

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ТУ У 10.6-39862886-001:2017

СУМІШ СУХА

«ОЛІМПІУМ ЗДОБА ПАНЕТТОНЕ 50%»

**для виготовлення традиційних італійських ПАНЕТТОНЕ та ПАНДОРО,
а також здобних високорецептурних виробів - пампушків та штоленів, бріошів,
адаптована для українського ринку**

Традиційне італійське Панеттоне з характерною м'якушкою «витягнутої» структури.

Спеціально підібрані ароматичні компоненти (апельсин, ром, масло) в поєднанні з фруктовими цукатами (цедра апельсина, цедра лимона), горіхами та родзинками надають кінцевому продукту неповторного смаку та аромату, властивого італійському Панеттоне.

Завдяки застосуванню нової формули спеціально підібраних інгредієнтів, виріб надовго залишається свіжим.



Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл., 81652, Україна
тел. (03261) 202 02

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокольніки, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpiu@olimpiu.com.ua
www.olimpiu.com.ua



Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpiu@olimpiu.com.ua
www.olimpiu.com.ua

Рецептура приготування тіста

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг
	ПАНЕТТОНЕ
Борошно пшеничне в/г	3,5
Суміш ОЛІМПІУМ ЗДОБА ПАНЕТТОНЕ 50%	3,5
Дріжджі пресовані Рекорд оранжевий	0,25
Цукор	0,8
Масло	1,4/0,1
Родзинки	2,0
Цукати	1,5
Жовток курячий	1,5
Вода ≈	2,5
Всього тіста	17,05
Вага тістової заготовки / вихід	0,35/48 шт.
Вага виробу	0,3

Тісто для виробництва виробів готується однофазним прискореним способом. В діжу просіюють борошно, додають **суміш суху «ОЛІМПІУМ ЗДОБА ПАНЕТТОНЕ 50%»**, дріжджі, цукор, воду і замішують тісто до однорідної консистенції. Поступово вносять жовтки і замішують на другій швидкості ще 5-7 хвилин, додають розм'якшене масло (t16-18° C). В кінці замісу ввести родзинки. Родзинки і цукати попередньо підготовляють. Рекомендуємо додати 0,100г топленого масла і за бажанням коньяк, ретельно перемішати. Замішене тісто залишити для дозрівання на 30-40 хвилин при температурі 28-30° C і відносній вологості 60-70%.

Тісто поділяють на заготовки відповідної маси, округлюють і укладають у підготовленні форми та направляють в ферментаційну камеру.

Розстоювання заготовок 120-140 хвилин. Перед випіканням потрібно залишити на повітрі протягом 10 хв., для отримання скоринки, зробити надрізи та змастити маслом.

Випікати при 170-180° C протягом 30- 35 хвилин.

Склад: **борошно в/г**, цукор, декстроза, **закваска суха пшенична натуральна**, **клейковина пшенична суха**, сіль кухонна харчова, **молоко сухе цільне**, емульгатор (E471 моно та дигліцериди жирних кислот), ароматизатори: апельсин, ром, молочно-масляний), барвник бета-каротин, ензими (ксилаза, амілаза), антиоксидант кислота аскорбінова (E 300).

Продукт може містити сліди алергенів: соєвих продуктів, насіння сезаму

Алергени у складі продукту виділені жирним шрифтом

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність: 1787,1 kJ(кДж) / 422,0 kcal (ккал);

жири – 5,8 g(г), з них насичені жирні кислоти – 0,7 g(г); вуглеводи – 75,4 g(г), з них цукри – 31,2 g(г), білки – 18,1g(г); сіль – 1,6 g(г)

Маса нетто: 10 кг Е. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки

Строк придатності: 12 місяців

Умови зберігання: температура не вище 25°С; відносна вологість повітря не вище 75%

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл., 81652, Україна
тел. (03261) 202 02