BAKELS
НОВОГОДНИЕ ИЗДЕЛИЯ
2025

КОМПАНИЯ БЕЙКЛС В РОССИИ – РУССКИЙ БЕЙКЛС

ЗАВОД в САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Сертификат FSSC 22000
HALAL 2023

Производство:

- **1999 год** – старт производственной деятельности в России, производство релиз-агентов.
- **2019 год** – ввод в эксплуатацию новой производственной линии по изготовлению сухих смесей.

BAKELS

Широкий перечень продуктов для кондитерского и хлебопекарного производства

- Солодовый Экстракт
- Агенты для смазок
- Эмульгаторы
- Консерванты
- Улучшители хлебопекарные
- Смеси хлебопекарные
- Смеси для пр-ва кондитерских изделий
- Разрыхлители
- Основы для кремов
- Термостабильные начинки
- Универсальные массы
- Фруктовые термостабильные начинки
- Глазури
- Сахарные и миндальные массы для моделирования
- Помадные массы
- Гели
- Сахар для посыпки
- Засахаренные фрукты
- Ароматизаторы натуральные

BAKELS

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

НОВОГОДНИЙ АССОРТИМЕНТ 2024

- Штоллен
- Хлеб Бутербродный Праздничный
- Хлеб Праздничный к чаю
- Ватрушка «Апельсинка»
- Заварное кольцо «Чудо»
- Торт «Рождественский венок»
- Торт «Лимончелло»
- Торт «Шоколадно-карамельный»
- Браффин в ассортименте
- Браффин «Лимончик»
- Торт «Дед Мороз»
- Безе «Ёлки 2025»
- Эклеры для Друзей
- Торт «Малиновый Дуэт»

BAKELS

ШТОЛЛЕН

Штоллен - традиционная немецкая рождественская выпечка, которая очень популярна и в России.

Штоллен с **БРИОШЬ МИКС/ГРЕЙТ ФРЕШ АРОМА** - не просто фруктовый дрожжевой хлеб, это неповторимый насыщенный вкус и аромат праздника!

В выпечной п-ф добавляем ароматные натуральные **ЦУКАТЫ АПЕЛЬСИН КУБИК и БЕЙКЛС АРОМАТИЗАТОР АПЕЛЬСИН,** при желании можете оформить готовой помадкой **ФОНДАЛЕБ ИНСТАНТ 73/ФОНДАНТ LG**

ХЛЕБ БУТЕРБРОДНЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Приготовьте праздничный бутербродный хлеб к новогоднему столу. Объедините наслаждение вкуса с пользой для здоровья.

Изделие на основе **СМЕСИ РУСТИКАЛЬНАЯ** с добавлением **ЯЧМЕННОГО СОЛОДОВОГО ЭКСТРАКТА** и карамелизованного лука никого не оставит равнодушным.

Вкус и аромат хорошо выброженного хлеба со сбалансированным сочетанием солода.

Идеальный вариант для ассорти из бутербродов для вашего праздника!

ХЛЕБ ПРАЗДНИЧНЫЙ К ЧАЮ

Приготовьте праздничный хлеб к новогоднему чаепитию. Объедините наслаждение вкуса с пользой для здоровья.

Изделие на основе **СМЕСИ РУСТИКАЛЬНАЯ** с добавлением изюма и мака никого не оставит равнодушным. И перенесет нас к воспоминаниям о ремесленном подовом хлебе, как у бабушки в деревне.

Вкус и аромат хорошо выброженного хлеба.

Ваше идеальное чаепития со сливочным маслом и вареньем!

BAKELS pulling together

ВАТРУШКА «АПЕЛЬСИНКА»

Приготовьте праздничные ватрушки к новогоднему столу. Объедините классическую ватрушку с **ЦУКАТАМИ АПЕЛЬСИН.**

Изделие на основе **БРИОШЬ МИКС** с добавлением **АРОМАТИЗАТОРА АПЕЛЬСИН** и начинкой из творога, **КРЕМ ВАНИЛЬ** и изюмом никого не оставит равнодушным.

Покрытие на основе **ХОТ НЕЙТРАЛЬНЫЙ/ХОТ КРИСТАЛ** обеспечит блеск и сияние вашим праздничным ватрушкам.

По праздничному вкусно!

BAKELS pulling together

ЗАВАРНОЕ КОЛЬЦО «ЧУДО»

Заварной п-ф на основе **СМЕСИ ЗАВАРНОЙ МИКС.**
В качестве начинки использован нежный крем на основе сливок с **ТЮФЕЛЬНОЙ МАССОЙ.**

Предлагаем три новогодних вкуса:

- **ТРЮФЕЛЬ ШОКОЛАД**
- **ТРЮФЕЛЬ АПЕЛЬСИН**
- **ТРЮФЕЛЬ КРОКУАНТ**

Порадуйте себя «ЧУДОМ»!

BAKELS pulling together

ТОРТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕНОК»

Всеми любимый меренговый торт на основе сухого белка **АКТИВИТА**. Оформлен нежным кремом с использованием **ФОНД СУИССЕ** и ягодной начинкой **ЛЕФРУТ ЧЕРНАЯ ВИШНЯ 70%.** Оформлен декором из глазури **НОН ТЕМП ДАК/НОН ТЕМП ЛАЙТ**

Рождественский венок – лучшее дополнение к праздничному столу!

BAKELS pulling together

ТОРТ «ЛИМОНЧЕЛЛО»

Нежный легкий торт с лимонным кремом на основе **КРЕМ СУПРЕМЕ/КРЕМ ВАНИЛЬ и БЕЙКЛС АРОМАТИЗАТОР ЛИМОН/КРЕМ ИЗЫСКАННЫЙ ЦИТРУС.**

Бисквит с использованием эмульгатора **БЕЙКЛ ОВАЛЕТ 2000/1000** и разрыхлителя **ДУО/ДУО СПЕШИАЛ/ДУО СУПЕР.**

Оформлен меренгой на основе сухого белка **АКТИВИТА.**

Прекрасное дополнение к чашечке ароматного чая!

BAKELS pulling together

ТОРТ ШОКОЛАДНО-КРАМЕЛЬНЫЙ

Шоколадный бисквит с использованием эмульгатора **БЕЙКЛС ОВАЛЕТ 2000/1000** и разрыхлителя **ДУО/ДУО СПЕШИАЛ/ДУО СУПЕР.**

Крем на основе **ФОНД СУИССЕ** с добавлением **ТРЮФЕЛЬ КРОКУАНТ.**
Торт покрыт растопленной **СОЛЕНОЙ МИЛЛИОНАРЕС КАРАМЕЛЬ** и оформлен по желанию с использованием крема.

Всеми любимый вкус!

BAKELS pulling together

БРАФФИН

Не за горами Новогодние праздники и самое время готовить **БРАФФИН -** рождественскую выпечку с разнообразными начинками.

БРАФФИН — гибрид слоёного круассана и маффина. В основе — сдобное дрожжевое тесто с **БЕЙКЛС БРИОШЬ МИКС/ГРЕЙТ ФРЕШ АРОМА.**

Начинка на основе **КРЕМ СУПРЕМЕ/КРЕМ ВАНИЛЬ** с **АРОМАТИЗАТОРАМИ БЕЙКЛС.**

Покрытие **ХОТ НЕЙТРАЛЬНЫЙ/ХОТ КРИСТАЛ** и **ЖЕМЧУЖНЫЙ САХАР**

BAKELS pulling together

БРАФФИН «ЛИМОНЧИК»

Вкус и аромат выпечки с лимоном согреет вас в морозный зимний вечер и поднимет настроение.

Побалуй себя **БРАФФИНОМ** с заварным кремом в сочетании с лимоном, сахарной помадкой и удивительно шоколадным вкусом **САХАРА С КАКАО.**

Или БРАФФИНОМ покрытым горячем гелем **ХОТ НЕЙТРАЛЬНЫЙ/ХОТ КРИСТАЛ с ЦУКАТАМИ ЛИМОН КУБИК** и **ЖЕМЧУЖНЫМ САХАРОМ.**

Для теста рекомендуем **- БЕЙКЛС БРИОШЬ МИКС/ГРЕЙТ ФРЕШ АРОМА** с добавлением мака и с **АРОМАТИЗАТОРОМ ЛИМОН**

Начинка на основе **КРЕМ СУПРЕМЕ/КРЕМ ВАНИЛЬ**

BAKELS pulling together

ТОРТ «ДЕД МОРОЗ»

Выпеченный полуфабрикат песочного теста с использованием **АРОМАФФИКС** с воздушным п-ф на основе сухого белка **АКТИВИТА**. Между п-ф начинка с черной смородиной с **РБ СТАБИЛИЗАТОР**.
Прослоен кремом масляный с заварным кремом **БЕЙКЛС СУПРЕМЕ/КРЕМ ВАНИЛЬ/СЛИВОЧНАЯ ОРХИДЕЯ.**

Какой праздник без Деда Мороза!

BAKELS pulling together

БЕЗЕ «ЁЛКИ 2025»

Для приготовления высококачественных безе используем сухой белок **АКТИВИТА**.
Для цвета, вкуса и аромата добавляем **БЕЙКЛС АРОМАТИЗАТОРЫ** в ассортименте.
Для Декора и создания эффекта снега – **Жемчужный Сахар**.

А у нас свои ЁЛКИ!

BAKELS pulling together

НАБОР ЭКЛЕРОВ ДЛЯ ДРУЗЕЙ

Порадуй своих друзей вкуснейшими эклерами в наборе из трех вкусов:

- ***Ваниль*** – вкус детства
- ***Фисташково-миндальный*** – модный вкус
- ***Шоколад*** – насыщенный мужской вкус

Заварной полуфабрикат на основе **БЕЙКЛС ЗАВАРНОЙ МИКС**, крем на основе **КРЕМ ВАНИЛЬ** со сливками, **ТРЮФЕЛЬ ШОКОЛАД** и **АРОМАТИЗАТОРОМ ФИСТАШКА**.

Декор на основе помадки **ФОНДАН LG** и глазури **НОН ТЕМП ДАК**

Каждому другу, свой эклер!

BAKELS pulling together

МАЛИНОВЫЙ ДУЭТ

«Дуэт» позволит вам создать любимые вкусовые сочетания, но рекомендуем вам начать со вкуса малины с фисташкой.

Для приготовления малинового бисквита рекомендуем **КПД ВИНСТО** с **АРОМАТИЗАТОРОМ МАЛИНА**.
Фисташковый крем на основе **ФОНД СУИССЕ** с **АРОМАТИЗАТОРОМ ФИСТАШКА,** начинка на основе замороженной малины/пюре с добавлением **РБ СТАБИЛИЗАТОР.**

Ностальгия по лету!

BAKELS pulling together

BAKELS
ингредиенты
для вдохновения

По всем вопросом обращайтесь к специалистам компании «Русский Бейклс»

г. Санкт-Петербург: +7(812) 200-10-19
г. Москва: +7(495) 589-11-88
г. Екатеринбург: +7(343) 286 -19-57
г. Новосибирск: +7(962) 972-64-19
г. Владивосток: +7(423)265-25-53

info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com