

ПАЛМИЕРИ



330115	Брашно Флаки	10000гр.
	Сол	200гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	700гр.
	Вода	5000гр.
	оцет	9гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Разбиваме в миксер всичките продукти заедно за 7-8 минути докато се хомогенизират добре.
- На работния плот оформяме една голяма топка с цялото тесто. Покриваме изцяло с срещ фолио, за да не се оформи кора и оставяме тестото за да почине минимум за около 30 минути.
- Разтягаме тестото на квадрат с еднаква дебелина около 1см.
- Поставяме по средата на тестото малко за ламиниране (184001 Масло елевир 84% или 180107 супер кроасан, твърд маргарин) (850гр./к. тесто). Сгъваме четирите ъгъла на тестото в центъра на квадрата и разтягаме тестото само към едната посока докато оформим един правоъгълник.
- Правим една единична и една двойна сгъвка и оставяме тестото 1 час за да почине в хладилника покрит с фолио.
- След това правим една единична и още една двойна сгъвка и оставяме тестото 1 час за да почине в хладилника покрит с фолио или за предпочитане за цяла вечер в хладилника.
- Следващия ден разточваме тестото и оформяме в характерната форма на Палмиерите.
- Преди печене се оваргалват в захар.
- Печене : при 175 °C за 17 -20 мин.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

ПАЛМИЕРИ

Палмиерите са една от най- разпространените приложения от Многолистно тесто. Освен с всички характеристики на многолистното тесто, множеството хрупкави листове тесто с масло между тях. Основното при тях е финия карамелизиран слой от захарта по повърхността им. Много бързи и лесни за работа, много вкусни и с голяма трайност.

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.

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

330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.		Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, роасани, селски баници, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.
184005 184008	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг. Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% бидон 18 кг.		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.
184001	масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг.		84% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изключителна 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“



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184001

Екстра драй масло 84% ЕЛЕВИР

Прясно масло 84% масленост. (от прясно мляко)

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

Състав: масло от прясно мляко, масленост 84%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	762KCAL (3132KJ)
МАЗНИНИ	84гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	54гр.
ТРАНС МАЗНИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0,8гр.
ОТ КОИТО ЛАКТОЗА	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
НАТРИЙ	20mg..

Без GMO продукти

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

Опаковка : 10бр. X 1кг. е

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба.

Прясно масло на плаки 84% масленост. (от прясно мляко)

ПРЕДИМСТВО :

Естествена пластичност и твърдост. Идеален за кроасани, многолистно тесто, милфьой, паста флора, линцер и др.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



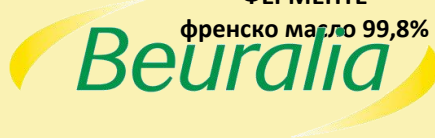


СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184005

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



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. **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.**

