

# Давайте перекусим!

Помимо традиционных сортов хлеба, на рынке появляются новые продукты, которые быстро завоевывают популярность покупателей не только в Европе и Америке, но и в России.

Следование актуальным тенденциям является обязательной задачей при оформлении прилавков и витрин. Отдельные сорта хлеба создаются для небольших групп потребителей или пользуются спросом в определенные периоды времени. Вполне оправданно ведется поиск устойчивых концепций, которые и в кризисные времена демонстрируют широкие возможности для хлебобулочных предприятий.

Перспективные направления появляются благодаря новому типу реализации продукции с учетом рыночных предпочтений. Идеальным, перспективным и новаторским направлением для хлебопекарных предприятий, кейтеринговых компаний и супермаркетов является снековая продукция. При создании этого нового и креативного ассортимента продукции используется имеющееся оборудование и новейшие технологии.

## Почему снеки?

Искусство хлебопечения, которое отличают богатые традиции, должно соответствовать современ-

ным требованиям, предполагающим своевременные изменения. Стремительный ритм современной жизни, многообразной в культурном отношении и ориентированной на успех, диктует свои правила. Люди тратят все меньше времени на приготовление полноценной еды. Все больший размах приобретает «фаст-фуд».

Тем не менее, в настоящее время основное внимание уделяется своевременному, качественному и полноценному питанию. Продукты должны быть вкусными и удобными, и производиться с учетом современных требований, предъявляемых к здоровому питанию.

## Почему едят снеки?

Снеки можно есть круглосуточно! На завтрак, когда нет времени само-

стоятельно приготовить бутерброды, во время обеденного перерыва для разнообразия, если то, что предлагается в столовой, не возбуждает аппетит, или вместо легкой вечерней трапезы по дороге в кинотеатр или к друзьям. Снеки являются идеальной едой в любое время.

Снекам, которые не привязаны к определенному времени суток, отдают предпочтение различные группы потребителей. Питательные снеки для школьников, вкусные и сладкие батончики на десерт или мини-снеки из азиатской кухни на ужин. В обществе наблюдается интерес к новым и привлекательным хлебобулочным изделиям, которые знакомят нас с особенностями национальных кухонь других континентов.

Ешьте там, где удобно, наслаждайтесь едой со всего света. Закуски из

креветок и имбиря, чабатта с моцареллой и бальзамическим уксусом или хачапури – вот только некоторые идеи, которые демонстрируют креативность мастеров-хлебопеков, предлагающих большое количество вариантов. В снеках, производимых на хлебобулочных заводах, кроется огромный потенциал!

## Что такое снеки?

Как правило, под снеками подразумевают сладкие батончики, бутерброды или пищу на вынос. Аналитики считают, что производство снековой продукции на заводах хлебопекарной отрасли приобретет в будущем большой размах. Наряду с привычными классическими бутербродами и багетами производители часто предлагают горячие закуски, популярность которых растет. Холодные или горячие, разогреваемые в магазине, уже готовые или приготовленные на глазах у покупателя, снеки отличаются разнообразием и широким диапазоном привлекательных возможностей.

Промышленное изготовление и продажа снеков на прилавках супермаркетов отличает многообразие вариантов в сочетании со специальной упаковкой. Фирма Agrano International предлагает новую и инновационную концепцию продукции под маркой **SNACKArt** для производителей снеков с использованием полуфабрикатов для хлебопекарной промышленности. Предлагаемый ассортимент включает в себя различ-



ные идеи для производства снеков с применением различных смесей для выпечки и оборудования, имеющегося на предприятии. Комбинированные концепции представления продукции обеспечивают успешное начало продаж.

Более подробную информацию о продукции под маркой **SNACKArt** Вы можете узнать на стендах 7.А.5 и 3.В.6.1 фирмы «Алитет» – официального дистрибьютора компании

Agrano International в рамках московской выставки «Современное хлебопечение-2011» с 10 по 13 октября.

**SNACK  
ART**  
inspired by **AGRANO**

## Профайл компании



**ЗАО «Алитет»**  
192236, Санкт-Петербург,  
ул. Белы Куна, дом 34 А.  
Тел.: (812) 458-81-10, 334-91-27  
(812) 334-91-29, 718-66-07  
E-mail: svetlana@alitet.com  
www.alitet.com

ГК «Алитет» является официальным партнером ведущих европейских производителей ингредиентов и оборудования. Компания работает на рынке с 1999 года, располагает 6 представительскими в разных федеральных округах Российской Федерации: Санкт-Петербурге, Москве, Екатеринбурге, Новосибирске, Саратове, Краснодаре. С сентября 2002 года Группа Компаний «Алитет» начала внедрение собственных демонстрационных залов во всех филиалах для проведения презентаций, семинаров, мастер-классов с уча-

стием европейских специалистов – представителей фирм-партнеров.

Высококвалифицированные сотрудники компании оказывают профессиональные консультации по выбору сырья; подбору инвентаря, оборудования, помогут спроектировать, произвести пусконаладочные работы, разработать технологические карты, обучить персонал, оказать гарантийное и постгарантийное обслуживание оборудования. ГК «Алитет» - создатель нового стандарта на рынке: «...от проекта до продукта...».

# Томато Маки



## СОВЕТ!

Вы можете заморозить испечённые слои и использовать их по мере необходимости. Маки можно готовить непосредственно на глазах у клиентов по их требованию.



## БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА

Гранопан Томато	0,400 кг
Пшеничная мука	1,300 кг
Кетчуп	0,250 кг
Масло	0,150 кг
Дрожжи, свежие	0,120 кг
Молоко	0,600 кг

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Время замеса:	мин. медленно и 6 мин. быстро
Температура теста:	26°C
Отдых:	60 мин.
Вес изделий:	750 г/шт.

Раскатайте тесто в пласт размером 60 x 40 см. Выложите на смазанный противень и проколите тесто вилкой.

Время брожения теста:	до готовности
Температура выпечки:	250° С с паровлажнением
Время выпечки:	6 мин.

Сразу же после того, как вынете тесто из духовки, снимите его с противня и смажьте оливковым маслом.

После того, как слой хлеба остынет, распределите на нем сливочный сыр и посыпьте оставшимися ингредиентами.

Разделите слой хлеба на две части размером 60 x 20 см.

Начните снизу и аккуратно скатайте слой хлеба.

Смажьте сливочным сыром и добавьте жареные семена кунжута или сушеные травы.

## НАЧИНКА ИЗ СЫРА

Сливочный сыр	0,200 кг
Горгонзола	0,050 кг
Груши, нарезанные кубиками	0,050 кг
Грецкие орехи, рубленые	0,025 кг

## НАЧИНКА ИЗ БЕКОНА

Сливочный сыр	0,200 кг
Бекон, жареный	0,100 кг
Травы	по вкусу

## ДЕКОРАЦИЯ

Сливочный сыр, кунжут, жареные травы и сушёные листья водоросли нории.

# Шоколадно-фруктовый бар



## БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА

Гранопан Мон Вилаж	2,600 кг
Пшеничная мука	0,900 кг
Сахар	0,200 кг
Дрожжи, свежие	0,040 кг
Йогурт	0,400 кг
Мед	0,200 кг
Масло	0,200 кг
Вода, холодная(около)	1,700 кг

Добавить в конце замеса:	
Шоколадные дробсы	0,600 кг
Миндаль, рубленый и жареный	0,300 кг

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Время замеса:	4 мин. медленно и 12 мин. быстро
Температура теста:	26° С – 27° С
Отдых:	20 мин.
Вес изделий:	65 г/шт.

Сформируйте кусочки теста и положите их в силиконовую форму. Накройте бумагой для выпечки и поставьте в холодильник.

Время отлежки в холодильнике:	12 – 24 часов
Температура выпечки:	230° С, с понижением до 210° С
Время выпечки:	20 – 25 мин. с паровлажнением, открыть заслонку по истечении 10 мин. выпечки

Украсить изделия кувертюром и фруктовой начинкой.

## СОВЕТ!

Всегда посыпайте тесто либо штрейзелем, либо мукой, либо накрывайте бумагой для выпечки, прежде чем поставить в холодильник!



## БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА ДЛЯ МАФФИНОВ

Для маффинов разделите тесто после отдыха на куски по 70 г. Положите 30г миндальной начинки в середину теста. Защипите тесто над начинкой и положите защипом вниз в силиконовую форму для маффинов. Украсьте штрейзелем.

## ДЕКОРАЦИЯ

Фруктовая начинка: клубничная или апельсиновая.  
Альтернатива: клубничный или апельсиновый кувертюром с джемом.

SNACK  
ART

inspired by AGRANO

Рецептуры Agrano предоставлены компанией "Алитет"