



ШВЕЙЦАРСКИ САНДВИЧИ

Пушен свински колбас, краставици, марул, домати, горчица, мед, майонеза



ПРОДУКТИ

330101	Супер силно брашно	6000гр.
210270	ГРАНОПАН чабата 10	1000гр.
330104	ЛИМНОС жълто брашно	3000гр.
	Мая	200гр.
	Слънчогледово олио	200гр.
	Вода(около)	7900гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка (приставка спирал) за 4 минути на бавна и 12мин. на бърза.
- ЗА СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ СНАК
В последните 2 мин. на месене, на бавна скорост, добавяме 1000гр. сушени домати и 1000гр. сирене.
- ЗА ОВСТРОВСКИ СНАК
В последните 2 мин. на месене, на бавна скорост, добавяме 10гр. чесън на прах и 2000гр. маслини каламата на шайби
- Температура на тестото : $\pm 24^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 120 минути
- Нарязваме на парчета по желание.
- Ферментация : температура 33°C , влага 75-80%, време 10мин.
- Печене с пара: 270°C в начало и после на 230°C
Време : 30 – 35 минути за големи хлябове / 20-25мин. за малки.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ПЪЛНЕЖ

Пушен свински колбас, къдрав марул (лола), пресни домати.
Сос: майонеза, горчица пълнозърнеста, мед.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ШВЕЙЦАРСКИ САНДВИЧ

Мека вътрешност на чабатообразен вкусен и ароматен хляб, с тънка кора. Меден, майонезен крем с малко горчица изолира хлебчето от марул (лола) и пресни домати, а над тях висококачествен свински пушен колбас

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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбция на вода.
210270	ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10% Чиабата изделия швейцарски хляб 15кг.			GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.	-с брашно от твърда пшеница -с натурален пшеничен квас -доза: само 10% -голяма трайност на крайните изделия -бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.





СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

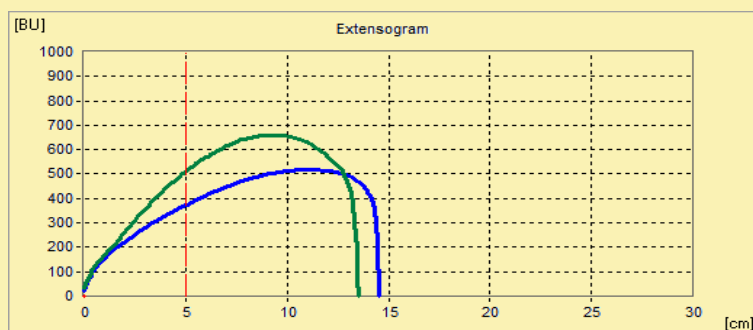
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.

falling number (здравина на зърната) минимум 280



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
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: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.
Приложение

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

ВЛАГА 14,00%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
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. Волюяк 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



**210270**

ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10%

Смес за производство на италиански, швейцарски хляб тип чиабата.
Основа за огромна гама от хлеботорения и закуски.

Състав: пшенично брашно от твърда пшеница, пшенична закваска на прах, пшеничен глютен, пшенично малцово брашно, фибри от грах, декстроза, ечемичен малц, гума гуар, сол, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

Може да съдържа следи от мляко, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	254KCAL (1065KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,9гр.
ПРОТЕИНИ	14,5гр.
СОЛ	23гр.
ФИБРИ	8,1гр.

GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.

- с брашно от твърда пшеница
- с натурален пшеничен квас
- доза: само 10%
- голяма трайност на крайните изделия
- бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.

Произведено във ШВЕЙЦАРИЯ. Фирма - АГРАНО

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



