

## **Компания Скальд предлагает новинки Компании ПУРАТОС.**

«Пуратос» («Puratos») — международная группа компаний, выпускающая полный ассортимент инновационной продукции и имеющая огромный опыт в использовании этой продукции в хлебопекарном, кондитерском и шоколадном производстве. Продукцию компании можно найти более чем в 100 странах мира. Пользователи бренда — промышленные предприятия, частные пекарни и кондитерские, розничные магазины, кафе и рестораны.

### **Смесь для приготовления формовых кексов и маффинов Изи Вива Кейк.**



Концентрированная смесь для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями.

#### **Преимущества:**

- Продукт удобен в использовании
- Возможно использовать различные наполнители (сухие фрукты, орехи, цукаты и пр.), они равномерно распределяются по всему объему изделия не оседая на дно.
- Готовое изделие имеет хороший объем, нежный вкус и аромат
- Смесь экономична в использовании (концентрат 10%).

**Упаковка:** Мешок 15 кг

### **Смесь сухая для печенья Изи Криспи кейк.**



Изи Криспи Кейк- концентрированная сухая смесь для приготовления мучных кондитерских изделий (печенья).

#### **Преимущества:**

- Оптимальное соотношение разрыхлителей для получения печенья с равномерно-хаотичными трещинами.
- Оптимальное соотношение эмульгаторов – в процессе производства тесто не затягивается и не отсекает масло.
- Изысканный вкус домашней выпечки благодаря уникальной ароматической композиции.
- С помощью одной смеси возможно получить печенье как с хрустящей, так и с тягучей структурой.
- Разнообразие рецептур – возможно добавление шоколадных капель, изюма, цукатов, M&M's, какао, различных видов муки и хлопьев...
- Рецепт не предполагает внесения яйца – печенье вегетарианское и постное!!!

**Упаковка:** Мешок 15 кг

## **Смесь сухая для бисквитов и кексов (маффинов)-Теграл Шифон кейк.**



В таких смесях как ТЕГРАЛ ШИФОН КЕЙК все ингредиенты строго подобраны и сбалансированы, что обеспечивает высокое качество получаемых изделий. Их применение позволяет не только облегчить начало работы собственного производства, но и значительно расширить ассортимент уже существующего предприятия. Шифоновые кексы очень мягкие и пушистые.

### **Преимущества:**

- Сабильное качество
- Отличный вкус и простота в использовании

### **Дозировка**

Для приготовления бисквитов - 41,25 % к массе теста.

**Упаковка:** Мешок 15 кг

## **Сухая смесь для приготовления белкового крема - Палома бланка.**



Смесь для приготовления нежного белкового крема, воздушного беже и вкуснейшего птичьего молока Палома Бланка

### **Преимущества:**

- готовый крем имеет превосходный вкус и белоснежный цвет;
- крем имеет нежную и пластичную структуру, превосходно держит форму;
- ускоряет и упрощает технологический процесс;
- смесь позволяет приготовить вкуснейшие меренги, воздушное беже и легкий нежный десерт «Птичье молоко».

### **Дозировка**

10 - 25% к массе готового продукта.

**Упаковка:** Мешок 10 кг.

## Смесь сухая для приготовления карамели – Палома Флорекс.



Смесь сухая для приготовления карамели – Палома Флорекс. Сухая смесь для приготовления карамели. Можно смешать с орехами и выложить в сухом виде на печенье или кексы, а затем выпекать как обычно. Или выложить на противень и прогреть при температуре 160-180гр, карамельные заготовки затем можно поломать для получения крошки или использовать целиком для декора.

### **Преимущества:**

Быстрый и удобный способ получения карамели;

Подходит для приготовления карамельного декора, изделий типа «грильяж», «козинак»;

Используется как в чистом виде, так и в смеси орехами, семенами и пр.

Готовый полуфабрикат отличается приятным карамельным вкусом и нежной хрустящей текстурой;

Использование в качестве посыпки изделий пониженной влажности (слоеный, сахарный и песочный полуфабрикат);

При использовании в качестве посыпки формирует на поверхности изделий привлекательную карамельную корочку с насыщенным цветом и гляncем;

### **Упаковка:**

Мешок 10 кг

## Загуститель кондитерский для начинок Пурафикс



Универсальный загуститель «Пурафикс» - это сухая смесь для приготовления всех видов термостабильных начинок. Загуститель вбирает и удерживает сок ягод и фруктов, а также влагу в процессе их оттаивания и при выпечке изделий.

Не оставляет постороннего привкуса в кондитерских изделиях.

Используется при изготовлении начинок фруктово-ягодных, молочных, творожных, соленых для всех видов выпечки.

### **Варианты использования загустителя «Пурафикс»:**

- термостабильная начинка на основе жидкости (фруктовые соки, молоко, собственный сок из консервированных ягод и фруктов);
- термостабильная начинка на основе творога или сметаны;
- термостабильная начинка на основе замороженных или свежих ягод и фруктов;
- термостабильная начинка на основе сухофруктов;

- термостабильная шпинатная /овощная/грибная начинка.

Упаковка: мешок 15 кг.

