ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКАМИ

(по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов печенья с начинками от российских производителей. В результате, мы хотим предложить своим читателям десять продуктов, которые, с нашей точки зрения, заслуживают доверия и могут быть рекомендованы покупателям. В качестве продуктов, представленных в статье, мы не сомневаемся, так как сами их продегустировали.

Дегустации проходили в период с 26 октября по 11 ноября 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 23 лет.

В телеграм-канале **@snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания** проходит опрос-голосование **«Какое печенье с начинками вам нравится больше всего?»**
Приглашаем вас принять в нем участие.
Голосуйте за лучшее печенье на российском рынке >>>

Всем нижеперечисленным продуктам по результатам дегустаций присваивается звание Лауреата премии «Подтвержденное качество» с вручением дипломов и золотых медалей.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

«БИСКОТТИ АССОРТИ»

Набор из девяти видов печенья.
Упаковка: шоу-бокс, картонная фирменная коробка. **Без ГМО.**
Масса нетто: 345 г. **Срок годности:** 9 месяцев. **ТУ 9131-003-01726911-15.**
Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар белый, жир кондитерский (масло растительное (подсолнечное), в том числе модифицированное), кондитерская глазурь (сахар белый, растительный жир - заменитель масла какао, какао тертое, какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор ванилин), молоко сухое обезжиренное, сыворотка молочная сухая, меланж яичный (охлажденный), ядро арахиса дробленое, обжаренное в сахаре (ядро арахиса, сахар белый), крахмал кукурузный, ядро арахиса тертое, какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый, ядро ореха кокосового тертое, соль пищевая, мякоть ореха кокосового высушенная измельченная, агент желирующий - пектин яблочный, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, сок апельсиновый концентрированный, сок вишневый концентрированный, регулятор кислотности лимонная кислота, сок яблочный концентрированный, лактоза, фундук жареный тертый, ароматизаторы, красители пищевые: «Сахарный колер 1», «Паприка», «Морковный сок концентрированный», вода питьевая.

Изготовитель: **ООО «БИСКОТТИ ПЛЮС»**
Россия, 606070 Нижегородская область, г. Володарск, ул. Володарского д. 1

ВНЕШНИЙ ВИД. Как неоспоримый плюс все эксперты отметили изысканность и презентабельность внешнего вида как набора в целом, так и каждого вида печенья. В наборе представлено 9 видов изделий: с вишневым и с апельсиновым мармеладом, глазированное с вишневым и апельсиновым мармеладом, глазированное с кремовой, шоколадно - ореховой и кокосовой начинками, а также печенье из шоколадного теста с кремовой начинкой и сдобное глазированное печенье. Всего в коробке 28 печений (по 3 штуки каждого вида, а в центральной ячейке - 4 штучки). Печенья имеют круглую форму, диаметр каждого 4,5 см. Глазурь нанесена равномерным слоем в нижней части печений. Важно отметить, что производитель предлагает несколько видов подарочной обечайки: с новогодней тематикой, посвященной 8 марта, а также с видами морского крымского пейзажа, что делает этот продукт прекрасным тематическим презентом.

АРОМАТ. В целом аромат тонкий, элегантный, ненавязчивый, и в то же время выразительный. В нем гармонично переплетаются сливочные оттенки хорошо пропеченного сдобного теста с яркими нотами, характерными для каждого конкретного вида печений. Изделия с мармеладом имеют выраженные освежающие фруктовые ноты, свойственные конкретному виду. В печенье с кремовой начинкой хорошо различимы сливочные тона, с шоколадно-ореховой – ноты какао-бобов и ореховые оттенки, а в изделиях с кокосовой начинкой преобладает соответствующий теплый тропический аромат.

ВКУС. Эксперты отметили оптимальный вкусовой баланс, а также очень удачное сочетание текстур и широкую вариативность представленных сочетаний. Все изделия, представленные в наборе, отличаются выразительным вкусом, в котором, гармоничным образом соединены множество оттенков, характерных для каждого вида печений. Умеренно сладкая, легкая по текстуре основа печенья хорошо гармонирует с более насыщенными по вкусу мармеладом, кремовыми начинками и/или благородной горчинкой глазури.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье Кремчетта с начинкой «ПЛОМБИР»

Состав: мука пшеничная общего назначения, сахарная пудра, масло растительное (рапсовое), заменитель молочного жира (растительные масла, антиокислители: лимонная Е320, Е321), крахмал кукурузный, декстроза, сироп инвертный (сахар, регуляторы кислотности: кислота лимонная, гидрокарбонат натрия (сода пищевая)), какао порошок, соль пищевая, меланж яичный сухой, краситель сахар жженый карамелизированный (сироп), молоко сухое цельное, эмульгатор: лецитин соевый, разрыхлители: карбонат аммония (соль углеаммонийная), гидрокарбонат натрия (сода пищевая); ароматизаторы пищевые.
Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 120 г.

Производитель:
ООО «Гороховецкая мануфактура»
Адрес производства: Россия, 601481, Владимирская обл., Гороховецкий р-н, г. Гороховец, ул. Комсомольская, дом 48

Дата дегустации: 8 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке находится 9 кондитерских изделий. Привлекательность внешнего вида построена на контрасте текстур и цветов – печенье имеет насыщенный шоколадный цвет, начинка белая, нанесенная строго по центру. Кремовая начинка покрывает печенье ровным слоем, оголенные места и следы неравномерного нанесения покрытия отсутствуют. Все печенья имеют правильную круглую форму и одинаковый размер 5 см в диаметре. Все изделия целые, без вмятин, вздутий и повреждений края.

АРОМАТ

Аромат яркий, выразительный, теплый. На переднем плане благородный запах какао, который идеально сочетается с тонами хорошо пропеченного печенья и выраженной сливочно - карамельной составляющей. Постепенно аромат «раскрывается» более ярко, приобретая еще более выраженные ноты пломбира.

ВКУС

В достаточно тонком и в то же время ярком вкусе печенья тонко переплетаются шоколадные ноты с приятными сливочными. Контрастное вкусовое сочетание усиливается в текстурах: рассыпчатое хрустящее тесто очень хорошо подчеркнуто воздушной кремовой начинкой. Сладость сбалансированная, оптимальная. Послевкусие деликатное с легким шлейфом, в котором ощущаются приятные ноты пломбира.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное «Ленивый сочень» с начинкой творожный вкус

Упаковка: телевизор. **Срок годности:** 2 месяца.
Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, начинка кремовая творожная (сахар-песок, вода питьевая, сухая молочная сыворотка, заменитель молочного жира (масла рафинированные дезодорированные: фракции пальмового масла, масло подсолнечное, эмульгатор Е471, антиокислитель (Е304), токоферол)), сироп глюкозный, стабилизаторы (Е1442, Е460), краситель пищевой Е171, ароматизатор идентичный натуральному «Творог», соль пищевая, консервант Е202), сахар-песок, маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое, подсолнечное, соевое), вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно- и диглицериды жирных кислот, соль, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол), яичный порошок, смесь для печенья (крахмал пшеничный, разрыхлители (Е450 ES001), сухое обезжиренное молоко, сухой глюкозный сироп, ароматизатор «Творог», эмульгаторы (Е471, Е475, Е481), соль пищевая, натуральный высокофунциональный питательный белок казеинат натрия), консервант пропионат кальция.

Изготовитель: ООО «Джокер»
Адрес производства: Россия, 660061, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Калинина, зд. 175, строение 4. Тел. +7 (391) 234-79-72.

ВНЕШНИЙ ВИД

Все печенья имеют специфическую форму и одинаковый размер 6Х5см. Все изделия целые, без вмятин, вздутий и повреждений края. Нижняя поверхность с равномерно нанесенными бороздками. Печенье хорошо разламывается, количество крошек минимально. На изломе печенье пропеченное, с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса. На разрезе хорошо видно, что начинка белого цвета расположена строго посредине. По всем параметрам продукт полностью соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.

АРОМАТ

Насыщенный и одновременно нежный аромат печенья с выраженными нежными молочными нотками вызвал у экспертов позитивные эмоции и напомнил настоящую домашнюю выпечку. Посторонние оттенки отсутствуют. На изломе запах «раскрывается» более ярко, приобретая выраженные ноты творога и очень легкие оттенки ванили.

ВКУС

В достаточно тонком и в то же время ярком вкусе печенья тонко переплетаются ноты хорошо пропеченного сдобного теста с приятными творожными оттенками. Сладость сбалансированная, оптимальная. Послевкусие деликатное с легким шлейфом, в котором ощущаются молочные штрихи. Хорошее сочетание текстур – мягкого сдобного теста и слегка желированной кремовой творожной начинки. Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно растворяясь во рту.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Изделия слоеные «Анечка» ТМ «Мельник»

С начинкой «Крем с ароматом творога»
Масса нетто: 1,5 кг. **Масса брутто:** 1,65 кг. **Срок годности:** 20 суток.
ТУ 9139-001 -61979475-2012.
Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт (содержит глютен), маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла и натуральном и модифицированном вида, в том числе соевое, вода, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин), начинка «КРЕМ» с ароматом ТВОРОГ (вода, сахар-песок, сыворотка молочная, жир растительный, загуститель Е1412, Е1442, 1450, пищевые волокна, краситель Е202, 211, стабилизатор Е401, соль пищевая), сахар-песок, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, продукты яичные сухие пищевые: меланж яичный, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные сухие инстантные «Невада» ароматизатор «Ванилин».

Изготовитель: ООО «Лакомка»
Адрес производства: Россия, 394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, дом 25.

Дата дегустации: 26 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменном брендированном мини-телевизоре представлено 8 кондитерских изделий. Размер всех печений одинаковый – 13 см в длину, 3 в ширину и 2 см в высоту. Верхняя поверхность всех изделий выполнена в форме «косы». Все изделия пропечены равномерно, имеют одинаковый золотистый цвет, при разламывании видны множественные легко отделимыми друг от друга отдельные слои, что соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий. Однородная кремовая начинка белого цвета располагается посредине. Излишней влаги не наблюдается.

АРОМАТ

Яркий насыщенный и одновременно нежный аромат слоеного печенья с выраженными нежными нотками топленого молока гармонично переплетается с нежными сливочно-ванильными тонами начинки. При разламывании печенья аромат начинки усиливается, выходя на первый план. Посторонние запахи отсутствуют. Послевкусие долгое, обволакивающее, с приятными сливочными нотами в шлейфе. Все эксперты отметили притягательность аромата и схожесть с лучшими образцами «домашней» выпечки.

ВКУС

Вкус печенья мягкий, округлый, с преобладанием обволакивающих сливочных оттенков Умеренно сладкое, легкое по текстуре слоеное тесто хорошо гармонирует с более насыщенной по вкусу начинкой. В печенье идеально сочетаются текстуры очень нежного воздушного теста и мягкой начинки. Сладость сбалансированная. В послевкусии долго остаются легкие молочные тона.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное с начинкой «Со вкусом манго» ТМ «Мировые десерты»

Бренд: «Брянконфи»
Состав: мука пшеничная, начинка со вкусом манго (пюре яблочное, сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, консерванты (сорбиновая кислота, Е220), краситель «Каротины», ароматизатор «Манго» маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода питьевая, эмульгаторы Е471, Е475) соль, ароматизатор «Сливки-молоко»; краситель «Каротины»; регулятор кислотности лимонная кислота; антиокислители: аскорбиновая кислота, Е307) сахар, меланж яичный жидкий, инвертный сироп (сахар, регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (сода пищевая), лимонная кислота); вода питьевая; соль; разрыхлители: гидрокарбонат аммония, гидрокарбонат натрия (сода пищевая); ароматизатор «Манго»; комплексная пищевая добавка - краситель «Экстракт паприки» (краситель «Экстракт паприки», антиокислитель Е307).
Масса нетто: 215 г. **Срок годности:** 9 месяцев. **ГОСТ 24901-2014**.

Изготовитель:
АО «Брянконфи»
Адрес производства: 241014, Россия, Брянская область, г. Брянск, ул. Вокзальная, д. 116.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пластиковом коррексе, помещенном внутри упаковки, находятся 16 кондитерских изделий. Печенье имеет форму четырехугольника с размерами 5х3,8см. Края четкие, на верхней поверхности отчетливо без сколов и повреждений отпечатан рельефный контур в виде решетки, напоминающий один из традиционных способов нарезки манго. Все печенья целые, без повреждений, трещин и сколов. Изделия пропечены равномерно (средняя+), на изломе видна равномерная, пористая текстура и слой начинки, расположенный строго по центру. Все эксперты отметили очень привлекательный внешний вид, в котором продуманность деталей изящно сочетается с простотой.

АРОМАТ

Аромат мягкий, выразительный, достаточно элегантный. На переднем плане приятные сливочные тона хорошо пропеченного теста изящно сочетаются со свежими оттенками фруктовой начинки. На изломе аромат манго усиливается, раскрывая всю многогранную палитру букета, свойственную этому тропическому фрукту.

ВКУС

В выразительном вкусе гармонично объединены тона хорошо пропеченного сдобного теста с яркими нотами манго. Воздушное тесто прекрасно сочетается с нежной начинкой. Сладость идеально сбалансирована приятной свежестью фруктовой палитры. Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно тает во рту. За счет сбалансированного количества начинки и воздушности теста, кондитерское изделие оставляет ощущение легкости и отсутствия чувства перенасыщения.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное с фруктовой начинкой «Невское чаепитие»

Состав: мука пшеничная, начинка со вкусом малины (яблоки, сахар, ароматизатор, консервант Е202, краситель Е120, Е153), маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475). соль пищевая, ароматизатор «Сливки-молоко», краситель Е160а, регулятор кислотности кислота лимонная), вода питьевая, сахар, патока карамельная, агент влагоудерживающий сорбитовый сироп, меланж яичный сухой, разрыхлитель карбонат аммония, соль пищевая, смесь сухая кондитерская (консерванты (Е202, Е211), мальтодекстрин антиокислитель (Е334)), ароматизатор «Ваниль».
Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 330 г.
ГОСТ 24901-2014.

Изготовитель:
ООО «Кондитерская фабрика «Нева»
Адрес производства: Россия, 188304 , Ленинградская обл., Гатчинский р-н, п. Торфяное, д. 45

Дата дегустации: 7 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пластиковом корректе внутри упаковки находятся 8 кондитерских изделий привлекательного, «традиционного» внешнего вида. Все печенья целые, без повреждений, трещин и сколов. Изделия выполнены в форме прямоугольника, размерами 6х5х1,3 см. Поверхность однородная, без вздутий: нижняя - ровная, верхняя - покрыта крупным песочным штрейзелем, придающим изделию привлекательность. На изломе печенье пропеченное, с пористой структурой, без пустот и следов непромеса. Оптимальный слой начинки тремя равномерными полосками нанесен внутри специальных углублений, находящихся под песочной крошкой. По всем параметрам внешнего вида продукт полностью соответствует верхней планке требований ГОСТ.

АРОМАТ

Запах яркий, выразительный, теплый. На переднем плане нежные тона хорошо пропеченного песочного печенья приятно сочетаются с ванилью и выраженными малиновыми (с легким яблочным шлейфом) нотами.

ВКУС

Печенье обладает очень гармоничным, насыщенным и в тоже время мягким вкусом, в котором переплетены нежность пропеченного теста и яркая малиновая начинка. Текстура теста равномерная, характерная для степени пропечки теста «средняя +», печенье буквально тает во рту. Сладость оптимальная, с легкой деликатной кислинкой малины. Также эксперты отметили как неоспоримый плюс очень хороший баланс количества воздушного теста и джема.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сахарное Хрустящее со сливочной начинкой

Состав: мука пшеничная хлебопекарная 1/с, сахар, маргарин твердый столовый (рафинированные дезодорированные растительные масла, вода, эмульгаторы (моноглицериды жирных кислот, лецитин соевый), соль, ароматизатор «Сливки-молоко», краситель бета-каротин, регулятор кислотности лимонная кислота), жир кондитерский (растительные масла, эмульгатор Е322, антиокислители Е320, Е321), какао-порошок, инвертный сироп (сахар, регуляторы кислотности (сода пищевая, лимонная кислота)), крахмал картофельный, сыворотка молочная сухая, яичные продукты, соль, масло подсолнечное, разрыхлители (сода пищевая, углеаммонийная соль), молоко сухое цельное, ароматизаторы «Ванилин», «Шоколад», «Сливки», регулятор кислотности кислота лимонная.
Масса нетто: 320 г. **Срок годности:** 6 месяцев. **ГОСТ 24901-2014**.

Производитель:
АО «Минусинская кондитерская фабрика»
Адрес производства: Россия, 662608, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Ленина, 92
+7 (39132) 50-600, 50-005. https://сладкая-артель.рф/

ВНЕШНИЙ ВИД

Каждое из представленных в упаковке кондитерских изделий представляет собой «сэндвич», состоящий из белого и шоколадного печенья, скрепленных между собой белой сливочной начинкой. Все печенья в пачке целые, имеют форму круга диаметром 4 см. Края четкие, выполненные в форме волны, на поверхности каждого печенья отчетливо, без сколов и повреждений, отпечатан рельефный орнамент в цветочном стиле. Сливочная начинка находится строго посредине, вытекания за края отсутствуют. На изломе печенье пропеченное, с пористой структурой, без следов непромеса. Консистенция начинки однородная.

АРОМАТ

Аромат мягкий, выразительный, теплый, построенный на сочетании шоколадных и сливочных тонов, которые элегантно дополнены оттенками ванили. На изломе аромат раскрывается более полно, на первый план выходят сливочные ноты начинки. Все эксперты отметили сбалансированность аромата.

ВКУС

Вкус достаточно сладкий, в палитре хорошо сочетаются шоколадные, молочные и ванильные тона, оттененные очень легким вкраплением карамельных нот. Печенье умеренно крошится, при этом достаточно легко раскусывается, быстро равномерно тает во рту. Послевкусие продолжительное, при этом достаточно мягкое с преобладанием молочно-сливочных тонов.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

«Печенин с малиновой начинкой»

Мягкий сэндвич.
Состав: «Малина» (пюре яблочное, сахар, патока, вода питьевая, желирующий агент - агар, пищевые волокна (клетчатка), ароматизатор, сок малиновый концентрированный (малина свежая или замороженная), краситель кармин, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия), мука пшеничная общего назначения М 75-23, сахар, яичные продукты, жир растительный (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (подсолнечное масло, рапсовое масло, соевое масло), антиокислитель концентрат смеси токоферолов Е306), молоко сухое обезжиренное, эмульгатор - комплексная пищевая добавка (вода, эмульгаторы Е471, Е475 и Е47, сахар, влагоудерживающий агент Е1520, консервант сорбат калия), вода питьевая, ароматизатор, разрыхлители (дигидропирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), витаминно-минеральная смесь, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия).
Срок годности: 9 месяцев. **Без пальмового масла.**

Изготовитель:
ООО Кондитерское объединения «Сладиал»
Адрес производства: 620103, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург,
ул. Селькоровская, 82а. Тел: 8 (343) 302-00-74

Дата дегустации: 1 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Печенье внутри упаковки помещено в пластиковый коррекс, обеспечивающий полную сохранность кондитерских изделий. Все печенья целые, без повреждений, трещин и сколов. Каждое изделие состоит из двух одинаковых полусфер, соединенных между собой достаточно толстым слоем джема. Размер каждого изделия около 5 см в диаметре. Все печенья имеют одинаковый золотистый цвет хорошо пропеченного теста, цвет начинки натуральный, приглушенно малиновый, равномерный по всему объему. В разрезе видна воздушная, равномерная текстура. Без посторонних вкраплений и следов непромеса. Излишней влаги не наблюдается. По всем параметрам внешнего вида продукт полностью соответствует верхней планке требований, предъявляемых к данному виду кондитерских изделий.

АРОМАТ

Достаточно яркий и одновременно нежный аромат, в котором гармонично переплетаются теплые тона сдобного теста и яркие сладковатые ноты малины, слегка оттененные очень легкими штрихами натуральной яблочной кислинки. При разламывании печенья малиновый аромат выходит на первый план и ощущается достаточно долго.

ВКУС

Во вкусовой палитре выдержан хороший баланс фруктово-ягодной кислотности и воздушной сладости сдобы. В букете прекрасно соединяются текстуры мягкого рассыпчатого печенья и чуть желированной начинки, а также оттенки вкуса. Палитра теста изящно подчеркнута объемными тонами малины. Сладость мягкая, без намека на приторность. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных натуральных оттенков.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное «Подушечки с халвой»

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, ядро подсолнечника, маргарин (рафинированные дезодорированные масла растительные: пальмовое, модифицированное пальмовое, подсолнечное; вода питьевая, эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, Е433, лецитин соевый), соль пищевая, консервант сорбиновая кислота, ароматизатор «Масло», краситель каротины, регулятор кислотности - лимонная кислота), сахар, вода питьевая, соль пищевая, молоко сухое обезжиренное, разрыхлитель гидрокарбонат натрия (сода пищевая), змульгатор лецитин соевый, халва подсолнечная (ядро подсолнечника тёртое, патока крахмальная, сахар, пенообразователь - экстракт мыльного корня, ароматизатор, пищевой натуральный антиокислитель -концентрат смеси токоферолов), антиокислитель Е321, регулятор кислотности - лимонная кислота.
Срок годности: 4 месяца. **Масса нетто:** 200 г.

Изготовитель:
ООО «Ура кондитеры»
Адрес производства: 456550, Россия, Челябинская область, г. Коркино, ул. 30 лет ВЛКСМ, д. 140б

Дата дегустации: 14 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 7 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Печенье изготовлено в форме «подушечек» на один укус. Размер одинаковый для всей изделий – 3.5х2.5х0.5 см. Поверхность без трещин, вздутий, впадин, и наплывов, что соответствует требованиям, предъявляемым к данной категории кондитерских изделий. Цвет практически равномерный с чуть более темным краем. На разрезе хорошо видно, что тесто пропечено равномерно, имеют развитую пористость, халвичная начинка светло коричневого цвета размещена ровным слоем (около 3 мм) строго посредине каждой подушечки.

АРОМАТ

В букете достаточно гармонично переплетаются тона хорошо пропеченного теста и явные ноты натуральных жареных семян подсолнечника/халвы. В целом аромат мягкий, средней степени интенсивности, объемный. Все эксперты отметили как плюс чистоту и объемность запаха.

ВКУС

Гармоничный, натуральный, деликатный вкус, в котором все ингредиенты выступают единым аккордом. Тесто очень естественно соединяется с халвичной начинкой однородной консистенции. Вкусовая палитра грамотно выстроена вокруг семян подсолнечника, которые хорошо подчеркнуты сливочными нотами теста. Сладость для данной категории продуктов оптимальная, без намека на приторность.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное с начинкой ТМ «Хлебный Спас» • Земляника • Малина

Упаковка: Флоу пак. **Масса нетто:** 200 г. **Срок годности:** 5 месяцев. **Без ГМО.**
Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, джем-полуфабрикат «Малиновый» (для печенья «Малина»)/»Земляничный» (для печенья «Земляника»): (сахар, вода питьевая, ягода малина/земляника, пюре яблочное, стабилизаторы: пектин, гуаровая камедь, альгинат натрия, регулятор кислотности - лимонная кислота, консервант - сорбат калия, ароматизатор, пищевой краситель - кармин), маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475), соль, ароматизатор, краситель: каротины, регулятор кислотности – лимонная кислота), сахар, вода питьевая, сироп инвертный (сахар, регуляторы кислотности: кислота лимонная, гидрокарбонат натрия), крахмал кукурузный, сыворотка сухая молочная, комплексная пищевая добавка (вода, сахар, влагоудерживающий агент Е1520, эмульгаторы:Е471, Е435), разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония; соль пищевая, ароматизатор.

Изготовитель: ООО «Диал К»
Адрес производства: Россия, 249610, Калужская область, г. Спас-Деменск, ул. Советская, д. 3

ВНЕШНИЙ ВИД

Все печенья имеют форму полусферы и одинаковый размер диаметром 4 см. Все печенья без вмятин, вздутий и повреждений края. Вытекания начинки на поверхность отсутствуют, что полностью соответствует требованиям, предъявляемым к данной категории продукта. Печенье хорошо пропеченное, рассыпчатое, на разрезе видно, что начинка, размещенная строго по центру, занимает большую часть объема. Консистенция начинки однородная, без посторонних вкраплений и уплотнений, соответствующая качественному джему.

АРОМАТ

Мягкий, элегантный, объемный аромат хорошо пропеченного сдобного теста во всех случаях прекрасно дополнен тонами, характерными для каждого конкретного сорта печенья. В печенье с начинкой «Земляника» хорошо различима изящная палитра лесной земляники. В «малиновом» печенье хорошо улавливается малиновая составляющая, подчеркнутая штрихами ванили. На изломе интенсивность аромата заметно усиливается. Посторонние оттенки отсутствуют.

ВКУС

Нежное, воздушное тесто приятно сочетается с ягодной начинкой. Тесто нежное, оптимальной степени пропекания и количества влаги. Приятные, с едва заметной кислинкой ягодные начинки удачно сочетается с в меру сладким тестом. Все эксперты отметили, что печенье имеет яркий, гармоничный вкус, с характерными оттенками для разных видов.