



ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН

| | | |
|--------|---|-----------|
| | Вода (студена) | 6.500 гр. |
| 330120 | „Африкана“- пълнозърнесто брашно от мека пшеница | 5.000 гр. |
| 330303 | Пълнозърнеста ръж тип 1150 | 3.000 гр. |
| 330102 | „Фарина Зеро“- силно, фино брашно от мека пшеница | 2.000 гр. |
| | мая | 250 гр. |
| | сол | 200 гр. |
| 210211 | „Екстракт 350“- суха закваска от ръж | 150гр. |

Забележка : може вместо пшенична натурална закваска ”Екстракт 350” на БЪОКЕР (код 210206), да изберете суха от пшеничен зародиш, течна ечемична или друга от гамата на БЪОКЕР, за да дадете индивидуален, собствен, единичен характер на вашия хляб.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

В тестомесачка, всичките продукти заедно, 10 минути на бавна скорост и около 3-4 минути на бърза скорост.

Температура на тестото максимум 26 °С

Междинна ферментация: 30 минути

Нарязваме на парчета по 540гр.

Втасване : Температура: 33-35 °С Влага(r.h) : 70-75 % време: 45 минути

Печене: Температура : ± 220°С в началото след което сваляме на 200°С за около 20 минути.



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

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН

Пълнозърнест ръжено-пшеничен хляб с много богати вкусове и аромати. Със силно изразен селски/занааятчески характер. Много бърз и лесен за работа с плътна, хрупкава кора и плътна, влажна средина. Подходящ за ежедневна употреба. Богат на фибри, витамини и с нисък гликемичен индекс.

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

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

| | | | | | |
|------------------|--|---|---|--|--|
| 330102 | <p>ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг</p> |  |  | <p>Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен 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 ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%</p> | <p>Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%</p> |
| 210211 | <p>ЕКСТРАКТ 350 натурална суха квас от ръж чувал 10кг.</p> |  |  | <ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ръжени и всички видове хляб 3.Селски агресивен ръжени аромати и вкусове 4.Малка доза 0,5 – 4% (ПТА – киселинност 200) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество | <p>При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус,стабилна структура и по-дълъг срок.</p> |
| 210302 210303 | <p>РЪЖЕНО брашно Пълнозърнесто от Германия</p> <p>тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)</p> |  |  | <p>Пълнозърнеста германска ръж, фино смляна (997) или по едро (1150) за приготвяне на различни видове хляб и хлебни изделия .</p> <p>ПРОТЕИНИ 8,31% ВЛАГА 14,00%</p> | <p>За производство на тъмни ръжени хлябове с големи здравословни характеристики и много развити природни качества. Много вкусове и природни аромати.</p> <p>Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M</p> |
| 330120 | <p>"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.</p> |  |  | <p>Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%</p> | <p>За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботворения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.</p> |



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

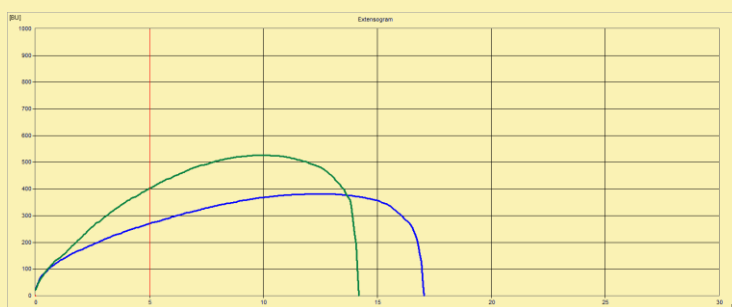
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



| 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: 210211
ЕКСТРАКТ 350
 EXTRACT 350

Дехидрирано , идеален за
 Състав: Ръжено

Натуралена суха квас от ръж

хлебните изделия.
 брашно, натурално култивирана квас.

Приложение: Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на ръжен хляб.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|--------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 351,1KCAL (1471KJ) |
| МАЗНИНИ | 3,1гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,5гр. |
| Мононенаситени | 0,5гр. |
| полиненаситени | 2,2гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 32,6гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,9гр. |
| ПРОТЕИНИ | 15,4гр. |
| СОЛ | 0,0гр. |
| ФИБРИ | 41,1гр. |

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Екстракт 350 (натурална ръжена квас сушена на прах), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашета рецепта добавете ЕКСТРАКТ 350, от 0,5% до 4% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас ЕКСТРАКТ 350 на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. ЕКСТРАКТ 350 добавете във вашета рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

СЪВЕТ: *направете вашия хляб*

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР ДЖЕРЕ – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Разбъркайте добре преди употреба.

Опаковка : Чувал 25кг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - BOKER.

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: 210302

ГЕРΜΑΝСКА ΡЪЖ 997

Състав: ръжено брашно.

Приложение: ръжено брашно, за всяка употреба

Пепелно съдържание 997

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|---------------------------------|----------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 316KCAL (13237KJ) |
| ΜΑΖΝΙΝΙ ΟΤ ΚΟΙΤΟ ΝΑΣΙΤΕΝΙ | 1,14гр. 0,161гр. |
| ΒЪΓΛΕΧΙΔΡΑΤΙ ΟΤ ΚΟΙΤΟ ΖΑΧΑΡΙ | 62,78гр. 6,232гр. |
| ΠΡΟΤΕΙΝΙ | 7,39гр. |
| ΦΙΒΡΙ | 6,9гр. |

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. РУНИНГЕН Т ДАС МЕЛ – Германия

Вносител : АЛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΕΟΟΔ – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София
ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΕΟΟΔ





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глютен, естери, аскорбинова киселина , амилаза, енземи.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

ВЛАГА 14,00%

ПЕПЕЛ 2,50%

Опаковка : чувал 25кг.

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 348KCAL (1477KJ) |
| МАЗНИНИ | 1,9гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,3гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 70,6гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,2гр. |
| ПРОТЕИНИ | 12 гр. |
| СОЛ | <0,1гр. |
| ВЛАГА | 14гр. |
| ПЕПЕЛ | 1,50гр. |

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



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, и 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. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. 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.**