

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

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Суміш суха для приготування пампушків **ПАМПУШОК 10%**

рекомендується для приготування пампушків, донатсів, які випікаються у фритюрі,
булочок здобних, різдвяних виробів: плетенок, струців, калачів

Рецептура приготування пампушків:



НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг
Суміш «ПАМПУШОК 10%»	0,100
Борошно пшеничне в/г	0,900
Яйця	0,140
Маргарин	0,130
Дріжджі	0,070
Вода	0,350-0,370

Технологічні вказівки: змішати дріжджі з борошном, сумішшю «Пампушок 10%». З'єднати рідкі компоненти з борошном і замісити тісто м'якої консистенції, і поставити в тепле місце на 20 хв.

З готового тіста закатати кульки відповідної ваги, вистояти тістові заготовки у ферментаційній камері 45-50 хв. смажити у рослинному жирі 7-8 хв.

Рекомендації технолога в приготуванні:

1. Час замішування на спіральному тістомісі: 3 хв. на повільних обертах, 7-8 хв. на швидких обертах.
2. Температура тіста: 27-28°C, час спокою тіста: 20 хвилин, температура фритюра: 175-180°C
3. Час смаження: верх продукту -3 хвилини, низ продукту - 3 хвилини, знову низ продукту - 1-2 хвилини.

Склад: пудра цукрова, **клейковина пшенична суха**, сіль кухонна, **борошно пшеничне в/с**, емульгатор Панодан (Е 472е), барвник - бета-каротин, ароматизатор ванільний, антиоксидант аскорбінова кислота (Е300), ензими (альфа-амілаза, пентозаназа і ліпооксидаза)

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 1314,6 кJ(кДж) /314,5 kcal (ккал)

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту:

жири - 0,95 g(г), з них насичені жирні кислоти - 0,85 g(г); вуглеводи - 78,4g(г), з них цукри - 74,4g(г); білки - 3,1 g(г); сіль - 9,0 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°C; відносна вологість повітря не вище 75%

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.uawww.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.uawww.olimpium.com.ua

Булочки здобні з використанням суміші «Пампушок 10%»

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг		
	Булка «Молодіжна»	Ватрушка	Булочки з начинкою
ТІСТО			
Борошно пшеничне в/г	0,900	0,900	0,900
Суміш «ПАМПУШОК 10%»	0,100	0,100	0,100
Цукор	0,100		
Яйця	0,140	0,140	0,140
Маргарин	0,100	0,100	0,100
Дріжджі	0,070	0,070	0,070
Вода	0,29-0,31	0,29-0,31	0,29-0,31
НАЧИНКА			
		сирна	яблучна з корицею
Сир (9% жирн)		0,66	
Цукор		0,154	0,190
Яєчний білок		0,254	0,155
Крем заварний «Фортуна»		0,110	
Крем заварний «Сметанковий»			0,085
Маргарин		0,110	0,2
Кориця			0,015 0,02
Шарлотка яблучна			0,850

Технологічні вказівки:

з готового вибродженого тіста розкатати в пласт до товщини 3,0-3,5 мм.

Нанести начинку.

Сформувати рулети та порізати на куски 50-55 г.

(або 60-65 г). Викласти у форми або сформувати тістові заготовки у вигляді «сонечка».

Кінцева розстойка 60-70 хв. при температурі 32-34 °С.

Змастити яйцем або задекорувати посипкою.

Випічка протягом 15-18 хв. при температурі 180°С.

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-24(34)
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

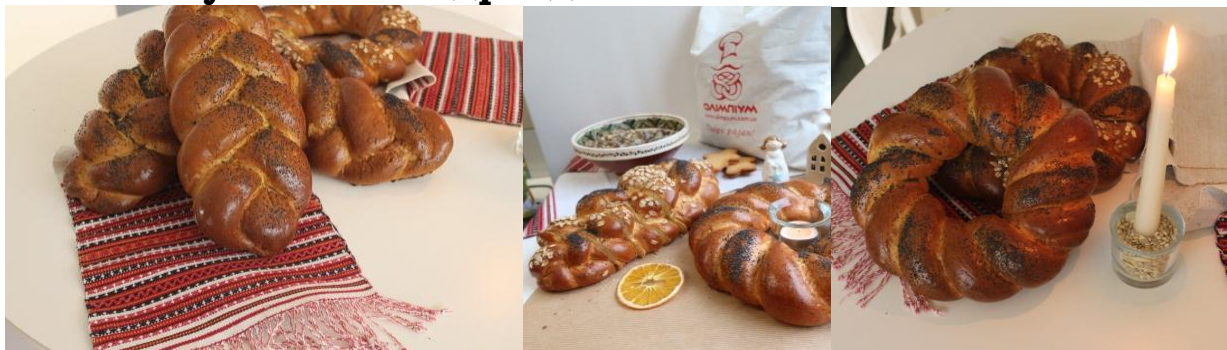


«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-24(34)
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

Різдвяні плетенки, струці, калачі на суміші тіста дріжджового «ПАМПУШОК 10%»



РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Кількість, кг
Суміш «Пампушок 10%»	1,00
Борошно вищого ґатунку	9,00
Яйця	0,50 / 0,50 для змащування
Маргарин (жирністю 82%)	1,20
Дріжджі пресовані	0,40
Вода	≈ 4,20 - 4,40
Всього:	≈ 16,30 - 16,50

Технологія приготування

Тісто для виробництва різдвяних виробів готується безопарним способом з борошна пшеничного в/г.

1. В діжу просіюють борошно, додають **суміш суху «Пампушок 10%»**, дріжджі, яйця, маргарин, воду згідно розрахунку. Тісто замішують 3 хв. на першій швидкості і 7-8 хв. на другій швидкості обертів тістомісильної машини. Температура тіста 28-29°C
2. Тісто залишають для відлежування на 20 хв. Виброджене тісто поділяють на заготовки відповідної маси, надають їм форми джгутів (кіс) і сплітають вироби, після чого укладають на підготовленні листи і направляють в ферментаційну камеру.
3. Розстоювання заготовок 50-60хв. при температурі 32-35°C і відносній вологості повітря - 75-80%. Готові заготовки вивозимо з ферментаційної камери, змащуємо яйцем та посипаємо маком чи пластівцями.
4. Випікати при температурі 190°C 20-25 хв.

Примітка: в середину джгутів (кіс) можна додавати різну начинку (мак, курагу, горіхи та інші наповнювачі за бажанням)

Юридична адреса:

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