

بيكرينا
Bakeryna
- Let's Create The Best





با بیکرینا
بهترین را بسازیم



BAKERYNA

kg





تاریخچه

شرکت دانش بنیان آذرنوش شکوفه، با بیش از ۲۷ سال سابقه در صنعت تولید مواد اولیه نان و شیرینی، برند تخصصی «بیکرینا» را برای ارائه محصولات ویژه صنعت قنادی راه اندازی کرده است.

بیکرینا به عنوان زیرمجموعه‌ای از شرکت آذرنوش شکوفه، تمرکز خود را بر تولید مواد اولیه با کیفیت بالا برای صنعت قنادی قرار داده است. این برند با بهره‌گیری از دانش فنی و استانداردهای بین‌المللی، محصولاتی متنوع و تخصصی را برای قنادان و تولیدکنندگان شیرینی ارائه می‌دهد.

این شرکت با تکیه بر ارزش‌های سازمانی و تجربیات موجود، اهداف زیر را دنبال می‌کند:

• **تولید محصولات با کیفیت و مطابق با استانداردهای جهانی:** با بهره‌گیری از فناوری‌های نوین و رعایت استانداردهای ایزو ۹۰۰۱، ایزو ۲۲۰۰۰ و سیستم HACCP.

• **مشتری‌مداری و رضایت مشتریان:** با ارائه محصولات متنوع و با کیفیت، پاسخگویی به نیازهای بازار و جلب رضایت مشتریان.

• **توسعه زیرساخت‌ها و سیستم‌های مدیریتی:** با تمرکز در بخش‌های تحقیق و توسعه، کنترل کیفیت، تولید و فروش، به منظور بهبود مستمر و ارتقاء سطح کیفی محصولات.

• **توانمندسازی کارکنان از طریق آموزش مستمر:** به منظور ارتقاء دانش فنی و بهبود عملکرد سازمانی.



روکش مخصوص کیک‌های قنادی

روکش مخصوص کیک‌های قنادی، جهت تزئین انواع کیک ارائه می‌گردد. درخشندگی بافت، لطافت بافت، مقاومت در برابر شرایط دمایی پایین و انجماد، ثبات کیفیت، حفظ تازگی، طعم بی‌نظیر، احساس دهانی مناسب و... از مهمترین ویژگی‌های این محصول می‌باشد. این محصول در طعم‌های مختلف عرضه می‌گردد.

مشخصات محصول:

موارد مصرف: قابل استفاده جهت تزئین انواع کیک قنادی.

وزن و نوع بسته‌بندی: ۶ کیلوگرم - سطل

بهترین زمان مصرف: تا ۹ ماه پس از تاریخ تولید

شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب و به‌صورت دربسته نگهداری شود. پس

از هر بار مصرف، درب سطل محکم بسته شود.

انواع طعم: ساده، صدفی، توت‌فرنگی، آلبالویی، پرتقالی، انبه، آناناس، کاکائویی و



بیکرینا همراه همیشگی قنادان در مسیر نوآوری



Bakeryna - The Secret Behind Perfect Cakes

پودر کیک روغنی

پودر کیک روغنی مخصوص کیک های قنادی بیکرینا، یک ترکیب آماده مصرف، جهت تولید کیک های قنادی با کیفیت بسیار مطلوب می باشد. کیک تولید شده، دارای بافتی نرم، حجیم و طعم منحصر به فرد با مدت زمان ماندگاری بالا می باشد. با استفاده از انواع پودر کیک بیکرینا، امکان تولید کیک های مختلف و متنوع فراهم می گردد.

مشخصات محصول:

موارد مصرف: جهت تولید انواع کیک های روغنی.
انواع طعم: وانیلی، کاکائویی، قهوه، ردولوت، زعفرانی، لوتوس و گرین ولوت
وزن و نوع بسته بندی: ۲۰ کیلوگرم - کیسه کامپوزیت
بهترین زمان مصرف: تا ۱۲ ماه پس از تاریخ تولید
شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب نگهداری شود.

دستور پخت:

مواد لازم (کیک های وانیلی، زعفرانی، لوتوس، ردولوت، گرین ولوت و قهوه)

- پودر کیک: ۱۰۰۰ گرم
- تخم مرغ: ۳۵۰ گرم
- آب: ۲۲۵ گرم
- روغن مایع: ۳۰۰ گرم
- مواد لازم (کیک کاکائویی)
- پودر کیک: ۱۰۰۰ گرم
- تخم مرغ: ۴۰۰ گرم
- آب: ۲۰۰ گرم
- روغن مایع: ۴۰۰ گرم

روش آماده سازی (مشترک برای تمام طعم ها)

۱. تمامی مواد را با استفاده از همزن مخلوط کنید (۲ دقیقه با دور کند، سپس ۲ دقیقه با دور متوسط).
۲. خمیر آماده شده را در قالب مناسب بریزید.
۳. قالب را در فر از پیش گرم شده با دمای ۱۷۰-۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۵-۴۰ دقیقه قرار دهید تا کیک پخته شود.



بهبود دهنده نان

این محصول بهبود دهنده اختصاصی بر پایه آنزیم و امولسیفایر جهت انواع نان حجیم می باشد. ویژگی ها:

- بهبود خصوصیات کیفی نان
- بهبود فرآیند تخمیر
- ارتقاء کلیه خصوصیات کیفی نان از جمله:
 - افزایش حجم
 - افزایش نرمی بافت
 - افزایش زمان تازه خوری نان
 - کاهش بیاتی در نان



مشخصات محصول:

موارد مصرف: انواع نان های حجیم
میزان مصرف: ۰/۳ تا ۰/۵ درصد وزن آرد
وزن و نوع بسته بندی: ۱۰ کیلوگرم - پاکت
بهترین زمان مصرف: تا ۱۲ ماه پس از تاریخ تولید.
شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب و به صورت در بسته نگهداری شود.



ژل کیک

این محصول ترکیب امولسیفایری می‌باشد که به طور عمده در انواع محصولات صنف قنادی نظیر کیک کاربرد دارد. صرفه اقتصادی، افزایش هوادهی و بهبود قابلیت نگهداری هوا در ساختار خمیر، بهبود خصوصیات کیفی محصول، افزایش نرمی بافت، بهبود فرم ظاهری محصول، افزایش زمان ماندگاری و کنترل بیاتی از مهمترین ویژگی های این محصول می‌باشد.



مشخصات محصول:

موارد مصرف: انواع کیک قنادی

میزان مصرف: تا ۱٫۵ درصد وزن خمیر

وزن و نوع بسته‌بندی: ۲۰ کیلوگرم - سطل

بهترین زمان مصرف: تا ۵ ماه پس از تاریخ تولید

شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب و به‌صورت در بسته نگهداری شود.



این محصول ترکیب کرمی آماده مصرف جهت استفاده در انواع محصولات قنادی می باشد. پایداری حرارتی، ثبات بافت و ویسکوزیته در شرایط دمایی و فیزیکی مختلف، عدم نفوذ به بافت محصول نهایی، حفظ لطافت و تازگی پس از اعمال فرآیند حرارتی و قابلیت تزریق قبل و بعد از پخت از مهمترین ویژگی‌های این محصول می‌باشد.

مشخصات محصول:

موارد مصرف: انواع کیک، کروسان، شیرینی و ...
وزن و نوع بسته‌بندی: ۶ و ۲۵ کیلوگرم - سطل
بهترین زمان مصرف: تا ۹ ماه پس از تاریخ تولید
شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب و به‌صورت دربسته نگهداری شود. پس از هر بار مصرف، درب سطل محکم بسته شود.
انواع طعم: شیری، شکلاتی، کارامل، وانیلی، قهوه، لوتوس و انواع طعم‌های میوه‌ای از جمله پرتقالی، آلبالویی، سیب، توت‌فرنگی، نارنگی، لیمو و سایر طعم‌ها

بیکیینگ پودر

بیکیینگ پودر یکی از محصولات تخصصی شرکت بیکرینا می باشد

که از مهم ترین ویژگی های آن می توان به موارد ذیل اشاره نمود:

- افزایش حجم محصول
- ایجاد تخلخل مناسب در بافت
- ایجاد بافتی کاملاً یکنواخت و ...



مشخصات محصول:

موارد مصرف: انواع محصولات قنادی نظیر انواع شیرینی، کیک و ...

وزن و نوع بسته بندی: ۱۰ و ۲۵ کیلوگرم - کیسه کامپوزیت

بهترین زمان مصرف: تا ۲۰ ماه پس از تاریخ تولید

شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب و به

صورت در بسته نگهداری شود.



افزایش دهنده زمان ماندگاری (SLE)

SLE ترکیبی از انواع مواد جاذب الرطوبه می باشد که قدرت بالایی جهت ایجاد باند با آب آزاد موجود در ساختار محصول دارد. افزایش زمان تازه خوری، افزایش نرمی بافت، بهبود قابلیت رول شدن و صرفه اقتصادی از مهمترین ویژگی های این محصول می باشد.



مشخصات محصول:

موارد مصرف: انواع محصولات قنادی نظیر انواع شیرینی، کیک و

میزان مصرف: ۲ تا ۵ درصد وزن خمیر

وزن و نوع بسته بندی: ۲۴ کیلوگرم - گالن

بهترین زمان مصرف: تا ۶ ماه پس از تاریخ تولید

شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب و به صورت در بسته نگهداری شود.

روغن جداکننده از قالب (ویژه قنادی)

این محصول به منظور جلوگیری از چسبندگی خمیر به قالب های قنادی و نانوبی کاربرد دارد. با استفاده از روغن جداکننده از قالب بیکرینا، انواع محصولات قنادی و نانوبی به آسانی و بدون ایجاد کمترین ضایعات از قالب و سینی های مورد استفاده جدا می گردد. بدین ترتیب از تشکیل جرم در سطح داخلی قالب ها جلوگیری شده و فرآیند تمیز کردن قالب ها به راحتی صورت می پذیرد. این محصول را می توان به صورت دستی (فرچه) جهت چرب کردن انواع قالب و سینی به کار برد.

مشخصات محصول:

موارد مصرف: قابل استفاده در قالب انواع شیرینی، کیک و سایر محصولات قنادی
میزان مصرف: بسته به نوع قالب ها متفاوت است
وزن و نوع بسته بندی: ۹ کیلوگرم - سطل
بهترین زمان مصرف: تا ۵ ماه پس از تاریخ تولید
شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، دور از تابش مستقیم نور آفتاب و به صورت دربسته نگهداری شود.





تهران، سعادت آباد، بلوار فرهنگ، کوی فرهنگ، فرهنگ پنجم، پلاک ۴، واحد ۱

۰۲۱-۸۸۶۸۸۹۱۹

bakeryna.ir

info@aznco.com

[bakeryna-ir](https://www.bakeryna-ir.com)

