

ПОРТФОЛИО ТЕХНОЛОГА

КОНДИТЕРСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

Готовые технологические решения: смесь → изделие → сборка → себестоимость → выход



Цель портфолио

Показывать не просто отдельное сырьё, а готовую модель продукта — с понятным форматом изделия, вариантами вкуса, ориентиром себестоимости и выходом с замеса.

ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

готовые комбинации под дегустацию

СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

понятная технология и повторяемость

ОПТИМИЗАЦИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ

расчёт на изделие и на кг

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

одна база — несколько наименований

01. КАРТА КОНДИТЕРСКИХ РЕШЕНИЙ

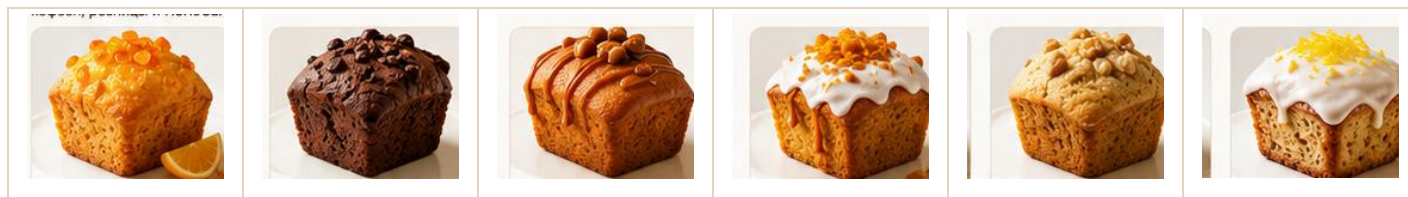
Короткий обзор портфолио перед детальными расчётами

Направление	Ассортимент	Формат изделия	Выход	Ориентир себестоимости
Travel cake	12 базовых смесей	40 г	≈ 43–75 шт.	≈ 50–123 ₽/шт.
Маффины / кексы / капкейки	14 решений	75 г	≈ 23–54 шт.	≈ 69–231 ₽/шт.
Пироги с начинками	63 рецептурных вариантов	200–400 г	≈ 6–12 шт.	≈ 270–1 550 ₽/шт.
Рулеты с начинками	7 технологических решений	≈ 1 110–2 000 г	4–5 шт.	≈ 2 141–3 340 ₽/шт.
Нарезные пирожные	2 решения	≈ 4 048–4 450 г замеса	40–44 шт.	≈ 223–227 ₽/шт.

- Travel cake — удобный порционный формат для кофеен, HoReCa и витрин.
- Маффины, кексы и капкейки — массовый сегмент с большим выбором вкусов.
- Пироги — универсальная база, которую можно менять за счёт начинки и крема.
- Рулеты и нарезные пирожные — решения для витрины и более премиальной подачи.
- Себестоимость в документе — рабочий ориентир из исходного расчёта; финальная экономика зависит от производства, упаковки, логистики и наценки.

02. TRAVEL CAKE

Порционные кексы: удобный формат для кофеен, витрин и HoReCa



Визуальные референсы вкусовой линейки

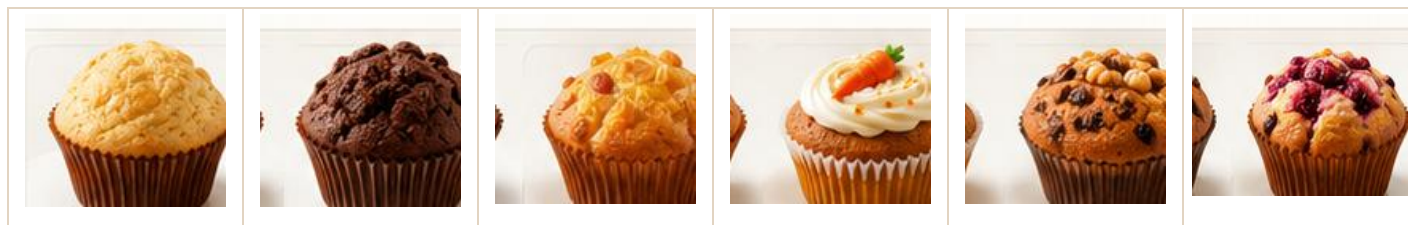
Смесь	Мешок	Цена сырья, ₹/кг	Вес	Себестоимость 1 шт., ₹*	Себестоимость, ₹/кг*	Выход, шт.
Pomaraneczowe	15 кг	4 650	40 г	115 ₹	2 871 ₹/кг	45
Toffee	15 кг	4 100	40 г	103 ₹	2 567 ₹/кг	45
Laranja	15 кг	5 050	40 г	124 ₹	3 091 ₹/кг	45
Ananas	15 кг	3 900	40 г	98 ₹	2 457 ₹/кг	45
Cenoura	15 кг	3 700	40 г	94 ₹	2 347 ₹/кг	45
Chocolada	15 кг	3 900	40 г	98 ₹	2 457 ₹/кг	45
Nutka Maslana	15 кг	3 500	40 г	89 ₹	2 237 ₹/кг	45
Brownie	15 кг	3 800	40 г	90 ₹	2 250 ₹/кг	75
Lemon	25 кг	3 300	40 г	54 ₹	1 357 ₹/кг	47
Natella	25 кг	3 500	40 г	50 ₹	1 259 ₹/кг	44
Ruby	5 кг	4 800	40 г	123 ₹	3 069 ₹/кг	43
Credi Butterino	15 кг	3 300	40 г	85 ₹	2 127 ₹/кг	45

Технологическая идея

Одна линейка базы позволяет формировать разные позиции за счёт вкусового профиля и финишного декора. Для презентации удобно показать 3 уровня: классика, фруктовый вариант и шоколадно-ореховый.

03. МАФФИНЫ / КЕКСЫ / КАПКЕЙКИ

Порционный формат 75 г — понятный для массовой витрины и кофейного сегмента



Визуальные референсы вкусов

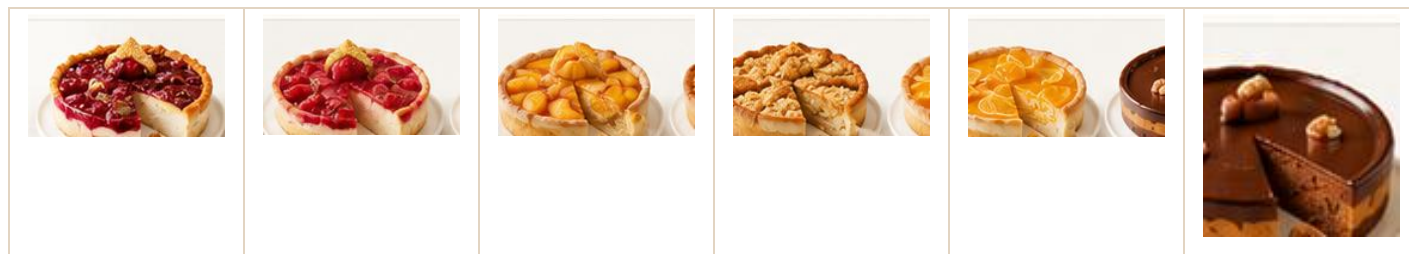
Смесь	Мешок	Цена сырья, ₴/кг	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
Muffin Super Concentrate — белый	10 кг	6 000	75 г	69 ₴	924 ₴/кг	52
Muffin Super Concentrate — шоколадный	10 кг	6 000	75 г	79 ₴	1 050 ₴/кг	54
Pomaraneczowe	15 кг	4 650	75 г	215 ₴	2 871 ₴/кг	24
Toffee	15 кг	4 100	75 г	193 ₴	2 567 ₴/кг	24
Laranja	15 кг	5 050	75 г	232 ₴	3 091 ₴/кг	24
Ananas	15 кг	3 900	75 г	184 ₴	2 457 ₴/кг	24
Cenoura	15 кг	3 700	75 г	176 ₴	2 347 ₴/кг	24
Chocolada	15 кг	3 900	75 г	184 ₴	2 457 ₴/кг	24
Nutka Maslana	15 кг	3 500	75 г	168 ₴	2 237 ₴/кг	24
Brownie	15 кг	3 800	75 г	169 ₴	2 250 ₴/кг	40
Lemon	25 кг	3 300	75 г	102 ₴	1 357 ₴/кг	25
Natella	25 кг	3 500	75 г	94 ₴	1 259 ₴/кг	23
Ruby	5 кг	4 800	75 г	230 ₴	3 069 ₴/кг	23
Credi Butterino	15 кг	3 300	75 г	160 ₴	2 127 ₴/кг	24

Что важно для производства

В линейке есть базовые белый и шоколадный варианты и вкусовые решения с цитрусом, морковью, орехом и ягодами. Это позволяет тестировать разные ценовые сегменты без смены формата изделия.

04. ПИРОГИ С НАЧИНКАМИ

Разные базы + разные начинки = широкий ассортимент без усложнения линейки



Визуальные референсы сборок

Credi Butterino

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней и VIP кремом	300 г	877 ₴	2 657 ₴/кг	9
с карамелью и VIP кремом	300 г	758 ₴	2 298 ₴/кг	9
с яблоком и VIP кремом	300 г	421 ₴	2 104 ₴/кг	9
с персиком и VIP кремом	300 г	270 ₴	2 697 ₴/кг	9
с клубникой и VIP кремом	300 г	936 ₴	2 835 ₴/кг	9
с апельсином и VIP кремом	300 г	812 ₴	2 461 ₴/кг	9
с фундучно-шоколадным кремом и VIP кремом	300 г	1 163 ₴	3 876 ₴/кг	9

Credi Pomaranczowe

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней и VIP кремом	300 г	1 024 ₴	3 102 ₴/кг	9
с карамелью и VIP кремом	300 г	905 ₴	2 743 ₴/кг	9
с яблоком и VIP кремом	300 г	878 ₴	2 661 ₴/кг	9
с персиком и VIP кремом	300 г	1 054 ₴	3 295 ₴/кг	9
с клубникой и VIP кремом	300 г	1 087 ₴	3 295 ₴/кг	9
с гелем маракуйя и VIP кремом	300 г	813 ₴	2 463 ₴/кг	9
с фундучно-шоколадным кремом и VIP кремом	300 г	1 312 ₴	4 373 ₴/кг	9

Credi Toffee

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней и VIP кремом	300 г	1 024 ₴	3 102 ₴/кг	9
с карамелью и VIP кремом	300 г	905 ₴	2 743 ₴/кг	9
с яблоком и VIP кремом	300 г	878 ₴	2 661 ₴/кг	9
с персиком и VIP кремом	300 г	1 054 ₴	3 295 ₴/кг	9
с клубникой и VIP кремом	300 г	1 087 ₴	3 295 ₴/кг	9
с гелем маракуйя и VIP кремом	300 г	813 ₴	2 463 ₴/кг	9

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с фундучно-шоколадным кремом и VIP кремом	300 г	1 312 ₴	4 373 ₴/кг	9

Laranja

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней и VIP кремом	300 г	1 067 ₴	3 234 ₴/кг	9
с яблоко-корицей и VIP кремом	300 г	959 ₴	2 907 ₴/кг	9
с творогом и VIP кремом	400 г	686 ₴	1 715 ₴/кг	12

Credi Ananas

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней и VIP кремом	300 г	942 ₴	2 855 ₴/кг	9
с яблоко-корицей и VIP кремом	300 г	797 ₴	2 414 ₴/кг	9
с персиком и VIP кремом	300 г	973 ₴	3 040 ₴/кг	9
с киви и VIP кремом	300 г	877 ₴	2 659 ₴/кг	9

Credi Cenoura

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с яблоком и VIP кремом	300 г	776 ₴	2 317 ₴/кг	9
с апельсином и VIP кремом	300 г	887 ₴	2 535 ₴/кг	9
с Laranja	300 г	1 145 ₴	2 643 ₴/кг	9
с карамелью и пеканом	300 г	1 096 ₴	3 652 ₴/кг	9
с фундучно-шоколадным кремом и VIP кремом	200 г	897 ₴	3 590 ₴/кг	9

Credi Chokolada

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней и VIP кремом	300 г	942 ₴	2 855 ₴/кг	9
с карамелью и VIP кремом	300 г	824 ₴	2 496 ₴/кг	9
с яблоком и VIP кремом	300 г	797 ₴	2 414 ₴/кг	9
с персиком и VIP кремом	300 г	973 ₴	3 040 ₴/кг	9
с клубникой и VIP кремом	300 г	1 003 ₴	3 040 ₴/кг	9
с апельсином и VIP кремом	300 г	877 ₴	2 659 ₴/кг	9
с фундучно-шоколадным кремом и VIP кремом	300 г	1 229 ₴	4 097 ₴/кг	9

Credi Nutka

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
---------------	-----	-------------------------	----------------------	------------

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней и VIP кремом	300 г	899 ₴	2 723 ₴/кг	9
с карамелью и VIP кремом	300 г	780 ₴	2 364 ₴/кг	9
с яблоком и VIP кремом	300 г	753 ₴	2 282 ₴/кг	9
с персиком и VIP кремом	300 г	929 ₴	2 903 ₴/кг	9
с клубникой и VIP кремом	300 г	958 ₴	2 903 ₴/кг	9
с апельсином и VIP кремом	300 г	834 ₴	2 527 ₴/кг	9
с фундучно-шоколадным кремом и VIP кремом	300 г	1 185 ₴	3 950 ₴/кг	9

Credi Brownie

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней	400 г	1 193 ₴	2 982 ₴/кг	10
с карамелью	400 г	974 ₴	2 436 ₴/кг	10
с персиком	400 г	1 103 ₴	2 759 ₴/кг	10
с клубникой	400 г	1 272 ₴	3 180 ₴/кг	10
с апельсином	400 г	1 074 ₴	2 684 ₴/кг	10
с фундучно-шоколадным кремом	400 г	1 550 ₴	3 875 ₴/кг	10
с киви	400 г	1 381 ₴	3 453 ₴/кг	10

Credi Ruby

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с вишней	300 г	1 147 ₴	3 824 ₴/кг	9
с персиком	300 г	1 402 ₴	3 505 ₴/кг	9
с клубникой	300 г	1 232 ₴	4 108 ₴/кг	9
с апельсином	300 г	1 020 ₴	3 399 ₴/кг	9
с фундучно-шоколадным кремом	300 г	1 530 ₴	5 100 ₴/кг	9
с киви	300 г	1 349 ₴	4 498 ₴/кг	9

Credi Natella

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
с фундучно-шоколадным кремом	300 г	595 ₴	1 804 ₴/кг	9
с карамелью	300 г	954 ₴	3 179 ₴/кг	9

Credi Lemon

Вариант вкуса	Вес	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость, ₴/кг*	Выход, шт.
Lemon	300 г	407 ₴	1 357 ₴/кг	6

05. РУЛЕТЫ С НАЧИНКАМИ

Готовые концепции: бисквитная основа + наполнитель + крем + глазурь / декор

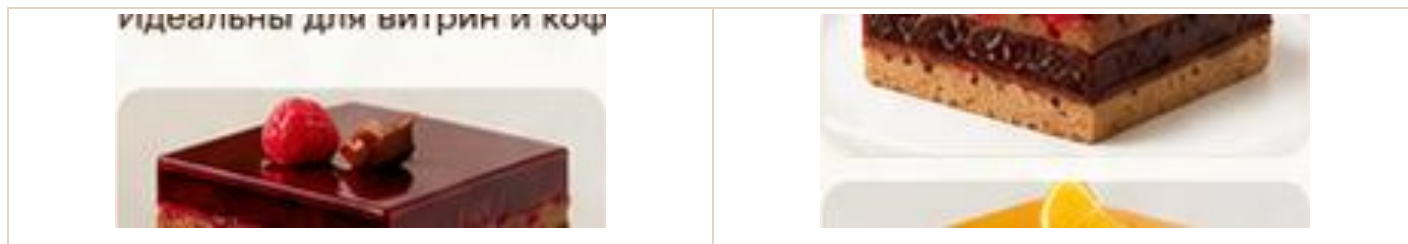


Визуальные референсы рулетов

Основа	Сборка / вкус	Вес изделия	Себестоимость 1 шт., ₹*	Себестоимость, ₹/кг*	Выход
Credi Chocolada	с абрикосовым наполнителем, кремом НАПОЛЕОН с загустителем Fond NEUTRAL и тёмной глазурью Хософине	2000 г	2 142 ₹	4 283 ₹/кг	4–5 шт / 500–400 г
Credi Chocolada	с фундучно-шоколадной пастой ZENTIS, кремом НАПОЛЕОН и тёмной глазурью Хософине	1630 г	2 655 ₹	4 327 ₹/кг	4–5 шт / 400–300 г
Credi Chocolada	с фундучно-шоколадной пастой ZENTIS, кремом НАПОЛЕОН и тёмной глазурью Хософине	1750 г	2 805 ₹	4 909 ₹/кг	4–5 шт / 430–350 г
Credi Rolada Classic	с апельсиновым наполнителем, кремом НАПОЛЕОН со взбитыми сливками и миндальной посыпкой	1130 г	2 698 ₹	3 037 ₹/кг	4–5 шт / 280–220 г
Credi Rolada Classic шоколадный	с вишнёвым наполнителем, кремом НАПОЛЕОН со взбитыми сливками, фундучно-шоколадной пастой ZENTIS и миндальной посыпкой	1110 г	3 340 ₹	3 707 ₹/кг	4–5 шт / 270–220 г
Credi Ananas	с клубничным наполнителем, кремом НАПОЛЕОН с загустителем Fond NEUTRAL и белой глазурью Хософине	1910 г	2 624 ₹	5 012 ₹/кг	4–5 шт / 470–380 г
Credi Beza Classic	с вишнёвым наполнителем и кремом Чиз со взбитыми сливками	1260 г	2 409 ₹	3 035 ₹/кг	4–5 шт / 310–250 г

06. НАРЕЗНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Формат для витрины, кофеен и порционной продажи



Примеры визуальной подачи

Основа	Сборка / вкус	Вес замеса	Себестоимость 1 шт., ₴*	Себестоимость , ₴/кг*	Выход
Credi Chocolada	с малиновым наполнителем Semix, кремом НАПОЛЕОН с загустителем Fond NEUTRAL и зеркальной глазурью Credi Glaze Powder Whit	4450 г	227 ₴	2 267 ₴/кг	44 шт / 100 г
Credi Pomaranczowe	с кремом VIP и гелем CREDI GEL FRUIT маракуйя или клубника	4048 г	223 ₴	2 233 ₴/кг	40 шт / 100 г

Сильная сторона формата

Нарезные изделия позволяют использовать одну технологическую базу в нескольких вкусовых профилях и менять визуальную подачу за счёт начинки, крема и глазури.

07. НАШ ПОДХОД

От идеи до готового продукта

01	Разработка рецептуры Подбираем основу, вкус, начинку, крем и финиш.
02	Адаптация под производство Учитываем оборудование, доступное сырьё и условия предприятия.
03	Контроль стабильности Фокус на повторяемости результата и удобстве работы персонала.
04	Оптимизация себестоимости Считаем стоимость единицы, кг и выход с замеса.
05	Поддержка запуска Помогаем перевести дегустационный образец в понятный производственный продукт.

08. ПРИМЕЧАНИЕ ПО РАСЧЁТАМ

Что означает себестоимость в данном портфолио

- Цифры взяты из исходного расчёта и округлены для удобства презентации.
- «Себестоимость 1 шт.» и «Себестоимость, Т/кг» — рабочие показатели на базе предоставленных исходных данных.
- В итоговую себестоимость конкретного предприятия дополнительно могут входить труд, энергия, упаковка, логистика, потери и другие производственные расходы.
- Финальная цена реализации и маржинальность рассчитываются отдельно под конкретную рецептуру и бизнес-модель клиента.

От идеи до готового продукта — работаем на ваш результат.