



ПИЦА/ПЕЙНИРЛИ – СНАК/ХЛЕБОТВОРЕНИЕ

ПАНДОРО КОМПЛИТ с МАСЛО

210319	Пан доро - КОМПЛИТ	10.000 гр.
	Вода	6.000 гр.
	Мая	300 гр.
184002	Масло 82% Бретански - БАУРАЛИЯ	500 гр.
	Зехтин	500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 3 минута и на втората скорост за още 8-10 минути.
- Температура на тестото: 25°
- Междинна ферментация на тестото: 30-40 минути.
Нарязваме тестото на парчета по желание.

Пица :

За тава 60x40 (1.200 гр./бр.)

За малки кръгли (250 гр./бр.) – дебелина на тесто 2 см.

За големи кръгли (700 гр./бр.) – дебелина на тесто 2 см.

Пейнирли: (120-150 гр./бр.)

Пица Пан доро

Пълнеж : Шунка, бекон, сирене, гауда, гъби, доматиен сос.

Пейнирли Пан доро Пълнеж : Кашкавал, гауда, бекон, шунка



- Поставяме тестото в намазана с олио тава и слагаме камера за втасване.
Температура: 35 °C Влага(r.h) :75 - 80% Време: 35-45 минути
- Печене : Температура 240°С Време: 15-20 минути



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

ТЕСТО „ПАНДОРО“ ЗА ПИЦА/ПЕЙНИРЛИ – СНАК/ХЛЕБОТВОРЕНИЕ с МАСЛО

Пухкаво тесто от твърда пшеница, царевично брашно и кваси ферментирани по бърза процедура заедно с КРАВЕ МАСЛО. Високопротеиновите брашна заключват влагата и с помощта на МАСЛО 82% получаваме меко, пухкаво, еластично тесто с голяма трайност без да изсъхва бързо. Идеално тесто за ПИЦИ, ПЕЙНИРЛИ и други хлеботворения за изделия – снакс с голяма трайност без да изсъхват и да се дехидратират .

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

210326	ПАН ДОРО 100% Италианска фокача и средиземно морски снaксове 25кг.			Брашна от мека и твърда пшеница царевичен грис и др., образуват смес за бързо производство на хлеботворения с голяма трайност. Състав: пшенична грис, царевична грис, пшенично брашно, квас, сол, емулгатори: Е 322, подобрители за брашно: Е300, ензими.	Идеална смес от брашна за маяни закуски и снaксове като фокачи, пейнирли, пици и др. с голяма трайност. Тестото издържа влагата си и не изсъхва във витрината. Примерна доза за хляб : 10кр.ПАНДОРО, 5кг.брашно, 300гр. мая, 7к. вода За информация и други рецепти, обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най-плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
184002	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 10кг.				

Alma Libre

За повече информация и рецепти: **технологии:** тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210326

ПАН ДОРО - PAN DORO

Основа за приготвяне на хлебни изделия с голямо разнообразие на вкусове, като снаксове, пейнирли, пица, фокача и рулца с вкусове

Състав: брашно от твърда пшеница, царевична грис, брашно от мека пшеница, пшеничен глютен, пшенична закваска на прах, сол, емулгатори: Е 322, подобрители за брашно: Е300, ензими.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1489KJ)
МАЗНИНИ	1,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	68,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,9гр.
ПРОТЕИНИ	14,6гр.
сол	2,19гр.
фибри	3,5гр.

Приложение: Основа за приготвяне на хлебни изделия с голямо разнообразие на вкусове, като снаксове, пейнирли, пица, фокача и рулца с вкусове

Начин на употреба-примерна рецепта:

ПАН ДОРО - PAN DORO	10.000гр.
Прясна мая	300гр.
Вода	6.500-7.000гр.

Месите в миксер всички продукти заедно на първа скорост за 5 минути и след това на бърза скорост за 5-7 минути.

Температура на тестото: около 26°C

Почивка (междинна ферментация) на тестото : около 15 минути

Нарязват тестото на парчета по 250гр. (схеми по ваше желание)

Втасване: 35-45 минути на 35°C - 70% влага.

Печене на пара: 230° C

Време на печене : около 20-25 минути за хлябове по 250гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : "ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" - специално за пица

Състав: пшенично брашно, амиласа, суха закваска, аскорбинова киселина ензими.

Приложение:

Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

ВЛАГА 14,5%

ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1472KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	14,5 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330106

БРАШНО : "ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно

Състав: **брашно** от твърда пшеница, **глутен**, суха закваска, малц, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение:

много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност, получено от високопротеинова смляна ТВЪРДА ПШЕНИЦА.

Отличителният природен аромат на натурален квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.

ВЛАГА 14,00%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180101/180102

МАРГАРИН СУПЕР ПОР
SUPER UINDUSTRY

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 2бр. X 5кг. / кофа 10кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	26гр.
Полиненаситени	6гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО :

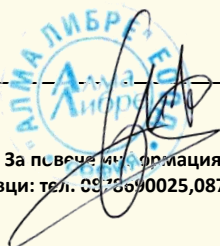
Мек маргарин с изключителна обемност при масления крем. Има аромат на масло, който остава и след печенето. Придава обем на сладки и краваи

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 097690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



