



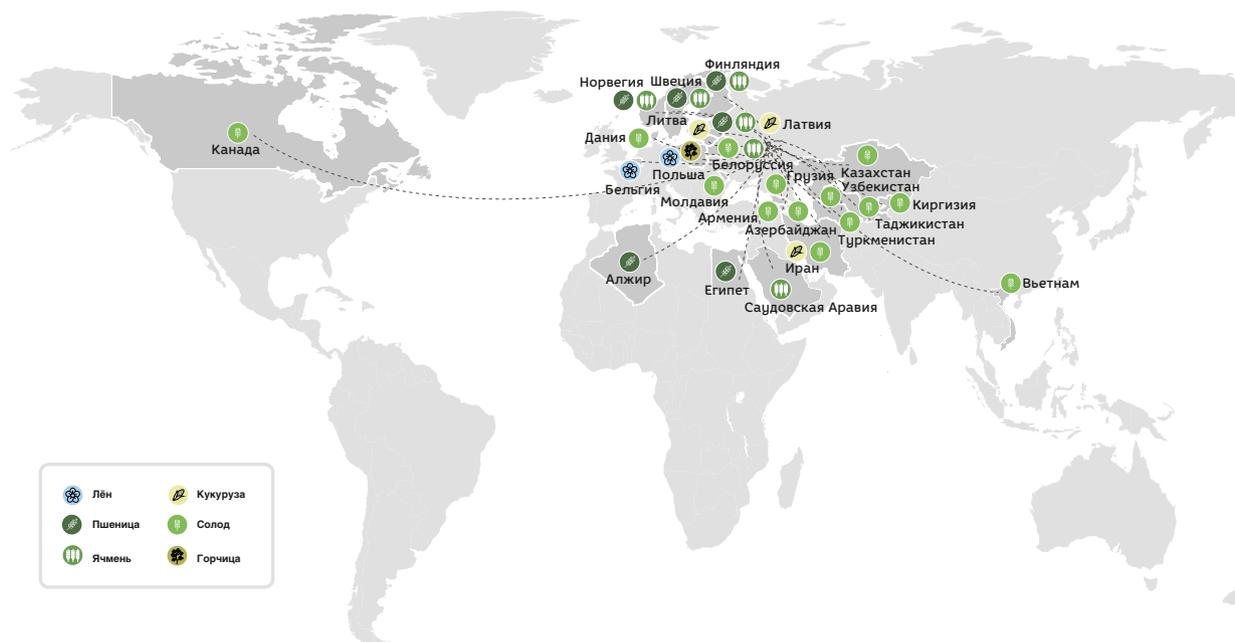
ГРЕЙНРУС

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

**сырье для хлебопекарной и
кондитерской промышленности**



Экспортные поставки





О КОМПАНИИ

Группа компаний Грейнрус начала свою работу в 1997 году, осуществив первые поставки импортного солода на российский рынок из Финляндии и Дании.

В 2012 году компания приобрела солодовенное производство в городе Курске, став ведущим производителем российского солода под брендом «Курский солод».

Под брендом «Курский солод» выпускается 20 сортов солода: ржаной, ячменный, гречишный, овсяный, пшеничный, а также жженый ячмень.

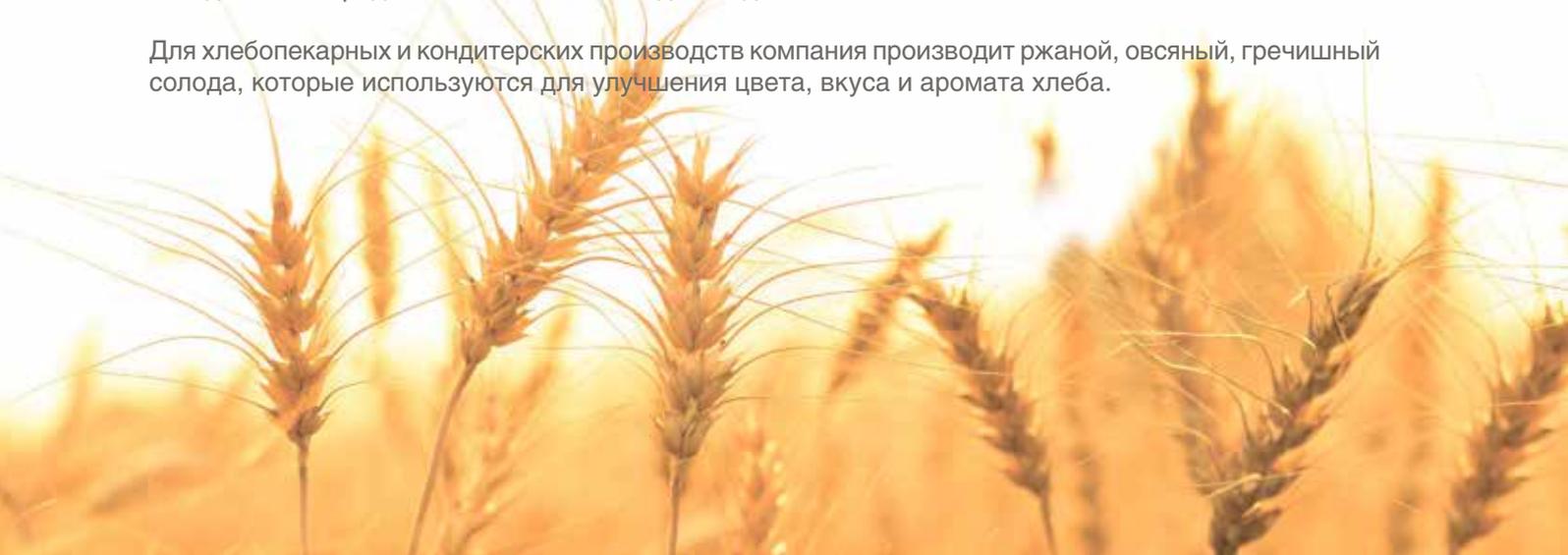
В декабре 2020 года группа компаний приобрела в собственность завод по производству ржаного солода ООО Органик Фуд в Ярославской области. Мощность производства составляет до 6000 тонн ржаного солода в год.

Солодовенное производство в Ярославской области выпускает ржаной ферментированный и ржаной неферментированный солода под брендом «Курский солод».

С 2012 года экспортные поставки солода осуществлены в 18 стран на 4 континентах. Качество продукции подтверждено международными знаками качества продукции ISO, EAC, LGC, VLB Berlin., а также отмечено наградами международных конкурсов, например, платиновая награда за качество пищевой продукции «Гарантия качества-2020», организованного Федеральным научным центром пищевых систем им. В.М.Горбатова РАН.

Поставка сырья осуществляется речным, морским, железнодорожным, автомобильным транспортом, с собственных элеваторных комплексов емкостью до 100 000 тонн, речных портов и собственных складов в 14 городах России от Москвы до Владивостока.

Для хлебопекарных и кондитерских производств компания производит ржаной, овсяный, гречишный солода, которые используются для улучшения цвета, вкуса и аромата хлеба.



СОДЕРЖАНИЕ

Карта экспортных поставок	2-3
О группе компаний Грейнрус	4
Преимущества сотрудничества	6-7
Информация о бренде “Курский солод”	8-9
О производстве Органик Фуд	10-11
Каталог товаров для хлебопечения	12-38
Логистика	39
Карта складов	40-41

«ГРЕЙНРУС» — ЛИДЕР ИНДУСТРИИ СОЛОДОВ



ОПЫТ

24 года на рынке, лидер
по импорту солода с 2000 г.



ДОСТУПНОСТЬ

Развитая система складов
в Российской Федерации
(14 складов)



КАЧЕСТВО

Вся солодовенная продукция
сертифицирована в соответствии
с международными стандартами
ISO 22000:2005,
ГОСТ Р ИСО 22000-2007



СЕРВИС

Индивидуальный подход,
гарантированность поставок,
высочайшее качество сырья и услуг
по рыночным ценам в короткие сроки



ГРЕЙНРУС

1997: Производство и продажа сырья для пищевой промышленности



КУРСКИЙ СОЛОД

2012: Собственный бренд солода

- 2012: Производство ячменного солода
- 2013: Запуск пшеничного солода
- 2018: Запуск гречишного солода
- 2020: Запуск производства овсяного солода
- 2021 Запуск прозводства ржаного солода





О бренде «Курский солод»:

Солодовенное производство, расположенное в г. Курск, выпускающее от 125 000 тонн солода ежегодно.

В 2016 году солодовня была оснащена двумя обжарочными барабанами чешского производства, что позволило выпускать широкую линейку специальных солодов, цветностью от 20 до 1400 EBC единиц.

С момента открытия солодовни осуществлены поставки солода в 18 стран на 4 континентах. Качество продукции подтверждено международными знаками качества продукции ISO, EAC, LGC, VLB Berlin, Всероссийская марка. Знак качества 21 век.

Солодовня выпускает 20 различных видов солода: ячменные, пшеничный, гречишный, овсяный, ржаной ферментированный и ржаной неферментированный солода.



International
Organization for
Standardization



VLB
BERLIN





О производителе:

ООО Органик Фуд — современное производство по производству ржаного солода, расположенное в пос.Костино, Рыбинского района, Ярославской области. Производственные мощности введены в эксплуатацию в 2018 году и включает полный цикл солодоращения. Мощность производства составляет до 6000 тонн ржаного солода в год.

В декабре 2020 года компания Грейнрус приобрела мощности ООО Органик Фуд для производства ржаного ферментированного и неферментированного солода под брендом «Курский солод».

Уникальной особенностью производства является индивидуальный подогрев каждой обособленной рядки, с автоматической поддержкой температурно-влажностного режима.

Производство имеет технологическую возможность выпускать партии солода под заказ, с заданными характеристиками по цвету, вкусу, цветности, экстрактивности, кислотности и крупности помола.

Производство располагает оборудованием ящичного типа ращения, ферментации и сушки зерна известных брендов Shandong Kelang Biological Equipment, Gongda Packaging (Китай).



Основа для производства хлеба, хлебобулочных изделий и кваса

В хлебопечении ржаной, овсяный, гречишный солода используются для улучшения цвета, вкуса и аромата хлеба. Мякиш приобретает коричневатый цвет и характерный солодовый аромат и вкус.

Применение ржаного солода продлевает срок свежести хлеба, повышает биологическую ценность конечного продукта. Пропорции использования ржаного солода в приготовлении теста может составлять до 10% от массы муки. В процессе взаимодействия солода с дрожжами выделяется спирт, что позволяет применять данный продукт в пивоварении, в производстве хлеба и дрожжей.

Сорта хлеба:

Ржаной хлеб (черный)

Заварной хлеб

Любительский хлеб

Рижский хлеб

Хлеб карусель

Маффин пряный

Бейгл мультизлаковый

Бородинский хлеб (черный,
с кориандром)

Хлеб северный¹ с изюмом

Булочка на закваске

Хлеб немецкий

Хлеб гречневый





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



РЖАНОЙ МОЛОТЫЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СОЛОД

специальный солод



Ржаной ферментированный молотый солод применяется в хлебопечении для приготовления ржаных, ржано-пшеничных, солодовых, заварных сортов хлеба. Придает насыщенный вкус и аромат ржаного хлеба. Придает мякишу хлеба темно-коричневый цвет. Является натуральным улучшителем качества хлеба. Увеличивает водопоглощение теста. Массовая доля экстракта в сухом веществе не менее 84.0. Показатель цветности в значениях от 10.0-35.0, кислотностью 35.0-50.0. Массовая доля влаги в цельном зерне max.8.0, в размолотом виде 10.0.

Кислотность: 35.0-50.0

Цвет: 10.0 - 20.0

Экстракт: мин.84

Влажность: max. 8.0



ХЛЕБ СЕВЕРНЫЙ С ИЗЮМОМ

Технические инструкции:

Заварить солод и муку ржаную кипятком и оставить для осахаривания на 4 часа.

Все ингредиенты поместить в тестомесильную машину, замес на медленной скорости 5-6 минут и 10-12 минут на быстрой.

Температура теста после замеса 24°C.

Брожение 2 часа.

Делим на куски по 580 грамм.

С помощью небольшого количества воды сформовать тестовую заготовку и положить в форму.

Посыпать молотым или целым кориандром.

Расстойка в условиях цеха в течение 50 - 60 минут.

Выпечка

Посадочная температура 250°C.

Выпекать 60 - 70 минут с двойной подачей пара, уменьшив температуру до 210°C.

За 10 минут до конца выпечки открыть заслонку.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,750 кг
МУКА РЖАНАЯ ОБДИРНАЯ	0,750 кг
ЗАВАРКА	0,700 кг
СОЛОД РЖАНОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ	0,055 кг
МУКА РЖАНАЯ	0,150 кг
ВОДА (90°C)	0,440 кг
СУХАЯ РЖАНАЯ ЗАКВАСКА	0,035 кг
САХАР	0,040 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,030 кг
СОЛЬ	0,010 кг
КОРИАНДР МОЛОТЫЙ	0,010 кг
ИЗЮМ	0,100 кг
ВОДА	0,600 кг
ПОСЫПКА: КОРИАНДР	



ХЛЕБ НЕМЕЦКИЙ

Технические инструкции:

Заварить солод и муку ржаную кипятком и оставить для осахаривания на 4 часа. Семена подсушить в печи и оставить для охлаждения.

Все ингредиенты поместить в тестомесильную машину, замес на медленной скорости 5 минуты и 12 минут на быстрой.

Температура теста после замеса 24°C.

Брожение 2 часа.

Делим на куски по 600 грамм.

С помощью небольшого количества воды сформовать тестовую заготовку и положить в форму.

Расстойка в условиях цеха в течение 50 - 60 минут.

Выпечка

Посадочная температура 250°C с двойной подачей пара.

Выпекать 60 - 70 минут, уменьшив температуру до 210°C.

За 10 минут до конца выпечки открыть заслонку.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,750 кг
МУКА РЖАНАЯ ОБДИРНАЯ	0,750 кг
ЗАВАРКА	0,700 кг
СОЛОД РЖАНОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ	0,055 кг
МУКА РЖАНАЯ	0,150 кг
ВОДА (90°C)	0,440 кг
СУХАЯ РЖАНАЯ ЗАКВАСКА	0,035 кг
САХАР	0,040 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,030 кг
СОЛЬ	0,010 кг
СЕМЕНА ЛЬНА	0,700 кг
СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА	0,700 кг
СЕМЕНА ТЫКВЫ	0,600 кг
ВОДА	0,600 кг



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



РЖАНОЙ МОЛОТЫЙ НЕФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СОЛОД

специальный солод



Ржаной неферментированный молотый солод сушат при низкой температуре, так ферменты сохраняют свою активность. Такой солод светлого цвета, похожий по консистенции и цвету на муку. Его добавляют при выпечке рижского и других сортов хлеба и как улучшителя для муки низких сортов. Массовая доля экстракта в сухом веществе не менее 80.0. Показатель цветности в значениях 3.0, кислотностью в диапазоне 15.0. Массовая доля влаги в цельном зерне max.8.0, в размолотом виде 10.0. Продолжительность осахаривания 25 минут.

Кислотность: 15.0
Экстракт: мин.80.0

Цвет: 3.0
Влажность: max. 8.0
Осахаривание: 25 мин.



ХЛЕБ РЕЦЕПТ #1

Технические инструкции:

Заварить солод кипятком и оставить для осахаривания на 4 часа. Замесить опару и оставить на 10 часов.

Все ингредиенты поместить в тестомесильную машину, замес на медленной скорости 4 минуты и 8 минут на быстрой.

Температура теста после замеса 24°C.

Брожение 30 минут.

Делим на куски по 400 грамм.

Формуем тестовые заготовки в виде батона.

Расстойка в течении 40 - 60 минут, при 36-38°C, влажность 75-80%.

Выпечка

Посадочная температура 240°C с паром.

Выпекать 45 - 50 минут, уменьшив температуру до 200°C.

За 10 минут до конца выпечки открыть заслонку.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
ОПАРА	0,975 кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	0,500 кг
СОЛОД РЖАНОЙ НЕФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ	0,010 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,005кг
ВОДА	0,460 кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,300 кг
МУКА РЖАНАЯ ОБДИРНАЯ	0,200 кг
ЗАВАРКА	0,270 кг
СОЛОД РЖАНОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ	0,070 кг
ВОДА (90 °C)	0,200 кг
САХАР	0,080 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,018 кг
СОЛЬ	0,018 кг
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,040 кг
ВОДА	0,070 кг



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ГРЕЧИШНЫЙ МОЛОТЫЙ СОЛОД

специальный солод



Гречишный молотый солод – является перспективным сырьем для экспериментов и творчества. Его белки характеризуются более высокой биологической ценностью: в нем высокое содержание витаминов группы В, ионов калия, марганца, железа, цинка, меди. Дозировка 3-10%.

Его белки характеризуются более высокой биологической ценностью: в нем высокое содержание витаминов группы В, ионов калия, марганца, железа, цинка, меди. Так же он единственный среди всех остальных видов солодов, содержащий биофлавоноид рутин, эффективное действие которого доказано в профилактике и лечении многих заболеваний.

Экстрактивность: мин. 70%

Цвет: 800–100 EBC

Влажность, %: max. 5

Сорность: max. 0.3



ХЛЕБ ГРЕЧНЕВЫЙ

Технические инструкции:

Заварить солод и муку кипятком и оставить для осахаривания на 4 часа.

Все ингредиенты поместить в тестомесильную машину, замес на медленной скорости 5-6 минут и 10-12 минут на быстрой.

Температура теста после замеса 28°C.

Брожение 2 часа.

Делим на куски по 450 грамм.

Тестовым заготовкам придаем форму батончиков с заостренными концами.

Расстойка в условиях цеха в течение 50 - 60 минут.

Выпечка

Посадочная температура 250°C с двойной подачей пара.

Выпекать 40 - 45 минут, уменьшив температуру до 210°C.

За 10 минут до конца выпечки открыть заслонку.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,850 кг
МУКА ГРЕЧНЕВАЯ	0,050 кг
ЗАВАРКА	0,270 кг
СОЛОД ГРЕЧИШНЫЙ	0,035кг
МУКА ГРЕЧНЕВАЯ	0,055 кг
ВОДА (90 °С)	0,180 кг
СУХАЯ РЖАНАЯ ЗАКВАСКА	0,035 кг
САХАР	0,050 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,018 кг
СОЛЬ	0,025 кг
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	0,020 кг
ВОДА	0,550 кг



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД

специальный солод



Пшеничный солод изготовлен из отборной яровой пшеницы. Пшеничный солод ослабляет напряжение клейковинного каркаса и позволяет получить изделия с хорошим объемом при работе с чрезмерно сильной мукой или же мукой с короткорвущейся клейковиной. Способствует улучшению вкуса и аромата конечного изделия. Дозировка 0,5-2%

Экстрактивность: мин. 81%

Цвет: 6.6 EBC

Осахаривание: max. 25

Влажность, %: max. 5

Белок, %: max. 12.5

Вязкость, EBC: max.2.00



БУЛОЧКА НА ЗАКВАСКЕ

Технические инструкции:

Все ингредиенты поместить в тестомесильную машину, замес на медленной скорости 3 минуты и 10 минут на быстрой.

Температура теста после замеса 28°C.

Брожение 30 минут.

Делим на куски по 60-100 грамм.

Округлить и оставить на 10 минут.

Поместить в расстойку на 40-50 минут при 40-45°C и влажностью 85%.

Выпечка

Посадочная температура 230°C с подачей пара.

Выпекать 10 - 12 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,700 кг
МУКА РЖАНАЯ ОБДИРНАЯ	0,270 кг
СУХАЯ РЖАНАЯ ЗАКВАСКА	0,030 кг
СОЛОД ПШЕНИЧНЫЙ	0,015кг
САХАР	0,015 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,030 кг
СОЛЬ	0,022 кг
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,030 кг
ВОДА	0,580 кг
СИРИУС	0,005 кг



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ОВСЯНЫЙ МОЛОТЫЙ СОЛОД

специальный солод



Овсяный молотый солод применяется для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Применение овсяного солода сокращает процесс брожения, способствует повышению пористости хлеба, придает более темный цвет корки хлеба. Также овсяный солод может быть использован для улучшения хлебопекарных свойств муки с низкой автолитической активностью. Дозировка 2-5%.

Экстрактивность: мин. 70%
Цвет: 70–90 EBC

Влажность, %: max. 5
Сорность: max. 0.5



БЕЙГЛ МУЛЬТИЗЛАКОВЫЙ

Технические инструкции:

Все ингредиенты поместить в тестомесильную машину, замес на медленной скорости 2 минуты и 8 минут на быстрой.

Температура теста после замеса 24°C.

Без брожения.

Делим на куски по 2250 грамм.

Округлить и оставить на 10 минут.

Разделить на делители - округлителе на 30 штук по 75 грамм.

Из каждой тестовой заготовки сформуйте бублик.

Побрызгать водой и посыпать смесью овсяной и манной круп.

Поместить тестовые заготовки в холодильник при температуре +5 °С на 14 - 18 часов.

Вытащить из холодильника и поместить в расстойку на 20 минут.

Перед выпечкой побрызгать водой.

Выпечка

Посадочная температура 230°C с двойной подачей пара.

Выпекать 17 - 20 минут, через 5 минут снизить температуру до 210°C.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,700 кг
МУКА РЖАНАЯ ОБДИРНАЯ	0,070 кг
ЗЕРНОВАЯ СМЕСЬ	0,200 кг
СОЛОД ОВСЯНЫЙ	0,030 кг
САХАР	0,040 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,030 кг
СОЛЬ	0,010 кг
МАРГАРИН	0,070 кг
ВОДА	0,580 кг
ПОСЫПКА: КУНЖУТ	



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ЯЧМЕННЫЙ ЖЖЕННЫЙ МОЛОТЫЙ СОЛОД

специальный солод



Ячменный жженый молотый солод изготовлен из отборного двухрядного ячменя. Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для придания им солодового вкуса, темного цвета. Придает аромат нот кофе, поджаренных орехов. Дозировка 2-7%.

Экстракт: мин. 83.0

Цвет: 3.7

Осахаривание: < 10 мин.



ХЛЕБ КАРУСЕЛЬ

Технические инструкции:

Все ингредиенты поместить в тестомесильную машину, замес на медленной скорости 3 минуты и 8 минут на быстрой.

Температура теста после замеса 26°C.

Брожение 30 минут.

Делим на куски по 650 грамм.

Формуем тестовые заготовки в виде треугольной фигуры.

Расстойка в течении 40 - 60 минут, при 36-38°C, влажность 75-80%.

Выпечка

Посадочная температура 240°C с паром.

Выпекать 30-40 минут, уменьшив температуру до 200°C.

За 10 минут до конца выпечки открыть заслонку.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	1,000 кг
СУХАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА	0,040 кг
ЗАВАРКА	0,040 кг
СОЛОД ЯЧМЕННЫЙ ЖЖЕННЫЙ	0,020 кг
ВОДА (90°C)	0,020 кг
САХАР	0,040 кг
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,015 кг
СОЛЬ	0,018 кг
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,040 кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ	0,050 кг
ВОДА	0,650 кг



МАФФИН ПРЯНЫЙ

Технические инструкции:

Смешать все компоненты в миксере на средней скорости в течение 4-6 минут.

В форму для маффина вложить бумажную капсулу и отсадить тесто из расчета 110 грамм на 1 штуку.

Выпечка

Выпечка 28 минут при температуре 170°C в конвекционной печи.

Выпечка 30-35 минут при температуре 180-190°C в подовой печи.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,250 кг
САХАР	0,200 кг
ЯЙЦО КУРИНОЕ	0,200 кг
РЫЗРАХЛИТЕЛЬ	0,010 кг
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,200 кг
ВОДА	0,100 кг
ЗАВАРКА	0,040 кг
СОЛОД ЯЧМЕННЫЙ ЖЖЕННЫЙ	0,020 кг
ВОДА (90°C)	0,020 кг
КОРИЦА МОЛОТАЯ	0,005 кг
КЛЮКВА СУШЕННАЯ	0,100 кг



О производителе:

Senson является частью Polttimo Group совместно с компанией Viking Malt.

Наша материнская компания Polttimo Oy была основана в 1883 году как предприятие по изготовлению спирта. До сих пор группа компаний Polttimo является частной семейной компанией. Polttimo - это семейная компания с богатой традицией, история которой насчитывает более 130 лет. Он был основан в 1883 году и расположен в Лаhti. Даже сегодня компания продолжает политику своих основателей Фердинанда и Андерса Энок Фригрен.

Компания предлагает широкий спектр инновационных и долгосрочных решений для пищевой промышленности и индустрии производства напитков.

Собственное производство

- Солодовые экстракты
- Зерновые экстракты
- Экстракты домашнего пива
- Бета-амилаза
- Солодовая мука
- Экстракты без глютена
- Органические экстракты
- Аналитические наборы и реагенты
- Эмульгаторы
- Ферменты
- Ароматизаторы
- Функциональные белки
- Фруктовые кусочки и пасты
- Гидроколлоиды



СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

Finlandia



Продукция линейки FINLANDIA произведена в соответствии с правилами безопасности пищевых продуктов ЕС (EU 852/2004), а также системы безопасности пищевых продуктов и системы НАССР.

Производится исключительно из генетически немодифицированного сырья и технологических добавок и соответствует требованиям ЕС 1829/2003 и 1830/2003.

Продукт и процесс его производства соответствуют всем правилам ЕС в отношении продуктов питания.

При его изготовлении не используются красители, консерванты или любые другие добавки.

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА

Finlandia





СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

SENSON SOUR LIQUID MALT LIGHT 10

СЕНСОН ЖИДКИЙ СОЛОД СВЕТЛЫЙ 10



SENSON LIQUID MALT LIGHT 10

Неактивный светло-коричневый солодовый экстракт. Он изготовлен из ослуженного ячменя и имеет характерный солодовый вкус. Не содержит красителей, консервантов и других пищевых добавок

ПРИМЕНЕНИЕ

Пивоваренная промышленность и производство напитков, хлебопекарная и кондитерская промышленность, крупы. Дозировка варьируется от 1 до 15%.

Сухое вещество: 80-82

Цвет: 3-20 EBC

pH: 5.2-6.0

Бактерии: < 10 000

Дрожжи: < 100

Плесень: < 100

Вязкость: ≤ 60 000

Плотность: 1.4





БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА

Технология приготовления:

Смешайте воду и муку для заварки и доведите до кипения на среднем огне. Оставьте остывать. Смешайте все ингредиенты, кроме яиц и масла, на низкой скорости в течение 2 минут. Добавьте яйца и перемешивать на средней скорости 6 минут. Добавьте масло и перемешивать на средней скорости 2 минуты.

Расстойка 60 мин, 35 ° С, 65%

Отформуйте тесто на кусочки по 80 г. Придайте форму булочек.

Расстойка 45 мин, 35 ° С, 65%

Смажьте булочки взбитыми яйцами с молоком.

Выкаты при 190 ° С, 15-20 мин (пар 10 сек)

ИНГРЕДИЕНТЫ		КГ	%
ЗАВАРКА	ВОДА	0,1	11,5%
	ПШЕНИЧНАЯ МУКА	0,02	2,3%
ТЕСТО	ПШЕНИЧНАЯ МУКА	350	40,4%
	ЯМЕННОЙ ЖЖЕННЫЙ МОЛОТЫЙ СОЛОД	0,04	4,6%
	ДРОЖЖИ	0,015	1,7%
	СОЛЬ	0,011	1,3%
Е	САХАР	0,025	2,9%
С	МОЛОКО	0,1	11,5%
ТО	СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН ЛАЙТ	0,02	2,3%
	СУХОЕ МОЛОКО	0,015	1,7%
	ЯЙЦА	0,12	13,9%
	НЕСОЛЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	0,05	5,8%
	ИТОГО	0,866	100



СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

SENSON LIQUID MALT BLACK 800

СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН БЛЭК 800



SENSON LIQUID MALT BLACK 800

Неактивный экстракт жженого солода. Он изготовлен из осоложенного ячменя и имеет характерный привкус обжаренного солода. Он не содержит красителей, консервантов и других пищевых добавок

ПРИМЕНЕНИЕ

Пивоваренная промышленность и производство напитков, хлебопекарная промышленность. Дозировка варьируется от 0.5 до 3%.

Сухое вещество: 73-76

Цвет: 800-9500 EBC

pH: 3.7-4.5

Бактерии: < 10 000

Дрожжи: < 100

Плесень: < 100

Вязкость: ≤ 25 000

Плотность: 1.3





СЕЛЬСКИЙ БАГЕТ С ПОЛБОЙ

Технология приготовления:

Замочите полбу в воде на 2–3 часа, чтобы зерна стали мягкими. Процедить и промыть.

Смешайте воду, цельнозерновую муку из полбы, дрожжи и солодовые экстракты. Дайте дрожжам активироваться в течение 15 минут.

Добавьте пшеничную муку и соль.

Замес производится 3 мин медленно + 6 мин быстро

Температура теста 27 °

Расстойка теста 35 ° С, относительная влажность 65, 30 мин.

Тестовые заготовки по 420 г

Добавьте в тесто зерна полбы. Сформируйте в багет.

Расстойка 35 ° С, относительная влажность 65%, 45 мин.

Сделайте надрезы

Выпечка 200 ° С 20-25 мин, пар 15 сек.

ИНГРЕДИЕНТЫ	КГ	%
ВОДА	0,6	32,73%
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА ИЗ ПОЛБЫ	0,12	2,18%
СУХИЕ ДРОЖЖИ	0,003	0,16%
СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН ЛАЙТ 10	0,04	2,18%
СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН БЛЭК 800	0,02	1,09%
ПШЕНИЧНАЯ МУКА	0,88	48,01%
СОЛЬ	0,02	1,09%
ПОЛБА ЦЕЛЬНАЯ	0,15	8,18%
ИТОГО	1,833	100%



СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

SENSON LIQUID MALT GOLD 800

СЕНСОН ЖИДКИЙ СОЛОД ЗОЛОТОЙ 800



SENSON LIQUID MALT GOLD 800

Неактивный красноватый темный солодовый экстракт. Он изготовлен из осоложенного ячменя и имеет характерный привкус обжаренного солода. Он не содержит красителей, консервантов и других пищевых добавок.

ПРИМЕНЕНИЕ

Хлебопекарная и пищевая промышленность, приправы и заправки. Дозировка 0,5 - 3,0%.

Сухое вещество: 74-77

Цвет: 800-950 EBC

pH: 3.5-4.5

Бактерии: < 10 000

Дрожжи: < 100

Плесень: < 100

Вязкость: < 10 000

Плотность: 1.34

Кислотность (pH 8.5): > 30





ДАТСКИЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ

Технология приготовления:

Смешайте все семена, закваску, Senson Liquid Malt Gold 800 и воду и оставьте на 10 минут.

Добавить ржаную муку и перемешивать 5 минут на низкой скорости.

Посолить и перемешать еще 5 минут.

Отдых 20 минут

Формование.

Выбраживание при комнатной температуре.

Дальнейшее выбраживание в течение 8 часов в условиях холодильника.

Перед выпечкой дать хлебы нагреться при комнатной температуре в течение часа.

Выпекать при 190 ° 1 час.

ИНГРЕДИЕНТЫ	КГ	%
РЖАНАЯ МУКА	0,6	32,73%
РЖАНАЯ ЗАКВАСКА	0,12	2,18%
ВОДА	0,003	0,16%
СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА	0,04	2,18%
СЕМЕНА ТЫКВЫ	0,02	1,09%
СЕМЕНА ЛЬНА	0,88	48,01%
СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ ГОЛД 800	0,02	1,09%
СОЛЬ	0,15	8,18%
ИТОГО	1,833	100%



СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

SENSON SOUR LIQUID MALT LIGHT

СЕНСОН КИСЛЫЙ ЖИДКИЙ СОЛОД СВЕТЛЫЙ



SENSON SOUR LIQUID MALT LIGHT

Ферментативно неактивный светло-коричневый натурально подкисленный солодовый экстракт. Он производится из осоложенного ячменя и ячменя и ферментируется молочнокислыми бактериями. Обладает характерным кисло-солодовым вкусом. Не содержит красителей, консервантов и других пищевых добавок.

ПРИМЕНЕНИЕ

Пивоваренная промышленность и производство напитков, хлебопекарная промышленность. Обычная дозировка составляет до 60% экстракта напитка и 1–8% от количества муки.

Сухое вещество: 70-76

Цвет: 5-35 EBC

pH: 3.0-4.0

Бактерии: < 10 000

Дрожжи: < 100

Плесень: < 100

Молочно-кислые бактерии: < 100

Вязкость: ≤ 10 000

Плотность: 1.34

Кислотность (pH 8.5): > 30



**СЕЛЬСКИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ**

ИНГРЕДИЕНТЫ	КГ	%
ВОДА	0,38	36,6%
СУХИЕ ДРОЖЖИ	0,01	1,0%
ПШЕНИЧНАЯ МУКА	0,5	48,2%
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА	0,09	8,7%
СОЛЬ	0,012	1,2%
СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН КИСЛЫЙ ЛАЙТ	0,03	2,9%
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	0,015	1,4%

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАРАМЕТР	ТРЕБОВАНИЕ
ВРЕМЯ ЗАМЕСА	3 минут медленно + 8 минут средняя/быстро
ОТДЫХ	30 мин.
ФОРМОВАНИЕ	500 г
РАССТОЙКА	35°C, 60%, 45 мин.
ВЫПЕЧКА	225°C – 10 мин, + 180°C; - 20 мин, пар 15 сек

ЛОГИСТИКА

Минимальный заказ от мешка: 25 кг.

АВТО

- Навалом
- На паллетах

Ж/Д ВАГОН

- Насыпью
- Навалом
- На паллетах

КОНТЕЙНЕР

- Навалом
- На паллетах

Для экспортных клиентов:

Сертификация, таможенное оформление, полное сопровождение поставки.

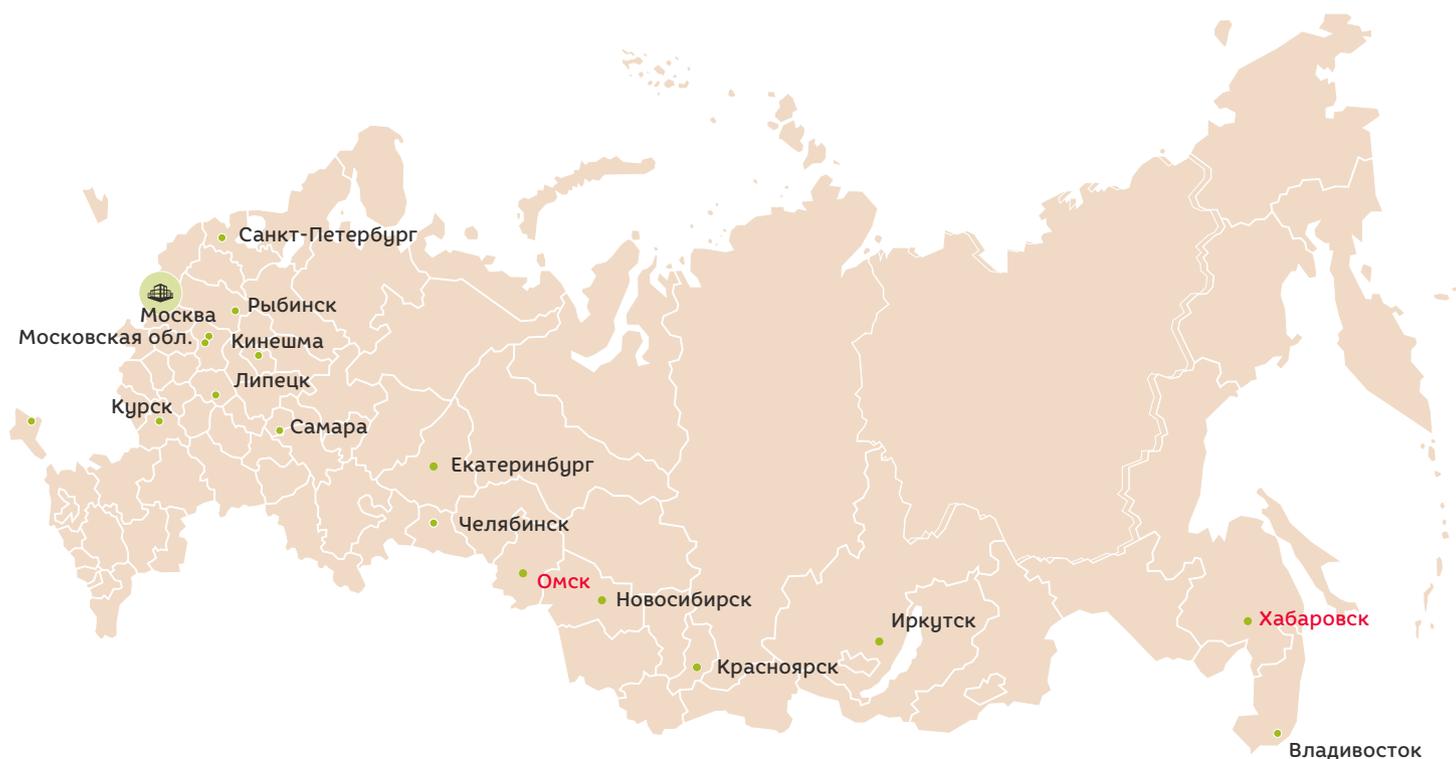
Собственный речной порт на р. Волга в г. Кинешма (Ивановская область).

Возможность приема кораблей типа «река-море».





СЕТЬ СКЛАДОВ







ГРЕЙНРУС

Снабжаем тех, кто кормит и поит

119048, Москва,
Учебный пер., д. 4, стр. 1

www.grainrus.com
www.malt.ru

info@grainrus.com
📍 @Grainrus_Bot
📞 7-495-789-89-41
8-800-600-49-43
7-495-789-89-42

