

МАРМЕЛАДНЫЕ ШАРИКИ DEL'AR™ – УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ НАЧИНОК И ДЕКОРА

Мармеладные шарики Del'Ar®, единственным российским производителем которых является ГК «СОЮЗСНАБ», стали одной из ярких новинок рынка кондитерских добавок последних лет. Сегодня уже более 500 предприятий дополнили свой ассортимент вкусными и оригинальными изделиями и снизили производственные затраты благодаря использованию в производстве мармеладных шариков Del'Ar®.

2014–2015 гг. оказались сложными для многих российских производителей, в том числе кондитерского сектора. Повлияли негативные процессы, вызванные спадом в мировой экономике, резкое падение курса рубля, подорожание импортных ингредиентов. В текущем году большинству производителей придется принимать серьезные решения, касающиеся структуры кондитерского производства и выпускаемых товаров. В приоритете будут изделия, изготовленные из качественного, но экономичного сырья. В этих условиях ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает своим клиентам новинку – мармеладные шарики Del'Ar®. Сегодня уже более 500 предприятий отрасли снизили производственные затраты на выпуск широкого ассортимента кондитерских и мучных кондитерских изделий, а также дополнили свой ассортимент вкусными и оригинальными новинками благодаря использованию мармеладных шариков Del'Ar®.

Мармеладные шарики представляют собой шарообразные изделия на пектине или каррагинане диаметром 10 или 14 мм с глянцевой поверхностью. В ассортименте – все самые популярные фруктовые и ягодные вкусы. Кроме того, у производителей есть возможность индивидуально заказать вкусы и цвета мармеладных шариков. Для сегментов детского и здорового питания выпускается линейка мармеладных шариков с натуральными красителями и ароматизаторами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Широкий ассортимент! Линейка самых популярных фруктово-ягодных вкусов; возможна разработка по индивидуальному заказу.

Выгодно! Использование вместо альтернативных наполнителей позволяет снизить производственные затраты.

Натурально! Для детского и функционального питания разработана линейка мармеладных шариков с натуральными красителями и ароматизаторами.

Удобно! Легко дозируются, устойчивы к механическому воздействию.

Термостабильны – выдерживают стандартные условия выпечки.

Отличная органолептика – натуральный вкус, яркие цвета.

Длительный срок хранения – 6 мес.

Опыт работы с мармеладными шариками непосредственно на предприятиях кондитерской отрасли делится Лариса Полозова, отрас-



левой технолог ГК «СОЮЗСНАБ» кондитерского направления: «Традиционной добавкой для кексов является изюм. Мы заменили его на мармеладные шарики, которые в отличие от изюма не требуют подготовки. Шарики внесли на последнем этапе замеса теста. Затем – выпечка при стандартных температурных режимах.

В результате получился вкуснейший кекс с золотистой корочкой и насыщенным ванильно-сливочным ароматом, который превосходно сочетается с ягодным вкусом мармеладных шариков.

Ассортимент добавок для шоколада сегодня достаточно широкий! Но мы все-таки предложили производителям отойти от привычных ореха, изюма и пр. и использовать мармеладные шарики. Отработали рецептуру с апельсиновыми шариками и горьким шоколадом Классика 434. Получилось классическое сочетание вкусов. Шарики ощущались как соч-





ные кусочки фруктов. Можно экспериментировать со вкусами мармеладных шариков и видами шоколада. А использование натуральной линейки позволит выпустить продукт в премиальном сегменте.

Мы отработали и запустили на ряде предприятий драже с мармеладными шариками в белой и темной глазури. На дегустации специалисты отнесли названия изделия не иначе как «сочные ягодки в шоколаде»! Для накатки можно также использовать цветные ароматизированные глазури Классика™. Учитывая широкий ассортимент как глазури, так и мармеладных шариков, количество вкусовых сочетаний ограничивается только предпочтениями потребителей!

Для расширения ассортимента сбивных кондитерских изделий мы использовали разные вкусы суфле и мармеладных шариков. Например, высокие оценки производителей получило суфле с нежным вкусом мороженого пломбир и мармеладными шариками со вкусом малины.

Мы разработали и успешно внедрили в заведениях сегмента HoReCa рецептуру чизкейка со сливочным сыром. Мармеладные шарики стали ярким декором десерта».

Жарикова Светлана, разработчик кондитерского направления ГК «СОЮЗСНАБ»: «Вышеперечисленными вариантами не исчерпывается потенциал применения мармеладных шариков. Это универсальная до-

бавка, которая может использоваться как декор и начинка в кондитерских и мучных кондитерских изделиях. Наша задача заключается в развитии ассортимента вкусов мармеладных шариков и оперативном реагировании на запросы производителей в отношении создания новых интересных рецептур готовой продукции».

В планах ГК «СОЮЗСНАБ» – развитие ассортимента мармеладных шариков по запросам клиентов и в соответствии с текущими тенденциями рынка. В частности, последней новинкой стала линейка мармеладных шариков диаметром 14 мм на основе яблочного сока, натуральных ароматизаторов и красителей. Новинка уже апробирована в рецептуре шоколадного драже. Мармеладные шарики ощущаются как сочные ягодки в шоколаде. Яркие эмоции потребителям гарантированы!

Подробнее о мармеладных шариках Del'Ar®: мармеладныешарики.рф, www.marmeladnye.ru. ●



Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»,
143405, Россия, МО, г. Красногорск,
Ильинский тупик, д. 6,
тел.: (495) 937-87-37
(многоканальный),
факс: (495) 937-87-20,
e-mail: mail@ssnab.ru, www.ssnab.ru



КНИЖНАЯ НОВИНКА

Вышла из печати книга «Жиры в пищевой промышленности»//

Канеш К. Раджа (ред.-сост.). Перевод с англ. под науч. ред. к. т. н. А. В. Самойлова, СПб.: ИД «Профессия», 2016, 646 с.

В книге приведены сведения об основных пищевых жирах и их применении в пищевой промышленности. Книга состоит из 9 глав, в которых рассмотрены свойства, поведение жиров и их влияние на технологические процессы и готовую продукцию различного типа. Дана информация как по жирам, присутствующим в «естественном» виде, так и по жирам, используемым в технологическом процессе для изменения физических, химических и органолептических свойств продуктов.

Сборник подготовлен международным коллективом авторов с большим опытом в области науки и производства и предназначен для технологов и разработчиков различных пищевых продуктов молочной, хлебопекарной, кондитерской и масложировой отраслей.

