойств теста, ускорение технологического процесса, увеличение объема готовых изделий, увеличение выхода готовых изделий за счет повышения водопоглощительной способности муки, снижение крошковатости мякиша, замедление процесса черствения, предотвращение микробиологической порчи, длительное сохранение свежести готовых изделий, устойчивость изделий к глубокой заморозке.

Специальные пищевые добавки предотвращают развитие микробиологической порчи, прогоркания и плесневения хлебов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, предотвращают развитие картофельной болезни в хлебе, позволяют увеличить сроки годности готовых изделий (особенно на-

резанных и упакованных хлебов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий).

Закваски и подкислители

Сухие и жидкие готовые закваски и подкислители для изделий из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки, пшеничной муки позволяют отказаться от процесса выведения заквасок, обеспечивают однофазное приготовление теста, улучшают процесс разделки теста, обеспечивают высокое и стабильное качество готовой продукции. Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом, имеют эластичный мякиш.

Солодовые продукты и затемнители

Сухие и в виде жидких экстрактов солодовые продукты и затемнители используются как в хлебопечении, так и при производстве мучных кондитерских изделий. Придают готовым изделиям неповторимый вкус, богатый аромат и насыщенную цветовую гамму. Улучшают реологические свойства теста, делая его более технологичным в работе, обеспечивают получение высококачественных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников, печенья, кексов и др. Увеличивают сроки сохранения свежести и мягкости готовых изделий.

Смеси для отделки хлебобулочных изделий

Для придания привлекательного внешнего вида хлебу, хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям предлагаются **различные посыпки и смеси для отделки**, состоящие из различных зерновых добавок, добавок масличных культур и др. Возможно использование некоторых продуктов в качестве премиксов.

Эмульсии

Специальные эмульсии и смазочные агенты для смазывания форм позволяют проводить выпечку в формах несколько раз подряд без повторной обработки, что экономически выгодно. Эмульсии просты и удобны в использовании, не оставляют постороннего запаха и вкуса на готовом изделии, наслоений нагара на противнях и формах, не стекают с отвесных стенок и создают прочную пленку на поверхности металла.

Получить подробную консультацию профессиональных технологов ООО «Барса» с рекомендациями по использованию различных видов сырья можно по телефону: +375 17 271 01 01.

e-mail: mail@barsa.by www.barsa.by УНП: 190419126

