

**БЕЗДРОЖЖЕВАЯ СМЕСЬ**

**BINGO-RINGO**

Идеальное решение для тех, кто ценит свой бизнес и конечный результат!



# ПРЕИМУЩЕСТВА

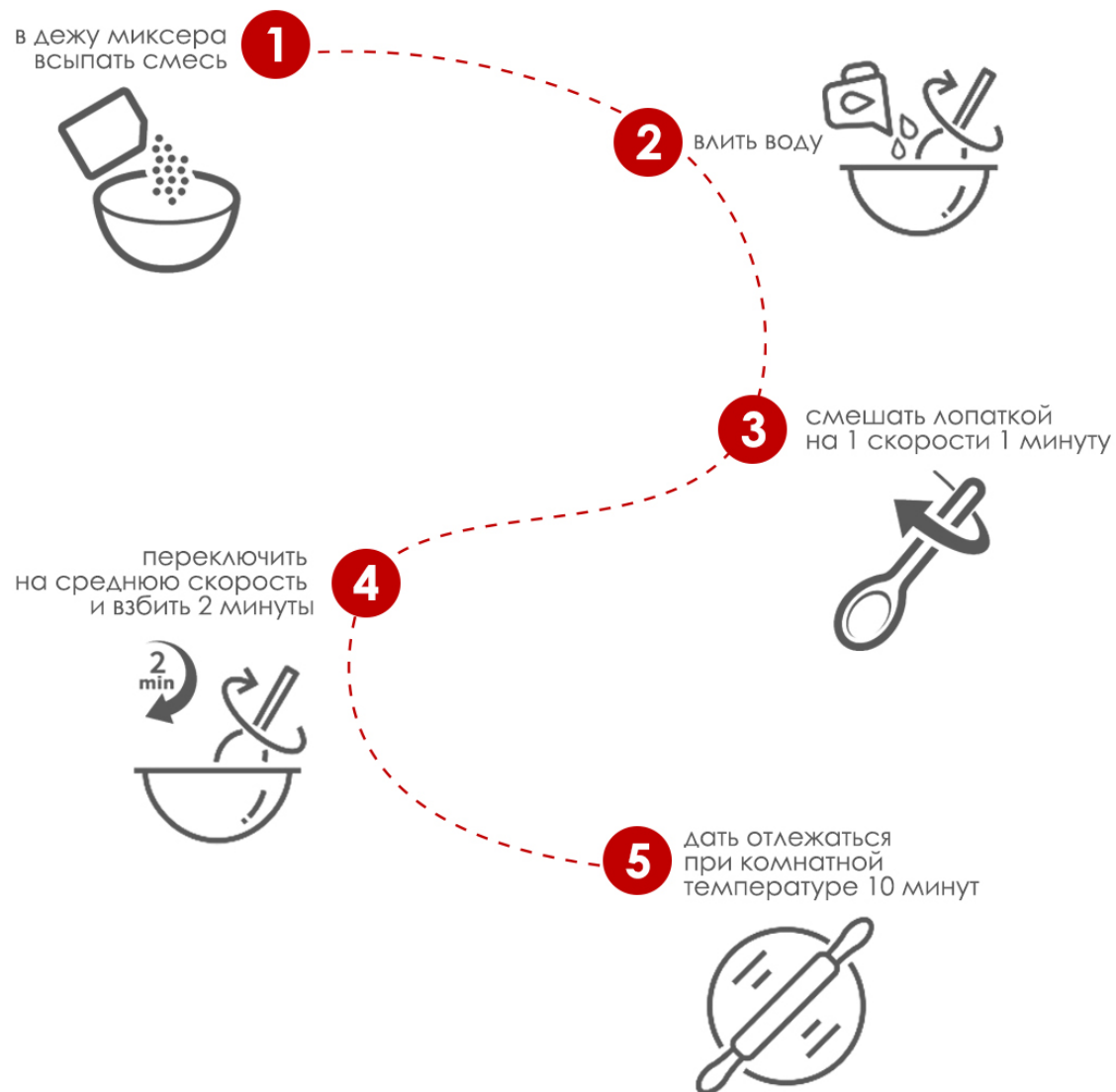


**В нашем ассортименте  
3 вида смеси BINGO-RINGO**

- **КЛАССИЧЕСКАЯ**
- **ВЕГАНСКАЯ**
- **КАРТОФЕЛЬНАЯ  
(пивное меню)**

- Стабильно высокое качество
- Одновременная загрузка всех ингредиентов
- Замес: вода + смесь
- Быстрота приготовления: от замеса теста до первого готового пончика не более 15 минут
- Не требует специально обученного персонала
- Непревзойдённое качество и вкус готового продукта: тонкая золотистая корочка, равномерная пористость мякиша, сохранение мягкости после остывания
- Множество вариантов подачи: с начинкой, глазурью, сахарной пудрой, со сладкими соусами

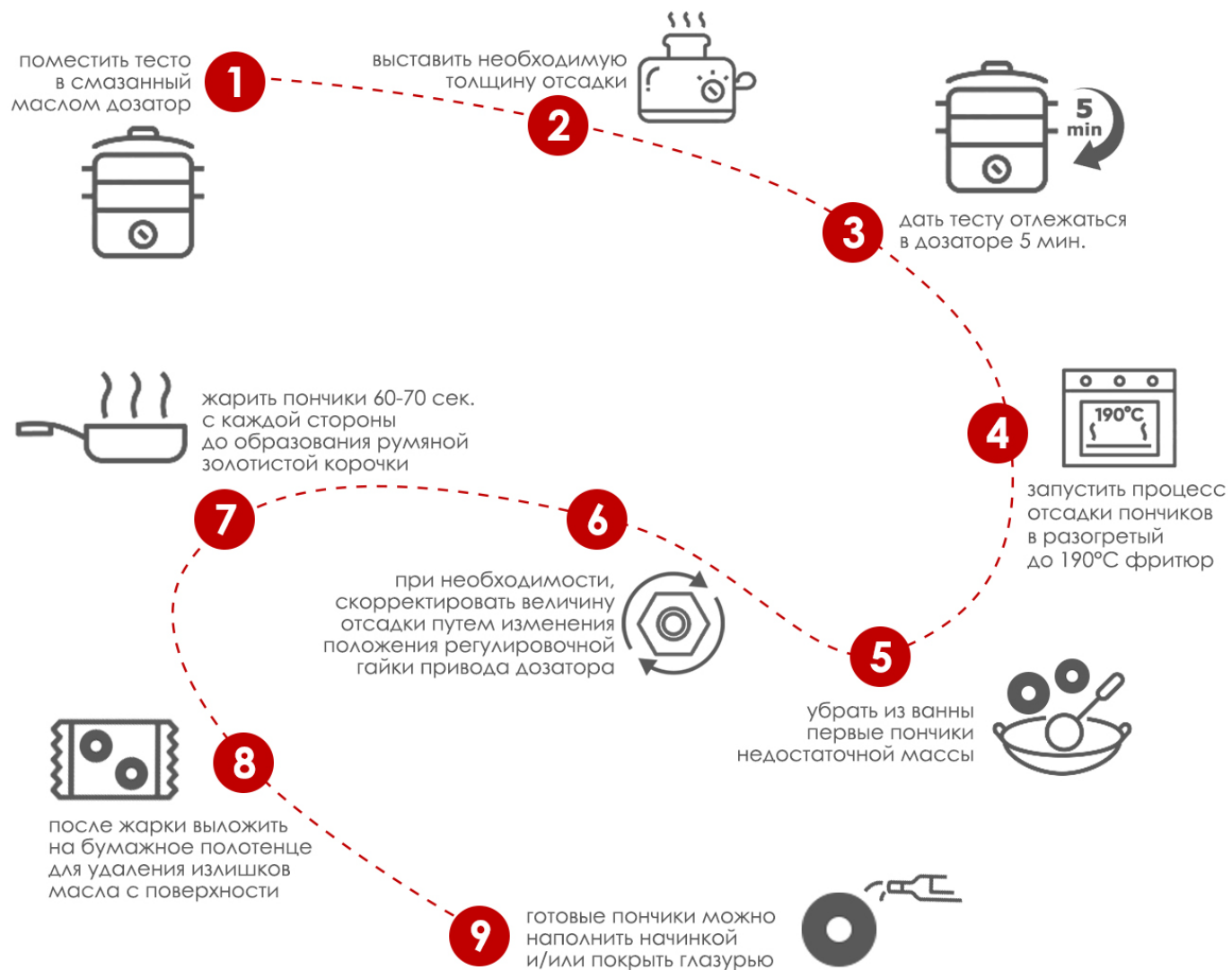
# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА



- Замес производят в соотношении 530-560 г воды на 1 кг смеси. Количество воды определяют опытным путём в зависимости от необходимой мягкости и пышности готового продукта.
- При использовании миксера с переключателем на 3 скорости взбивание теста после первого этапа смешивания компонентов производить не 2, а 3 минуты на 2-й скорости.
- Готовое тесто хранить при температуре +2+6 °С не более 4 часов.



# ТЕХНОЛОГИЯ ЖАРКИ





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОНЧИКОВ С НАЧИНКОЙ

приготовить пончики



1

дать остыть  
при комнатной температуре

2



наполнить начинкой

3



оставить пончики  
при комнатной температуре  
до полного остывания продукта

4

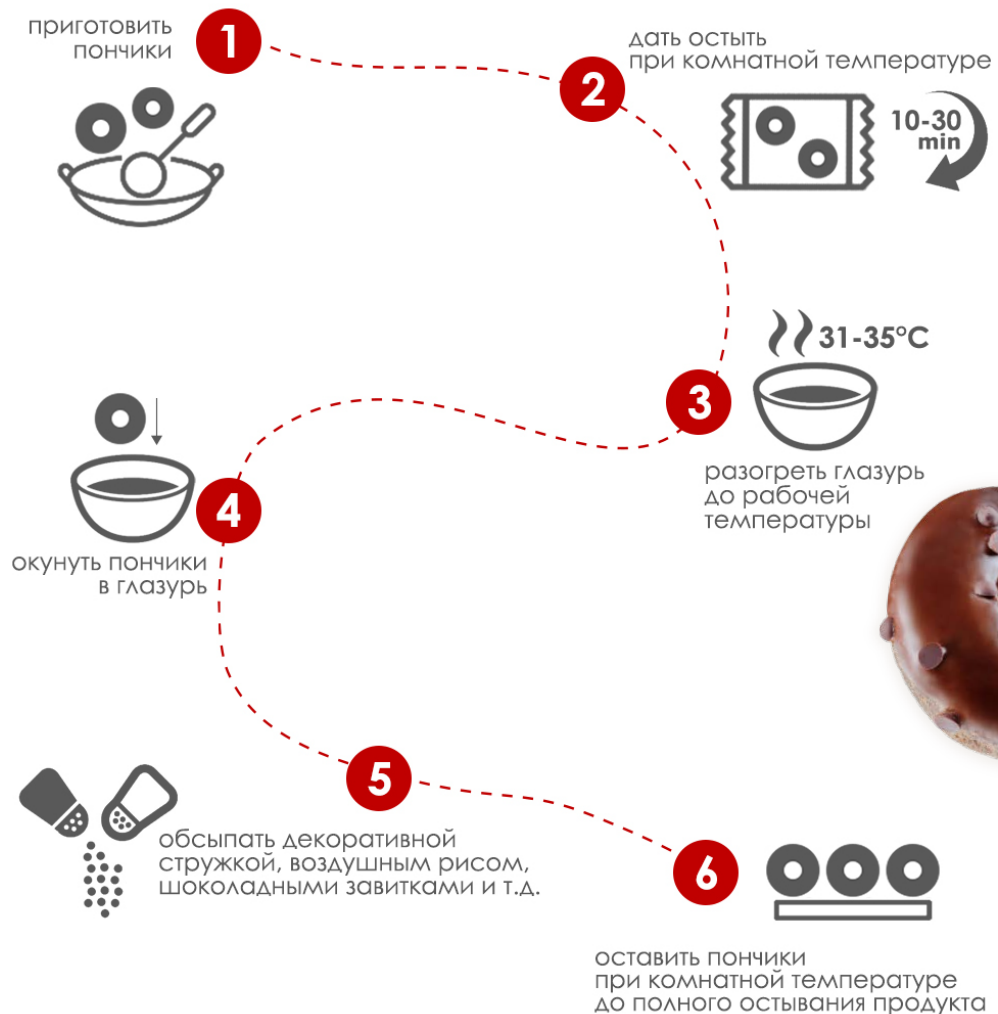


- При приготовлении пончиков с начинкой для замеса теста рекомендуется добавлять воду по верхнему уровню раскладки (550-560 г на 1 кг смеси).
- Наполнять можно только свежие пончики, не позднее 30 минут после окончания жарки. Позже мякиш становится менее податливым и может вытеснять начинку наружу.

**Требование к начинке:** гомогенная, умеренно текучая, без кусочков и крупных косточек. В качестве начинки могут использоваться повидло, заварной крем, варёная сгущенка умеренной вязкости, профессиональные фруктово-ягодные джемы и кремы стабильной консистенции.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОНЧИКОВ С ГЛАЗУРЬЮ



- Для лучшего «сцепления» глазури с поверхностью изделия рекомендуется глазировать тёплые пончики.
- В качестве глазури можно использовать шоколад, кондитерскую глазурь или айсинг.
- Подогрев глазури осуществляется при помощи мармитов сухого типа, микроволновки или мармитов типа «водяная баня».
- Масса нанесённой глазури будет зависеть от типа глазури, её текучести и температуры пончика. На остывших изделиях глазурь схватывается быстрее, но более толстым слоем. На тёплых – глазурь будет тоньше. В среднем на один пончик расходуется от 10 до 20 г глазури.
- При приготовлении пончиков с двойной отделкой сначала производят наполнение пончика начинкой, а затем наносят глазурь с обратной стороны от проколов. При нанесении глазури поверх проколов для начинки возможна её деформация, растрескивание и отслоение от поверхности изделия.

# ХРАНЕНИЕ

Готовый продукт после его полного остывания при комнатной температуре необходимо герметично упаковать для предотвращения его обветривания.

---

## **ПОНЧИКИ СО СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ НАЧИНКОЙ:**

- при температуре +2+6 °С. Срок хранения зависит от срока годности начинки.

## **ПОНЧИКИ С НЕ СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ НАЧИНКОЙ И/ИЛИ ГЛАЗУРЬЮ:**

- при комнатной температуре, не менее 24 часов

- в условиях холодильника +2+6 °С, не менее 24 часов

## **ПОНЧИКИ БЕЗ ОТДЕЛКИ:**

- в тепловой витрине при температуре 40-45 °С, не более 1,5-2 часов.  
При длительном хранении возможно пересыхание продукта.

- в холодильнике +2+6 °С, не менее 24 часов.



# СЕБЕСТОИМОСТЬ ПОНЧИКА

Выход теста из 1 кг смеси - 1,53 кг. Себестоимость 247 руб.



Себестоимость:  
247 руб. /35 шт. = 7,05 руб.

Рентабельность от 300%

Количество пончиков весом  
35 г из 1 кг смеси - 35 шт.

Минимальная розничная цена  
пончика без начинки – 25-30 руб.

\*При расчётах не учитывается расход на заполнение отсадочного клапана бункера



# РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## Пончиковые аппараты Sikom

Идеальным решением для приготовления пончиков станут пончиковые аппараты и дозаторы Sikom. Для приготовления пончиков с начинкой рекомендуется приобрести дополнительную насадку – плунжерную пару 40мм.



### ПРФ-11/300 М

С ручным управлением

Артикул: 126399



### ПРФ-11/240

Компактный автомат

Артикул: 182920



### ПРФ-11/300 А

Полуавтомат

Артикул: 64768



### ПРФ-11/900

Автомат

Артикул: 126398

# РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## Дозаторы начинок Sikom

Дозатор Sikom наполнит пончики большого размера (диаметром от 80 мм).  
Вес начинки зависит от её плотности и составляет в среднем 7-10 гр.  
Для увеличения начинки в 2 раза, необходимо дважды прокатать ручку дозатора.



**BP-3.2GN 1/6**

дозатор с гастрорёмкостями GN 1/6, объёмом 2,2 л каждая

легкий процесс сборки и обслуживания

Артикул: 122023



**BP-3.2/H-8**

дозатор со стеклянными банками, объёмом по 3 л

наглядная демонстрация процесса

Артикул: 163954

## МИНИМАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ

Пончиковый аппарат  
ПРФ-11/300М



Витрина



Планетарный  
миксер 7-8 л



# УПАКОВКА



- Идеальное решение для доставки пончиков
- Жиро- и влагостойкая
- Не нуждается в сборке
- Удобная крышка
- Прозрачное окно для привлекательной демонстрации пончиков



**Контейнер-ракушка  
для кондитерских изделий 4 ячейки**

150x150x60мм  
БОПС прозрачный с крышкой



**Контейнер-ракушка  
для кондитерских изделий 2 ячейки**

215x115x75мм БОПС (250мкр)  
прозрачный с крышкой



**Коробка для кондитерских  
изделий с окном**

150x100x85мм бумага крафт

# КОНТАКТЫ



[www.trapeza.ru](http://www.trapeza.ru)



[trapeza\\_ru\\_russia](https://t.me/trapeza_ru_russia)



[trapeza\\_ru\\_russia](https://vk.com/trapeza_ru_russia)



[BusinessRussia](https://www.youtube.com/channel/UC...)

