

# Хлеба массового потребления

В каждой стране мира есть сорта хлеба, которые пользуются массовым спросом и занимают доминирующее положение на рынке хлебобулочных изделий.



## Особенности

В некоторых странах (Арабские Эмираты, Израиль) массовые сорта хлеба изготавливаются на протяжении многих веков – это «Плоские хлеба». В других странах доминирующее положение занимают хлеба-«эмигранты». Например, в Испании производится больше «Багетов» (родом из Франции), чем других сортов хлеба.

Чаще всего массовые сорта хлеба, приготовленные по простым рецептурам, которые содержат в основном муку, соль, воду и небольшое количество специфических добавок (маргарин, свиной жир, сахар). Для придания вкуса и запаха используют опары («Биги» в Италии, «Пулиш» во Франции, закваски в Испании, Франции, Германии). Основная задача таких хлебов заключается в удовлетворении спроса покупателей в сегменте «эконом» и «эконом плюс». Рассмотрим примеры хлебов массового спроса в различных странах.

## Франция

Самым популярным (массовым) и недорогим продуктом является «Багет». Он представлен в большом многообразии. Наиболее востребован «Багет», изготовленный прямым способом (безопарным). Кроме него, встречаются «Багеты» с использованием натуральных заквасок, жидких опар, ночного брожения. В основном срок хранения такого продукта не превышает времени рабочего дня. Поэтому крупные заводы поставляют полуфабрикаты небольшими партиями, которые выпекаются в местах конечной реализации, таким образом, поддерживая ассортимент свежеспециализированных хлебов. Основным достоинством данного продукта является его хрустящая корочка, немного эластичный мякиш и «стильный» подрыв в месте надреза.

## Италия

В Италии визитной карточкой хлебопечения является хлеб «Чиабатта». Существует большое количество различных видов «Чиабатты». В состав самой простой рецептуры входит мука с высоким содержанием белка, соль, дрожжи и большое количество воды. Иногда в «Чиабатту» добавляют некоторое количество оливкового масла (2-6% к массе муки). Кроме того, «Чиабатту» готовят, как прямым способом, так и с использованием заквасок или опары «биги», с длительным брожением теста.

Франция



Италия



## Китай



Характерные признаки данного продукта – толстая корочка и крупные поры. На сегодняшний день «Чиабатта» приобрела международный статус, её можно встретить практически во всех странах мира.

## Англия

Наиболее популярен в этой стране – «Тостовый хлеб». Он чаще всего готовится по «чорливудскому» способу тестоведения – самому быстрому в мире. Замес теста ведется на специальных машинах интенсивного действия (скорость вращения месильного органа примерно 1200 оборотов в минуту). Время замеса 2-3 минуты до идеального развития клейковинного каркаса. При замесе используют повышенные дозировки окислителей (аскорбиновая кислота), так как после замеса исключается стадия брожения. После этого тесто делят и формуют, затем расстаивают 45-50 минут и выпекают 20-25 минут. Таким образом, время изготовления хлеба составляет 90-110 минут. Он отличается очень большим объемом (если не закрывать форму крышкой), мелкопористым «воздушным» мякишем. Используется в основном для изготовления тостов и сэндвичей.

Существует большое многообразие «Тостовых хлебов», как по рецептуре (сладкий американский; французский на закваске), так и по способу формования. «Тостовый хлеб» обрел популярность во всех странах мира.

## Китай

Очень длительное время в Китае основным «хлебом» был рис, из которого готовили различные блюда. Эта традиция осталась и по сей день, особенно в отдаленных провинциях. В крупных городах в моде такие продукты как «Багет», «Круассан» и другие европейские изделия. Несмотря на это можно выделить самый популярный хлеб в Китае – это булочки «МанТау», особенность которых заключается в финальной стадии их приготовления. Данный продукт выпекается, а, точнее сказать, варится на пару. Он получается без корки. Второй особенностью является то, что в рецептуре не используют соль. Дело в том, что булочки в конечных местах реализации (ресторанах, дома) обжариваются и подаются с различными соусами (соевый, острый и др.). Таким образом, потребитель сам завершает вкус продукта. Это своего рода искусство.

## Германия

Германия – мировой лидер по количеству потребления ржаного хлеба. Массовый продукт на севере

## Англия



Германии – это хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с использованием натуральной закваски. На юге большей популярностью пользуются пшеничные булочки с различными зерновыми посыпками. Известный в Германии «Кернброт» – это хлеб с добавлением молотого ржаного зерна. Он необычайно полезен и очень вкусен.

## Россия

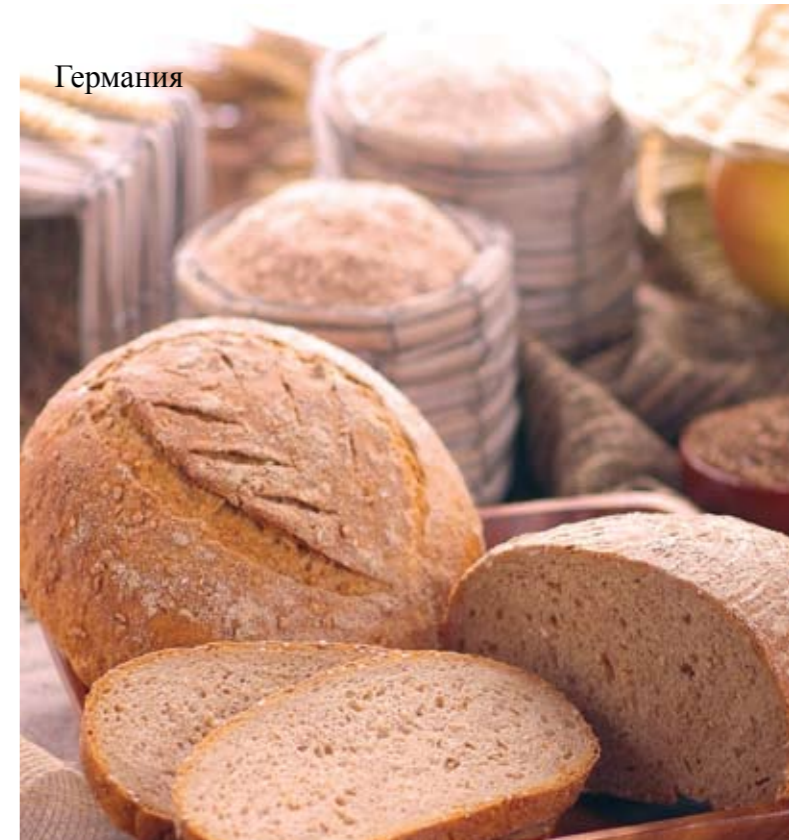
Из-за большой территории страны нельзя обозначить какой-либо продукт в качестве массового. На Северо-Западе до сих пор популярен хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки – «Формовой» (около 35% рынка), а также батон «Нарезной» (около 35% рынка). На Юге основным продуктом массового спроса является хлеб «Пшеничный» формовой и подовый (60% рынка). В Сибири и на Дальнем Востоке популярен хлеб «Пшеничный» формовой 1-го сорта (60% рынка).

В последнее время на предприятиях стали рассматривать вопрос о рационализации расходов, но качество муки (очень слабая клейковина, низкий ферментный потенциал и прочее) в некоторых случаях не позволяют получить достойный хлеб, несмотря на профессионализм технологов. В этом случае компания «Саф-Нева» рекомендует использовать высокоэффективные добавки, например, новинку – улучшитель «Мажимикс» с красной этикеткой «Универсал» (дозировка 0,2-0,6%). Невысокая стоимость данного продукта при гарантированном качестве позволит многим производствам избежать больших финансовых затрат. Улучшитель «Мажимикс» с красной этикеткой «Универсал» отлично подходит для массовых сортов хлеба из пшеничной муки.

Для крупных предприятий имеется концентрированная версия – «Мажимикс» с красной этикеткой «Универсал» «Концентрат». Чтобы придать дополнительный объем и выровнять корочку ржаного хлеба (важно для пекарен), «Саф-Нева» рекомендует улучшитель «Мажимикс» с оранжевой этикеткой «Ржанка-объем».

Специалисты компании «Саф-Нева» помогут Вашему предприятию подобрать оптимальный улучшитель (по соотношению цена/качество). Вы сможете ознакомиться с новыми рецептурами, которые пополняют массовый социальный ассортимент («Пшеничный заварной», хлеб с отрубями, «Тостовый», «Багет» на «пулише» и др.).

## Германия



## Россия

