


GRANDPRO

BAKING EXCELLENCE

A black cake with gold leaf decorations and chocolate drips. The cake is decorated with three gold leaf spheres and several pieces of gold leaf. The chocolate drips are thick and glossy, creating a dramatic effect. The background is dark, making the gold and black elements stand out.

ПОМОГАЕМ ТВОРИТЬ И СОВЕРШЕНСТВОВАТЬ

Для вдохновляющей выпечки и кондитерских изделий



Вы и ваши клиенты — это большая история.

История тщательного подбора ингредиентов высочайшего качества для создания лучшего продукта. История твердой веры в свой опыт и творческие способности. Вы разделяете с нами самое сокровенное — свой вкус к подлинности.

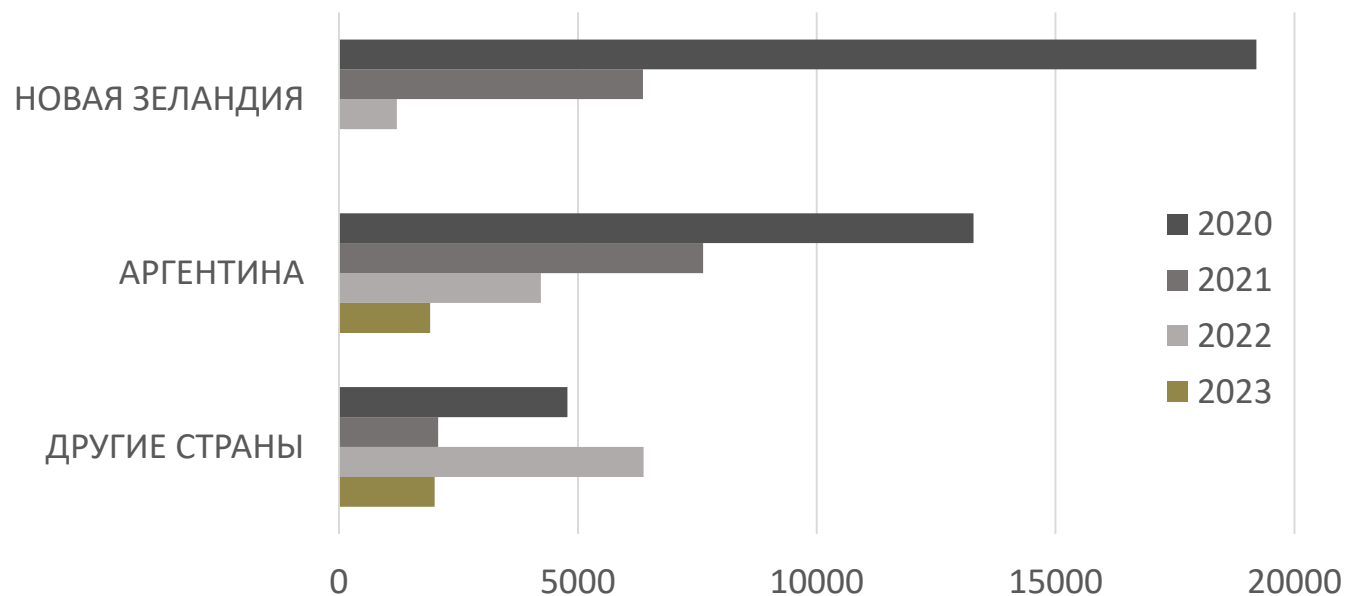
Мы хотим поддержать вас в стремлении **увековечить свои рецепты**, предлагая безупречные отборные ингредиенты. Это наша совместная история о том, как мы стремимся к совершенству во всем, что мы делаем, чтобы предоставить вам только лучшее.

Мы разработали продукт, **подходящий для всех ваших целей** — **сливочное масло GRANDPRO Butter**. Масло для тех, кто творит и отдает предпочтения традициям, или для тех, кто заново изобретает и представляет незаменимую выпечку в новом прочтении.

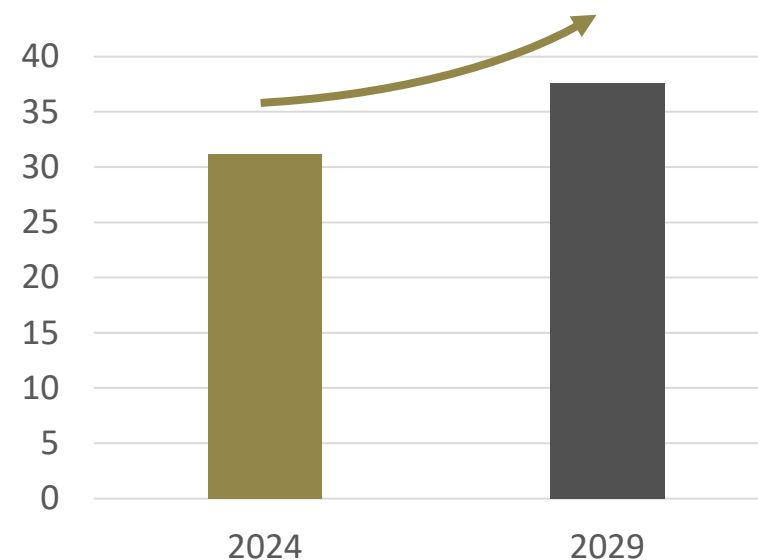
Поддерживаем вас в стремлении к совершенству.

ЗАДАЧА № 1 — ЗАМЕЩЕНИЕ ИМПОРТА

Импорт сливочного масла в 2020-2023 годах, тн*



Объем мирового рынка сливочного масла млрд. \$ в год



Почему мы разработали сливочное масло GRANDPRO Butter?

Задачей №1 российского производителя становится замещение импорта. С 2020 года после введения санкций импорт сливочного масла из стран зарубежья существенно снизился практически на 85% и продолжает стремительно близиться к нулю. При этом потребители продолжают искать замену без потери качества.

ПРОИЗВОДСТВО

Более половины века технологий, опыта и мастерства отражены в исключительном масле, которое каждый день изготавливается с вниманием к качеству. Профессионалы одного из старейших предприятий Самарской области, маслозавода «Кошкинский», основанного в 1972 году, отбирают лучшие сливки, чтобы создать исключительное масло.



Миссия продукта

01

ВДОХНОВЛЯТЬ

Через уникальные продукты мы помогаем создавать ваши шедевры



02

СОПРОВОЖДАТЬ

Даем практические советы, делаем выезды к клиентам, проводим мастер-классы, осуществляем технологическую поддержку

03

ДЕЛИТЬСЯ

Думаем о будущем в сотрудничестве, передаем свои наработки и опыт





GRANDPRO Butter

Сливочное масло, разработанное для профессионалов высокой кухни и пищевых производств, которым важно превосходное качество и безупречная натуральность продуктов.

Сливочное масло GRANDPRO Butter — это 100% натуральный продукт, изготовленный по ГОСТ традиционным методом путем преобразования тщательно отобранных высокожирных сливок, что обуславливает его особенный вкус. Масло производится без применения искусственных компонентов.

GRANDPRO Butter обладает подлинным вкусом и идеально подходит для всех видов выпечки, сладкого и соленого песочного теста, слоеного теста, сливочного крема, соусов, эмульсий и других видов кулинарных изделий.

Насыщенный мягкий вкус сливочного масла GRANDPRO Butter творит чудеса с вашими кулинарными разработками. Создавайте шедевры по изысканным авторским рецептам.

GRANDPRO Butter — масло для гурманов, масло для ценителей вкуса. GRANDPRO Butter — для вас.

GRANDPRO масло сливочное

Ключевые особенности

100%

ТРАДИЦИОННЫЙ,
НАТУРАЛЬНЫЙ
ПРОДУКТ ГОСТ



КАТЕГОРИЯ
ТЕРМОУСТОЙЧИВОСТИ

82,5%

ЖИРНОСТИ

x2

ДВОЙНОЙ КОНТРОЛЬ
В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА

ОТЛИЧНАЯ

ПРОБА НА СРЕЗ,
ПЛАСТИЧНО

РУ СДЕЛАНО
В РОССИИ

ГАРАНТИЯ
БЕСПЕРЕБОЙНЫХ
ПОСТАВОК



Слоеное тесто

Слоеное тесто — символ французского вкуса, профессионализма пекаря и тонкой отточенной работы. Его успех **ОБЕСПЕЧЕН** выбором масла и навыком мастера, работающего с продуктом.

Масло **GRANDPRO Butter** имеет множество преимуществ, которые делают его незаменимым для слоеной выпечки. Текстура масла одновременно твердая и пластичная. Это облегчает работу с тестом, а также точность его раскатывания и формования. **GRANDPRO Butter** придает исключительный сливочный вкус и аромат вашей слоеной выпечке и обеспечивает прекрасный равномерный колер.

Высокая категория термоустойчивости обеспечивает более стабильную работу с тестом (масло меньше впитывается при раскатке, не выдавливается по бокам пласта теста).

Результаты тестирования в собственной лаборатории:

ламинацию производили при температуре теста и маргарина +12 °С – оптимальная температура для ламинации без островков. Отлежка полуфабриката через морозильную камеру в течение 15-20 минут. Температура масла и температура теста была одинаковой, масло в работу брали при t 9-12 °С. Структура изделий крупно пористая, что соответствует изделиям. Вкус и аромат готовых изделий насыщенный сладко-сливочный, нет осаленности во вкусе.

“

Считается, что первый рецепт слоеного теста появился в 1640-х годах во Франции. Сами французы же знают и более давнюю историю своего изобретения: процесс слоения «лист за листом» теста и масла очень старый. Его разработали в древности греки и арабы. Форма слоеного теста впервые упоминается в письменных источниках 14 века.

”



Масляные кремы

Крем в кондитерских изделиях может использоваться как в качестве основного ингредиента, так и в качестве завершающего штриха в декоре.

Большинство рецептов изготовления кремов, традиционных и новаторских, предусматривает использование ключевого ингредиента — сливочного масла.



В кремах качество **GRANDPRO Butter** остается неизменным и улучшает свойства продукта. Масло фиксирует ароматы, чтобы затем лучше их раскрыть, смягчает вкус и придает нежность. Готовые кремы на основе масла GRANDPRO обладают прекрасными нюансами вкуса, однородной структурой, масло в креме не расслаивается.

Высокая степень термостабильности обеспечивает отличную формоустойчивость декору из крема.

Результаты тестирования в собственной лаборатории:

при взбивании кремowego полуфабриката хорошо раскрывается ароматика сливочного масла GRANDPRO Butter (пастеризованных сливок), легкая и ненавязчивая. Формоустойчивость хорошая для масла, рисунок четкий с единичными надрывами.

“

В XIX веке на кухне принца де Жуанвиль Франсуа Орлеанского по ошибке было взбито сливочное масло, в результате чего получился нежный крем, который впоследствии стал активно использоваться во французской кухне.

”



Песочное тесто

Одним из наиболее используемых видов теста в производстве является песочное. Технологии могут быть абсолютно разными, но традиционная формула песочного теста остается неизменной

Мука : Масло : Сахар = 3 : 2 : 1

В изделиях из песочного теста масло играет важнейшую роль, так как является одним из основных ингредиентов. Масло **GRANDPRO Butter** придает сливочный вкус и аромат выпечке. Изделия на сливочном масле обладают насыщенным золотистым цветом. С тестом удобно работать, так как оно пластичное и формоустойчивое за счет высокой степени термоустойчивости. Можно использовать различные технологии замеса теста для воплощения самых амбициозных идей.

Результаты тестирования в собственной лаборатории:

1. При замесе полуфабриката (печенье Курабье на сливочном масле) уменьшили количество муки на 130 гр. Отсадка из кондитерского мешка хорошая, рисунок четкий. Тесто не затягивается. Вкус изделия сливочный, печенье тает во рту с приятной молочной ноткой, на разломе крупно пористое. При сохранении всей рецептурной муки тесто больше подходит под раскатное, выемное печенье.

2. В замес теста песочного с миндальной мукой вошла вся рецептурная мука, яйцо вводили последним. Вылежка полуфабриката в холодильнике осуществлялась в течение 30 минут. Тесто при формовании через морозильную камеру не затягивалось. Готовый полуфабрикат не подплывал, форма изделий отличная, вкус изделий сливочный.



“

Однажды в кухню персидского султана Исмаила I пробрались воры и украли все продукты. Но султан не захотел расстраивать любимую жену шаха – Тайлу Ханум, которая очень любила сладости. Повар смешал муку, яйца, сахар, масло, шафран и испек печенье в виде ромашки. Готовое лакомство кулинар украсил сахарной пудрой и подал супруге султана. Она была в восторге. Так появилось первое курабье. Название *guraubat* переводится с арабского как «сладости».

”





Сдобная выпечка и восточные сладости

Масло — незаменимый ингредиент при приготовлении любой выпечки, будь то дрожжевые пироги и сладкая сдоба или восточные сладости и национальные кондитерские изделия разных стран.

Главное в сливочном масле - это уникальный вкус, а масло GRANDPRO Butter не только обладает этим вкусом, но и придает неповторимый вкус **ВАШЕЙ** выпечке, сочетаясь с различными компонентами, входящими в рецептуру.

“

Сдоба всегда ассоциируется с большим количеством масла в рецептуре, исконно русское «сдабривать» – добавлять масло.

Слово СДОБА происходит от двух слов: “съ” и “doba”, где первое слово переводится как “хорошо, благо”, а второе слово переводится как “пышный, добрый”. То есть исконное значение этого слова – “приправа” или “делающий вкусным тесто”.

”





Соусы и кулинария

Масло — это не только незаменимый ингредиент в кондитерском и хлебопекарном деле, это тот продукт, без которого не обходится ни одна кухня.

Сливочное масло – самый популярный вариант основы для бутербродов. Оно смягчает сухость хлеба и сочетается с икрой, красной рыбой, всеми видами сыров и отварных колбас. Масло из сливок добавляют в гарниры и молочные каши. Это позволяет сделать вкус картофельного пюре и круп нежнее, а макароны - рассыпчатыми.

GRANDPRO Butter идеально подходит для всех видов выпечки, сладкого и соленого песочного теста, соусов, эмульсий и других видов кулинарных изделий.

“

Сливочное масло было известно у нас испокон веков. Античные авторы писали про него: «Северные варвары не знают масла оливок. Вместо него там используется коровье масло – желтое, зернистое и тонкое, которое является целебным яством для воинов и высшей знати...»

”





GRANDPRO Butter

Показатели качества

- Массовая доля молочного жира не менее 82,5%
- Массовая доля влаги (на 100 г продукта) — не более 16%.
- Массовая доля белка 0,6%
- Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.
- Запах и вкус: выраженные, с яркой сливочной нотой и привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.
Масло сладко-сливочное, несоленое
- Консистенция: пластичная, однородная, масло не крошится при резке, пласт при нарезке ровный, отлично раскатывается.
- Термоустойчивость: 0,7 – 1 масло хорошо сохраняет форму при повышенных температурах.

GRANDPRO Butter

Технологические показатели



Состав:

масло изготовлено из высококачественных пастеризованных сливок

Пищевая ценность в 100 г продукта:

жиры – 82,5 г, белки – 0,6 г, углеводы – 0,8 г

Формат упаковки:

идеальное для использования, масло доступно в блоках по 5 кг, практичный размер для вашего производства. Упаковка из минералонаполненного пергамент (пленки) устойчива к разрывам и гарантирует отсутствие штаффа в течение всего срока хранения

Сроки годности:

- при относительной влажности воздуха не более 90% и температуре хранения от +1 °С до +5 °С — не более 10 суток;
- при относительной влажности воздуха от 80% до 90% и температуре хранения от -14 °С до -18 °С — не более 15 месяцев;
- при относительной влажности воздуха не ниже 60% и температуре хранения не выше -25 °С — не более 24 месяцев



GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE

ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ, ТВОРИТЕ, СОВЕРШЕНСТВУЙТЕ.