



## **КЛАСИЧЕСКИ КРУФИН** **CRUFFIN.**

За круфини използваме остатъците от тестото за кроасан. Нарезете ги на по-малки парчета и ги наредете във форми за мъфини в следния ред:

В основата на всяка форма поставете няколко парченца тесто, поръсете с кафява захар и разпределете

**Филиран Бадем (код 090209)**

и **Захаросани Портокалови Кубчета\*** (код 184302).

Повтаряме слоевете в същия ред.

Преди печене поръсете повърхността с **ФЛОРЕНТА (код181601)**

(По желание захаросаните портокалови кубчета ги поставяме за 2мин. във вряла вода за да омекнат и ако желаем може да ги оставим за няколко часа в **ГРАНД МАРНИЕ код 182301)**

**ВТАСВАНЕ:**

Температура: 28-29°C, влажност: 65-75%, време: 35-45 минути.

**Печене:**

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

По желание след печене добавяме вътре в круфини сладкарски крем, мармалад или друго.



### **КЛАСИЧЕСКИ КРУФИН**

Круфини са съчетание на кроасан и мъфин. Етажи от кроасаново тесто в мъфини форми и между тях кафяв захар, захаросани портокалови кубчета, филирани бадеми, кранбериз или друго.

Сладишът КРУФИН е създаден от австралийския сладкар Kate Reid и много се разпространи по целия свят.

#### **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 12oC – 16oC
180107	Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 106бр.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: <a href="https://youtu.be/uRWb8-909TW">https://youtu.be/uRWb8-909TW</a>
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%

КОД 210119  
КВ370. Доза 1% върху брашното.  
Подобрител за ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБОВЕ  
КРОАСАНИ и други МАЯНИ ТЕСТА  
Опаковка 3кг., 25кг.  
Специално за замразяване на хлебни изделия.

Специален концентриран подобрител  
за замразени хлябове,  
хлебни изделия, кроасани и др.  
изцяло или частично изпечени.  
ЗА МАЯНИ ТЕСТА.

Дозировка: 1% върху брашното.

Състав: глюкоза, калциев карбонат E170, емулгатор E472e, регулатор на киселинност E341, пшенично брашно, растителни мазнини (палмови), подобрител за хляб: E300, ензими



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

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 : кашон10. X 2кг. / кофа 20кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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	99,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	следи
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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°С 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

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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%

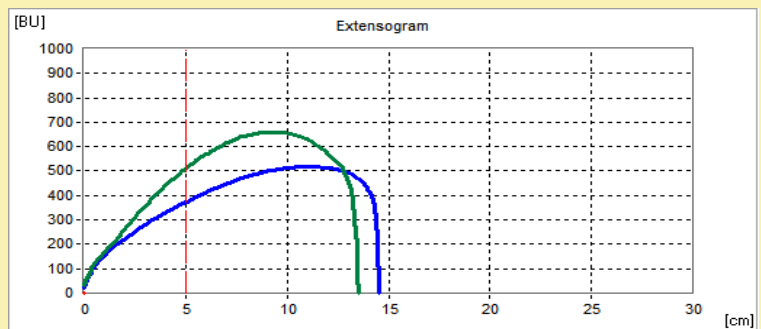
ПЕПЕЛ 0,55%

280

falling number (здравина на зърната) минимум

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm<sup>2</sup>] (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%

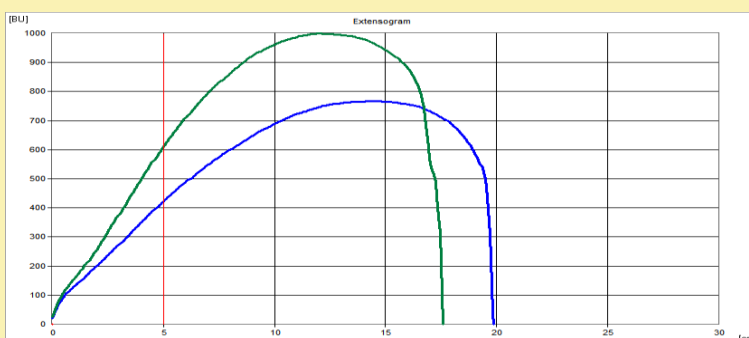
минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%

falling number (здравина на зърната)

абсорбция на вода - waterabsorption: 65%

Energy [cm<sup>2</sup>] (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.

