

**ВИЕНСКИ БАГЕТИ БРИОШ 20%**

<b>330101 Супер силно брашно</b>	<b>1000гр.</b>
<b>180308 Мляко Елевир 3,6%</b>	<b>±500гр.</b>
<b>180742 Бриош 20 Соневелд</b>	<b>200гр.</b>
<b>184015 Масло Бауралия</b>	<b>150гр.</b>
Мая	50гр.
Захар	50гр.

**Начин на работа:**

- Измесваме всички продукти заедно на тестомесачка за 3 мин. на бавна и 6-8мин. на бърза скорост.
- Температура на тестото не повече от 27°C
- Междинна ферментация 10мин.
- Делим на 90гр. (или желания грамаж) и оформяме на топки.
- Ферментация : температура : 32°C влага : 65-70°F време : около 60мин.
- Печене : на подова пещ 200°C, конвектумат 180°C за 8-10мин.

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА**  
**ВИЕНСКИ БАГЕТИ БРИОШ 20 % СОНЕВЕЛД**

Много крехки и пухкави Виенски Багети. Поради включеното мляко (вместо вода) в състава им придава много мека и тънка кора и пухкава и кремава средина (направо се топят в устата). С характерната структура на бриош и много добър вкус. Подходящи за направата на множество сандвичи, както за закуска така и за лек обяд.

**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.

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)
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% - Нормандия. Стек 12бр. X 1 лт.			Прясно пастеризирано мляко 3,6%. от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация 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%
180742	БРИОШ 20% 20кг.			Състав: Захар 35%, Пшенично брашно30%, сол 10%, растителни мазнини (рапични и палмови)7%, лактоза 6%, емулгатори: E471, E482, E472e 5%, плечни протеини 5% аскорбинова киселина, ензими <1%, аромати:ванилия и масло <1%, ензими <1%, оцветител E160a <1%,	Смес за маяно тесто БРИОШ, тостерен бриош хляб, питки приош и др. готова за употреба. (подходящ за индустриално производство с 10%)



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180742**

**БРИОШ - BRIOSH**

### Сладка смес за маяно тесто, бриош

**Състав:** захар 35%, пшенично фино сладкарско брашно 30%, сол 10%, рапични и палмови мазнини 7%, Лактоза 6%, емулгатори E471, E482e, E472e, 5%, млечен протеин 5%, аромати (ванилия и масло) по малко от 1%, добавки E300, E920 по малко от 1%, оцветители по малко от 1%

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	393,1KCAL (1655KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	12,4гр. 7,01гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ДИЗАХАРИД ПОЛИЗАХАРИД	64,4гр. 41,80гр. 21,97гр.
ПРОТЕИНИ	5,6гр.
СОЛ	11,50гр.
ФИБРИ	0,6гр.

**Приложение:** Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. СОНЕВЕЛД - СОНЕВЕР treatment agenЛД

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството) Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно зачовешка консумация.

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

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

Идеално масло за

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

**Състав: масло от прясно 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. Волуяк 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: 330101**

**БРАШНО : СУПЕР СИЛНО**

Състав: пшенично брашно.

**Приложение:**

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава 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. консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

**ВЛАГА 14%**

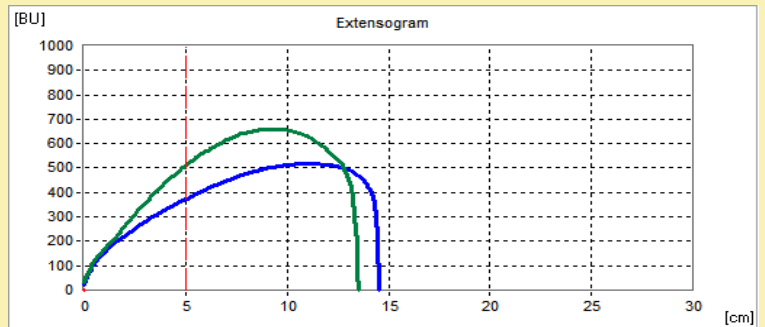
**ГЛУТЕН минимум 31,0%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

**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.

falling number (здравина на зърната) минимум 280



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

**СПЕЦИФИКАЦИЯ****180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир” 35,1% масленост.****milk 3,5 % fat – 1 lt****Състав:** 100% краве мляко**Приложение:** Пълномаслено мляко за всяка употреба.

Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
сол	0,07гр.
фибри	0гр.

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт.

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

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

**Срок на годност:** виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

**Съхранение – транспортиране :**

Препоръчителна температура от 5° С до 25° С на сухо и чисто място.

**Да не се замразява.**

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

**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, и 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.**