

КВАСИ – БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ - ПРЕДФЕРМЕНТ

Обучение/дегустация №404 / 28 и 29.09.2022г. от 9:00ч. до 17:00ч.

Презентация-дегустация №405 / 29.09.2022г. от 15:30 до 16:30ч.

**Как може да се получи МНОГО ПО ВКУСЕН ХЛЯБ на ПО НИСКА ЦЕНА?
 НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ или ВКИСНАТО МАЯНО ТЕСТО? Каква е разликата?
 НЕМСКИТЕ КВАСИ „БЮКЕР“ – „ЕКСПЕРТЪТ НА ЗАКВАСКИТЕ“!**

Ще произведем по технология на предфермент и бавна ферментация, следните хлябове:



Брашна: Пълнозърнесто + „фарина“
 ЕЧЕМИЧНА квас „БАРЛЕЙ“
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



жълто брашно „ЛИМНОС“
 ръжена квас „екстракт 350“
 ПРЕДФЕРМЕНТ



жълто брашно „ЛИМНОС“
 семолина квас „СИМФОНИ“
 ПРЕДФЕРМЕНТ



жълто брашно „ЛИМНОС“
 пшенична квас „ДЖЕРМЕ“
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



Ръж + брашно „фарина“
 Ръжен квас „традиционал“
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



„ЛИМНОС“ + три брашна
 БЮКЕР 2
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



ЧЕТИРИ БРАШНА
 квас БЮКЕР 100
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



ЧЕТИРИ БРАШНА
 квас БЮКЕР 90
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



жълто брашно „ЛИМНОС“
 пулиш „ВИНО“
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



жълто брашно „ЛИМНОС“
 ГОЛДЕН ДУРУМ квас
 БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ или по технология на ПРЕДФЕРМЕНТ

се ферментират и се освобождават всичките естествени аромати на натуралните закваски БЮКЕР, тях ги няма в маята.

На 28.9.22г. ще измесим всичките тези теста по програмата на обучението (може да присъстват до 9 професионалисти хлебари)

Следващия ден, 29.9.22г. ще оформим, ще втаснем и ще печем хлябовете на програмата.

За един ден или и за двата дена запазете места (по програмата), ще се запази ред на записване (до 9 професионалисти хлебари).

НА ЖИВО МОЖЕ ДА ВИДИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №405 като натиснете върху един от тези линковете на 29.9.22г., 15:30ч.:

<https://us06web.zoom.us/j/88175927430?pwd=VWFUQUdqdjZXdnV3ZsK2VsaXVCL0podz09>

<https://youtu.be/jROgHgbSe4>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони:

0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,



BÖCKER
 The experts in sourdough



One step ahead!

код 210211 ЕКСТРАКТ 350
Натурална суха квас от ръж
готова за употреба



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
- 2.Идеално за ръжени и всички видове хляб
- 3.Селски агресивен ръжени аромати и вкусове
- 4.Малка доза 0,5 – 4% (ТТА – киселинност 200)
- 5.По-голяма трайност на крайните изделия
- 6.Много бърза, естествена реакция
- 7.Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

Екстракт 350 (натурална ръжена квас сушена на прах), е готова за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.

При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете ЕКСТРАКТ 350, от 0,5% до 4% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралната квас ЕКСТРАКТ 350 на БЮКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. ЕКСТРАКТ 350 добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

код 210205 ДЖЕРМЕ
Натурална суха квас от пшеничен зародиши
готова за употреба



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
- 2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др
- 3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш.
- 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130)
- 5.По-голяма трайност на крайните изделия
- 6.Много бърза, естествена реакция
- 7.Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР ДЖЕРМЕ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР ДЖЕРМЕ, от 1% до 5% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралната квас БЮКЕР ДЖЕРМЕ се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. БЮКЕР ДЖЕРМЕ добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

Код: 210219 СИМФОНИЯ
Натурална суха квас готова за употреба
от пшеничен зародиши и семолина



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за селски хляб,
3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семолина
- 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 115)
5. По-голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция
- 7.Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР СИМФОНИ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР СИМФОНИ, от 1% до 5% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас СИМФОНИ на БЮКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

код 210201 БЮКЕР 2
Натурална течна квас
от житни зародиши и ръж
готова за употреба



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
- 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др.
- 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
- 4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35)
- 5.Много голяма трайност на крайните изделия
- 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
- 7.Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР 2 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралната квас БЮКЕР 2 се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втасвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

БЮКЕР 2 съдържа около 6% сол и в зависимост от дозата БЮКЕР 2 която решавате да включите във вашата рецепта, съответно намалявате добавената от вас сол.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

код 210202 БЮКЕР БАРЛЕЙ
Натурална течна квас
ечемичен
готова за употреба



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки.
- 2.Идеално за традиционни тъмни хлябове, ръчни, селски, многозърнести и пълнозърнести.
- 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
- 4.Гъвкавост в дозировката :2-10%(ТТА-киселинност 30)
- 5.Много голяма трайност на крайните изделия
- 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
- 7.Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР БАРЛЕЙ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР БАРЛЕЙ, от 2% до 10% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас БЮКЕР БАРЛЕЙ се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втасвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

БЮКЕР БАРЛЕЙ съдържа около 5% сол и в зависимост от дозата БЮКЕР БАРЛЕЙ които решавате да включите във вашата рецепта, съответно намалявате добавената от вас сол.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Код 210218 БЮКЕР 100
Натурална течна квас
от ръж
готова за употреба



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки.
- 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер.
- 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
- 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100)
- 5.Много голяма трайност на крайните изделия
- 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
- 7.Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР 100 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 100, от 2% до 10% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас БЮКЕР 100 се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втасвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Код: 210207 ТРАДИЦИОНАЛЕ
Натурална ръжена закваска в паста
готова за употреба



1. 100% натурален продукт/ е-free без добавки
2. Идеално за ТРАДИЦИОНИ ръжени, селски и др.
3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
4. Гъвкавост в дозировката: 1-10% (ТТА-киселинност 60)
5. От 100% висококачествен ръж
6. Много голяма трайност на крайните изделия
7. Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
8. Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Закваската ТРАДИЦИОНАЛЕ (натурална ръжена квас в паста), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.
При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта (включително и мая), добавете ТРАДИЦИОНАЛЕ, от 1% до 10% върху теглото на брашното. (2-6% върху брашното за бели хлебове, 6-10% за ръжети хлебове)
Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас ТРАДИЦИОНАЛЕ на БЮКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

Опаковка : кофа 6кг

Код 210220 БЮКЕР ВИНО
Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH
(ферментирано тесто заедно с мая)
стабилизиран с оцет и сол.
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА

Традиционен ПУЛИШ/предфермент

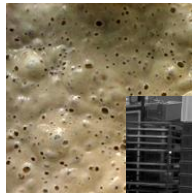
(маяно тесто)

-брашно, мая, вода.

12-24 часове от 4-12°C

развива ТТА-киселинност 5-6

развиват се алкохоли
изчезващи много бързо
със слаби аромати.



Код 210220 БЮКЕР ВИНО

(маяно тесто с закваска)

-брашно, мая, вода, закваска БЮКЕР).

поради процедурата и закваската

ТТА-киселинност 20-22

развиват се алкохоли
които не изчезват
получават се
много богати аромати.



Големите предимства на БЮКЕР ВИНО

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Предфермент ВИНО е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.

При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта (включително и мая), добавете предфермент ВИНО, от 2% до 6% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

ДОЗИРОВКА

Ползва се 2-6% върху брашното

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Код 210217 БЮКЕР М90

Натурална квас готова за употреба



Големите предимства на БЮКЕР М90

1. 100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за селски хляб,
3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница
4. Малка доза 1 – 12%
5. По-голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция
7. Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР 90 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 90 от 1% до 12% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас БЮКЕР 90 се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

Опаковка : 15 к. (Bag in Box)



Код 210221 МАНАТУРАЛЕ

Натурална ТРАДИЦИОННА «НЕЖНА» квас готова за употреба от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale.



Специален за балкански традиционни хлябове (селски, бели, багети, Козунак, бриош, кроасан, тост и др.)

Големите предимства на МАНАТУРАЛЕ

1. 100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за традиционни хлябове със съвременни характеристики
3. Силни и прятни природни аромати и вкусове
4. Приятна природна киселинност от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale.
5. Малка доза 5 – 10% (ТТА-киселинност 40)
6. По-голяма трайност на крайните изделия
7. Много бърза, естествена реакция
8. Винаги стабилно качество
9. Осигурява хрупкава кора, мека вътрешност и много добър цвят. (съдържа оцет и 10% сол)

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

МАНАТУРАЛЕ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете МАНАТУРАЛЕ от 1% до 12% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас МАНАТУРАЛЕ се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

Опаковка : 10 к. (Bag in Box)

