



КЛАСИЧЕСКИ КУЙН АМАН

Kouign - amann

Нарязваме готовото тесто за кроасан на ленти с ширина 3,5см. и дължина 14см.

Навиваме две ленти заедно, така че едната да покрива другата.

След разточване поръсваме повърхността на тестото със захар и **Флорента код: 181601**.

Поставяме всяко руло тесто в кръг, намазан с масло, БАУРАЛИЯ като се уверим, че ръбът е отдолу.

ВТАСВАНЕ:

Температура: 28-29°C, влажност: 65-75%, време: 45-50 минути

Печене:

Първите 5мин. на 190°C в предварително загрята фурна и след това на 170°C за още 10мин. (общо 15мин.)

Вариант 2 – от разточеното тесто нарязваме квадрати 10x10см. и сгъваме краищата и поставяме отдолу във формата, като даниш /подмазана с масло и захар/. След втасване правим 1 дупка с нож.

Трайност – 1 седмица.



КЛАСИЧЕСКИ КУЙН АМАН kouign-amann

Kouign-amann е оригинален френски бретански многолистен сладкиш, неустоима комбинация от сладък, солен, маслен, хрупкав, и нежен **МНОГОЛИСТЕН СЛАДКИШ**.

Сладкишът се представи за пръв път от френския сладкар Yves-René Scordia (1828–1878), създаден през 1860г. в френския град Douarnenez in Finistère, в френския регион Бретани. Името произлиза от Френски диалект от региона на Бретани. kouigh (торта), amann (масло)

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.

184001	масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изненадваща пластичност и твърдост, идеално за кроасани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др.	Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите кроасани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“
180117	БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% кашон 5бр.Х2кг.			Твърд маргарин / масло (80% масленост) Специален за КРОАСАНИ и МНОГОЛИСТНИ ТЕСТА С 60% слънцогледово олио и 40% краве масло	Идеален за ламиниране и оформяне на всеки вид ВИЕНЕЗУАРИ МНОГОЛИСТНИ ИЗДЕЛИЯ осигурявайки НЕЖНА СТРУКТУРА и БОГАТ ВКУС НА МАСЛО температура за ползване 120С – 160С
180107	Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 10бр.Х2кг.			Маргарин с каротин специален за кроасани.	Маргарин нарязан на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw
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%
181601	ФЛОРЕНТА ФЛОРЕНТА 1кг.			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини.	КРАЙНИТЕ ПРОДУКТИ НЕ ОМЕКВАТ В ХЛАДИЛНИКА. Осигуряваме хрупкави основи, флорентини, барс, украси и други които не омекват, винаги са хрупкави и вкусни без да поемат влага. Бързо, лесно и стабилно производство.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Пряно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180106/180107 **МАРГАРИН СУПЕР КРОАСАН**
SUPER CROISSANT

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН СПЕЦИЯЛНО ЗА КРОАСАНИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, репично олио, емулгатори: (E471, E475, E322), сол (0,7%), Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), аромати, антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 10. X 2кг. / кофа 20кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	37гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	3гр.
Транс мазнини	9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,3%, сол 0,7%, натрий 0,28%

Без GMO продукти

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение: Маргарин на плочи по 2кг или на блок по 5 кг. с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

ПРЕДИМСТВО :

Маргарин на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

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



Код: 184005

СПЕСИФИКАЦИЯ

ФЕРМЕНТЕ

френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%**, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци, сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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: 180117

БАТЕР БЛЕНД /твърд**Краве масло 40% / Слънцогледово олио 60%**

СЪСТАВ: 80% маргарин (Палмово олио, вода, слънцогледово олио, репично олио, сол (0,7%), 20% масло, БЕЗ „е“

Опаковка : кашон 5бр.Х2кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	709KCAL (2967KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	42гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.



Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBÆK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

ПРЕДИМСТВО:

Твърд маргарин с много малко сол с 40% МАСЛО за КРОАСАНИ, ДАТСКИ СЛАДКИ, ФРЕНСКО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО, КУРУ, ЛИНЗЕР ТЕСТО (паста фрола) и др.

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 ГМО 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 глутен (31%).
 Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация 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%

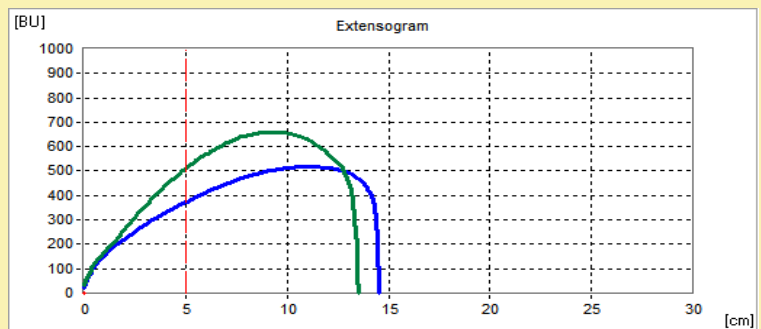
ПЕПЕЛ 0,55%

280

falling number (здравина на зърната) минимум

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.



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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330118

**БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за кузунаци**

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. Голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване. Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50%

ПЕПЕЛ 0,55%

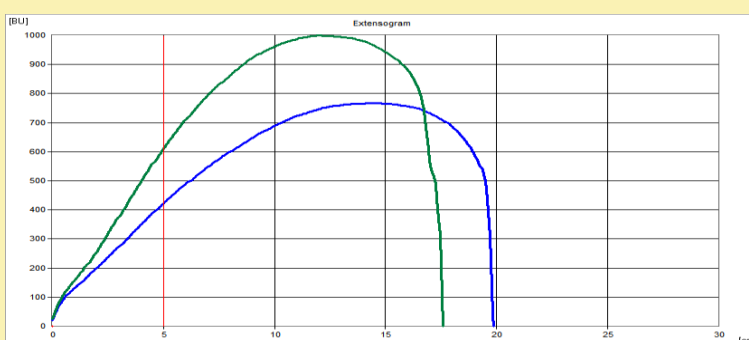
минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%

falling number (здравина на зърната)

абсорбация на вода - waterabsorption: 65%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 195-223
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 423-610
Extensibility [mm] (еластичност) : 199-176
Maximum [BU] (разтегляне): 766-999
Ratio Number : 2,1-3,5



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1473KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	22 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181601

ФЛОРЕНТА
FLORENTA KOMPLET
ГОТОВА СМЕС ЗА ФЛОРЕНТИНИ

СЪСТАВ: Гликозен сироп, захар, растителна палмова мазнина, декстроза, **мляко на прах**, мед, емулгатор: E322 соев
Може да съдържа следи от: яйца и продукти на основата на яйцата, лешници /бадеми и продукти на основата на горепосочените.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	483KCAL (2022 KJ)
МАЗНИНИ	18,9G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	8,2 G
ПРОТЕИНИ	0,5G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77,3G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49,9G

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА FLORENTA

FLORENTA KOMPLET	500 гр.
Бадем ядка, фъстък или сусам	250 гр.

Смесваме всички материали в дълбок съд и разстиламе сместа върху тапсия покрита с незалепваща (пергаментова) хартия с дебелина 5 мм .

Печем на 180° C за около 10 минути, ако е възможно с малко пара.

Опаковка : кашон 5кг.

Производител : КОМПЛИТ - Германия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Сертификати :



САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 12 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

