



ПИКАНТНИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ "МАЙЗАНО СПЕЙС" и ШОРТ ФАТ

РЕЦЕПТА:

330101	Супер силно брашно	3000гр.
210353	Гранопан майзано	2000гр.
	Сухо бяло вино	1500гр.
	Олио	300гр.
180207	ШОРТ ФАТ –стайна температура	1000гр.
191246	Пудра захар	130гр.
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО	100гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	150гр.
	Вода	250гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

- Разбиваме шорт фат, захарта, олиото, бялото вино ,брендито и водата докато се хомогенизират добре като крем.
- Добавяме брашното и царевичната смес Майзано, набухвателя бейкин паундер. Месим докато да се оформи хомогенизирано жилаво тесто.
- Нарязваме на парчета по желание (обикновено 20гр)
- Потопяме тестото във вода и после в смес от сусам и слънчогледови семки.
(200гр. сусам -100гр. слънчогледови семки.)
- Печене : Температура: 210° С
Време : ± 25 минути



Забележка :

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

ВНИМАНИЕ:

След като оформите гризините потапяте ги във вода за около 1 минута.

После ги поставяте в съд с семена или сусам или пармезана и т.н.

По този начин, семената се залепват здраво в повърхността на гризините.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

ПИКАНТНИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ "МАЙЗАНО СПЕЙС" и шорт фат

Фино царевично гранулирано брашно (МАЙЗАНО) с майзано спейс (къри, кориандър, куркума, горчица, сух грах, чили, тилчец-сминдох, кимйон, джинджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно, лют червен пипер) заедно с пълно-протеиново пшенично брашно иобразуват здраво тесто с крем от течности образуван от растителни мазнини 100% и слънчоглед, бяло вино и екстракт от бренди.Поръсваме с царевично гранулирано брашно МАЙЗАНО

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.

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, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина каш. 4бр.Х5кг.			За всяко маяно, бутер и бисквитено тесто : козунаци, бриош, хлебчета, гевреци, баници, кори, бисквити и др. (от вашата рецепта намалявате 20% мазнината и увеличавате 25% водата)	Осигурява на крайните изделия: -Двоен срок на годност. -Здрава структура и дълга хрупкавост. -Много икономичен краен резултат. -Няма тежки-мазни остатъчни вкусове -Не покрива натуралните аромати на другите продукти.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без миризмични странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

114

МАЙЗАНО ГРАНОПАН - ЦАРЕВИЧНОТО ЗЛАТО

210353

МАЙЗАНО ГРАНОПАН 50%

С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хляботворение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични снакове!
Гранулираните царевични частици в смес с слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всички изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейс“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс. Без „Е“, чист етикет.

22/2

от 100% натурални продукти (чист етикет)

МАЙЗАНО СПЕЙС

Много специална обработка на царевични гранули

Цели слънчогледови семена, първо качество

Много специален смес от подправки

кърви,
кориандър,
куркума,
горчица,
сух грах,
чили,
тилчец-сминдух,
кимшон,

джинджър,
копър,
пипер,
чесън,
сол,
оризово брашно
лют червен пипер




Vegan





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210353



ГРАНОПАН МАИЗАНО 50%

Черевично-пшеничен хляб

Състав: **брашно от ПШЕНИЦА**, гранулирано царевично брашно, слънчогледови семена, рапично олио, морски сол, пшеничен глутен, смес от подправки „майзано спейсиз: (къри, кориандър, куркума, горчица, „гълъб грах“, чили, тилчец, кимион, джинджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно), лют червен пипер, пшенични ензими.

ОБЩО съдържа 32% царевични продукти.

Приложение:

**Идеална смес за производството на царевични хлябове
гризини, хлеботорения и всеки вид царевични изделия**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	423KCAL (1777KJ)
МАЗНИНИ	14,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,9гр.
ПРОТЕИНИ	11,8гр.
ФИБРИ	4,9гр.
сол	4,4 гр.



Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия от АГРАНО

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: 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 абсорбция 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%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)

абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%

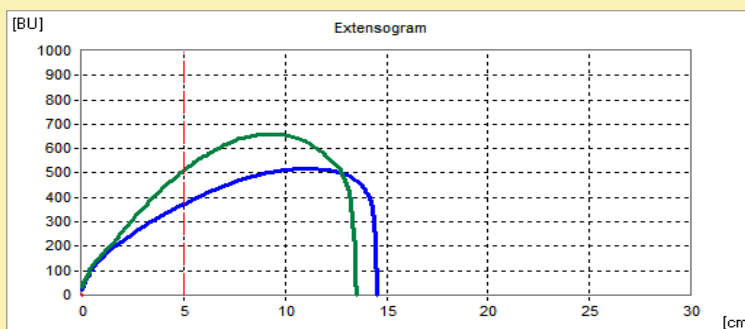
Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116

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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

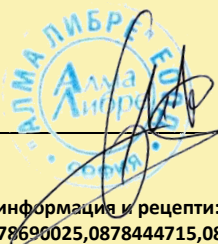
Срок на годност: виж опаковката

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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180603

НАБУХВАТЕЛ
BAKING POWDER

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

Приложение:

BAKING POWDER е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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: 182303

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ
БРАНДИ 40%vol.**

BRANDY 40o

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052KJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180207

шортенинг 100% - ДРАГСБЕРК

Състав: 100% палмово олио.

Чисто тегло: 4бр.Х5кг.€

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	100гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	49гр.
Мононенаситени	36гр.
Полиненаситени	10гр.
Транс мазнини	< 1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 0%, сол 0%, натрий 0%
Без GMO продукти
Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

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

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД