

# Знакомьтесь: заварные пасты, наборы для выпечки и ТВС



Минская компания «Модекор Бел» специализируется на оптовых поставках украшений, сырья и ингредиентов для производства кондитерских и хлебобулочных изделий. И постоянно расширяет число своих партнеров и спектр поставок на белорусский рынок.

**Б**лагодаря сотрудничеству ООО «Модер-кор Бел» с новым партнером из России – компанией «ОсновыВкуса» – заказчикам в Беларуси стали доступны топовые продукты для производства хлебобулочных изделий. Какие именно? В этот раз представим вам **заварные пасты**, наборы «**Домашняя коллекция**» для выпечки заварного хлеба дома, а также линейку **технологических вспомогательных средств (ТВС) «МиксОВ»** для светлых сортов хлеба.

## Заварные пасты

**Заварные пасты** – продукт, который пользуется все большей популярностью у пекарей, так как значительно упрощает производство заварных хлебов. Заварные пасты, или заварные полуфабрикаты, как правило, представляют собой продукт на основе заваренной и осахаренной муки с добавлением ржаного ферментированного солода, соли и других ингредиентов. Он может иметь в составе закваску и позволяет заменить и исключить длительную технологию приготовления заварок.

Чаще всего основа заварных паст – ржаная и/или пшеничная мука либо их смесь с различными нетрадиционными видами муки. Введение в рецептуру овсяной, ячменной муки, солода, зерен, заквасок, фруктовых и овощных порошков дает возможность расширить ассортимент и вкусовую линейку заварных паст.

**Заварные пасты «ОсновыВкуса®»** – это готовый продукт, который добавляется непосредственно при замесе теста. Рекомендуются для приготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, а также смеси ржаной и пшеничной муки.

**Заварные пасты «ОсновыВкуса®»** позволяют:

- улучшить вкусоароматические характеристики хлеба;

- продлить сроки хранения хлебобулочных изделий за счет того, что крахмал находится в клейстеризованном состоянии и медленнее подвергается процессу ретроградации;

- расширить ассортимент заварных видов хлеба;

- исключить трудоемкий и технологически сложный процесс производства заварок, что позволяет сэкономить производственные площади и энергозатраты;

- гарантировать качество продукции при отсутствии специализированного оборудования, в условиях недостаточных площадей цеха или ограничений по времени производственного цикла, а также при отсутствии квалифицированного технолога, владеющего приемами производства заварки.

В линейке заварных паст «ОсновыВкуса®» – более десятка наименований. Расскажем подробнее о самых ходовых пастах.

**Заварная паста «Карельская»** темная пряная разработана для производства сладких пряных заварных хлебов. Содержит не только ржаной ферментированный солод, но и солодовый концентрат, а также кориандр и тмин. Все эти компоненты после заваривания дарят изделию насыщенный аромат.

**Дозировка:** 10 – 40%  
от рецептурного количества.



**Заварная паста «Орловская»** гречневая позволяет производить хлеб с насыщенным вкусом и ароматом гречки за счет содержания в ее составе цельной гречневой крупы. Гречка – одна из самых богатых белками круп. Она содержит незаменимые для организма аминокислоты лизин и триптофан, а также холин – витамин группы В.

**Дозировка:** 30 – 50%  
от рецептурного количества.



**Заварная паста «Белгородская»** светлая дает широкие возможности производства светлых сортов хлеба: деревенских хлебов, багетов, чиабатт. Подкисленная заваренная ржаная мука, входящая в состав пасты, придает хлебу кислинку и тот самый кремовый цвет мякиша, который присущ ремесленным хлебам на заквасках.

**Дозировка:** 10 – 40%  
от рецептурного количества.



**Заварная паста «Воронежская»** светлая зерновая разработана для производства зерновых хлебобулочных изделий. В нее входят зерно ржи, овса и семя льна. Зерно при варке пасты впитывает влагу, размягчается, становится «разжевываемым». Впоследствии оно не оттягивает на себя воду в тесте и не провоцирует высыхание мякиша при хранении.

**Дозировка:** 20 – 60%  
от рецептурного количества.



Линейка заварных паст не ограничивается четырьмя упомянутыми пастами; среди продуктов под брендом «**ОсновыВкуса®**» – также пасты «Тульская» темная, «Волгоградская» горчичная, «Брянская» картофельная, «Курская» морковь+подсолнечник, «Липецкая» темная зерновая, «Чиа», «Московская» сдобная, куличная, «Ростовская» тыквенная. Все они поставляются в удобных 5-килограммовых ведрах и обеспечивают разнообразие вкусов, достойное самого привередливого потребителя.

### «Домашняя коллекция» настоящего заварного хлеба

Благодаря компании «**ОсновыВкуса**» могут оправдать свои ожидания те хозяйки, которые хотели бы самостоятельно печь заварной хлеб, но при этом избежать трудоемкого процесса приготовления заварки. Такую возможность всем желающим дают готовые **наборы для выпечки «Домашняя коллекция»**.

В набор входят:

- паста для заварных хлебов;
- улучшитель для заварных хлебов;
- дрожжи сухие.

Покупателю остается добавить к содержимому набора лишь 500 мл воды и 1 кг муки, чтобы получить четыре буханки весом по 400 г каждая.

В «**Домашней коллекции**» вы найдете целый ряд сортов хлеба: «Белгородский», «Карельский», «Ростовский», «Липецкий», «Воронежский», «Тульский», «Курский». Каждый такой хлеб долго сохраняет свежесть, имеет «влажный» мякиш, богат клетчаткой, минералами, витаминами группы В.

**Заварной хлеб «Белгородский»** – домашний, деревенский хлеб с кремовым мякишем и легкой кислинкой, который отлично сочетается с любой пищей.

(Пищевая и энергетическая ценность на 100 г готового изделия: белки – 6,6 г, жиры – 0,7 г, углеводы – 42,7 г; 208,5 ккал/ 872,4 кДж).

**Заварной хлеб «Карельский»** – темный сорт солодового хлеба на пшеничной и ржаной муке. Гармонирует с большинством продуктов, имеет кисло-сладкий вкус с карамельной ноткой, характерный для солодовых хлебов.

(Пищевая и энергетическая ценность на 100 г готового изделия: белки – 6,1 г, жиры – 0,8 г, углеводы – 44,1 г; 209,9 ккал/ 878,1 кДж).

**Заварной хлеб «Ростовский»** – светлый сорт хлеба с кусочками тыквы. Этот вариант для тех, кто хочет разнообразить свой рацион, попробовать что-то новое. В составе такого хлеба – пищевые волокна тыквы, богатые витаминами и минералами.

(Пищевая и энергетическая ценность на 100 г готового изделия: белки – 6,6 г, жиры – 0,7 г, углеводы – 46,2 г; 218,2 ккал/ 913 кДж).

При создании описываемых наборов целью компании было не только подарить покупателям возможность приготовить дома действительно вкусный и полезный хлеб, но и объединить близких за общим делом. Ведь настоящий домашний хлеб – это символ уюта и любви, подкрепленный неповторимым вкусом и высоким качеством.

### ТВС «МиксОВ» для светлых сортов хлеба

ТВС «МиксОВ» предназначено для светлых сортов хлеба. Оно гарантирует стабильное качество; укрепляет клейковину; повышает формоустойчивость и увеличивает объем тестовых заготовок; повышает эластичность мякиша и качество корки; замедляет процесс черствения; сокращает и упрощает технологический процесс.

ТВС состоит из муки и ферментов – компонентов, имеющих белковую структуру и являющихся катализаторами реакций в тесте. В процессе выпечки фермент разрушается и отсутствует в готовом изделии, обеспечивая «чистую» этикетку без каких-либо «Е»-кодов. ТВС не только улучшает формоустойчивость заготовки, но и увеличивает объем готового изделия, а также продлевает его свежесть и мягкость.

Базовая формула ТВС «**МиксОВ 1**» корректирует нестабильную муку, незначительно увеличивая объем готового изделия. Усиленная формула ТВС «**МиксОВ 2**» обеспечивает тонкостенный, светлый и нежный мякиш, увеличивая объем готового изделия и повышая формоустойчивость тестовой заготовки. А если вы выберете усиленную формулу ТВС «**МиксОВ 3**», то к вышеназванным преимуществам прибавится также гарантия идеальной свежести изделия в течение 5–7 дней.

Способ применения ТВС «МиксОВ» прост: добавить 0,2–0,5% ТВС к массе муки и перемешать. А результат будет просто удивительный! ТВС «МиксОВ» можно приобрести в удобной упаковке по 1 и 10 кг.

В следующем номере мы расскажем вам о топовых продуктах «**ОсновыВкуса®**» для кондитерских производств, в том числе о «сухих духах» для пряников и имбирного печенья, кондитерской помадке, а также о готовых смесях для производства американеров и других видов печенья. Все эти продукты известного российского производителя ООО «**ОсновыВкуса**» становятся доступными в Беларуси благодаря компании «**Модекор Бел**».



По вопросам приобретения упомянутых продуктов обращаться в ООО «Модекор Бел»:  
тел.: +375 29 1-433-733, +375 17 27-07-500,  
+375 17 27-07-600,  
тел./факс 8-017-27-07-800.  
modecorbel.by

УНП 191125682

modecor.bel