

# В игру вступает цвет

Суперфуды и древние зерновые культуры, фудпейринг и чистая этикетка относятся к числу основных тем, представленных на выставке поставщиками сырья. Следует отметить еще один момент: многие производители делают ставку на цвет.



+++ «Арония микс» с ягодами черноплодной рябины окрашивает мякиш хлебобулочных изделий в нежный фиолетовый цвет



+++ Смесь Dugim 100 на основе пшеницы твердых сортов придает изделиям желтоватый оттенок

**+** Тот факт, что цветовая палитра снова оказалась в центре внимания, легко объясняется тем, что социальные сети выступают в качестве источника инновационных идей. Пользователи публикуют, делятся или ставят отметку «Мне нравится» на тех постах, которые привлекают их внимание. Таким образом, у привлекательных объектов больше шансов стать популярными. Цвет может при этом помочь.

Естественные цветовые оттенки стали темой презентации фирмы **backaldrin**. Спокойные фиолетовые оттенки были выбраны для представления нового продукта «Арония микс» с ягодами черноплодной рябины (аронии). Цвет подчеркивает их принадлежность к суперфудам и идет в ногу со временем и популярными темами, среди которых естественность и здоровый образ жизни. Премикс с чистой этикеткой окрашивает мякиш багетов и хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки в легкие лиловые тона. «Арония микс» может использоваться при производстве бриошей, кексов, пирожных и кондитерских масс. Рекомендуемая дозировка от 10 до 25 %. Вместе со смесью Dugim 100 на основе муки из твердых сортов пшеницы в игру вступает пастельный желтый цвет. Цвет отсылает к наличию в твердых сортах пшеницы каротиноидов. Премикс с чистой этикеткой предназначен для производства хлеба для сэндвичей, фокатчи и сладких хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Необычный вкусовой оттенок привнесит MyUrkornMix: ноты дрожжевого теста с легким дымком – благодаря использованию закваски с ароматом копчения (англ. *Smoked Sourdough*) – сочетаются с землисто-пряными, ореховыми нотами, которые привносят полба, пшеница-однозернянка и хорасан (камут).

Фирма **Ireks** делает ставку на другой суперфуд – гречу. Предприятие представило гречневый хлеб, выпекаемый на основе полбы, для которого характерен необычный ореховый аромат, которым славится греча. Изделие

## Натуральные пищевые красители

Голландская фирма **BETTES** B.V. предлагает натуральные пищевые красители под маркой **Colourfood Professionals**. В Мюнхене были впервые представлены пищевые красители в виде порошка в качестве дополнения к жидким красителям. Они могут использоваться для посыпки, глазирования, начинки и декорирования в тех случаях, когда нежелательно дополнительное использование влагосодержащих компонентов, или применяется шоколадная глазурь, которая не должна застывать. На выбор предлагается пять оттенков: зеленое яблоко, морской, темный виноград, желтый лимон и розовый единорог.



© BETTES



+++ Необычный вкус: гречневый хлеб и булочки фирмы Ireks

представлено в двух видах – хлеб и булочка. Используется от 35 до 50 % в пересчете на количество муки. Из Южного Тироля и Италии пришла идея Castanose – смеси для производства хлебобулочных изделий с каштанами, грецкими орехами, семенами льна и гречей. По-прежнему в тренде полба, которая также используется для изготовления сдобных хлебобулочных изделий.

Пряный и ореховый – ключевые слова презентации фирмы SchapfenMühle, которая рассказала посетителям о хлебобулочных изделиях, производимых на основе древних зерновых культур – полбы, пшеницы-двузернянки и однозернянки, кустовой ржи, а также о тирольском ореховом хлебе, производимом компанией. Премикс с фундуком, грецкими орехами и пряностями предназначен для выпечки любых хлебобулочных изделий с ореховым вкусом. Для изготовления хлеба с сочным, мягким мякишем используется премикс Pro Eiweißbrot. Он предназначен для производства хлеба и булочек из пшеничной муки, смолотой из целого зерна с высоким содержанием белка и низким содержанием углеводов.

Фирма Martin Braun также делает ставку на цвет. В моде снова буйство красок. В кондитерской отрасли царят гламур, блеск и роскошь. В Мюнхене группа Braun представила печенье «Улитка», произведенное с использованием натуральных пищевых красителей. Цветовая палитра включает разнообразные и необычные оттенки, например, арбузный. Эксклюзивные



+++ Мягкий и сочный мякиш: изделие с низким содержанием углеводов, произведенное с добавлением премикса Pro Eiweißbrot



+++ В моде снова буйство красок – печенье «Улитка» фирмы Martin Braun, изготовленное с использованием натуральных пищевых красителей

эклеры переживают период возрождения, утверждают представители предприятия. При изготовлении эклеров используется новый премикс. Нужно лишь добавить воду и растительное масло. Используя начинки и внешнее оформление, пекари-кондитеры могут создать из пирожного произведение искусства.

Фирма Zeelandia возвращает мюсли в хлебопекарную отрасль. На выставке iba предприятие представило продукт MR. KORN Sonnenmüsli. При его создании были учтены две существующие тенденции: суперфуды (продукт содержит киноа, семена чиа и конопли) и мюсли (в данном случае цельные зерна овса). Они приносят эффект неожиданности и создают ощущение хрустящего изделия, или, как утверждают представители предприятия, «эффект мюсли». Продукт используется для производства сладкой выпечки - ореховых улиток, кексов и круассанов.

В моде короткий список ингредиентов. Такова причина, по которой фирма C. Siebrecht Söhne KG сделала акцент на свой опыт производства продукции с чистой этикеткой. Предприятие представило изделия с чистой этикеткой, произведенные с использованием 50%-ного премикса Kürbis Deluxe на основе семян и мякоти штирийской тыквы, что придает хлебу характерную структуру и цвет.

Фирма Uniferm представила веганские кексы и сдобные изделия. В их основе – новая кондитерская смесь RoyalRühr® vegan. Хлебобулочные изделия изготавливаются с применением комплексного метода на основе трех компонентов и демонстрируют, согласно заявлению представителей предприятия, сочный мякиш, долго сохраняя свежесть.

Фирма Abel+Schäfer / KOMPLET создала премикс Body & Soul Cake с низким содержанием сахара и жира, на основе муки из цельного зерна с высоким содержанием балластных веществ. Он используется для изготовления кексов, ромовой бабы, сдобных изделий, выпекаемых на листе. Производитель подхватывает тенденцию здорового



+++ Ромовая баба, созданная с использованием премикса Body & Soul Cake, содержит меньшее количество жира, сахара и соли в сравнении с традиционными изделиями



+++ Продукт MR. KORN Sonnenmüсли возрождает моду на мюсли и может применяться при изготовлении кексов



+++ Веганский кекс с легким ароматом ванили



+++ «Цветочные» кексы с лавандой и черникой

питания. По данным компании, произведенные массы демонстрируют упругость и подъемную силу. Готовые изделия имеют нежную структуру и сочный мякиш. Содержание жира и сахара в сравнении с другими продуктами уменьшилось на 30 %. Содержание балластных веществ на 100 г составляет 6 г, на 100 Ккал - минимум 3 г.

Фирма Dreiboppel представила кексы в виде цветов. Три новые кондитерские пасты используются для придания вкуса изделию. «Розовая» имеет цветочный, фруктовый, слегка парфюмированный аромат и окрашивает сливочные или масляные кремы в нежно-розовый цвет. «Лавандовая» окрашивает массы в сиреневый цвет. Для нее характерен пряно-цветочный аромат. Паста «Розовый грейпфрут» имеет терпкий фруктовый аромат без цветочных оттенков.

Французский производитель дрожжей, фирма Lesaffre, привезла в Мюнхен различные биокультуры и закваски, и созданные на их основе изделия с кофейным ароматом.

Фирма Bäcker GmbH & Co KG представила широкий ассортимент культур для приготовления закваски. Также были продемонстрированы новинки ассортимента готовых хлебобулочных изделий без содержания глютена, в частности, вкусный овсяный хлеб.

Следует отметить комплексный ассортимент компаний из Бейрута (Ливан), включающий в себя безглютеновую смесь группы Crown Bake для выпечки питы и линию для производства питы фирмы Saltek. +++



+++ Безглютеновая смесь и оборудование для производства питы фирм Crown Bake и Saltek из Ливана