



Збірник рецептур виробів на заквасках « Вінець смаків»



Драйвери вибору



ХЛІБ

- 1 ► Смак
- 2 ► Свіжість
- 3 ► Ціна

Смак залишається
ключовим фактором
вибору для споживачів

Сапоре

Широкий асортимент заквасок на
будь-який смак, для будь-якого хліба



для підсмаженого та більш глибокого смаку.



Сапоре
Ріголетто



Сапоре
Байота



Сапоре
Оберто



Сапоре
Саломе

ЧІАБАТА КЛАСИЧНА

ІНГРЕДІЄНТИ	%	г
Пшеничне борошно	100	1000
Закваска суха Сапоре Ріголетто	1	10
Поліпшувач Дабл Бейк Рустік	1,5	15
Вода (±)	85	850
Сіль кухонна	2	20
Клейковина пшенична	3	30
Дріжджі пресовані	1,6	16
Всього тіста		1941

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості; 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	24-25°C
Бродіння	60-90 хвилин, в умовах цеху
Розділка	200 г

ФОРМОВКА

Формовка	поділити тісто за допомогою шпателя на прямокутні шматочки
Кінцева вистійка	40-60 хвилин, при температурі 34 °C та 75-80% вологості

ВИПІКАННЯ

Температура	235-225 °C- подова піч, з пароволоження
Час випічки	20-25 хвилини



НОТИ



ТЮСТ



ПОПКОРН

77% українських
споживачів віддають
перевагу традиційним
зрозумілим смакам.



Source: Taste Tomorrow by Puratos2025





Тост на заквасці

збагачений пшеничними волокнами

ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г
Тісто		
Загальна кількість борошна	100	1000
Борошно пшеничне в/г	100	1000
Сіль	1,7	17
Дріжджі пресовані	3	30
Цукор-пісок	1	10
Маргарин Арісто Пане НФ	1	10
Поліпшувач Софт'р Преміум	1	10
Закваска Сапоре Байота	5	50
Вода	60	600
Всього		1727

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості; 10 -12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	без бродіння
Розділка	570 г

ФОРМОВКА

Формовка	сформувати виріб, покласти в форму для тостового хліба
Фінальна вистійка	60-70 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості.

ВИПІКАННЯ

Температура	220-190 °C- ротаційна піч, без парозволоження
Час випічки	27-29 хвилин

Тренд:

Менші порції та корисні альтернативи — однаково популярні шляхи до здоровішого харчування.

ХЛІБ КВАСЕНЬ

ІНГРЕДІЄНТИ	%	г
Пшеничне борошно 1г	50	500
Борошно житнє обдирне	42	420
Солод житній ферментований	4	40
Солод ячмінний карамельний	2	20
Клейковина пшенична	2	20
Сіль кухонна	2.2	22
Дріжджі хлібопекарські пресовані	2,5	25
Цукровий сироп Лейпомо	5	50
Закваска суха Сапоре Оберто	6	60
Суха суміш Ізі Фреш рай	6	60
Вода (±)	75	750
Всього тіста		1967

ЗАМІС	
Заміс	4 хвилини на 1 швидкості; 12-14 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	27-28°C
Бродіння	30-40 хвилин
Розділка	930 г
ФОРМОВКА	
Формовка	сформувати виріб. Покласти в форму з лози.
Кінцева вистійка	60-70 хвилин, при температурі 35 С, вологості 75-80%
ВИПІКАННЯ	
Температура	230-210 °С- подова піч, з пароволоженням
Час випічки	35-38 хвилини

Як ви
визначаєте
якість?

54% споживачів
визначають якість хліба
за його запахом та
ароматом





ХЛІБ НАРВСЬКИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г
Заварювання на 2.5-3 години		
Зерна пшениці пророщені висушені	5	50
Борошно пшеничне цільнозмелене	15	150
Вода 100 °C	50	500
Тісто		
Борошно пшеничне 1г	60	600
Борошно пшеничне цільнозмелене	15	150
Борошно житнє сіяне	10	100
Клейковина пшенична суха	2	20
Сіль	2,2	22
Закваска рідка Сапоре Саломе	3	30
Закваска Сапоре Травіата	2	20
Суха суміш Ізі Фреш Рай	3	30
Цукор-пісок	3	30
Дріжджі пресовані	3	30
Вода	40	400
Всього тіста		2132

НОТИ



СОЛОДОВИЙ



КАВА



ФУНДУК

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 12-14 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	30 хвилин
Розділка	поділити тісто на порційні куски по 0,700 кг

ФОРМОВКА

Формовка	сформувати виріб у вигляді батону, покласти для бродіння в форму з лози
Кінцева вистійка	60-70 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості

ВИПІКАННЯ

Температура	230-220 °C- подова піч, з пароволоженням
Час випічки	28-30 хвилин

ДЛЯ ФРУКТОВОГО ТА КИСЛОГО СМАКУ



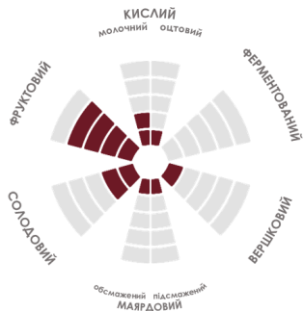
Сапоре
Травіата



Сапоре
Медя

ЖИТНІЙ ПАРОСТОК

ІНГРЕДІЄНТИ	%	г
Пшеничне борошно в/г	92	920
Борошно з пророщеного жита	8	80
Вода	85	850
Сіль харчова	2	20
Клейковина суха пшенична	3	30
Дріжджі пресовані	1.6	16
Зерна жита пророщені ферментовані	20	200
Поліпшувач Дабл бейк Рустік	1.5	15
Закваска суха Сапоре Травіата	1.5	15
Всього тіста		2146



НОТИ



ВИНОГРАД



ЗЕЛЕНЕ ЯБЛУКО



СОЛОДОВЕ БОРОШНО

ЗАМІС

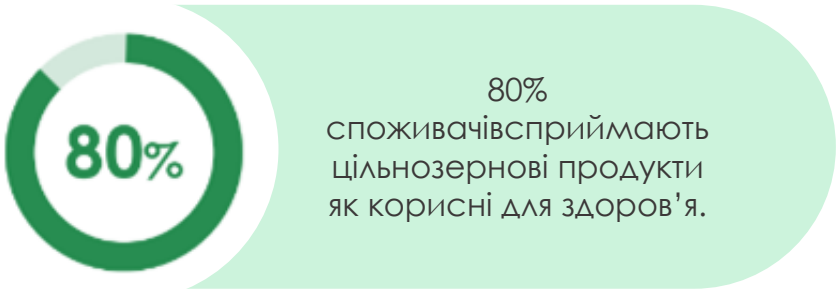
Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 12-14 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	30 хвилин
Розділка	поділити тісто на порційні куски по 0,700 кг

ФОРМОВКА

Формовка	сформувати виріб у вигляді батону, покласти для бродіння в форму з лози
Кінцева вистійка	60-70 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості

ВИПІКАННЯ

Температура	230-220 °C- подова піч, з пароволоженням
Час випічки	28-30 хвилин



2 Source: Puratos proprietary consumer research Taste Tomorrow 2023 (more than 20,000 consumers interviewed).





ХЛІБ САН-ФРАНЦИСКО

ІНГРЕДІЄНТИ	%	г
Тісто		
Борошно пшеничне 1 г	100	1000
Клейковина суха пшенична	2	20
Дріжджі пресовані	2,5	25
Сіль	2,2	22
Цукор-пісок	4	40
Олія рослинна рафінована	3	30
Поліпшувач Дабл Бейк Рустік	1,5	15
Закваска суха Сапоре Медея	1,5	15
Вода	75	750
Всього		1917

ЗАМІС

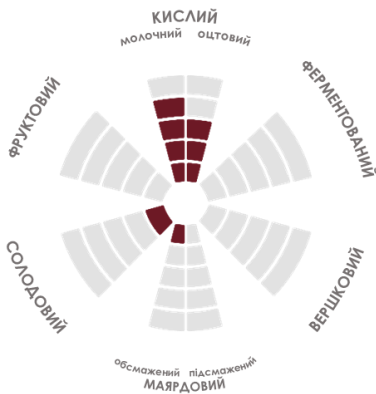
Заміс	4 хвилини на 1 швидкості; 10 -12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	30-40 хвилин, в умовах цеху
Поділ	950 г
Попередня вистійка	15 хвилин

ФОРМОВКА

Формовка	сформувати кулькою
Кінцева вистійка	60-70 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості.

ВИПІКАННЯ

Температура	235-220 °C- подова піч, з парозволоженням
Час випічки	30-35 хвилин



НОТИ



ОЦЕТ



СМЕТАНА

Споживачів хотіли б
скуштувати екзотичні смаки
з інших куточків світу.

64%
GLOBAL

Source: Taste Tomorrow by Puratos - trends survey

для більш м'якого та вершкового смаку



Сапоре
Мадре



Сапоре
Кармен50



ПАНЕТТОН КЛАСИЧНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ	%	г
Перше тісто (опара)		
Борошно пшеничне	70	700
Закваска суха Сапоре Мадре	15	150
Сухе молоко	4	40
Сіль	0,9	9
Цукор-пісок	6	60
Дріжджі	0,1	1
Яєчні жовтки	10	100
Поліпшувач Софт'р Мелтінг	1,5	15
Вода	50	500
Масло вершкове	20	200
Всього	1775	
Друге тісто		
Опара	1775	
Вода	50	
Борошно пшеничне	300	
Цукор-пісок	300	
Мед	30	
Яєчні жовтки	150	
Масло вершкове	200	
Масло кокосове	30	
Сухофрукти	700	
Всього	3535	

ЗАМІС (опара)	
Заміс	20 хвилини на 1 швидкості
Температура тіста	24-26°C
Бродіння	12 годин при температурі 24°C та відносної вологості 70%. Тісто має збільшитися в об'ємі в чотири рази.
Заміс	25-30 хвилин на 1 та 2 швидкості
Температура тіста	26-28°C
Поділ	1040 г
Попередня вистійка	10 хвилин
ФОРМОВКА	
Формовка	сформувати кулькою та покласти її у форму для панеттоне.
Кінцева вистійка	240-300 хвилин, при температурі 30 °C та 75% вологості.
Декорування	Покрити глазурью Сансет Глейз, зробити хрестоподібний надріз і покладіть зверху маленький шматочок вершкового масла.
ВИПІКАННЯ	
Температура	180 °C
Час випічки	55 хвилин

БРІОШ

ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г
Борошно пшеничне в/г	98	980
Клейковина суха пшенична	2	20
Молоко сухе знежирене	5	50
Поліпшувач Софтр Мелтінг CL	1	10
Поліпшувач Tigris Sdoba/ Tigris Здоба	0.3	3
Цукор-пісок	16	160
Сіль	0.5	5
Дріжджі пресовані	4.5	45
Закваска рідка Сапоре Кармен	15	150
Закваска суха Сапоре Медея	1	10
Маргарин Арісто Пане HF	20	200
Вода	55	550
Всього тіста		2183

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 12-14 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	30-40 хвилин, в умовах цеху
Поділ	поділити на порційні шматки 60 г х 6 шт

ФОРМОВКА

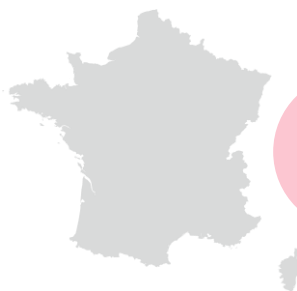
Формовка	сформувати тісто у вигляді кульок, покласти у форму по шість штук
Кінцева вистійка	60-70 хвилин, при температурі 30 °C та 75% вологості

ВИПІКАННЯ

Температура	170-175 °C- ротаційна піч, без парозволоження
Час випічки	20 хвилин



FRANCE



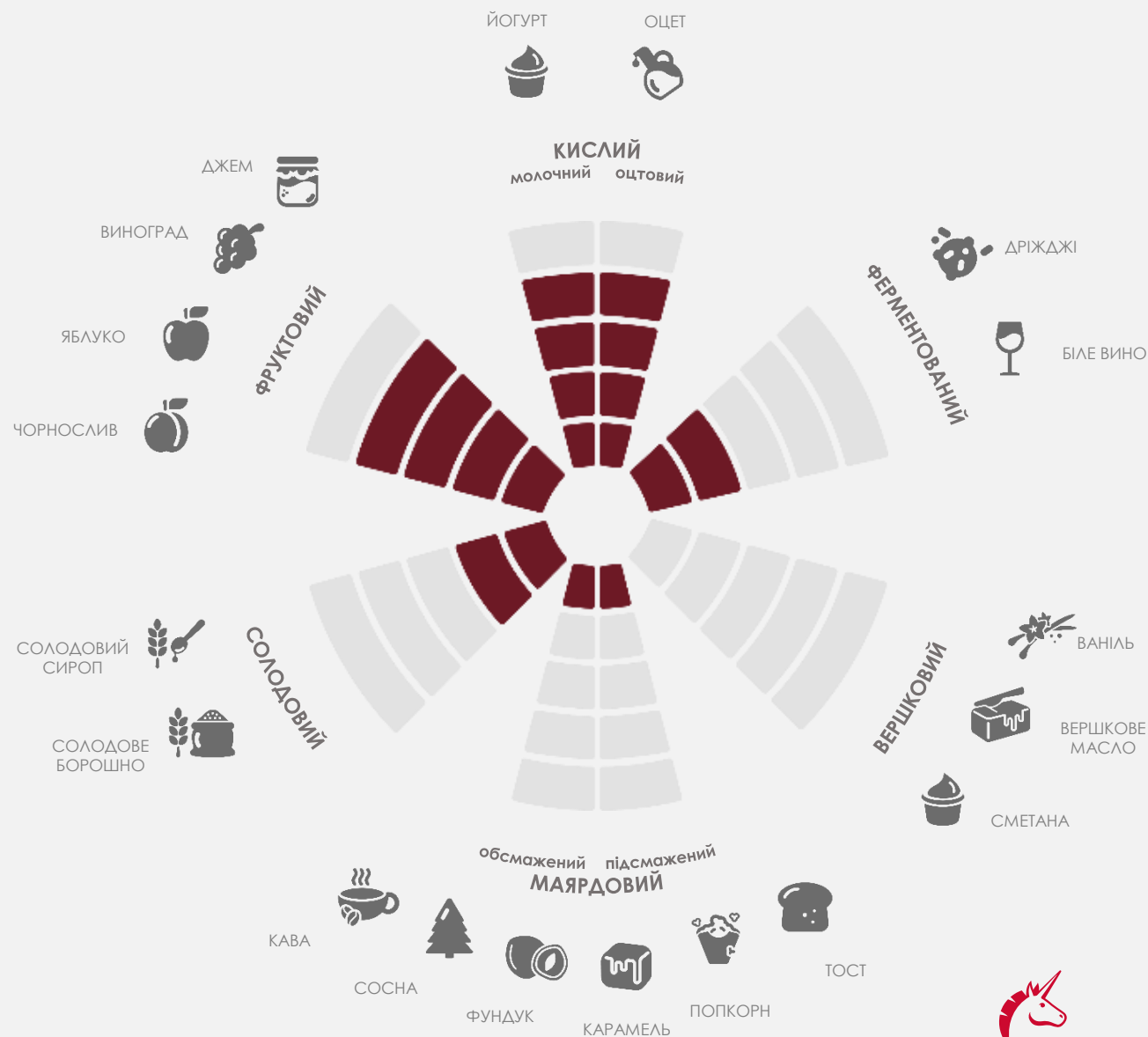
Чи знали ви:

Що існує понад 30 видів бріошів тільки на території Франції?

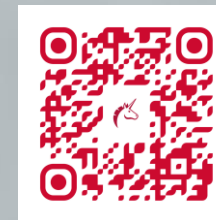
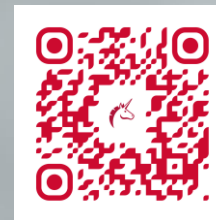


Смаковий
млинок Пуратос
описує
унікальний
смаковий вплив
кожної закваски
Сапоре на хліб.

Створіть свій унікальний
смак хліба за допомогою
Сапоре!



Слідкуйте за нами в Фейсбук та Інстаграм



За більш детальною інформацією звертайтеся
до свого регіонального менеджера

Збірник рецептур виробів на заквасках « Вінець смаків»

