

Мнгозърнест хляб с ЧИЯ – бавна ферментация



210379 МНОГОЗЪРНЕСТО БРАШНО ЧИЯ-ИНФИБРА

Сол

Мая

210202 БЮКЕР БЕРЛИ

Вода

5.000 гр.

100 гр.

50 гр.

150 гр.

+/- 3.500 гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме всичките продукти заедно в тестомесачка, 7-8мин. на бавна скорост и 6-7мин. на бърза скорост.

Температура на тесто: 25° - 26° C

Почивка на тесто: 45 мин.

Разделяме тестото по 500 гр, оформяме хлябове и поръсваме със семена (за предпочитане **4 Grains Mix CREDIN**)

Поставяме в хладилника 4° - 5° C за 12 - 24 часа.

ПЕЧЕНЕ С ПАРА

Температура на печене: 220° C и намаляваме на 200° C

Време на печене: 45 мин. - Отваряме тамперите след 10мин.

Характеристика: Мнгозърнест хляб с ЧИЯ – бавна ферментация

Италианско брашно от мека и твърда пшеница в комбинация със семана (чия, слънчоглед, сусам, лен, тиква, овесени и картофени люспи), суха квас и ИНФИБРА (изпечени трици и зародиш) осигуряват натурална основа за многозърнест много здравословен, ароматен хляб от категорията СУПЕРФУД ХРАНА.

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



BAGEL

БАГЕЛ: Многозърнест багел с ЧИЯ



210379	МНОГОЗЪРНЕСТО БРАШНО ЧИЯ-ИНФИБРА	5.000 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРШНО	5.000 гр.
	Захар	200 гр.
180101	Супер рор мек маргарин	100 гр.
	Мая	300 гр.
	Вода	4.800 гр.
	Сол	200 гр.



Начин на работа:

Хомогенизираме всичките продукти заедно в тестомесачката, 5-6мин. на бавна скорост и 6-7мин. на бърза скорост.

Температура на тесто: 22° - 24° C

Почивка на тесто: 10 мин.

Разделяме тестото по 60-80гр., оформяме багели и поръсваме със семена (за предпочитане **4 Grains Mix CREDIN**)

Поставяме в хладилника 3° - 4° C за 12 - 18 часа.

ПЕЧЕНЕ С ПАРА

Тампература на печене: 200° C и намаляваме на 170° C

Време на печене: около 12-16мин.

Характеристика: Мнгозърнест багел с ЧИЯ – 50% БРАШНО

Италианско брашно от мека и твърда пшеница в комбинация със гръцко силно брашно от МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС, заедно със семана (чия, слънчоглед, сусам, лен, тиква, овесени и картофени люспи), суха квас и ИНФИБРА (изпечени трици и зародиш) осигуряват натурална основа за многозърнест много здравословен, ароматен хляб от категорията СУПЕРФУД ХЛЕБЧЕ за сандвичи с голяма трайност, характерна мекота и голяма гизвкавост, благодарение на специалната фракционирание, много лека мазнина СУПЕР РОР.

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

КРИЦИНИ: Многозърнести крицини с чия

210379	МНОГОЗЪРНЕСТО БРАШНО ЧИЯ-ИНФИБРА	1.000 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРШНО	1.000 гр.
	Бяло сухо вино	600 гр.
180203	Олио КАНОЛА	500 гр.
180101	Супер рор мек маргарин	200 гр.
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО	60 гр.
	Пудра захар	130 гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	60 гр.
	Сол	30 гр.



Начин на работа:

Хомогенизираме всичките течности заедно с захарта и мекия маргарин СУОЕР РОР докато се оформи кремозна структура. После добавяме сухите съставки и месим всичко заедно за 8-10мин. на втора скорост.

Разделяме тестото по около 15-20гр. и оформяме крицини. Поставяме оформените крицини за малко във вода и после поръсваме с семена или микс от семена по желание.

ПЕЧЕНЕ С ПАРА

Температура на печене: 200 °С

Време на печене: около 15-20мин.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ С ЧИА "ИНФИБРЕА"

Предимствата на семената ЧИА са известни на всички (желязо, калций, калий, магнезий, извор на ОМЕГА 3, регулатор на холестерол). Семената ЧИА, заедно с високо-протеинови пшенични брашна и ИНФИБРЕ качества (изпечени трици и зародиш) много вкусна база за ГРИЗИНИ ЧИА. Заедно с крем от натурални растителни мазнини от рапицно олио КАНОЛА, вино, бренди и малко захар, се оформят **ЗДРАВΟΣЛОВНИ БОГАТИ АРОМАТИ ГРИЗИНИ**, с голяма трайност и **НЕПОВТОРИМ ВКУС**.

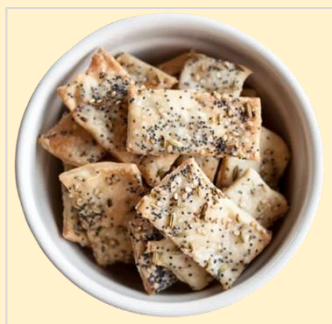
ВНИМАНИЕ :

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

КРАКЕРС: Многозърнести кракери с чия БРЕДСТИКС: Многозърнести бредстикс с чия



210379	МНОГОЗЪРНЕСТО БРАШНО ЧИЯ-ИНФИБРА	1.000 гр.
	Вода	500 гр.
	Слънчогледово олио	160 гр.
	Мая	40 гр.
	Сол	20 гр.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	10 гр.

Кракерс/Crackers – Начин на работа:

Разделяме тестото по 600/650 гр. и оставяме да починат в стайна температура за около половин час. В ламинатор оформяме лист с дебелина 2мм поставяме в намазена с олио тава 40X60с. С инструмент „таралеж“ оформяме дупки и с четка намазваме повърхността с олио хомогенизиран с малко сол. Нарязваме с резачка, размер по желание.

Оставяме да се набухва на 30° С за 40ми, или на стайна температура минимум за един час. Поръсваме с подправки по желание и печем.

Печене с пара (конвектомат)

тампераатура: 165° С за 1мин. и намаляваме на 140° С

Ереме: около 19 мин. През последните минути отваряме тамперите.

БРЕДСТИКС / Breadsticks – Начин на работа:

След оформяне на тестото, оставяме да почине за около 10мин. и после оформяме малки багети. Намазваме с олио повърхността и покриваме. Оставяме да набухва за около 60-90мин.

Разделяме тестото на малки парчета и оформяме на схема breadsticks в тапсия. Почивка на 28° С за около 30 мин. и печем .

Печене с пара (конвектомат)

Тампература: 170° С

Време: 15 мин. През последните минути отваряме тамперите.

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



Chia

Salvia hispanica

Семената ЧИА произхождат от Мексико и на езика на Маите ЧИА означава „СИЛА“. Култивирани са преди колумбийското управление в централна и южна Америка и в продължение на векове са една от важните съставки в храненето на Ацтеките и Маите.

Семената ЧИА са растителен извор на ОМЕГА 3 мастни киселини, протеини и фибри.
Сега много вкусен ХЛЯБ с 3,4% ЧИА със следните здравословни характеристики :





Поддържа холестерола в нормални нива:
 Хлябът ЧИА е природен извор на ОМЕГА 3 мастни киселини с около 3,4% семена ЧИА, съдържащи 1,33% гр. ALA (0,49гр./100kcal), (а-линоленова киселинност), което играе решаваща роля за поддържане на нормални нива на холестерола в кръвта. Благотворните резултати се осигуряват с дневен прием на 2гр. ЧИА, които съответстват на консумация на 150гр. ХЛЯБ ЧИА в рамките на един разнообразен и балансиран начин на хранене и са задължителна предпоставка за здравословно хранене.

ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ

Многозърнест много вкусен хляб:
 Хлябът „ЗДРАВЕ и СИЛА“ с ЧИА съдържа обработени брашна от: царевича, ръж, пшеница, ленени и тиквени семки, картофи, ечемик и осигурява всичките благословни приоритети на многозърнест хляб. (извор на енергия, условие за диета, антиоксидант, пази от анемия, запазва костната и нервната система, съхранява зрението.)

Богат на разтворими фибри:
 Многозърнестия хляб „ЗДРАВЕ и СИЛА“ с ЧИА съдържа два пъти повече фибри (около 6,8%) в сравнение с обикновения хляб, осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата.

МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ

ХЛЯБЪТ НА СИЛАТА С ЧИА : „ЗДРАВЕ И СИЛА“

ЧИА : Енергийната хранителна тайна на Маите




Семената ЧИА-ЧИА, от семейството на ментата, в древността за племената на Маите и Ацтеките са били основен извор на енергия и сила.

Магически семена на бегачите. Ценните семена, бяха лекарство за много болести и ценна монета.

Семената ЧИА съдържат :

- 3 пъти повече желязо от спанака,
- 6 пъти повече калций от млякото,
- 2 пъти повече калий от бананите,
- 5 пъти повече магнезий от рибата.

Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини съдържащ 1,33гр.% а-линоленова киселинност, основен фактор за поддържане на нормалните нива на холестерола.

www.almalibre-prof.com

Chia

ХЛЯБ ЧИА

С БЛАГОТВОРНИ СЕМЕНА ЧИА




Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини, протеини и фибри.

Код: 210339 МНОГОЗЪРНЕСТО БРАШНО ЧИЯ-ИНФИБРА

Спецификация

Състав: Меко пшенично брашно тип "1", смлян грис от твърда пшеница (семолина), смес от семена (11%) (семена от: chia, слънчоглед, сусам, лен, тиква), овесени люспи (3%), суха закваска от мека пшеница, картофени люспи, препечен мек пшеничен зародиш, (инфибра), декстроза, малцово меко пшенично брашно, подправки (под 2%) аскорбинова киселина, ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1589 KJ)
ПРОТЕИНИ	14,6 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0 гр.
МАЗНИНИ	7,2 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0 гр.
ФИБРИ	6,2 гр.
сол	0 гр.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Италия. МОЛИНО ДЕНТИ.

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



