



1

ФОКАЧА ПЪРЛЕНКА

чабатообразна основа за фокачия-снaк апликации



ПРОДУКТИ

210270	ГРАНОПАН чабата 10	1000гр.
330101	Супер силно брашно	9000гр.
450103	ГРЪЦКИ ЗЕХТИН ЕКСТРА ВЪРДЖИН	500гр.
	Мая	200гр.
	Вода(около)	6200гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 2 минути на бавна и 8 мин. на бърза.
- Температура на тестото 26° - 27о С
- почивка на тестото 90-120мин.
- Режим тестото по 2100гр. и оформяме топки.
- Втора почивка на тестата 30мин.
- Режим тестото на 30 еднакви бройки
- Трета почивка 30мин.
- Отваряме лист с дебелина 2мм
- Дупчим тестото и намазваме с зехтин.
- Поставяме от горе продукти за фокачия
- Втасваме за 30мин.



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ

- Маслини и чушки
- сирене фета и риган
- Лук и сушени домати
- буселик и пресни домати
- мортадела и чушки



ПЕЧЕНЕ: 240о С за 15мин.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

Класическа италианска ФОКАЧА, прилича на хлебна пърленка с натурален ЗЕХТИН в тестото и отделно с намазване преди печене. Подправките и продуктите които по желание се разполагат от горе обикновено преди печене, определят характера и вкуса на ФОКАЧАТА

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.

210270	ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10% Чиабата изделия швейцарски хляб 15кг.			<p>GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.</p>	<p>-с брашно от твърда пшеница -с натурален пшеничен квас -доза: само 10% -голяма трайност на крайните изделия -бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.</p>
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			<p>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%.</p>	<p>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%</p>
450103	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН от остров КРИТ „КРИТОН ВИОС“ Метална тенекия 5лт.			<p>Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чиабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.</p>	<p>Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % %, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат</p>



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

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.

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)

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

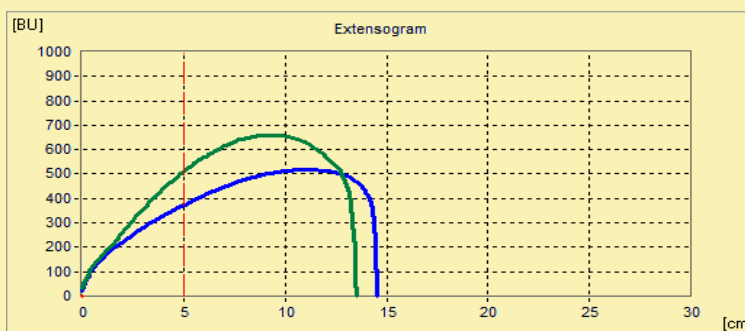
Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116

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

**210270**

ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10%

Смес за производство на италиански, швейцарски хляб тип чиабата.

Основа за огромна гама от хлеботворения и закуски.

Състав: пшенично брашно от твърда пшеница, пшенична закваска на прах, пшеничен глутен, пшенично малцово брашно, фибри от грах, декстроза, ечемичен малц, гума гуар, сол, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

Може да съдържа следи от мляко, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	254KCAL (1065KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,9гр.
ПРОТЕИНИ	14,5гр.
СОЛ	23гр.
ФИБРИ	8,1гр.

GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.

- с брашно от твърда пшеница
- с натурален пшеничен квас
- доза: само 10%
- голяма трайност на крайните изделия
- бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.

Произведено във ШВЕЙЦАРИЯ. Фирма - 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



