

# GRANDPRO

BAKING EXCELLENCE

A close-up photograph of a dark chocolate cake. The cake is covered in a thick, glossy chocolate glaze that drips down the sides. On top of the cake, there are three gold-colored globe ornaments and several pieces of gold leaf. The background is a dark, solid color.

ПОМОГАЕМ ТВОРИТЬ И СОВЕРШЕНСТВОВАТЬ

---

Маргарины для вдохновляющей выпечки и кондитерских изделий

[www.grandpro.pro](http://www.grandpro.pro)

# Продукция

**Solpro**

Для профессионалов

**MARGO**

Линейка  
промышленных  
жиров и маргаринов

**Кондитерские  
жиры**



**Универсальные  
жиры и маргарины**



**GRANDPRO**

BAKING EXCELLENCE

Линейка  
премиальных  
маргаринов для  
HoReCa

**Специализированные жиры и  
маргарины**



**Жиры для  
фритюра**



**Solpro**  
CLEAN  
& FREE

Линейка жиров и  
маргаринов без  
содержания  
пальмового масла и  
E-кодов

**Заменители  
молочного жира**



**Эмульгаторы для  
кондитерской отрасли**



# GRANDPRO

**Премиальный маргарин**, разработанный для профессионалов высокой кухни для решения самых амбициозных кулинарных задач.

Функциональность и  
технологичность

**GRANDPRO**  
BAKING EXCELLENCE

Цена и  
качество

Вкус и  
аромат

- **GRANDPRO** — это современный высокотехнологичный полностью растительный продукт.
- Идеально подходит как для классических блюд, так и для веганского и ЗОЖ-меню.
- Обладает отменным сливочным вкусом и высочайшим качеством, устойчив к воздействию высоких температур, отлично темперруется, стабилен в применении, постоянен в своих свойствах и гарантирует наслаждение результатом.
- Создавайте шедевры по изысканным авторским рецептам,

# Упаковка GRANDPRO



GRANDPRO Cake  
GRANDPRO Tart  
GRANDPRO Cream  
GRANDPRO Eclair  
фасовка 10 кг, монолит

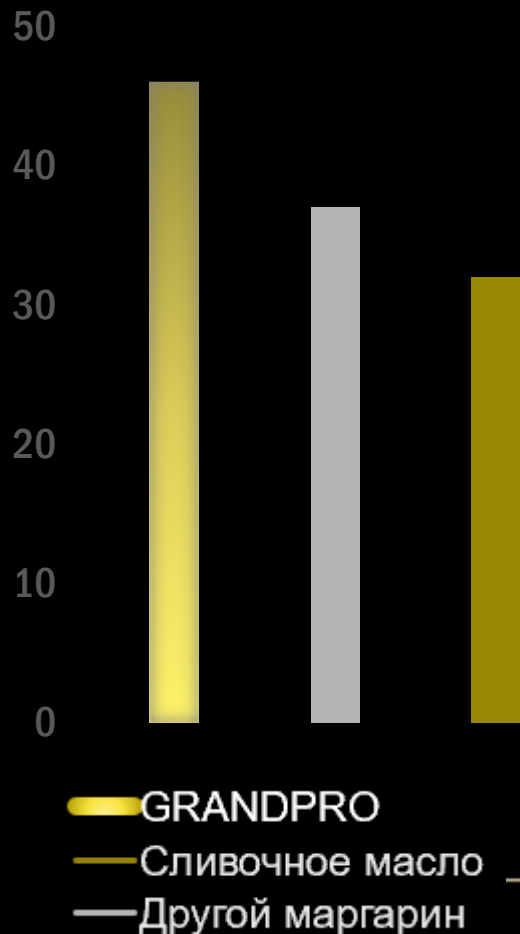


GRANDPRO Croissant  
фасовка 10 кг, пласты по 2 кг

# GRANDPRO Croissant



ВЫСОТА ПОДЪЕМА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ



## МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МАРКА МТС, 82% 338310

- Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности
- Стабилен на протяжении всего технологического процесса
- Позволит получить изделия правильной формы и размеров
- Готовые изделия обладают ярким ароматом сливочного масла
- Обеспечивает создание равномерной слоистости

**Состав:** Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.

**Формат упаковки:** короб 10 кг, пласты по 2 кг

# Новый взгляд на классику



# Цветовая палитра



Использование премиальной линейки «**GRANDPRO Croissant**» позволяет получить насыщенный сливочный вкус



➤ Оригинальный способ подачи

# Способ раскатки



Данная форма закатки дает возможность получить не только привлекательный внешний вид, но и идеально гладкую без признаков шелушения и растрескивания поверхность

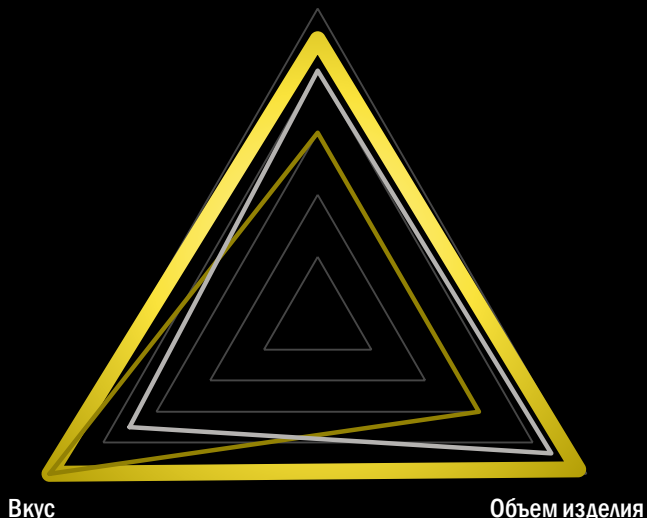
- Яркий шоколадный вкус в сочетании со сливочным ароматом
- Возможность переработки цветных обрезков, не вмешивая их в тесто

# GRANDPRO CAKE

## МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, 82%, МАРКА МТ 331110



Структура мякиша



- Подходит для создания рецептов восточных сладостей, сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий
- Идеален для получения песочного теста под тестораскаточную машину
- Обеспечивает получение устойчивой однородной эмульсии
- Позволяет добиться идеального внешнего вида изделия, придаёт выпечке насыщенный сливочный вкус

**Состав:** Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.

**Формат упаковки:** короб 10 кг

— GRANDPRO  
— Сливочное масло  
— Другой маргарин

# GRANDPRO CAKE

- Пластичное тесто, сочетается с любым видом термостабильных начинок.
- Позволяет расширить ассортимент изделий, вырабатываемых на полуавтоматизированных и на автоматизированных линиях
- Исключается растрескивание на поверхности, придавая изделиям презентабельный внешний вид.



# GRANDPRO CAKE

## Штрейзель

Штрейзель – данный кондитерский декор дает возможность получить не только разную цветовую палитру, но и разнообразную вкусовую гамму (прованские травы, сырный вкус, острота чилийского перца, фруктовые ноты...)

Рецептура – та же, что и на песочное тесто, исключая воду, добавляя красители и наполнители в зависимости от вкусового направления.

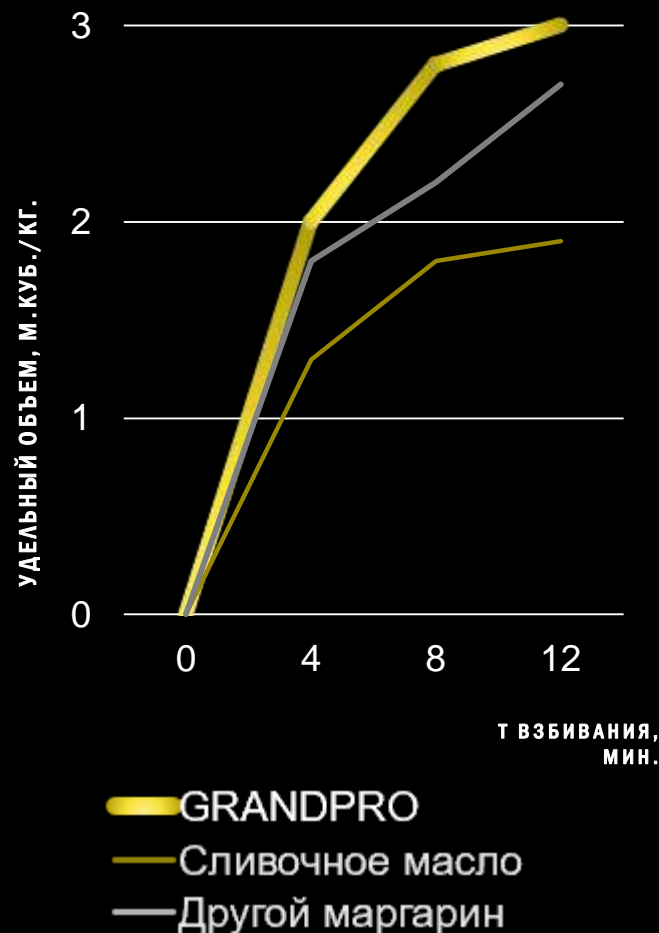
Отформованное изделие смазывают меланжем, обмакивают в крошку и отправляют в расстоечный шкаф (если изделие из дрожжевого теста).



# GRANDPRO TART



## МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, 82%, МАРКА МТ 338210



- Обладает высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу
- Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способом
- Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить увеличение объема и однородную рассыпчатую структуру
- Придает готовым изделиям приятный насыщенный **сладко-сливочный** вкус и аромат, золотистый цвет
- За счет натуральных антиокислителей продлевает срок реализации готовых изделий

**Состав:** Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.

**Формат упаковки:** короб 10 кг

# GRANDPRO TART



Характеристика отсадного печенья:

- легкость
- рассыпчатость
- изысканный вкус за счет использования линейки **GRANDPRO**

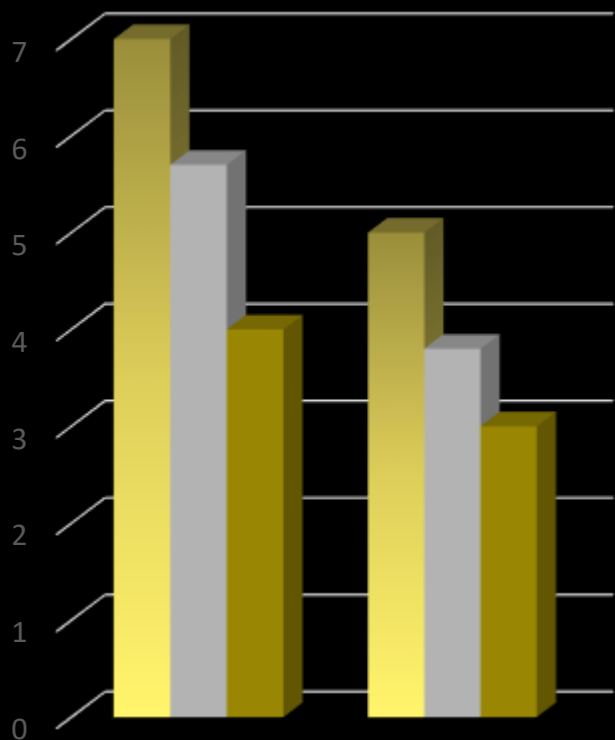
# GRANDPRO Cream

**МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ ДЛЯ КРЕМОВ, 84%,  
МАРКА МТК 338410**

- Обеспечивает пышную массу крема за 8 минут.
- Способность связывать сироп в соотношении 1:2
- Готовый крем обладает стабильной формоустойчивостью и отличается нежной и легкой текстурой
- Безупречен для приготовления сложных многокомпонентных кремов
- Имеет высокую аэрирующую способность, которая создает легкую воздушную и пышную структуру крема
- Хорошо связывает жидкие рецептурные компоненты
- Обладает высокой технологичностью при температуре 10–18°C
- Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла

**Состав:** Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433, соевый лецитин), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 84 г, энергетическая ценность - 760 ккал/3110 кДж  
**Формат упаковки:** короб 10 кг



Взбивание без сиропа      Взбивание с сиропом 1:2

— GRANDPRO  
— Другой маргарин  
— Сливочное масло

# GRANDPRO ÉCLAIR – новинка!

**72,5% - жирности**

для кремов и начинок для тортов, пирожных, рулетов, суфле

Крем на основе GRANDPRO ECLAIR

- обладает стабильной формоустойчивостью и отличается нежной и легкой текстурой
- имеет легкую воздушную и пышную структуру
- Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла
- Лучшее решение для витринных десертов



ПРЕМИАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

**GRANDPRO**  
BAKING EXCELLENCE



КОМПЛЕКСНАЯ  
ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

ПАСТА GRANDPRO  
38003

для профессионалов высокой кухни

# GRANDPRO

**Паста бисквитная** — комплексная пищевая добавка – (эмульгированный гель), представляет собой специально подобранный комплекс эмульгаторов в водной фазе.

## Область применения

- бисквиты, рулеты
- кексы, мафины
- сдобное печенье
- замороженные полуфабрикаты: слоеное тесто, пельмени, вареники, хинкали, блинчики
- Кремовые полуфабрикаты (заварные крема и фруктово-ягодные крема)



# Функциональные свойства



- Упрощает технологический процесс производства
- Сокращает расход яичных продуктов, что позволяет снизить себестоимость
- Сокращает время сбивания
- Способствует сохранению свежести за счет лучшего связывания влаги
- Увеличивает объем сбиваемой массы
- Стабилизирует качество готовой продукции

# При производстве бисквитов и рулетов



- ✓ Сокращает расход яйцопродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой
- ✓ Позволяет вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара
- ✓ Сокращает время приготовления бисквитной массы до 10 — 15 минут
- ✓ Позволяет в зависимости от дозировки изменять структуру теста от нежной и воздушной до более плотной и сочной
- ✓ Обеспечивает большой объем и равномерную мелкопористую структуру изделия
- ✓ Готовый бисквит не оседает и восстанавливается после нажатия
- ✓ Готовый бисквит не подвержен крошливости и легко скручивается в рулет
- ✓ Готовые изделия хорошо поддаются пропитке и наполнению кремами
- ✓ Позволяет замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий
  
- ✓ **Рекомендуемая дозировка составляет 1,0 - 3% к массе теста\***

*\* Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*

# В производстве куличей, кексов, маффинов

- ✓ Сокращает расход яйцепродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой
- ✓ Позволяет вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара
- ✓ Придает сочность и нежность кексам и маффинам
- ✓ Кексы и куличи не подвержены крошливости
- ✓ Обеспечивает большой объем и равномерную мелкопористую структуру изделия
- ✓ Позволяет замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий
- ✓ **Рекомендуемая дозировка составляет 1,0 - 3% к массе теста\***

\* *Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*



# При производстве сдобного печенья

- ✓ Сокращает расход яйцепродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой
- ✓ Тесто с использованием пасты не оседает и не затягивается
- ✓ Улучшает структуру, пористость и объем готовых изделий
- ✓ Повышает степень эмульгирования жира в тесте, чем обеспечивают равномерную консистенцию теста и стабильность эмульсии
- ✓ Увеличивает срок сохранения свежести изделий

**Рекомендуемая дозировка составляет 1,0 — 2,5 % к массе теста\***

*\*Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*



# В производстве кремовых полуфабрикатов (заварные крема и фруктово-ягодные крема)



- ✓ Позволяет связать жидкие компоненты в сложных кремах
- ✓ Делает крема более стабильными
- ✓ Предотвращает расслоение кремов

**Рекомендуемая дозировка составляет 0,5-2,0% в массе крема\***

*\*Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*

# При производстве замороженных полуфабрикатов (слоеное тесто, пельмени, вареники, блинчики)



- ✓ Улучшает реологию теста
- ✓ Удерживает влагу в изделии во время дефростации, способствуя сохранению первоначальных качественных показателей изделия
- ✓ Отбеливает тесто на 1-2 тонна
- ✓ При использовании в слоеных изделиях, тесто получается более эластичным, технологичным.
- ✓ Предотвращает образование микротрещин «эффект звездочек» на поверхности замороженных полуфабрикатов при низкотемпературном хранении

**Рекомендуемая дозировка составляет 0,3-0,5% в массе теста**

*\*Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*

# Упаковка

**Ведро 2 кг  
100 шт на паллете**



## Состав пасты:

Вода питьевая, эмульгаторы: E471, E475, E470a;

влагоудерживающие агенты: E1520, E422.



**GRANDPRO**  
BAKING EXCELLENCE

ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ • ТВОРИТЕ • СОВЕРШЕНСТВУЙТЕ



# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

[WWW.GRANDPRO.PRO](http://WWW.GRANDPRO.PRO)

Телеграмм [https://t.me/grandpro\\_pro](https://t.me/grandpro_pro)

В контакте <https://vk.com/public211241532>

Яндекс.Дзен <https://zen.yandex.ru/id/6246b569b8a12f7ea1e1afd9>

Бизнес-аккаунт Яндекс <https://grandpropro.clients.site/>



**GRANDPRO**  
BAKING EXCELLENCE

ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ. ТВОРИТЕ. СОВЕРШЕНСТВУЙТЕ.

Технолог сопровождения

Гладкова Светлана

8 910 381 97 10

