

**МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“**

210329	1.000 гр. MULTISEED BREAD MIX
330102	1.000 гр. Брашно ФАРИНА ЗЕРО
	60 гр. мая
	920 гр. вода
181805	30 гр. Инверт захар
	30гр. Захар
180108	60гр. Рор индъстри-мек маргарин

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Разбиваме всички продукти заедно за 4-5 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание.
- Потъват гевреците във вода за 4-5 минути и поръсват със сусам.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 80% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.
Време : ± 25 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ**МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“**

Смес от много специално заквасено тесто от специални брашна (Пшенично брашно и трици, ръж, слънчоглед, ленено семе, тиквени семки, снежинки от овес) и специална рецепта, осигуряват многозърнест геврек с нисък гликемичен индекс, здравословен с фибри над 10% подходящ за диета. Натиснете върху иконата дясно за да видите видео.

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

https://youtu.be/_HWFe3pQ16o

Видео представяне
на изделия
с нисък гликемичен
индекс



Inverted sugar

Кристалната захар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява обединение на глюкоза и фруктоза в кристална форма.



Vegan

18/1

Код 181809
ИНВЕРТЗАХАР

Инвертна захар

Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделяне на глюкоза и фруктоза в течна форма.



Инверната захар се използва масово в сладкарството и хлебарството. Ето няколко свойства :

При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свежест при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропираните сладки, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по-дълга трайност (разреждането става на топло).

При дребните сладки, осигурява по-дълга трайност и по-здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

При сладоледа, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

За скреж, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

ЗА СПЕЦИАЛНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ С ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ФИБРИ (растителни влакнини) И НИСЪК ГЛИКОЛИТИЧЕН ИНДЕКС

210333	МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“	1.000 гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1.000 гр.
	мая	60 гр.
	вода	860 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 6 минути на първа скорост и за 4 минути на втора скорост.

Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}$ С. Режим и оформяме на хлябове с тегло 550гр.

Междинна ферментация на тестото: $\pm 15-20$ минути

Втасвател /: Температура: 33° С Влага(r.h) : 75 – 80% Време: 35 – 40 минути

Печене: в началото на предварително затоплена фурна на 230° С и после намалявате на 200° С и продължавате печенето за 25 – 30 минути с пара.

СЪСТАВ: Пшенично брашно, слънчоглед, ленено семе, пшеничен глутен, тиквени семки (чистота 99,9%) , снежинки от овес, ръжено брашно, захар, пшенична суха закваска, пшенични трици , сол, емулгатори : E472e, слънчогледов лецитин. Аскорбинова киселина, ензими.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	456 KCAL (1.916 KJ)
ПРОТЕИНИ	18,5 G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	44,6 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,7 G
МАЗНИНИ	20,5 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7 G
ФИБРИ	9,6 G
НАТРИЙ	0,94 G

Специален продукт с нисък гликолитичен (захарен) индекс. Захарен индекс 54.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА ГОТОВ ХЛЯБ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	277 KCAL (1.172 KJ)
ПРОТЕИНИ	13,7 G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	46,4 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9 G
МАЗНИНИ	4,2 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 G
ФИБРИ	5,1 G
НАТРИЙ	0,27 G

Нисък захарен индекс (0 – 55): Въглехидрати които се разтварят бавно в процеса на катаболизъм, освобождавайки постепенно и по-бавно захари в кръвта. По този начин максимално се поддържа в стабилни и по-ниски граници захарта в кръвта.

Съвети към потребители с нестабилни или високи граници на захар :

-За проверяване на захарния индекс в кръвта на човешкия организъм, доверявайте се само на вашия личен лекар.

-Консумирайте повече плодове, зеленчуци, орехи, пърнозърнести продукти и общо продукти с повече съдържание на фибри.

-Съветваме, намаляване на потребление на продукти с повече захар като бисквити, кейкове, бонбони, безалкохолни.

-Съветваме, намаляване на потребление на продукти с високо съдържание на скорбяла които имат по-висок

захарен индекс като сладки картофи, спагети, бял ориз.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Швеция от **NORDBAKELS**.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

ИНФОРМАЦИЯ



1. Пшеничноръжен многозърнест хляб (5семена).
2. Високо съдържание на фибри.
3. Нисък гликолитичен индекс.
4. Малко съдържание на сол.
5. Много бързо производство.
6. Високо и стабилно качество.
7. Изключително вкусно.

Тези характеристики придават на този вид хляб характера на оригинално специален хляб което помага на здравословното хранене и на хора с стомашни или диабетични проблеми. Помага на потребители които пазят диета или търсят по естествен път подобряване на процесите на храносмилане.

РЕЦЕПТА ЗА БЕЙГЕЛ С
МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

РЕЦЕПТА:

210333	МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“	1.000 гр.
330101	Брашно СУПЕР СИЛНО	1.200 гр.
	вода	1.000 гр.
	Олио	120 гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	60 гр.
	мая	50 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 2 минути на втора скорост.

Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$.

Междинна ферментация на тестото: ± 10 минути

Режим и оформяме на бейгели с тегло 120гр.

-Поставяме в хладилник (5°C) за 12-18 часа ИЛИ във втасвател

(Втасвател /: Температура: 33°C Влага(g.h) : 75 – 80% Време: 60 минути)

Печене С ПАРА: в началото на предварително затоплена фурна на 220°C и после намалявате на 200°C и продължавате печенето за 12 – 16 минути с пара.

