

**КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК "ФАРИНА-СТАРЕНИО"****РЕЦЕПТА**

330102	ФАРИНА ЗЕРО	6000 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно	4000 гр.
	Сол	200 гр.
	мая	400 гр.
	Захар	1000 гр.
	Мед	200 гр.
	Слънцогледено олио	500 гр.
	Вода (студена)	5500 гр.
290801	сусамено брашно	600-900гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

ИЗМЕСВАНЕ : Всичките продукти заедно в тестомесачката, 4 мин. на бавна скорост и 6-8 мин. на бърза скорост.

Температура на тестото 23оС

- Междина ферментация около 10мин.
- Нарязваме на парчета 80 – 120 гр. схема на геврек.
- Поръсваме със сусам и поставяме в тава.
- Втасване : Температура: 30 °С Влага(r.h) : 65 %
- Печене: Температура : ± 230°С с малко пара за 15 минути.

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ**
КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК ФАРИНА-СТАРЕНИО

Много фино пълнопротеиново брашно **ФАРИНА** (глутен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с **ЖЪЛТО ЕДРО БРАШНО СТАРЕНИО** ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА (глутен 30%, абсорбация 64%, пепел 0,90%, кокометрия 315µm). С 100% слънцогледово олио. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам **ХАИТОГЛУ**. Тайната на успеха се намира в **СУСАМЕНОТО БРАШНО** (до 9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

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

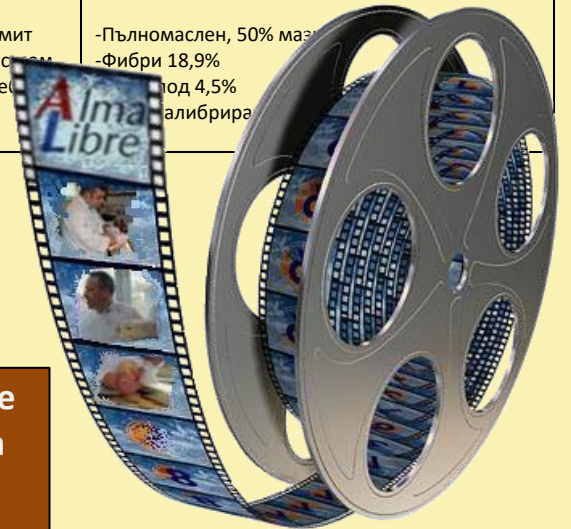
Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

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

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен 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%	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 абсорбация на вода 62%
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.
290801	Сусамено брашно 100%			Натурален сусамов овкусител на всеки вид творение. За всяка употреба. Доза: до 9%	- 18-22% масленост. -Високопротеиново, 17,2% -Доза : максимум до 9%
290305	Сусам суров белен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран
290306	Сусам суров небелен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран

<https://www.youtube.com/watch?v=Mr6kJtL1QI8&t=280s>

Представяне
на качества
за избор
на сусам





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 хлебтворения, 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%

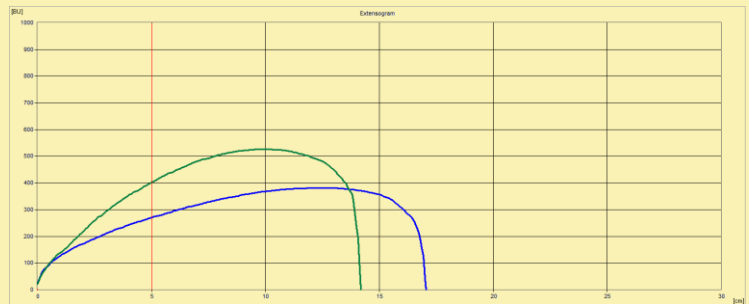
минимум 280

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ
ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

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

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
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

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

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 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.

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: 330105

БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно

Състав: **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



СПЕЦИФИКАЦИЯ**Alma
Libre****Код: 290801****СУСАМЕНО БРАШНО
SESAME FLOUR**

СУСАМЕНО БРАШНО (СЪС ПРИСЪСТВИЕ НА СУСАМЕНО ОЛИО 18-22%).
ПОДХОДЯЩА ДОБАВКА ЗА ВСЕКИ ХЛЯБ
ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ ИЛИ ХЛЕБОТВОРЕНИЕ (максимум до 9% върху брашното).

Състав: 100% сусамено брашно.**описание:**

Сусаменото брашно е продукт, който произлиза от натуралната обработка на 100% почистен сусам, като се отстрани най-голямата част от сусаменото олио от сусам.

Сусаменото брашно съдържа протеини до 49% и 18-22% сусамено олио.

Препоръчва се като овкусител (до 9% върху брашното), а не като главна суровина

Визия :

Пудра брашно с цвят на слонова кост, с почти нулев глютен и характерен аромат на сусам.

Приложение – предимства :

- Натурално 100% сусамено брашно с високо качество и биологична стойност на протеини. (присъствие на протеини 49%).
- Подходящо като натурален подобрител на пшеничните брашна.
Поради антиоксидантните свойства на сусаменото брашно крайните продукти (хлябове, хлебни изделия, хлеботорения) имат по-дълъг срок на годност.
- Присъствието на сусаменото брашно във всяко хлебно изделие освен че увеличава трайността на изделието, но и подобрява всичките органолипидни характеристики на изделието.
- Предлага се добавка от сусамено брашно във всяка ваша рецепта до 5% върху брашното в зависимост от изделието. (максимум позволено количество до 9% върху брашното. ЗАБЕЛЕЖКА: над 9% изделието получава леко горчив вкус.)
- Сусаменото брашно, съдържа 18-22% сусамено олио (останалото се отделя).
Присъствието на сусамено брашно във всяко хлебно изделие осигурява изключителен вкус и аромат във вътрешността на изделието и превъзходни аромати на кората и повърхността на изделията в което се използва.
- Идеален продукт за овкусяване на тялото на изделието и декорация върху тях.

Органолипидни характеристики :

Цвят : слонова кост

Миризма : леко на изпечен сусам

Вкус : леко на изпечен сусам

Консистенция : пудра – брашно.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	635KCAL (2540KJ)
МАЗНИНИ	11,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,6гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	4,1гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	3,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	6,5гр.
ПРОТЕИНИ	17,2гр.
СОЛ	0,02гр.
ФИБРИ	8,0гр.
ВОДА	4,5гр.
НАТРИЙ	8мг.

Микробиологичните показатели :

ОМХ (cfu/g):	< 3x10 ⁴
Enterobacteriaceae (cfu/g):	< 5x10 ²
cfu/g:	< 2x10 ³
дрозди (cfu/g):	< 2x10 ³
Салмонела (spp/25g):	няма

Начин на употреба :**Готов продукт за употреба.**

Към вашата рецепта за хляб или хлебно изделие добавяте към брашното максимум до 9% и месите по вашата технология.

Примерна рецепта за хляб :**Сусамен традиционен бял хляб**

	Брашно	9.650 гр.
290801	Сусамено брашно	350гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	200 - 300 гр.
210110	Подобрител Топ бейк – УНИФЕРМ	50 гр.
210204	Натурална суха квас Джерме – зародиш - БУКЕР	150 гр.
	Вода	5.500 – 5.800 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 6 минути на бавна скорост и за 4 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24 - 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 20 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 450 – 600 гр. в зависимост от размера на формата.
- Пръскаме малко вода и поръсваме със сусам или за по-добри резултати поставяме хляба обратно върху сусам
- Щоф : Температура: 33 - 35 $^{\circ} \text{C}$ Влага(r.h) : 70 – 80% Време: 50 – 60 минути / камера за втасване /
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ} \text{C}$ Време : 35 – 45 минути (в зависимост от теглото)

Опаковка :10кг. , 25кг.

Произведено във Гърция. ХАИТОГЛУ.

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

