

**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
КОНДИТЕРСКОГО И
ХЛЕБОБУЛОЧНОГО
ПРОИЗВОДСТВА**

*Компания
«Эм Пи Ай Фуд Ингредиентс»
рада приветствовать Вас!*

*Мы искренне надеемся,
что информация, представленная
в этом каталоге, будет Вам полезна.*

*Мы предоставляем технологическую
поддержку, а также возможность
разработки и производства
необходимой смеси с заданными
характеристиками под заказ.*



Содержание

Универсальные сухие концентрированные смеси для изготовления кексов, маффинов, пирогов, печенья	4
Концентрированные сухие смеси для печенья	6
Универсальные сухие концентрированные смеси для приготовления бисквитов, масляных бисквитов, пирогов, рулетов, тортов	8
Сухие концентрированные смеси для заварных полуфабрикатов (профитролей, эклеров).	10
Сухие смеси для производства куличей, премиум куличей, сдобных и слоено-дрожжевых изделий	12
Смеси универсальные для приготовления пончиков, берлинеров, донатов, кваркини.	14
Сухие смеси для приготовления начинок сладкой и соленой группы, сахарные помадки	16
Дополнительные (вспомогательные) ингредиенты для кондитерской промышленности.	18

**Универсальные сухие
концентрированные смеси
для изготовления кексов,
маффинов, пирогов, печенья**



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка, от массы теста
Монтемикс 45/01 (ванильный)	Изделия имеют ванильно-масляный аромат, нежную равномернопористую структуру и светло-желтый цвет мякиша	10-15%
Монтемикс 45/01Ш (шоколадный)	Изделия имеют яркий шоколадный аромат (горький шоколад), нежную равномернопористую структуру и насыщенный темно-коричневый цвет мякиша. Смесь с повышенным содержанием какао	10-15%
Монтемикс 45/02Ш (шоколадный)	Изделия имеют шоколадный аромат, нежную равномернопористую структуру и коричневый цвет мякиша	10-15%
Монтемикс 45/01А (абрикосовый)	Изделия имеют абрикосовый аромат, нежную равномернопористую структуру и насыщенный оранжеватый цвет мякиша (натуральный краситель)	10-15%
Монтемикс 45/01В (вишневый)	Изделия имеют вишневый аромат, нежную равномернопористую структуру и нежный вишневый цвет мякиша (натуральный краситель)	10-15%
Монтемикс 45/01 Лимо (лимонный)	Изделия имеют свежий «сочный» лимонный аромат, нежную равномернопористую структуру и белый цвет мякиша	10-15%
Монтемикс 20/12 (ЕВРО)	Кексы и мафины имеют мягкую, сочную и очень нежную структуру «евро стандарта», светло-желтый мякиш и ванильный аромат с легкой цитрусовой ноткой	10-15%
Монтемикс 20/12К (кокосовый)	Кексы и мафины имеют мягкую, сочную и очень нежную структуру «евро стандарта», беловатый мякиш с высоким содержанием кокосовой стружки и нежный свежий кокосовый аромат	10-15%
Мона-маффин П10 (пряный)	Кексы и мафины имеют нежную интересную структуру мякиша с немного вертикальной пористостью, цвет мякиша светло-коричневый с легким розоватым оттенком, имеют прекрасно подобранную композицию пряностей: корицы, имбиря, гвоздики и мускатного ореха	10-15%

Упаковка: мешок 10/25 кг

Преимущества использования готовых сухих смесей «Монтемикс»®:

- универсальность смесей позволяет использовать их для производства как маффинов и кексов, так и для пирогов, бисквитов, печенья, бисквитных фигурок и т. д.;
- придают готовому изделию нежную мелкопористую стабильную структуру;
- способствуют равномерному распределению и удержанию изюма, цукатов, орехов и других добавок по всей массе продукта во время выпекания;
- сохраняют мягкость готового изделия на протяжении всего срока хранения;
- позволяют просто и быстро разнообразить ассортимент предприятия.

Концентрированные
сухие смеси для печенья



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка, от массы теста
Монабейк 60/01	Концентрированная смесь-улучшитель для различных видов печенья, обеспечивает нежную, более воздушную, тающую структуру печенья и приятный ванильный аромат	2-5%
Монабейк 60/02	Концентрированная смесь для приготовления печенья сдобного ванильного	7-10%
Монабейк 60/02Ш	Концентрированная смесь для приготовления печенья сдобного шоколадного	7-10%
Монабейк 60/03 (Американо ванильное)	Смесь обеспечивает особенную структуру сдобного печенья по типу «Американо» и хрустящую поверхность с большими трещинами	7-10%
Монабейк 60/03Ш (Американо шоколадное)	Смесь обеспечивает особенную структуру сдобного печенья по типу «Американо» и хрустящую поверхность с большими трещинами. Вкус, аромат и цвет печенья – насыщенный шоколадный	7-10%
Монабейк 60/04 (Скандинавское зерновое)	Печенье сдобное с плотной, но мягкой рассыпчатой структурой. Смесь обогащенная злаками и семенами, что придает изделиям оригинальность, неповторимый вкус с легкой ноткой солода и топленого молока	20-25%
Монабейк 60/04Ш (Скандинавское зерновое шоколадное)	Печенье сдобное шоколадное с плотной, но мягкой рассыпчатой структурой, обогащенное зерновыми, что придает изделиям оригинальный, неповторимый вкус шоколада с легкой сливочно-карамельной ноткой	20-25%
Монабейк 60/05 (Пик-Ник)	Смесь позволяет производить печенье, содержащее большое количество орехов и сухофруктов, композицию которых Вы можете составить самостоятельно. Форма печенья – произвольная, аромат ванильный	20-23%
Монабейк 60/07 (имбирное)	Печенье имеет структуру песочного с «мелким песком», светло-коричневый цвет и приятный букет ароматов имбиря, корицы, гвоздики и ванили	10%
Монабейк 60/08С (сырное)	Эксклюзивно от «Эм Пи Ай Фуд Ингредиентс»! Сухая смесь для приготовления бисквитного печенья с ароматом сыра	15%
Монабейк 60/10 (Флорентийское зерновое)	Смесь для быстрого и удобного приготовления флорентийского карамельного зернового печенья. Разнообразить печенье Вы можете меняя комбинации орехов, хлопьев, фруктов и зерен по желанию. Структура печенья хрустящая, цвет золотистый, аромат карамельный с нежной медово-сливочной ноткой	30-50%

Упаковка: мешок 10/25 кг

**Универсальные сухие
концентрированные смеси для
приготовления бисквитов,
масляных бисквитов,
пирогов, рулетов, тортов**



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка, от массы теста
Монтебисквит 12/05	Смесь для упрощенного производства тортовых заготовок, бисквитных рулетов, пирожных, печенья и других изделий на основе бисквитного теста. Изделия имеют воздушную мелкопористую упругую структуру, хороший подъем, цвет мякиша белый, аромат нежный масляный	10-15%
Монтебисквит 12/05Ш (бисквит шоколадный)	Смесь для упрощенного производства тортовых заготовок, бисквитных рулетов, пирожных, печенья и других изделий на основе бисквитного теста. Изделия имеют воздушную мелкопористую упругую структуру, хороший подъем, насыщенный шоколадный цвет и аромат	10-15%
Монакейк 28/09 (бисквит маковый)	Смесь для упрощенного производства тортовых заготовок, бисквитных рулетов, пирожных на основе бисквитного теста с маком. Изделия имеют воздушную мелкопористую структуру, содержат мак отборного качества. Цвет мякиша белый с включениями мака, аромат масляный с легкими маковыми нотами	10-15%
Монакейк 45/12 (пирог «Венский»)	Специально разработанная смесь для Венских пирогов. Готовый пирог имеет нежную мелкопористую, сочную консистенцию, которая отлично удерживает фрукты и начинки, не позволяя им падать на дно при выпечке. Аромат яркий молочно-сливочный, цвет мякиша белый.	15-20%
Монакейк 33/15 (торт «Захер»)	Смесь для приготовления традиционного шоколадного венского торта «Захер» с высоким содержанием какао (без обязательного внесения шоколада в рецептуру). Крепкий, сочный бисквит имеет насыщенный шоколадный вкус, аромат и цвет. Смесь с более высокой дозировкой – Монакейк 33/50 (50%)	15%
Монакейк 21/15 (торт «Медовый»)	Смесь для приготовления разливных медовых коржей. Полуфабрикат имеет хорошо развитую равномерную пористость, хороший подъем, легкий карамельный цвет мякиша и нежный медовый аромат. Медовик можно готовить как с внесением меда в рецептуру, так и без.	15%
Монакейк 43/25 (десерт «Брауни»)	Смесь для приготовления шоколадных десертов/пирожных/тортов «Брауни». Полуфабрикат мягкий и сочный, корочка подсушенная. Изделие имеет аромат шоколада и ванили, и насыщенный, темно-коричневый цвет.	25%
Монакейк 23/15 (пирог «Парадизо»)	Смесь для приготовления торта «Парадизо». Выпеченный полуфабрикат имеет нежную, мелкопористую, таящую во рту консистенцию, оригинальный аромат цитрусового коктейля и легкий нежно-желтый цвет.	25%

Упаковка: мешок 10/25 кг

**Сухие концентрированные смеси
для заварных полуфабрикатов
(профитролей, эклеров)**



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка, от массы теста
Профимикс 25/01	Смесь для ускоренного приготовления заварных полуфабрикатов без стадии заваривания теста (профитролей, колечек) с большим объемом и легкой, нежной эластичной структурой. Цвет полуфабрикатов светло-золотистый, вкус классический.	20%
Профимикс 25/02	Смесь для ускоренного приготовления заварных полуфабрикатов без стадии заваривания теста (эклеров, колец, профитролей) с хорошим объемом и легкой, нежной эластичной структурой. Цвет полуфабрикатов карамельный, золотистый, вкус нежно-сладковатый.	20%

Упаковка: мешок 10/25 кг

«Профимикс»® – это великолепная сухая концентрированная смесь для быстрого изготовления профитролей, заварных пирожных, эклеров и других изделий из заварного теста. Благодаря тщательно подобранному соотношению эмульгаторов, разрыхлителей и вкусовых веществ, смесь является простой в применении.

Преимущества применения смесей «Профимикс»®:

- исключение стадии заваривания теста;
- получение превосходного продукта не зависимо от колебаний качества сырья;
- простота и легкость в использовании;
- позволяет получить изделия с хорошим объемом;
- сохранение свежести продукта;
- продление сроков хранения;
- всегда стабильное качество.

**Сухие смеси
для производства куличей,
премиум куличей, сдобных и
слоено-дрожжевых изделий**



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка, к массе муки
Монте-Панетон	Универсальная смесь для приготовления праздничной сдобы: Панеттонов, Штолленов, пасхальных куличей и других видов сдобы. Готовые изделия имеют хорошо развитую равномерную пористость, хороший подъем при выпечке, упругий воздушный мякиш белого цвета с ароматом цитрусового коктейля	25%
Монте-Пандоро	Инновационная смесь для приготовления праздничных сдобных премиум изделий: Пандоро (итальянский кулич), сдобных кексов. Готовые изделия имеют хорошо развитую равномерную пористость, отличный подъем при выпечке, упругий воздушный, таящий во рту мякиш теплого оттенка желтого цвета, с нежным неординарным карамельно-масляным вкусом и ароматом	20%
Монте-Сдоба плюс	Концентрированная смесь-улучшитель для производства всех видов сдобных изделий. Необходима для получения упруго-эластичного теста, развития равномерной пористости мякиша и подъема изделия. Смесь не влияет на вкус и цвет готового изделия	0,3-1,5%
Монте-Сдоба 01Ш	Инновационная смесь для приготовления шоколадных сдобных изделий. Позволяет получить изделия с увеличенным удельным объемом, хорошей пористостью, богатым шоколадным вкусом и ароматом. Цвет готового изделия – коричневый, шоколадный	25%
Монте-Слойка плюс	Концентрированная смесь-улучшитель для производства всех видов слоено-дрожжевых изделий. Благодаря смеси тесто получается упруго-эластичным, легко поддается механической обработке, укрепляется его клейковинный каркас, что позволяет улучшить формоустойчивость заготовки. Готовое изделие обладает хорошим объемом и внешним видом. Смесь не влияет на вкус и цвет готового изделия	1,5-3%

Упаковка: мешок 10/25 кг

Преимущества применения смесей:

- идеально подходят для производства всех видов сдобных хлебобулочных изделий;
- придают готовому изделию характерные отличительные черты для данного вида изделия (Панеттоне, Пандоро, Шоколадная сдоба);
- ускоряется процесс брожения теста;
- готовые изделия характеризуются отличным объемом, нежным мякишем, хорошо развитой пористостью;
- экономически выгодные концентрации смесей.

**Смеси универсальные для
приготовления пончиков,
берлинеров, донатов, кваркини**



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка, от массы муки
Монте-Пончик 02	Смесь для приготовления изделий с хорошо развитой равномерной воздушной пористостью, белым цветом мякиша и нежным ароматом ванили. Подходит как для пончиков, донатов так и для берлинеров	20%
Монте-Пончик 03	Смесь для приготовления изделий с хорошо развитой равномерной воздушной пористостью, желтоватым цветом мякиша и нежным ароматом ванили. Подходит как для пончиков, донатов так и для берлинеров	25%
Монте-Пончик 04	Смесь для приготовления изделий с хорошо развитой равномерной пористостью, светло-желтым цветом мякиша и нежным легким сладко-цитрусовым ароматом. Идеально подходит для берлинеров и донатов	33%
Монте-Кваркини 01	Смесь для приготовления дрожжевых творожных шариков – кваркини. Структура готового изделия эластичная, упругая, пористость равномерная, хорошо развита. Цвет мякиша белый, вкус и аромат – сливочно-творожный	25%
Монте-Кваркини 02	Смесь для приготовления бездрожжевых творожных шариков – кваркини. Структура готового изделия эластичная, упругая, пористость хорошо развита. Цвет мякиша белый, вкус и аромат – нежный творожно-ванильный	20% от массы теста

Упаковка: мешок 10/25 кг

Преимущества использования готовых сухих смесей «Монте-Пончик»®:

- сокращение длительности технологического процесса;
- устойчивость изделий к глубокому замораживанию;
- при обжаривании изделия не впитывают жир внутрь продукта;
- смесь придает изделиям деликатный аромат, нежный цвет мякиша, приятную золотую корочку.

Преимущества использования смесей «Монте-Кваркини»®:

- легкое и быстрое приготовление готовых изделий;
- смесь придает изделиям хорошую структуру, приятный вкус и аромат;
- постоянное качество полуфабрикатов и готовых изделий не зависимо от качества сырья.

Декоры и покрытия.
Сухие смеси для приготовления
начинок сладкой и соленой группы



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка
Декогель	Готовые гели холодного нанесения для покрытия и декорирования кондитерских изделий. Гели представлены в широком ассортименте. Цвет и вкус — характерный для наименования геля	–
Монте-Джел	Сухая смесь для приготовления прозрачного декоративного геля нейтрального вкуса	100 г на 1000 г воды
Монтефикс	Сухая смесь-загуститель для быстрого приготовления термостабильных фруктовых, молочных и творожных начинок холодным способом	8% от массы всех компонентов
Монтемак 11/20	Смесь для быстрого приготовления термостабильной маковой начинки холодным способом. Консистенция регулируется дозировкой смеси, вкус маковый, сладкий	1000 г на 700-800 г воды
Монтекрим 50/01	Сухая смесь для легкого и быстрого приготовления классического заварного крема холодным способом. Структура регулируется дозировкой смеси, цвет светло-желтый, вкус классического заварного крема	300-400 г на 1000 г воды/молока
Монтекрим 50/15	Сухая смесь для легкого и быстрого приготовления заварного крема холодным способом. Структура кремообразная, нежная, регулируется дозировкой смеси, цвет светло-желтый, вкус классического заварного крема	300-400 г на 1000 г воды/молока
Монтефилинг 10/20	Сухая смесь для приготовления качественной термостабильной творожной начинки. Можно приготовить начинку как с более зернистой, так и с кремообразной консистенцией. Цвет готовой начинки белый, вкус ванильно-творожный	15-20% от массы всех компонентов
Стабикрим 18/01	Сухая смесь для приготовления крема по типу взбитых сливок. Готовые сливки хорошо держат форму, имеют белоснежный цвет и приятный сливочный вкус	500-900 г на 1000 г воды/молока
Монтана	Сухие смеси для быстрого приготовления сахарной помадки различного цвета, вкуса и аромата, холодным способом. Идеально подходит для декорирования мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	1000 г на 160-165 г воды
Чизстаф Сыр 01	Сухая смесь для быстрого изготовления сырной начинки холодным способом	500-550 г на 1000 г воды
Гринстаф Картофель 01	Сухая смесь для быстрого приготовления термостабильной картофельной начинки холодным способом	300-350 г на 1000 г воды/молока
Гринстаф Картофель с грибами 01	Сухая смесь для быстрого приготовления термостабильной картофельной начинки с грибами холодным способом	300-350 г на 1000 г воды/молока
Гринстаф Шпинат 01	Сухая смесь для приготовления термостабильной шпинатной начинки холодным способом. Также используется как стабилизационная база любой овощной начинки с зеленью	20% от массы всех компо- нентов

Упаковка: мешок 10/25 кг

**Дополнительные
(вспомогательные)
ингредиенты для кондитерской
промышленности**



Наименование	Применение, краткая характеристика	Дозировка
Монтегель 15/02	Многофункциональная смесь эмульгаторов для 1-фазного изготовления бисквитного и кексового теста и стабилизации жировых начинок	0,5-3,0% от массы теста
Антиокс 55П	Антиокислитель для жиров и жиросодержащих продуктов	0,02-0,05% от массы жира
Натрокс 102	Антиоксидант для жиров и жиросодержащих продуктов с натуральными токоферолами	0,15-0,3% от массы жира
Глазурин К	Жиро-восковая смесь для покрытия жележных конфет, лакрицы. Придает блеск, предотвращает склеивание	100-200 г / 100 кг
Глазурин Б	Жиро-восковая смесь для покрытия жележных конфет, лакрицы. Придает блеск, предотвращает склеивание	100-200 г / 100 кг
Глазурин БК	Жиро-восковая смесь для покрытия жележных конфет, лакрицы. Придает блеск, предотвращает склеивание	100-200 г / 100 кг
Монагрит 1П	Пекарский порошок, относительно медленного действия. Обеспечивает пористую структуру, прекрасный подъем и пышность готовых изделий	0,3-3% к массе муки
Монагрит 2П	Пекарский порошок двойного действия: в начале и в середине процесса выпекания. Обеспечивает мелкопористую структуру, прекрасный объем и пышность, равномерную колеровку кондитерских изделий	0,3-3% к массе муки

Упаковка: канистра 20/25 кг, мешок 10/25 кг



ООО «Икема Текнолоджис»
19100, Украина, Черкасская обл.,
Монастырищенский район,
г. Монастырище, ул. Ленина, 122
info@echema.biz
www.echema.biz

Официальный представитель в России:



*Всегда идея
вперед!*
Dally Group
www.dally.ru

г. Санкт-Петербург, Ленинский пр., д. 140, офис 406 А.
БЦ «Загородный дом», тел./факс: +7 (812) 346-50-90
office@dally.ru, http://www.dally.ru

Эксклюзивный представитель в Украине:



ООО «Эм Пи Ай Фуд Ингредиентс»
02660, Украина, Киев,
ул. М. Расковой, 19, оф. 914
Тел.: +38 (044) 459-39-49
Факс: +38 (044) 495-15-05
info@mpi-food.com
http://www.mpi-food.com