



КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР

| | | |
|--------|---------------------------------------|---------------|
| 330101 | СУПЕР СИЛНО Брашно | 4.750 гр. |
| | Вода | +/- 3.000 гр. |
| 210351 | Toast 10% UNIFERM | 500 гр. |
| 180108 | Рор Индустри - Мек Маргарин | 300 гр. |
| 330105 | "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО Едро Брашно | 250 гр. |
| | Мляко на прах | 150 гр. |
| | Мая | 150 гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 2-4 мин. на бавна скорост и за 4-6 мин. на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото : 5 мин.
- След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Слагаме за малко във вода и поръсваме със сусам или друго.
Втаване : Температура: 30°C Влага(r.h) : 70% Време: около 30-40 минути
- Печене на 230°C с пара за около 25-30 мин.

Рецепта сос-крем Дип:

| | |
|---------------|---------|
| Майонеза | 100гр. |
| Кетчуп | 100гр . |
| Горчица дижон | 50гр.. |

Хомогенизирате всички продукти напълно.

Пълнеж:

| | |
|----------------|-------|
| Телешко Филе | 15гр. |
| Чедър | 15гр. |
| Салата Айзберг | 10гр. |



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР

Мека и пухкава структура, с ефирна тънка кора, така характерни за „Класически Бургер“. С правилна опаковка има трайност 6-7дена. Поради чистия си състав е подходящ за ежедневна употреба, за хора от всяка възраст.

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



КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР ВЕЛВЕТ

| | | |
|--------|--|-----------|
| | Брашно | 10000 гр. |
| | Вода | 4.500 гр. |
| | Захар | 700 гр. |
| 180108 | Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК или масло БЕУРАЛИЯ | 700 гр. |
| | Мая | 400 гр. |
| 180203 | Олио КАНОЛА | 300 гр. |
| | Подобрител ВЕЛВЕТ | 200гр. |
| | Сол | 200 гр. |



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 минути на бавна скорост и за 5 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 5 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 80 гр. оформяме сферично, пръскаме с вода и поръсваме със сусам.
- Втасване /: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75 – 80% Време: 60 минути
- Печене БЕЗ ПАРА: Температура : $\pm 220\text{-}230^{\circ}\text{C}$ и намаляваме на $210\text{-}220^{\circ}\text{C}$
- Време : 12 – 15 минути (в зависимост от теглото)



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР ВЕЛВЕТ

Мека и пухкава структура, с ефирна тънка кора, така характерни за „Класически Бургер“. С правилна опаковка има трайност 6-7дена. Поради чистия си състав е подходящ за ежедневна употреба, за хора от всяка възраст. Подсилване на брашното с комбинация от натурални природни зърнести ензими ВЕЛВЕТ за получаване на тънка мека кора и гъбеща вътресност с еднакви пори.

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.

| | | | | | |
|--------|---|--|--|---|---|
| 180101 | Супер пор мек маргарин 80% кашон 2бр.Х 5кг |  |  | Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши | Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен! |
| 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, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50% |
| 330105 | "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм) |  |  | ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90% | Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф. |
| 210351 | ТОСТ/БУРГЕР 10% 25к. |  |  | Основа за производство на тостерен хляб и меки хлебни изделия, доза 10% върху брашното. | Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека еднородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на снък / бързо хранене. |

210

КОД 210347

ВЕЛВЕТ. Доза 1-2% върху брашното.

Подобрител за меки хлябове, ХАМБУРГЕРИ.

Опаковка 3к., 25к.

Основан на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими

За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банси) за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека еднородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на снък / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

Героят за успешни :

- BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ
- BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ
- HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ
- TOAST/ТОСТЕРЕН ХЛЯБ



Специален подобрител за меки въздушни хлябове и малки хлебчета като бургери, хотдог, бриош и др.

Подобрителят ВИТАЛ,

е основан на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими с присъствие на натурални емулгиращи съставки:

E471 моно и диглицериди на мастни киселини

E481 натриев стеариол-2- лактилат които осигуряват пълна и плътна хомогенизация и в резултат на това :

- много мека велурена вътрешност
- плътна въздушна вътрешност
- тънка и мека коричка

Само 1-2% върху брашното от продукта „ВЕЛВЕТ“ код 210437

е достатъчно за крайни продукти с:

- много тънка мека кора
- пореста, еднородна, гъбеста вътрешност
- здрава структура с еластичност
- много лек и приятен вкус
- здравословен и ароматен резултат
- голяма трайност (без консерванти)



СПЕСИФИКАЦИЯ
МАРГАРИН СУПЕР ПОР
SUPER UINDUSTRY

Код: 180101/180102

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. Волуяк 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.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

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

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116

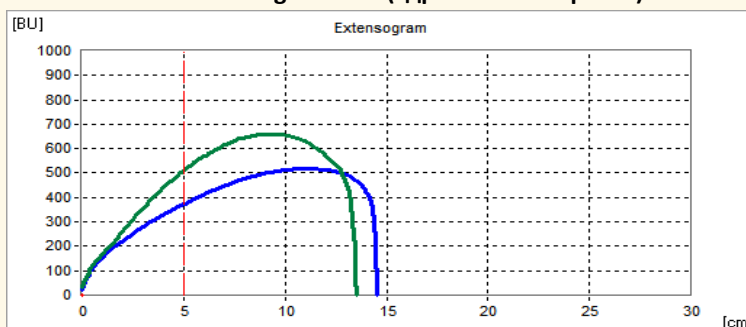
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509

Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136

Maximum [BU] (разтегляне): 517-660

Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.

falling number (здравина на зърната)



| 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

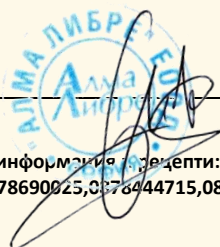
Съхранение – транспортиране : при стайна температура на сухо.

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

София



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





Код: 330105

БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашноСъстав: **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.**Приложение:**

ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. Едра кора идеално за традиционни селски хлябове.

Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.

Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава хрупкавост и много добра визия.

ВЛАГА 14,00%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 12,5%

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5

>180 µm 20% ± 5

>112 µm 15% ± 5

<112 µm 15% ± 5

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 345KCAL (1466KJ) |
| МАЗНИНИ | 0,9гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,3гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 72,7гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,3гр. |
| ПРОТЕИНИ | 12,5гр. |
| 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210351

БУРГЕР-БАНС-ХОТДОГ-ТОСТ 10%

Основа за производство на тостерен хляб и меки хлебни изделия, доза 10% върху брашното.

Състав: пшенично брашно, захар, сол, емулгатори, : E471 - E481 (<1%), E170, гликоза, хлебни ензими, подобрител E300.

Може да съдържа Жито, яйца, мляко, остатъци от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

| | |
|---------------------|-------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 301KCAL (1276 KJ) |
| ПРОТЕИНИ | 5,1гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 64,7 гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 30,8 гр. |
| МАЗНИНИ | 2,1 гр. |
| - ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 1,6 гр. |

| | |
|-----|----------|
| СОЛ | 19,59 гр |
|-----|----------|

Произведено в ЕО.

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



ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
 - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
 - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
 - (в) Изчерпателна гама от видове „ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
 - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
 - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

ВНИМАНИЕ : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.
Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват СИСТЕМА.
Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»
и «Атинския гастрономичен център»
непрекъснато с нови иноваторски продукти,
нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**