

# Сладкий мир от backaldrin!



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*



## СОДЕРЖАНИЕ

Торт «Захер».....	4
Торт «Красный бархат».....	6
Печенье «Талеры».....	8
Пасхальный Заяц.....	10
Венские вафли.....	12
Пирожное «Триада».....	15
Спельтовый пряник.....	16
Сливочная плетенка.....	18
Яблочный Штрудель.....	20
Изделия с маковой начинкой.....	22
Зерновое печенье «Мамма миа».....	24
Круассан.....	26
Фруктовый хлеб «Бирола».....	28
Пирожное «Искушение».....	30
Штоллен.....	32
Маффины.....	34

## ТОРТ «ЗАХЕР»

Микс «Захер» широко используется для производства разнообразных шоколадных кондитерских изделий, таких как торт «Захер», «Прага» и др.

Австрийский шедевр – торт «Захер» создан для истинных ценителей шоколадной продукции и является одним из самых известных шоколадных тортов в мире.

Шоколадный изыск, который был создан юным Францом Захером, стал национальным десертом Австрии. А история его очень интересна. В декабре 1832 года министр иностранных дел Австрийской Империи князь Меттерних устраивал званый ужин. Князь уж очень хотел удивить своих гостей чем-то новеньким. Он приказал создать новый десерт, который сведет их с ума. Но вот незадача, шеф-повар слег с гриппом и тогда 16-летний Франц Захер решил сделать торт.

Десерт произвел фурор, а Франца с тех пор приглашали к себе на кухню известные люди того времени.

Отличительная особенность настоящего торта Захер» – это нежнейший бисквит с прослойками

из абрикосового мармелада, залитый шоколадной глазурью.

Для приготовления торта мы используем одноименный Микс «Захер» и «Венскую помадку».

Энергетическая ценность (100 гр.): 360 ккал.



## ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

«Бордо» Микс – это премикс для приготовления знаменитого десерта «Красный Бархат», который на сегодняшний день пользуется мировой популярностью. Натуральный краситель, входящий в состав смеси, придает изделиям насыщенный бордовый цвет.

Сочетание бордового бисквита, белоснежного крема и глазури выделяет его среди ассортимента других кондитерских изделий. Необычный цвет и умопомрачительный нежный вкус сводят с ума сладкоежек во всем мире.

Кондитеры backaldrin предлагают использовать смесь «Бордо» для создания ярких и необычных тортов, рулетов и кексов. Особенность смеси «Бордо» Микс от backaldrin заключается в интенсивном цвете бисквита и его нежной и воздушной, но в то же время прочной структуре, которая позволяет выпекать основы для десертов различной формы, а также делать рулеты.

«Бордо» Микс поможет Вам создать безумно вкусные и красивые десерты, которые никого не оставят равнодушным!

Энергетическая ценность (100 гр.): 350 ккал.



## ПЕЧЕНЬЕ «ТАЛЕРЫ»

Наиболее известно данное печенье под названием Флорентины или Флорентийское печенье. Родиной ароматного, душевного печенья является небольшой поселок во Флоренции. Отсюда и название десерта.

Это печенье с орехами, медом и сухофруктами. Любимое хрустящее печенье во многих пекарнях по всей Европе – оно воистину завоевало особое отношение к своему непревзойденному вкусу и все чаще появляется в разных уголках мира. При этом существует несколько десятков различных вариантов его изготовления, в том числе даже без применения муки, примерно так, как делаются козинаки. Но общим признаком для всех вариантов можно считать орехи и цукаты, запеченные в сахарном сиропе. Часто это печенье покрывают слоем шоколадной глазури.

Компания backaldrin предлагает Вам, для изготовления популярного европейского лакомства, – готовую смесь «Талер микс» на основе сахара, сухого глюкозного сиропа, меда и сливок. Итальянская, божественная сладость!

Творите и создавайте - подсолнечный,

кунжутный, тыквенный, маковый, миндальный талер!

Энергетическая ценность (100гр.): 430 ккал.



## ПАСХАЛЬНЫЙ ЗАЯЦ

В средневековой Европе бытовало предание о том, что именно этот зверек приносит пасхальные яйца. С тех давних времен сложилась традиция готовить на праздник Воскресения коврижки в виде фигурок зайца с запеченным внутри яйцом. Паломники брали их с собой в дорогу. А старинное народное поверье, что на Пасху зайцы приносят яйца и прячут в укромных местах, пришлось по нраву взрослым, придумавшим веселую детскую игру: дети отправлялись на поиск разукрашенных яиц и, к радости своей, находили их в саду, огороде или цветочных горшках. Эту забаву и сегодня называют охотой на пасхального зайца. Популярности персонажу, несомненно, добавили современные кондитеры: в XX веке он, отлитый из шоколада, стал любимым лакомством европейцев в праздник Воскресения Христова.

Компания backaldrin предлагает Вашему вниманию «Пасхального зайчика» на основе микса «Пирог Бакальдрин».

Энергетическая ценность (100гр.): 340 ккал.



## ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Слово «вафля» происходит от слова Wabe древних франков, которое обозначало «пчелиные соты». Впервые это кондитерское лакомство появилось в Германии в XIII веке. Однако тогда его готовили только дома, и оно лишь отдаленно напоминало современные вафли. Первоначально вафли были десертом для бедных людей. Они выпекались из остатков теста с водой и покрывались сиропом. С 60-х годов XIX века вафли начали пользоваться небывалой популярностью, которую нельзя было удовлетворить только домашним изготовлением. Большое влияние на ускорение производства кондитерских изделий, в том числе и вафель, оказало возникновение в XIX веке промышленного производства сахара из свеклы, а также развивающееся хлебопекарное оборудование.

Итак, вафли пекут во многих странах мира, причем делают это по особым рецептам и технологиям:

- Бельгийские вафли едят холодными, хотя в ресторанах вам могут предложить их и в горячем виде. В рецепт бельгийских вафель часто входят дрожжи, поэтому они очень пышные, их часто едят с беконом.
- Брюссельские вафли пекут на пиве, их про-

дают на улицах, посыпая сахарной пудрой или взбитыми сливками.

- В Англии в них добавляют овсяные хлопья и всевозможные овощные добавки.
- В России любят сладкие вафли и едят их с горячим кофе или чаем.

Компания backaldrin рада предложить Вашему вниманию полноценный каталог «Венские вафли». В нем Вы сможете найти классические вафли, а также шоколадные и даже с добавлением бекона и сыра в тесто!!! Порадуйте себя любимых!

Энергетическая ценность (100гр.): 440 ккал.



## ПИРОЖНОЕ «ТРИАДА»

Компания backaldrin предлагает смесь для производства масляного бисквита «Винер Рюмикс». Продукт отмечен знаком «Clean Label» и изготовлен только из натуральных ингредиентов. В сочетании с различными начинками бисквит приобретает потрясающий цвет и вкус.

Все мы любим сладкое и восхищаемся пирожными и десертами, которые готовят в ресторанах и пекарнях. Одним из самых популярных десертов являются бисквитные пирожные, которые обожают и дети, и взрослые. Пирожное «Триада» привлекает взор своим необычным ярким видом. Трехслойный бисквит разных цветов создает настроение и вызывает позитивные эмоции. Хочется поскорее отведать эту восхитительную сладость и оценить ее прекрасный вкус.

Также стоит отметить, что бисквит окрашивается в такие яркие и сочные цвета за счет натуральных компонентов: малины и шпината.

Энергетическая ценность (100гр.): 273 ккал.





## СПЕЛЬТОВЫЙ ПРЯНИК

Медовые лепёшки в истории известны под названием «Лебкухен» (сегодня это немецкие рождественские пряники), которые в известной нам сегодня форме первоначально были изобретены в Бельгии в городе Динан.

Компания backaldrin предлагает смесь «Спельтовый пряничный микс», который подходит для производства изделий, не содержащих пшеничную муку.

Полба – так называют на Руси сорт полудикой пшеницы (она же является прародительницей пшеницы). В странах Европы ее называют Спельта. На основе древней полбы выведены все сорта современной пшеницы.

Мука полбяная (спельтовая) содержит витамины В1, В2, В6, В9, Н, РР, Е, макроэлементы кальция, магния, калия, натрия, фосфора, железа, кремния, микроэлементов меди, цинка, селена, йода, марганца и пищевых волокон.

Высокое качество спельтовой муки достигается не только за счет правильного размола зерна, но и отбора наиболее богатых витаминами и микроэлементами частей

зерна, прежде всего, зародыша, в котором сконцентрирована вся жизненная сила зерна.

Энергетическая ценность (100гр.): 330 ккал.



## СЛИВОЧНАЯ ПЛЕТЕНКА

На сегодняшний день существует огромное множество сдобных плетеных изделий. Стоит отметить, что в основном отличие плетенок заключается в оригинальности переплетений и количестве жгутов, в классической плетенке их всего три. Зачастую, прежде чем отправить плетенку в духовой шкаф ее посыпают маковыми зернами. Свежевыпеченные плетенки любого вида отличаются румяной хрустящей корочкой, превосходным вкусом и воздушным мякишем приятного светлого оттенка. По традиции, как и все сладкие хлебные изделия, плетенки подают со сливочным маслом, повидлом, джемом, вареньем и прочими сладостями. Особенно вкусно запивать нежные булочки молоком, горячим чаем, кофе, компотом и прочими напитками.

Компания backaldrin предлагает Вашему вниманию сливочную пленку на основе смеси «Сдоба микс». «Сдоба микс» – смесь для производства сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий. Готовые изделия имеют приятный сливочный вкус, обладают мягкой, эластичной и ароматной корочкой. Сохраняет

свежесть готовых изделий.

Энергетическая ценность (100гр.): 350 ккал.



## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Невозможно сказать, что штрудель является обычным десертом, это удивительное блюдо, тесто которого сворачивается в трубочку, затем наполняется различными начинками. В качестве начинки могут быть использованы не только яблоки, но и большое количество ягод, мака, творога и даже мясного фарша. Но яблочный штрудель самый популярный.

Говоря о начинке сладкого штруделя, кроме яблок, корицы и ванильного сахара, следует добавлять ром и порубленные грецкие орехи. А перед тем как подать данное блюдо, его непременно следует посыпать сахарной пудрой. Штрудель прекрасно сочетается с лёгким кофе — типа латте — или чаем. Часто его приносят с одним шариком сливочного мороженого либо сливками.

Для приготовления штруделя компания backaldrin рекомендует использовать «Винер Ноте», «Яблочную начинку», «Ореховую начинку», «Фестфикс» для творожного штруделя, сахарную пудру «Свити».

Энергетическая ценность (100гр.): 200 ккал.



## ИЗДЕЛИЯ С МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Маковая начинка – одна из самых популярных начинок в России.

Мак содержит большое количество витаминов, и потому его применение – не только лакомство, но и забота о здоровье.

Начинка из мака традиционно применяется в кухнях славянских народов для наполнения булочек, пирогов, рулетов и блинов. Маком посыпают коржики и бублики, но мягкая начинка все же пользуется наибольшей любовью сладкоежек. Сегодня купить булочку с маком можно в хлебном отделе любого супермаркета.

Маковая начинка с добавлением изюма, лимонно-маковая, маково-яблочная... каких только сочетаний и комбинаций не придумано. Творите и создавайте свой неповторимый вкус!

Изюминка любого рецепта – именно в маковой начинке!

Начинка из мака используется не только для сдобной выпечки, но и для тортов с пирожными. Иногда мак добавляют прямо в тесто при выпечке коржей, а в странах Азии готовят маковую пасту в качестве самостоятельного блюда.

Компания backaldrin предлагает Вашему

вниманию две маковые начинки: «Традиционная R» и «Флориани R» с повышенным содержанием мака 54%.

Идеальный состав, идеальный помол мака, идеальный вкус, идеальный аромат. Важно, что приготовить маковую начинку не составляет особого труда, необходимо просто добавить воды!

Энергетическая ценность (100гр.): 470 ккал.



## ЗЕРНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ «МАММА МИА»

Настоящее лакомство для ценителей здорового питания! Выпечка не всегда бывает «вредной»!

Печенье «Мамма Миа» ненавязчивое и вкусное, наполненное большим количеством семян подсолнечника, кунжута, льна и некоторых злаковых.

Мультизерновое печенье «Мамма Миа» создано на основе одноименного микса «Мамма Миа», обогащено витаминно-минеральным комплексом!

Витаминно-минеральный комплекс содержит те витамины и минералы, которых часто не хватает в женском организме. А именно:

- Витамин D необходимый для нормального функционирования иммунной системы.
- Фолиевая кислота: снижает усталость, особенно важна во время беременности.
- Железо: поддерживает иммунную систему, а также способствует образованию красных кровяных тел.
- Кальций: для костей и зубов.

- Магний: вносит вклад в энергетический обмен веществ и мышечную функцию.

В злаковых содержится много полноценного растительного белка, который состоит в основном из незаменимых и необходимых нашему организму аминокислот.

Энергетическая ценность (100гр.): 440 ккал.



## КРУАССАН

Слоеная булочка в форме рогалика. Небольшое хлебобулочное изделие оригинальной закрученной формы, изысканное лакомство и неизменный символ французского утра.

Популярность круассана распространилась настолько быстро, что в скором времени появилось целое «семейство» подобных дрожжевых и слоеных булочек, например, улитка с изюмом, слойка с яблочным пюре, слойка с шоколадом и т.д.

Необычный рогалик поначалу был воспринят покупателями как новомодное явление, однако со временем на круассан была возложена миссия символизма Французской кулинарии. В производстве круассанов высокого качества применяются «Винер Ноте», улучшитель «ИБН», для отделки «Венская помадка», сахарная пудра «Свити». В качестве начинки рекомендуется заварной крем «Кремина».

Энергетическая ценность (100 гр.): 390 ккал.



## ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ «БИРОЛА»

Фруктовый хлеб – традиционная выпечка австрийской и баварской кухни.

Обычно его принято выпекать к Рождеству с большим количеством сухофруктов: вяленые груши, чернослив, изюм, курага, финики, инжир и др.

Достаточно лишь взглянуть на состав этого многокомпонентного хлеба, чтобы понять, как легко можно устроить себе маленький праздник во время обеда. Хлеб «Бирола» является изысканным лакомством и идеально сочетается с чашечкой кофе или чая. Он одинаково хорош, как на завтрак, так и на ужин.

Фруктовый хлеб сделан на основе фруктовой смеси «Бирола», в состав которой входят сухофрукты: груши, сливы, инжир, изюм, фундук.

Сухофрукты – настоящий источник ценных микроэлементов и полезных веществ. В них содержится кальций, магний, калий, натрий, железо, клетчатка и пектин.

Натрий и железо поддержат уровень гемоглобина в крови, магний приведет в норму повышенное давление, калий улучшит

работу сердечно-сосудистой и нервной систем, клетчатка и пектин нормализуют работу кишечника и желудка.

Таким образом, с каждым кусочком этого хлеба мы получаем хорошее настроение и здоровье, продляем молодость и красоту! Коктейль энергии и позитивных эмоций!

Энергетическая ценность (в 100гр): 261ккал



## ПИРОЖНОЕ «ИСКУШЕНИЕ»

Это черничное пирожное на основе бисквита "Винер Рюмикс" и крема "Саниссимо" от компании backaldrin привлекает внимание своим необычным цветом и нежным неповторимым вкусом.

Также стоит отметить, что бисквит окрашивается в такие яркие и сочные цвета за счет натуральных компонентов: черничного пюре. Ягоды черники — это удивительное сочетание вкусного и полезного. В любом состоянии, будь то свежие или сушеные ягоды — они содержат огромное количество витаминов и множество других микроэлементов, так необходимых человеку в современном темпе жизни. Чернику с древних времен величают «молодильной».

Отметим продукт backaldrin, используемый для приготовления этого пирожного: готовый крем на основе "Саниссимо". Он отличается в меру сладким и естественным вкусом. Крем не содержит искусственных красителей и ароматизаторов. Имеются три вкуса "Саниссимо": нейтральный, клубничный и шоколадный.

Если кондитер использует "Саниссимо", то предела его творческой фантазии быть не может: в данном случае возможны самые различные варианты применения. Крем можно добавлять в творог, йогурт, фрукты, фруктовые сиропы и ликёры. Компания backaldrin предлагает огромное количество рецептов на основе этого удивительно вкусного крема.

Энергетическая ценность (100гр.): 356 ккал.





## ШТОЛЛЕН

Штоллен – традиционная рождественская выпечка с начинкой из изюма и цукатов или с марципаном, орехами, маком. Иногда готовят даже творожный штоллен. Первое письменное упоминание о штоллене относится к 1329 году. Готовится он из тяжёлого дрожжевого теста с соблюдением определённых пропорций, хотя, конечно, каждый кондитер и каждая хозяйка имеет свой рецепт рождественского штоллена. После выпечки готовый, ещё горячий, рождественский пирог промазывают при помощи кисти растопленным сливочным маслом и присыпают сахарной пудрой. Правильно приготовленный штоллен может храниться в прохладном месте до двух-трёх месяцев.

Для приготовления штоллена рекомендуем использовать «Винер Ноте», ароматизаторы «Ванильный», «Апельсиновый», сахарную пудру «Свити».

Энергетическая ценность (100гр.): 430 ккал.



## МАФФИНЫ

Путаница с названиями возникла в XIX веке, после того как традиционные английские маффины, в оригинале пышные румяные оладья, покинули родину и распространились за океаном, где по ошибке то ли поваров, то ли переводчиков превратились в крохотные кексы.

Сегодняшние мини-кексы – это целый карнавал вкусов: от традиционных ванильных, шоколадных до фруктовых, ягодных, овощных, зерновых, с различными специями.

Наша компания предлагает следующие ингредиенты для изготовления кексов и маффинов: «Кейк Микс», Микс «Захер», микс «Пирог Бакальдрин», Микс «Премиум маффин», эмульгатор «Квик», «Бордо» Микс.

Энергетическая ценность (100гр.): 420 ккал.



## **Контактные данные:**

ООО «Бакальдрин Рус»

142770 г. Москва

п. Сосенское, д. Николо-Хованское

Хованская промзона, Владение 1, «Дом Хлеба»

Тел.: +7 495 500 55 99

Факс: +7 495 510 10 88

Эл. почта: [rus@backaldrin.ru](mailto:rus@backaldrin.ru)

[www.backaldrin.ru](http://www.backaldrin.ru)



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*