**в Сибири**

**Выпуск № 11 (декабрь 2014)**

Канун Нового года. За окном сияет белизной снег. Вовсю продаются запашистые елки. Яркие разноцветные игрушки и мишура радуют глаз. Предновогодняя суета с покупкой подарков и подготовкой к праздничному столу. И просто суета…деловая, мировая, жизненная. Что хочется сказать? Всё меняется, вертится, крутится, падает и поднимается. Самое ценное в нашей жизни – это мы и окружающие нас люди: родные, близкие, друзья, коллеги, партнеры. А ещё - добро, любовь, дружба, уважение, честность. И всё это взаимосвязано. Поэтому желаем вам, наши друзья и партнеры, встретить этот Новый год с теплом в душе и в окружении дорогих и любимых людей! Спасибо вам за работу в этом году, и пусть следующий год будет плодотворным для вас и вашего дела!

А теперь почитайте нашу завершающую 2014 год газету. *bq*

**Актуальные тенденции питания**

Безглютеновое питание сегодня набирает популярность в мире. Всё больше людей хотят вести здоровый образ жизни и соблюдают всевозможные диеты. А для болеющих целиакией исключение из рациона глютена является жизненно важным.

Предложите вашим покупателям ассортимент безглютеновых продуктов на основе новой смеси **МАФФИН-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ** от IREKS gmbH.

С этой 100%-ной смесью вы быстро и просто получаете качественную и вкусную безглютеновую выпечку: маффины, пироги, печенье, кантуччи. И ещё благодарность ваших покупателей. ab

**Посольский хлеб – очень оригинальный и вкусный**

Многим из вас уже давно известна смесь **ФИТНЕС МИКС**. А этот чудо-хлеб пробовали ещё не все. Пшенично-ржаной хлеб, чуть сладковатый, с сочным мякишем, он даже своим видом обещает вкус и пользу. Возьмите у нас рецептуру, смесь (если нужно, дадим ещё технологаG:\Ресурсы общего пользования\TRI-R\Менеджер\папка менеджера здесь\Наташа\Смайлы\ad.gif) и давайте печь **Посольский**. Очень хочется видеть его в магазинах, покупать и есть на завтрак, обед и ужин.

**Булочки Кнакер к столу**

Давайте вспомним еще одну отличную зерновую смесь **КОРНКНАКЕР**, тоже давний продукт **ИРЕКС**. Уникальная по составу, она содержит ржаной шрот из целого зерна, соевый шрот, специи, семена льна и подсолнечника, кунжут, солодовую муку, очищенный горох и пшеничные отруби.

На основе смеси можно делать пшеничный и пшенично-ржаной варианты хлеба. Пробуйте, сравнивайте и делайте свой Кнакер.

**Фокачча - это так по-итальянски**

Любителей итальянской кухни в России много. И хлеб в этой кухне занимает особое место.

На основе смеси **ЧИАБАТТА** можно делать и разные варианты одноименного хлеба, и традиционную итальянскую пшеничную лепешку Фокачча.

Вот вам рецептура:

|  |  |
| --- | --- |
| **НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ** | **ДОЗИРОВКА** |
| Мука пшеничная в/с | 70,00 кг |
| **ЧИАБАТТА** | 20,00 кг |
| **ПИА-ДО МИКС** | 10,00 кг |
| Масло оливковое | 5,00 кг |
| Дрожжи прессованные | 2,00 кг |
| Соль | 1,60 кг |
| Вода | по расчету |

### ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста (I+II скорость), мин 4 + 15

Температура теста после замеса, °С 24 - 26

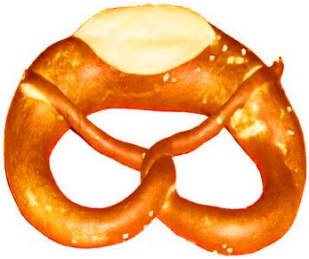
Продолжительность брожения теста, мин 60 - 90

Продолжительность расстойки, мин 20 – 40

Температура выпечки (посадочная → основная), °С 230 →190

Продолжительность выпечки, мин 25 – 30

**Брецели набирают популярность**

Традиционный немецкий крендель к пиву пришелся по вкусу производителям и покупателям Сибири. Румяный, аппетитный, необычный по форме, посыпанный крупной солью либо сладкий. **Считается, что три отверстия этого кренделя символизируют Троицу, и что он приносит удачу, процветание и духовную целостность.**

**Хотим, чтобы он принес удачу вам и вашим покупателям. G:\Ресурсы общего пользования\TRI-R\Менеджер\папка менеджера здесь\Наташа\Смайлы\ad.gif**

**А поможет в этом специальная паста ИРЕКС БРЕЦЕЛЬБАК для производства брецелей и других хлебобулочных изделий. Она улучшает** структуру теста, обеспечивает стабильность тестовых заготовок, позволяет механизировать процесс разделки.

Ваши брецели получаются вкусные, ароматные и с хорошей структурой мякиша.

Кроме этого, пасту можно использовать в приготовлении булочек для гамбургеров. Она им даёт характерную мелкую пористость и необыкновенную мягкость. Любители гамбургеров знают в этом толк. ab

**Печенюшные радости**

Уже столько всякого печенья придумано, а все равно хочется чего-то нового. **Гречневое печенье**, почему бы и нет?! G:\Ресурсы общего пользования\TRI-R\Менеджер\папка менеджера здесь\Наташа\Смайлы\ad.gif Вкусное, ароматное, необычное – радуйте своих покупателей.

Вот рецептура:

|  |  |
| --- | --- |
| **НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ** | **ДОЗИРОВКА** |
| Мука пшеничная в/с | 80,00 кг |
| **ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ** | 20,00 кг |
| Меланж | 16,70 кг |
| Маргарин | 61,10 кг |
| Сахар | 33,30 кг |
| Соль | 2,22 кг |
| Вода, около | 20,00 л |

**Приготовление:** смесь **ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ** замочить в соотношении 1:1 и оставить набухать в течение часа. Сбить до однородной консистенции сахар, маргарин (15 мин), добавить меланж и сбить ещё 8 мин. Масса должна быть воздушной. Затем добавить предварительно замоченную смесь, тщательно перемешать. В последнюю очередь добавить муку, перемешать. Готовое печенье можно отделать сахарной пудрой.

**Температура выпечки:** около 200°C

**Время выпечки:** 16 мин.

**Уже думаем о ПАСХЕ**

Праздник Пасхи – ответственный период для производителей. Куличи – главный символ праздника. Они должны быть красивые, вкусные и разные, чтобы каждый покупатель выбрал на свой вкус. Поэтому уже начинаем готовиться к Пасхе.

Чтобы получить **Пасхальное предложение** с рецептурами куличей, позвоните нам или напишите.

Также, при желании и возможности, приглашаем вас посетить **технологический семинар по куличам.** Он состоится **28 января 2015 г.** в учебном центре ООО «ИРЕКС» в Москве. В программе семинара:

- ассортимент дрожжевых и бездрожжевых куличей на основе смесей ИРЕКС и ТРИЭР;

- варианты отделки куличей с применением глазурей и различного декора;

- бездрожжевые куличи «Монастырские»;

- кулич на основе МАФФИН-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ.

Записаться на семинар и получить дополнительную информацию вы также можете у менеджеров нашей компании.

**Год выставок**

Заканчивающийся 2014 год был годом начала домашних выставок **HAUSMESSE** для клиентов компаний ИРЕКС и ТРИЭР. Первая выставка была в Ростове для производителей Южного округа. Вторая прошла у нас в Новосибирске 11 сентября. Более 300 производителей из Кемерово, Новокузнецка, Томска, Омска, Иркутска и других городов и областей Сибири посетили это мероприятие. Мы были рады возможности вас увидеть, услышать и пообщаться. Надеемся, что выставка была для вас интересной и полезной.

**Фотоотчет сибирской HAUSMESSE здесь:** <http://www.trier.ru/xist4c/web/displayAction_id_20773_.htm>

А в следующем году домашние выставки HAUSMESSE ждут Воронеж, Екатеринбург и Хабаровск. Поэтому кто не смог приехать в Новосибирск или сменил место жительства, милости просим! G:\Ресурсы общего пользования\TRI-R\Менеджер\папка менеджера здесь\Наташа\Смайлы\ad.gif

**Что в мире творится?**

А в мире теперь можно арендовать вот такие сладкие домики:



**Удобный дом-прицеп**. Аренда: $5 в сутки. Правила пользования: выбрасывать за собой фантики от конфет. Соблюдать осторожность при транспортировке прицепа - имбирные колеса не пригодны для дороги. Экономить расплавленный шоколад. Мармеладный гриль должен быть накрыт, если не используется (а то расплавится). В целях безопасности рекомендуется не спать на верхнем ярусе койки вдвоем.



**Сельский домик.** Аренда $10 в сутки. Правила пользования: гостям предоставляется питание. Пожалуйста, не ешьте стены. Мармеладные питомцы допускаются. Нельзя курить конфетные сигареты. В гостиной могут быть привидения. Будьте бдительны.

Такую сладкую благотворительную акцию проводит креативное агентство McKinney. Средства от неё идут на помощь бездомным Нью-Йорка. Здорово, правда?! ab

На этом всё, увидимся в следующем году! Душевных и сладких вам праздников!



С пожеланиями доброго

и хорошего года, Тортин Булочкин

**в Сибири**

**Выпуск № 10 (май 2014)**

Что у всех? У всех весна и ожидания теплого лета. bqЧто у нас? У нас новое сырьё, его запуск на производствах Сибири, у кого-то командировки, у кого-то отпуска (УРА!) и ещё подготовка к «летней хлебной профилактике». Об этом и не только читайте в новом выпуске нашей газеты. bv Сначала новости, а потом об актуальном.

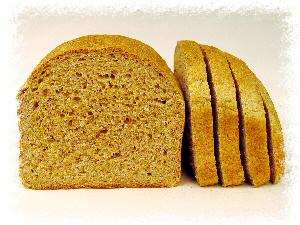
**Особенная закваска**

**НАТУРАЛЬ** – новая концентрированная закваска от **«ИРЕКС Гмбх»** (Германия) для производства ржаных, ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебов.

**В чём особенность:** приготовлена на основе ржаной муки и исходной закваски без внесения органических кислот и других консервантов.

**Дозировка:** 0,5 – 4,0 %.

**В чём преимущества:**

**-** значительное сокращение времени производства;

**-** легкая интеграция в существующий процесс тестоведения (жидкая консистенция);

**-** благодаря классической технологии приготовления ваш хлеб вкусный, ароматный и с хорошим упругим мякишем.

**Добавьте в крема экзотику**

Для этого – новые вкусы стабилизаторов **Аляска Экспресс** от **«Мартин Браун»** (Германия):

**АЭ ЙОГУРТ-КОКОС и АЭ АФРИКАНСКАЯ МЕЧТА**.

**Чем они хороши:**

**-** высокая степень стабилизации - готовые кремы имеют устойчивую структуру;

**-** могут использоваться для стабилизации как растительных, так и животных сливок;

***-*** яркие вкус и аромат, потому что в составе натуральные сублимированные фрукты.

**Об актуальном: крема всегда нужны**

Начинка – важный компонент сладкого изделия. Именно она «делает» его вкус. Наполните вашу выпечку вкусом с готовыми **кремами серии К** на молочной основе производства **«Гамми»** (Нижний Новгород).

Ассортимент кремов: **ванильный, карамельный, ореховый, шоколадный.**

Используются в изделия, прошедшие термическую обработку: в начинку для рулетов, печенья, круассанов, стержни творожных сырков.

**Об актуальном: летняя профилактика хлеба**

Напоминалка накануне: **ЯСКО МИЛЛ** - верный помощник вам в деле профилактики и лечения картофельной болезни хлеба.

**Что делает:** предотвращает развитие в хлебе картофельной болезни, вызванной обсемененностью муки сенной палочкой и другими возбудителями.

**Результат использования:** продукция стандартного качества из обсемененной муки и ваши довольные покупатели. G:\Ресурсы общего пользования\TRI-R\Менеджер\папка менеджера здесь\Наташа\Смайлы\ad.gif

**Об актуальном: для легких летних десертов**

**МОНТИБЕНЕ** – смесь для приготовления крема и мусса производства **«Мартин Браун»** (Германия).

**Как приготовить:** 100 – 200 г смеси МОНТИБЕНЕ на 1000 г взбиваемой массы, например, холодного молока. Всё это взбить, и основа для легкого воздушного мусса готова.

Хорошо сочетается с любыми фруктовыми и ягодными пюре, возможно использование стабилизаторов для сливок.

Разработано множество рецептур десертов на основе МОНТИБЕНЕ.

Берите, используйте и творите!

**Об актуальном: какой хлеб самый летний?**

Кому как, а мы предлагаем на эту номинацию **хлеб кукурузный**. Жёлтый, солнечный, ароматный и очень аппетитный на полках магазина. Рука сама тянется его купить и съесть с салатом или взять свежий и хрустящий с собой на дачу.

Выбирайте из двух самых летних:

**«Хорватский»** на смеси **МАЙСМАКС** или **«Кукурузный»** на смеси **КУКУРУЗА МИКС.**

Обе смеси кукурузные, обе от **«ИРЕКС»,** но каждая хороша по-своему. Разница в составе и, разумеется, во вкусе.

Нужен такой хлеб? Он ждёт вас! Пишите, звоните, приходите – выберем и запустим именно ваш летний.

**Ещё о лёгком: заварной полуфабрикат – легко**

Смесь **ПРОМА ЭКЛЕР** уже давно и успешно работает на многих производствах Сибири. Профитроли всегда пользуются спросом и, думается, что летом особенно. Ведь это очень популярное и лёгкое на вид лакомство. Поэтому если вы еще не печёте профитроли, сейчас самое время.

**Что для этого нужно:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество сырья, г** |
| **ПРОМА ЭКЛЕР** | 1000 |
| Вода (40 - 60 ºС) | 1400 |
| Масло растительное | 100 |

**В чём преимущества с** **ПРОМА ЭКЛЕР:**

- просто и быстро в сравнении с классической технологией, исключается опасный этап заваривания муки;

- не требуется внесения яиц;

- тесто легко отсаживается вручную или машинным способом;

- готовые изделия имеют большой объем, характерную внутреннюю полость и приятный традиционный вкус.



**А что в мире творится?**

**Пиво теперь можно намазать на хлеб**

В Италии, кулинарной Мекке всего мира, изобрели весьма необычное пиво. Теперь пенный напиток можно не только пить, но и есть.

Сотрудничество между двумя итальянскими компаниями, производителем шоколада Napoleone и пивным брендом Alta Quota, явило миру первое в мире пиво, которое можно намазать на хлеб.

Вкус этого гениального творения описывается как сливочно-сладкий. Как и традиционное пиво, получившаяся паста представлена в двух разновидностях: светлая, мягкая по вкусу и более насыщенная тёмная.

По словам Emanuela Laurenzi, соосновательницы пивной компании Alta Quota, идея создать съедобное пиво началась с шутки шоколатье Pietro Napoleone. «Если можно пить пиво, почему нельзя его есть? И как химики, мы начали экспериментировать с рецептами».

Новоизобретенное итальянское пиво хорошо сочетается с сыром и тостами, а любителям кулинарии дополнительный бонус — съедобное пиво можно использовать в качестве начинок для тортов, пирожных и прочей выпечки.

**По данным сайта: www.adme.ru**

**Съедобные визитки**

Келли Делани из Денвера, чтобы привлечь внимание к продукции своей кондитерской Cakes for Occasions bakery изобрела необычное печенье, изображающее визитные карточки.

В индивидуальной пластиковой упаковке печенья, расписанного съедобными чернилами, находится и настоящая картонная визитная карточка с указанием всех контактов владельца. Идея Келли пришлась по душе многим.

До изобретения забавной и практичной разработки кондитерская Келли Cakes for Occasions bakery в основном специализировалась на изготовлении свадебных тортов на заказ. В связи с экономическим кризисом у Келли Делани возникла идея изготовить необычные визитки.

Когда огромное количество людей остались без работы, они должны были куда-то устраиваться, а значит - раздавать визитки и рассылать резюме возможным работодателям. Келли в это время разрабатывала концепцию нового продукта. Она решила помочь людям, занятым нелегким поиском работы, и предложила креативный подход к их проблеме. Так появились съедобные карточки и резюме.

Чтобы на соискателя обратили внимание, надо отличиться от всех прочих, чем-то произвести впечатление на потенциального работодателя. Съедобные визитка и резюме стали отличным способом выделиться из толпы и обратить на себя внимание.

Печатаются съедобные резюме на сахарной бумаге съедобными чернилами и имеют размер 11\*8 дюймов. Цена такого вкусного резюме около 18 долларов. Особом спросом пользуется более дорогая услуга – всего за 30 долларов съедобное резюме будет упаковано в настоящее резюме на бумажном носителе и доставлено в офис работодателю. Конечно, эффект от такого предложения своей кандидатуры невероятный.

Местное население оценило гениальную идею Келли Делани и приняло нововведение на «ура». Необычное печенье пользуется повышенным спросом. Среднее количество полученных Келли индивидуальных заказов составляет около 11 тысяч в год. Таким образом, рискованная по замыслу идея принесла своей смелой обладательнице известность, успех и дополнительный доход.

**По данным сайта: www. biznes-prost.ru**

**И напоследок**

Творите, придумывайте и воплощайте! Даже безумные, на первый взгляд, идеи, как показывает жизнь, могут иметь успех и принести доход. G:\Ресурсы общего пользования\TRI-R\Менеджер\папка менеджера здесь\Наташа\Смайлы\ad.gif



С пожеланиями креативного

и плодотворного лета, Тортин Булочкин