

Презентация на тему «Французская выпечка»

Подготовила:
преподаватель профессиональных
модулей Голуб Е.А

Круассан шоколадный



**На сливочном
масле**

- Круассан, богато наполненный изумительной начинкой из горького шоколада, оставит у вас незабываемое послевкусие, ведь его нежную сладость прекрасно оттеняет легкая шоколадная горчинка.
 - На натуральном сливочном масле
 - Декорированный шоколадной крошкой из настоящего бельгийского шоколада
 - Код: 4131
 - Масса нетто (з): 85 гр.
 - Срок годности (з): 9 мес.
 - Укладка: 76 шт./короб
- Размораживание:
30 минут
- Выпечка: 160 - 180 °C
20-25 минут



Круассан сливочный

- Ощутите природную нежность и легкость натурального сливочного масла в классическом французском круассане.
- Продукт с восхитительным ароматом и нежным сладко-сливочным вкусом, который тает во рту.
- Содержание масла 25,5%
- Код: 4128
- Масса нетто (з): 40 гр.
- Срок годности (з): 12 мес.
- Укладка: 130 шт./короб

Выпечка: 170-175 °С

20-30 минут

**На сливочном
масле**



Миникруассан

- Миникруассан-это продукт на «один укус». Он идеально подойдет для утренней чашки чая или кофе.
- Миникруассан-это прекрасная возможность побаловать себя и поделиться любимым лакомством с друзьями и близкими.

- Код: 4130

Выпечка: 160 - 165 °C

- Масса нетто (з): 25 гр.

20 – 25 минут

- Срок годности (з): 12 мес.

- Укладка: 200 шт./короб



Кармашек с изюмом и яблоками

- Кармашек – это слоено-дрожжевое изделие необычной формы с очень вкусной начинкой из крупных кусочков сладких яблок и изюма.
 - Сочетание ароматных яблок и слоено-дрожжевого теста — лучшее, что можно придумать.
 - Код: 9101
 - Масса нетто (з): 100 гр.
 - Срок годности (з): 6 мес.
 - Укладка: 45 шт./короб
- Размораживание:
30 - 90 минут
- Выпечка: 180-210°C
15 ± 2 минут



Рулет с повидлом и изюмом

- Интересный рулет из слоено-дрожжевого теста с нежнейшей начинкой из яблочного конфитюра и изюма.
- Рулет с повидлом и изюмом - классический вкус, знакомый с детства, а манящий яблочный аромат будет дарить Вам летнее настроение круглый год!

● Код: 9152

Размораживание:

● Масса нетто (з): 100 гр.

30 – 90 минут

● Срок годности (з): 6 мес.

Выпечка: 180-210°C

● Укладка: 35 шт./короб

15 ± 2 минут



банановой начинкой

- Волшебный банановый вкус в слоено-дрожжевом тесте, которое просто тает во рту...
 - Сверху язычок украшен хрустящей и нежной отделочной крошкой «штрейзель».
 - Код: 9191
 - Масса нетто (з): 85 гр.
 - Срок годности (з): 6 мес.
 - Укладка: 45 шт./короб
- Размораживание:
30 – 90 минут
Выпечка: 170-190°C
16 ± 2 минут



СОСИСКОЙ

- Необычайно сочная нежнейшая сосиска, завернутая в аппетитную оболочку из хрустящего бездрожжевого теста, покрытое румяной золотистой корочкой, просто не сможет оставить Вас равнодушными.
- Слойка с сосиской – настоящая классика, любовь к которой рождается с детства и остается с нами на долгие годы...

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| ● Код: 9022 | Размораживание: |
| ● Масса нетто (з): 100 гр. | 30 – 60 минут |
| ● Срок годности (з): 6 мес. | Выпечка: 180-210°C |
| ● Укладка: 50 шт./короб | 15 ± 2 минут |



Слойка с капустой

- Слойка с капустой –это тонкое хрустящее бездрожжевое тесто, вкуснейшая начинка из натуральной белокочанной капусты, аккуратная форма и максимум удовольствия от непревзойдённого вкуса!
 - Слойка с капустой –это традиционная выпечка, которая идеально подходит как к праздничному столу, так и к ежедневному чаепитию.
 - Код: 9059
 - Масса нетто (з): 80 гр.
 - Срок годности (з): 6 мес.
 - Укладка: 60 шт./короб
- Размораживание:
30 – 60 минут
Выпечка: 180-210°C
15 ± 2 минут



Слойка с картофельной начинкой

- Вкуснейшая, ароматная и сытная слойка с невероятно вкусной, мягкой и нежной, как пюре, картофельной начинкой в сочетании с аппетитным бездрожжевым тестом – подарит Вам истинное наслаждение вкусом.
- Картофель содержит в себе практически все аминокислоты, встречающиеся в растениях, в том числе и незаменимые, а также он является источником многих минеральных веществ.

- Код: 9061
- Масса нетто (з): 80 гр.
- Срок годности (з): 6 мес.
- Укладка: 60 шт./короб
- Размораживание:
30 – 60 минут
Выпечка: 180-230°C
15 ± 2 минут



Пончики

- Это кулинарное лакомство по праву занимает одну из лидирующих позиций среди кондитерских изделий.
- Сладкое дрожжевое тесто, обжаренное в масле, покрытое сахарной глазурью и украшенное разноцветной посыпкой.
- Продукты готовы к употреблению после быстрой разморозки.



Пончики



Код: 4169

Масса нетто (з): 53 гр.

Срок годности (з): 12 мес.

Укладка: 48 шт./короб

Пончик ванильный



Код: 4163

Масса нетто (з): 58 гр.

Срок годности (з): 9 мес.

Укладка: 48 шт./короб

Пончик «Клубника»



Код: 4168

Масса нетто (з): 53 гр.

Срок годности (з): 12 мес.

Укладка: 48 шт./короб

Размораживание:

Пончик шоколадный

30 – 60 минут



пирожки домашние

- Домашние пироги и пирожки со сладкими начинками из яблока и вишни, а также невероятно сытные и вкусные пироги с капустой, мясом и творогом.
- Поверхность пирога домашнего с творогом украшено изящной сеточкой из теста с просветом начинки.
- Соотношение начинки и теста примерно 50:50



Багет зерновой

- Затемненный багет с удивительной корочкой, при отламывании которой раздается легкий приятный хруст. Сверху изделие обильно посыпано зернами и маком.
- Зерновой багет может быть прекрасной основой для бутербродов или просто вкусным дополнением к хлебной корзине.
- Код: 9187
- Масса нетто (з): 210 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 16 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C

6 ± 2 минут



Минибагет

- Небольшая форма классического багета с тонкой хрустящей корочкой и мягким ароматным мякишем.
- Багет также можно разрезать вдоль и положить в него ветчину, сосиску, сыр или лист салата. Получится прекрасное блюдо для подачи к праздничному столу.
- Просто и вкусно!
- Код: 9186
- Масса нетто (з): 130 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 26 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C

6 ± 2 минут



Минибагет с

луком

- Идеальный вариант для любителей лука в выпечке. Багет не только пропитывается манящим луковым ароматом, но и становится хрустящим снаружи и мягким внутри.
- А если багет разрезать пополам, то можно заметить аппетитные кусочки лука в тесте.
- Минибагет с луком станет прекрасным дополнением к любому основному блюду.
- Код: 9188
- Масса нетто (з): 130 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 26 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C

6 ± 2 минут



Багет с отрубями

- Багет с тонкой аппетитной корочкой, нежным мякишем, насыщенным ароматом ...
- Входящие в его состав отруби подарят Вам не только насыщенный вкус, но и помогут укрепить здоровье...
- Отлично подойдет для подачи к супам и горячим блюдам.
- Багет также можно разрезать вдоль и положить в него ветчину, сосиску, сыр или лист салата.
- Код: 9181
- Масса нетто (з): 210 гр.
- Срок годности (з): 9 мес.
- Укладка: 16 шт./короб
- Выпечка: 190 - 230°C
8 ± 2 минут



Минибагеты

- Небольшие хрустящие багеты с чесночным маслом или соусом из томатов и трав. Обладают ярким притягательным ароматом, а неповторимые сочетания начинок придают багету пикантный вкус.
- Поперечные разрезы позволяют легко разделить его на части.
- Горячий, мягкий, пропитанный ароматным сливочным маслом багет не оставит Вас равнодушными!



Ы



Минибагет оригинальный с **чесночным маслом**

Код: 9094

Масса нетто (з): 130 гр.

Срок годности (з): 4 мес.

Укладка: 24 шт./короб



Минибагет оригинальный с **томатом и травами**

Код: 9095

Масса нетто (з): 130 гр.

Срок годности (з): 4 мес.

Укладка: 24 шт./короб

Выпечка: 190 - 230°C

10 ± 2 минут



Тесто

- Известно, что чем больше слоев в выпечке, тем она воздушнее и нежнее. А если слоев... 240, как в нашем тесте?
- Такое тесто так просто не приготовишь, а вот печь из него вкусные пироги, ватрушки, слойки и печенье легко и удобно.
- Никогда еще не было так просто разнообразить свой ассортимент не просто вкусной, а очень вкусной выпечкой!



Тесто

- **Тесто слоеное дрожжевое**

- Код: 1543

- Масса нетто (з): 500 гр.

- Срок годности (з): 4 мес.

- Укладка: 16 шт./короб

Размораживание:

15 – 20 минут

Выпечка: 200 – 220°C

15 – 18 минут

- **Тесто слоеное бездрожжевое**

- Код: 1560

- Масса нетто (з): 500 гр.

- Срок годности (з): 12мес.

- Укладка: 16 шт./короб

Размораживание:

15 – 20 минут

Выпечка: 220 – 230°C

15 – 18 минут



«Вишневый шоколад»

- Это нежное слоеное изделие с восхитительным ароматом и непревзойденным ванильным вкусом.
- ... Солнцем насыщенные тёмно-красные сочные спелые вишни...
- ... Кремово-ванильный легендарный бельгийский белый шоколад из лучших сортов какао-масла и свежайшего молока...
- Код: 4138
- Масса нетто (з): 100 гр.
- Срок годности (з): 12 мес.
- Укладка: 48 шт./короб
- Размораживание:
30 минут
- Выпечка: 160 - 180°C
20 - 25 минут



Булочки «KORVAPUUSTI»



Булочка «Korvapuusti» с корицей

Код: 9220

Масса нетто (з): 80 гр.

Срок годности (з): 6 мес.

Укладка: 35 шт./короб



Булочка «Korvapuusti» с маком

Код: 9221

Масса нетто (з): 80 гр.

Срок годности (з): 6 мес.

Укладка: 35 шт./короб

Размораживание:

60 – 80 минут

Выпечка: 160 - 170°C

15 ± 5 минут