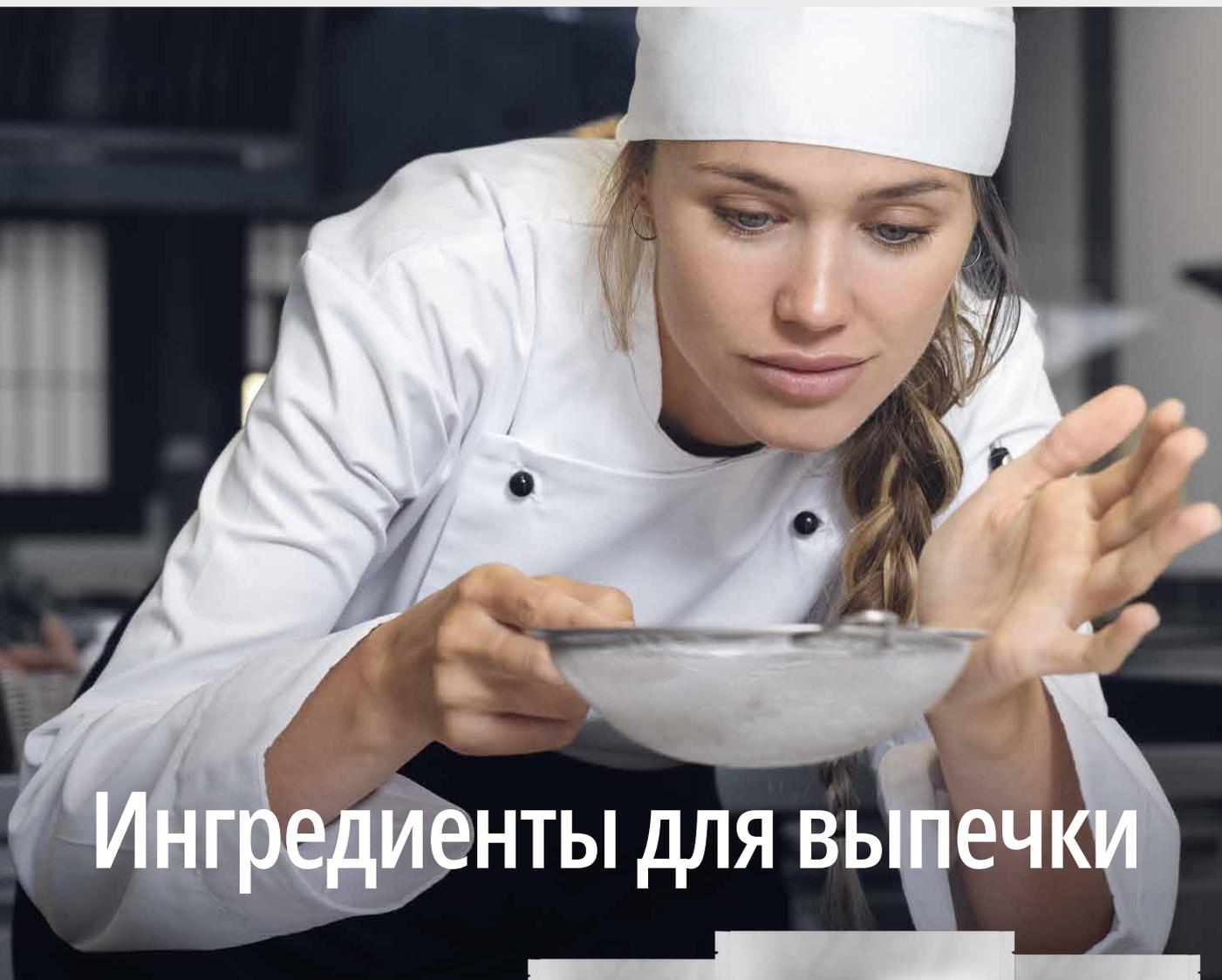




Professional

Решения
для профессионалов



Ингредиенты для выпечки

КАТАЛОГ
ПРОДУКЦИИ
2023





Professional

Dr. Bakers

Dr. Bakers (ранее Dr. Oetker) – лидер рынка ингредиентов для выпечки в России, где мы являемся наследником и полным правопреемником всемирно известной немецкой компании со 130-летней историей. Мы выпускаем продукцию стабильно высокого качества благодаря выбору лучших поставщиков, тщательной проверке сырья и контролю производства на каждом этапе. Наша компания предлагает решения для предприятий общественного питания, пекарен и производств.

Dr. Bakers – это не просто линейка продуктов для выпечки. Нашим клиентам мы предлагаем комплексные решения, многолетнюю экспертизу и поддержку на всех этапах работы. Мы подберём схему сотрудничества, удобную именно для вас. Обеспечим стабильность поставок и гарантированно высокое качество. Станем вашим надежным помощником в воплощении кулинарных идей!



Professional

Разрыхлитель теста

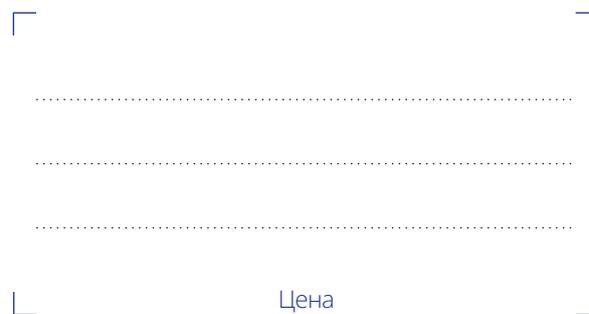
Профессиональный разрыхлитель теста Dr. Bakers Professional незаменим при приготовлении бисквитов и тортов, кексов, маффинов, вафель, песочных пирогов и печенья, а также блинов, панкейков и оладий. Делает выпечку пышнее, мягче, рассыпчатее.

Состав

Регулятор кислотности: дигидропирофосфат натрия, разрыхлитель: гидрокарбонат натрия, кукурузный крахмал.

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.



Цена

Упаковка: 500 г / 1 кг / 25 кг.

Рекомендации по применению: 20 г на 1 кг муки.



Внимание! Аллергены!

Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, кунжута, горчицы, сельдерея и орехов.

Срок годности

18 месяцев от даты изготовления

Пищевая ценность в 100 г

жиры - 0 г, белки - 0,2 г, углеводы - 19,6 г

Энергетическая ценность в 100 г

79,2 ккал / 336,6 кДж

Штрих-код

4607061494364 / 4607061494357 / 4607061494913

Количество в коробе

10 / 5 / 1 шт



Шоколадный кекс

Ингредиенты (г)

Мука	250
Сахарная пудра Dr. Bakers	240
Сливочное масло	180
Яйцо	220
Сливки 35%	100
Какао-порошок Dr. Bakers	25
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional	8
Разрыхлитель теста Dr. Bakers Professional	5
Соль	2

Способ приготовления:

1. Мягкое масло взбить миксером с 230 г сахарной пудры до получения белоснежной массы. Добавить одно яйцо и взбить до однородности. По аналогии добавить оставшиеся 3 яйца.
2. Отдельно смешать просеянную муку, какао, соль, ванильный сахар и разрыхлитель, добавить к масляной смеси. Хорошо перемешать.
3. Затем добавить сливки и снова хорошо перемешать.
4. Выложить тесто в смазанную маслом форму для выпечки и выпекать в предварительно разогретой до 160 °C духовке в течение 60 минут до готовности.
5. Остывший кекс украсить 10 г сахарной пудры.



Professional

Ванильный сахар

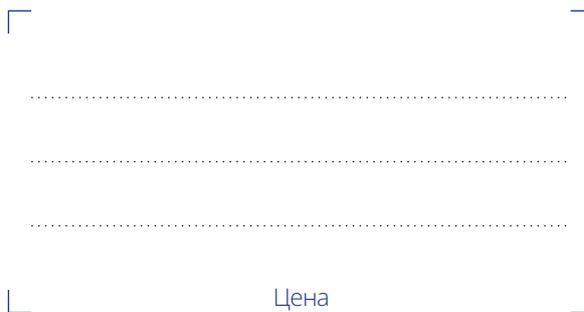
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional применяется для придания блюдам изысканного насыщенного аромата ванили. Имеет широкий спектр применения: подходит для приготовления выпечки, десертов, кремов, тортов, пирожных, сырников, соусов, а также молочных коктейлей, йогуртов, кофе и других напитков. Сохраняет аромат после термической обработки.

Состав

Сахар, ароматизатор, измельченные стручки ванили.

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.



Упаковка: 500 г / 1 кг.

Рекомендации по применению: 16 г на 1 кг муки.



Внимание! Аллергены!

Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, кунжута, горчицы, сельдерея и орехов.

Срок годности

36 месяцев от даты изготовления

Пищевая ценность в 100 г

жиры - 0 г, белки - 0 г, углеводы - 99,5 г

Энергетическая ценность в 100 г

398 ккал / 1691,5 кДж

Штрих-код

4607061494388 / 4607061494371

Количество в коробе

10 / 5 шт



Десерт Павлова

Ингредиенты (г)

Яичный белок	190
Сахарная пудра Dr. Bakers	275
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional	25
Кукурузный крахмал Dr. Bakers Professional	25
Лимонная кислота Dr. Bakers	5
Сливки от 33%	280
Свежие ягоды	200

Способ приготовления:

1. Белки с 250 г сахарной пудры, ванильным сахаром и лимонной кислотой взбить до полного растворения сахара и плотной блестящей меренги.
2. Добавить крахмал.
3. Отсадить и выпечь сначала 10 минут при 130 °С, потом 30 минут при 100 °С.
4. Дать остыть.
5. Сливки взбить с 25 г сахарной пудры. Отсадить в выпеченную меренгу и украсить ягодами.



Professional

Кукурузный крахмал PREMIUM

Кукурузный крахмал Dr. Bakers Professional используется в качестве загустителя для заварного крема, применим в приготовлении муссов, пудингов, соусов и некоторых супов. Обладает нейтральным вкусом, придает блюду нежную текстуру. Является основой для пластичности и пышности бисквитного теста и особенно воздушной, рассыпчатой текстуры выпечки (хлеб, кексы, печенье, вафли).

Состав

Кукурузный крахмал.

Условия хранения

Хранить в чистом, сухом и хорошо проветриваемом помещении с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Упаковка: 1 кг.



Внимание! Аллергены! Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, орехов, кунжута, горчицы и сельдерея.



Цена

Срок годности

24 месяца от даты изготовления

Пищевая ценность в 100 г

жиры - 0 г, белки - 0 г, углеводы - 85,14 г

Энергетическая ценность в 100 г

340,56 ккал / 1447,38 кДж

Штрих-код

4607061494340

Количество в коробе

3 шт



Заварной крем

Ингредиенты (г)

Молоко	600 мл
Яичный желток	120
Сахар	120
Сливочное масло	120
Кукурузный крахмал Dr. Bakers Professional	60
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional	16

Способ приготовления:

1. Желтки растереть с сахаром, кукурузным крахмалом и ванильным сахаром.
2. Добавить небольшое количество холодного молока, взятого из общего объема 600 мл. Смешать до однородной консистенции.
3. Добавить в оставшееся молоко и поставить на средний огонь.
4. Варить до загустения (на водяной бане, на среднем огне), постоянно помешивая.
5. Добавить сливочное масло и аккуратно перемешать.



Professional

Агар пищевой

Агар Dr. Bakers Professional обладает оптимальной прочностью геля* и не требует длительного кипячения для его образования. Идеально подходит для приготовления мармелада, суфле, зефира и других изделий.



Состав

Агар (агент желирующий).

Условия хранения

Хранить в сухом хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Цена

Упаковка: 300 г.

Рекомендации по применению: 14 г на 1 литр жидкости.

Прочность геля: 1000

* Прочность геля по методу Никана – не менее 1000 г/см². Прочность геля агара с сахаром по методу Валента (среднее значение) - 1100 г.



Внимание! Аллергены!

Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, кунжута, горчицы, сельдерея и орехов.

Срок годности

18 месяцев от даты изготовления

Пищевая ценность в 100 г

жиры - 0 г, белки - 0,4 г, углеводы - 0 г

Энергетическая ценность в 100 г

174 ккал / 698 кДж

Штрих-код

4607061494401

Количество в коробе

12 шт



Птичье молоко

Для бисквита (г)

Яйцо	125
Сахар	80
Мука пшеничная	60
Кукурузный крахмал Dr. Bakers Professional	25
Цедра	0.5 шт.
Разрыхлитель теста Dr. Bakers Professional	2

Для суфле (г)

Сахар	300
Вода	150
Сгущенное молоко	100
Масло сливочное 82%	100
Яичный белок	95
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional	8
Агар пищевой Dr. Bakers Professional	7
Лимонная кислота Dr. Bakers	1
Сахар	50

Способ приготовления:

1. Взбить сливочное масло комнатной температуры со сгущенным молоком до осветления массы в течение 5 минут.
2. В сотейнике сварить сироп из воды, агара, сахара и ванильного сахара до 110 °С (примерно 4 минуты). Варить на минимальном огне до появления тонкой нити, постоянно помешивая, сироп с лопатки должен стекать нервущейся эластичной стружкой.
3. Параллельно с помощью миксера взбить белки с постепенным увеличением скоростного режима. Добавить лимонную кислоту и 50 г сахара и продолжить взбивание.
4. Влить тонкой стружкой горячий сироп во взбиваемые белки.
5. Довести массу до температуры 45 °С, снизить скорость (ниже средней) и ввести в два этапа крем (сливочное масло + сгущенное молоко).
6. Продолжить взбивание в течение 30 секунд, затем выложить полученную массу в форму.
7. Массу выложить на бисквитный корж (предварительно испеченный и пропитанный сиропом).
8. Оставить торт в холодильнике на 4-8 часов для стабилизации консистенции.
9. Декорировать торт можно на свое усмотрение.



Бисквит классический ванильный

Ингредиенты (г)

Яйцо	475
Мука пшеничная	210
Сахар	240
Ванилин интенсив Dr. Bakers Professional	5
Кукурузный крахмал Dr. Bakers Professional	50
Соль	20

Способ приготовления:

1. Яйца с сахаром взбить до плотной и пышной массы около 15 минут.
2. Просеять сухие ингредиенты на яично-сахарную смесь и вмешать их лопаткой.
3. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке до сухой шпажки.



Professional

Корица молотая

Корица Dr. Bakers Professional – это тщательно отобранная смесь лучших образцов корицы для стабильно превосходного аромата и вкуса. Станет отличным дополнением к пирогам с яблоками, штруделям и любой выпечке.



Состав

Корица молотая.

Условия хранения

Хранить в сухом, чистом и хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Цена

Упаковка: 1 кг.



Внимание! Аллергены!

Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, орехов, кунжута, горчицы и сельдерея.

Срок годности

24 месяца от даты изготовления

Пищевая ценность в 100 г

жиры - 3 г, белки - 4 г, углеводы - 56 г

Энергетическая ценность в 100 г

315,8 ккал / 1326,2 кДж

Штрих-код

4607061494579

Количество в коробе

4 шт



Булочки с корицей

Ингредиенты (г)

Молоко	170 мл
Куриное яйцо	70
Сливочное масло	150
Пшеничная мука	360
Соль	½ ч. л.
Сахар	70
Сухие дрожжи	7
Коричневый сахар	120
Корица молотая Dr. Bakers Professional	15
Сливочный сыр	80
Сахарная пудра Dr. Bakers	115
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional	1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Смешать муку и дрожжи в емкости.
2. В небольшом сотейнике соединить молоко, 50 грамм масла, белый сахар и соль. Нагреть смесь на среднем огне до 38-40 °С.
3. К мучной смеси добавить яйца и молочную смесь, объединить. Переложить тесто на присыпанный мукою стол и вымесить до гладкого состояния, на это уйдет примерно 10 минут. Поместить тесто в смазанную маслом емкость, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 30 минут.
4. В небольшой емкости смешать коричневый сахар и корицу.
5. Раскатать тесто в прямоугольник размером 35x50 см. Смазать тесто 50 г размягченного сливочного масла и равномерно посыпать смесью сахара и корицы.
6. Плотно свернуть тесто в рулет длиной 50 см. Разрезать его на 15 одинаковых частей. Противень 40x30 см застелить пергаментной бумагой и уложить заготовки булочек. Накрыть пищевой пленкой или кухонным полотенцем и поставить в теплое место на 45 минут.
7. Разогреть духовку до 200 °С и выпекать булочки до готовности примерно 20 минут.
8. Пока булочки выпекаются, миксером смешать сливочный сыр, 45 грамм сливочного масла, сахарную пудру и ванильный сахар до однородной массы.
9. Готовые булочки оставить на 10 минут немного остыть. Нанести помадку.



Professional

Желатин пищевой говяжий 210 Блум

Желатин пищевой говяжий Dr. Bakers Professional – натуральное высококачественное желирующее средство. Идеально подходит для приготовления несладких блюд, а также широкого ассортимента современных и классических десертов, например, желе, суфле и муссов.

Состав

Желатин пищевой.

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.



Цена

Упаковка: 500 г.

Рекомендации по применению: 20 г на 1 литр жидкости.



Внимание! Аллергены! Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, орехов, кунжута, горчицы, сельдерея и диоксида серы.

Срок годности

24 месяца от даты изготовления

Пищевая ценность в 100 г

жиры - 0,4 г, белки - 87,2 г, углеводы - 0,7 г

Энергетическая ценность в 100 г

355,2 ккал / 1509,1 кДж

Штрих-код

4607061494463

Количество в коробе

8 шт



Чизкейк холодный

Ингредиенты (г)

Песочное печенье	170
Желатин Dr. Bakers Professional	15
Масло сливочное	45
Сливки от 33%	210
Миндаль	50
Сахар	90
Сливочный сыр	230
Ванилин интенсив Dr. Bakers Professional	4
Сметана	185

Способ приготовления:

1. Для основы печенье, масло сливочное и миндаль перемешать в куттере. Выложить плотно на дно формы, охладить.
2. Замочить желатин в 90 г холодной воды.
3. Взбить 190 г сливок.
4. Соединить насадкой «весло» сливочный сыр, сметану, сахар и ванилин.
5. Нагреть 20 г сливок и растворить там желатин. Добавить к сырной массе.
6. Лопаткой подмешать сливки. Вылить на основу.



Professional

Желатин пищевой 220 Блум

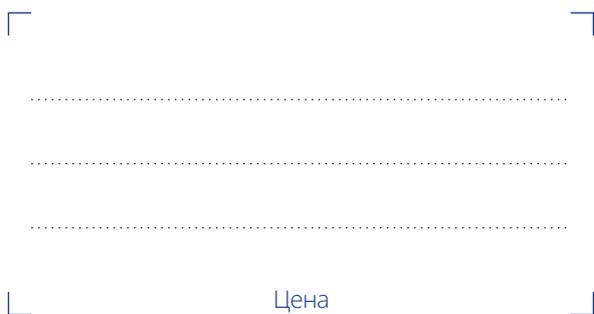
Желатин пищевой Dr. Bakers Professional – высококачественный натуральный загуститель животного происхождения, природный коллаген. Используется как желирующий агент для мясных, рыбных, овощных блюд и, конечно, десертов: желе, мармелада, Панна-котты, холодных чизкейков, маршмеллоу, муссов, суфле и многих других. Обеспечивает формирование плотной упругой текстуры.

Состав

Желатин пищевой.

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.



Упаковка: 500 г.

Рекомендации по применению: 20 г на 1 литр жидкости.



Внимание! Аллергены!

Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, кунжута, горчицы, сельдерея и орехов.

Срок годности

24 месяца от даты изготовления

Пищевая ценность в 100 г

жиры - 0,4 г, белки - 87,2 г, углеводы - 0,7 г

Энергетическая ценность в 100 г

355,2 ккал / 1509,1 кДж

Штрих-код

4607061494470

Количество в коробе

8 шт



Панна-котта

Ингредиенты (г)

Желатин Dr. Bakers Professional	17
Вода	103
Сливки 33%	530
Молоко	265
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional	10
Сахар	100

Способ приготовления:

1. В сотейнике довести до кипения все ингредиенты, кроме желатина.
2. Снять с огня и ввести желатин.
3. Тщательно размешать и разлить по формам. Охладить.



Песочное тесто

Ингредиенты (г)

Мука	277
Сахар	100
Маргарин	138
Яйцо	55
Разрыхлитель теста Dr. Bakers Professional	6

Способ приготовления:

1. Маргарин, сахар и яйца взбить до однородной пышной массы.
2. Затем смешать муку с разрыхлителем и внести в масляно-яичную массу, перемешать все до однородной массы.
3. Чтобы тесто стало плотнее, нужно дать ему отлежаться в холодильнике 30 минут, после этого приступить к разделке.
4. Выпекать полуфабрикат при температуре 180-190 °C 10-15 минут.

Тесто можно использовать как основу для чизкейков и тортов без выпечки, так и для других полуфабрикатов и даже печенья.



Капкейки «Красный бархат»

Для теста (г)

Мука пшеничная	200
Масло растительное	90
Какао-порошок	15
Яйцо	55
Сахар	150
Краситель красный	1 ст. л.
Ванильный сахар Dr. Bakers Professional	10
Разрыхлитель Dr. Bakers Professional	1 ч. л.
Кефир жирность 3,2%	150 мл

Для крема (г)

Сливки 33%	200
Сыр творожный	100
Сахарная пудра Dr. Bakers	2 ст. л.

Способ приготовления:

1. Муку смешать с разрыхлителем.
2. Добавить сахар, какао и ванильный сахар. Перемешать венчиком.
3. Смешать до однородности жидкие ингредиенты – кефир, масло и яйцо.
4. Добавить красный краситель и перемешать.
5. Вылить жидкую смесь в мучную и перемешать в миксере на средней скорости.
6. Тесто разложить по бумажным капсулам для капкейков, выпекать при температуре 160-170 °С.
7. Для крема – взбить сливки до устойчивых пиков на средней скорости.
8. Сыр творожный взбить с сахарной пудрой, затем аккуратно ввести в сыр взбитые сливки, сделать это постепенно порциями в 3-4 приема так, чтобы получилась пышная воздушная масса.
9. Переложить крем в кондитерский мешок и украсить остывшие капкейки при помощи насадки.



Professional



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ООО «Д-р Бейкерс»

125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский,
ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12

Тел.: +7 (495) 967-65-01

E-mail: info@baking-academy.ru

www.professional.baking-academy.ru