

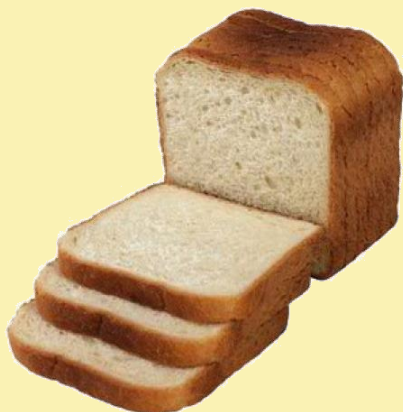


## ХЛЯБ ЗА ТОСТЕР /ТОП БЕЙК «ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ»

	Брашно тип 700	10.000 гр.
	Вода	5.300гр.
<b>180108</b>	<b>Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК</b>	700 гр.
	Захар	500 гр.
	Мая	400 гр.
	Сол	200 гр.
<b>181809</b>	<b>Инверт захар</b>	200 гр.
<b>180604</b>	<b>Подобрител БАКОМ 100 - БАКЕЛС</b>	200 гр.
<b>210110</b>	<b>Подобрител Топбейк ниу – УНИФЕРМ</b>	50 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 6 минути на бавна скорост и за 4 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото :  $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото:  $\pm 15$  минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 500 – 1.000 гр. в зависимост от размера на формата.
- Щоф : Температура:  $33^{\circ}\text{C}$       Влага(r.h) : 75 – 80%      Време: 50 – 60 минути  
/ камера за втасване /
- Печене: Температура :  $\pm 220^{\circ}\text{C}$       Време : 35 – 45 минути (в зависимост от теглото)



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ХЛЯБ ЗА ТОСТЕР /ТОП БЕЙК

Класически тостерен хляб с класическата за тостерният хляб характеристика:

-плътна и много пухкава вътрешна структура, която постигаме само с 0,5% ТОПБЕЙК НИУ.









- много богат на мазнини, за да получим така характерния златист загар на филията след препичане и много приятен аромат дължащ се на РОР индустри.

-с доста голяма трайност, благодарение на ИНВЕРТ ЗАХАР, която ни дава по правилно усвояване и заключване на водата в изделието и на БАКОМ 100.

Един много приятен „Хляб за тостер“ за ежедневна консумация, също така е подходящ за кетеринг, хотели, заведения за сандвичи и др.

## 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.

180108	Рор индустри мек маргарин 80% кашон 4бр.Х 5кг.			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. <b>Лек и вкусен!</b>
181809	ИНВЕРТЗАХАР			Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение на глюкоза и фруктоза в течна форма.	Инверната захар се използва масово в сладкарството и хлебарството. Ето няколко свойства : <b>При сладки на фурна</b> (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свежест при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното) <b>При сиропираните сладки</b> , (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по-дълга трайност (разреждането става на топло). <b>При дребните сладки</b> , осигурява по-дълга трайност и по-здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното). <b>При сладоледа</b> , (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса). <b>За скреж</b> , (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).
180604	Баком 100			Кремообразен подобрител на растителна основа за всеки вид маяно тесто. <b>хлябове, козунаци, кроасани, бриош и др.</b> Дозировка: 1,5-3% върху брашното.	Исключително силен продукт, съдържа : <b>- Вода</b> - Моно- и диглицериди на мастни киселини, E471 - Диетил-винена киселина - естери на моно и диглицериди, E472e - Растителна мазнина - Регулатор на киселинност <b>- Натриеви карбонати, E500</b>
210110	<b>ТОПБЕЙК</b> <b>НИУ/ТОРВАКЕ NEW.</b> <b>Доза 0,3-0,5% върху брашното.</b>			Осигурява голям и постоянен ОБЕМ на пшенични хлябове, по всяка ваша рецепта и технология. -Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство. -Отлични резултати по всички методи на втасване. -Осигурява впечатляваща кора дори и при превтасали хлябове. -Доза : само 0,3-0,5% върху брашното -Основен на натурални хлебни ензими.	Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ в комбинация с преработена НЕАКТИВНА МАЯ, ТОПБЕЙК осигурява правилно втасване отлично и стабилно набухване дори и при много слаби брашна. Малцовите брашна в подобрителят ТОПБЕЙК, осигуряват тънка, златиста и привлекателна кора, приятен вкус и аромат.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 210110**  
**ТОПБЕЙК НИУ**

**Подобрител за пшенични хлябове**

**ДОЗА : 0,3-0,5% върху брашното**

Състав: **пшенично брашно, малцово пшенично брашно, гликоза, ензими за хлябове, подобрител (E300 1%), неактивна мая за хлябове на прах.**

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ НУЖДИ

Опаковка : чувал 10кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	365KCAL (1546KJ)
МАЗНИНИ	1,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
ТРАНС МАЗНИНИ	< 0.1 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	76,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	20.5гр.
ПРОТЕИНИ	10,7гр.
СОЛ	0,01гр.
ФИБРИ	3,1гр.

Произведено във Германия. УНИФЕРМ – UNIFERM – **ГЕРМАНИЯ**

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.

много силен подобрител за обща употреба

Впечатляващи резултати отлична визия дори и след превтасване.

Много добри резултати за всеки метод. Идеален за индустриално производство.

Светла, тънка, приятна кора, ароматен и вкусен хляб.

**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: 181809**

**Инвертзахар**

СЪСТАВ: инвертзахар

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	307KCAL (1122KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)

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

Тегло: 15кг.

**Приложение:**

За всяка сладкарска и хлебарска употреба

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Дозировката зависи от рецептата:

В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :

**При сладки на фурна** (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

**При сиропи раните сладки**, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по дълга трайност (разреждането става на топло).

**При дребните сладки**, осигурява по дълга трайност и по здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

**При сладоледа**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

**За скреж**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20оС)

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





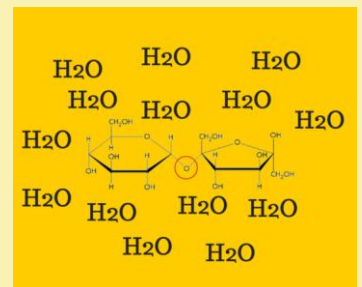
Познатата ни кристална захар е обединение на две монозахариди глюкоза и фруктоза



Инвертната захар се съставя от същите съставки като на кристалната захар (глюкоза и фруктоза) БЕЗ ВРЪЗКА МЕЖДУ ТЯХ.



Внимание!  
При разтварянето на кристалната захар във вода НЕ ПОЛУЧАВАМЕ ИНВЕРТЗАХАР а само ЗАХАРЕН РАЗТВОР със същите качества като на кристалната захар!



ИНВЕРТОЗАХАР е друга структура на кристалната захар която се получава от ХИДРОЛИЗАЦИЯ. Хидролизата на захарозата е процес на присъединяване на молекула вода към молекулата на захарозата чрез специална термична разработка и специален катализатор. Този процес се прави в заводите които произвеждат захари !



В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :

**При сладки на фурна** (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

**При сиропи раните сладки**, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по дълга трайност (разреждането става на топло).

**При дребните сладки**, осигурява по дълга трайност и по здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

**При сладоледа**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

**За скреж**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**  
Код: 180604  
**ВАСОМ 100 – БАКОМ 100**

Кремообразен подобрител на растителна основа  
за всеки вид маяно тесто.  
хлябове, козунаци, кроасани, бриош и др.

Дозировка: 1,5-3% върху брашното.

Подобрителят БАКОМ 100 е основан на ХИДРАТИРАН дестилат от моно-и диглицериди на мастни киселини.

Това е най съвременния и силен метод за забавяне на процеса на кристализацията на нишестето и в резултат на това осигуряваме много по мека вътрешност на всяко маяно тесто с двоен срок на годност.

БАКОМ 100, не съдържа мазнини, а действието му се основава на идеалната реакция на съставките му (хидратиран дестилат от моноглицериди) към амиласата на брашното.

Само 1,5-3% върху брашното удължава срока на годност на всяко хлебно изделие и придава свежест и продължително добра визия на крайните изделия.

Подобрява текстурата и хранителните качества.

Пастообразната консистенция на БАКОМ 100 е много лесна за употреба.

Без промяна на вашата рецепта, добавяте по средата на месенето 1,5-3% БАКОМ 100

БАКОМ 100, явява максималните си възможности като се комбинира с подобрители за брашно и мазнини.

Състав: Вода, емулгатор Е471 и Е472е, растителна мазнина, регулатор на киселинност, Е500.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	240KCAL (905KJ)
МАЗНИНИ	26гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23гр.
ОТ КОИТО ПОЛИНАСИТЕНИ	0,5гр.
ОТ КОИТО МОНОНАСИТЕНИ	2,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ НУЖДИ

Производителят гарантира че продуктът не съдържа Гео модифицирани съставки и е годен за човешка употреба.

ХАРАКТЕРНИ КАЧЕСТВЕНИ ЧЕРТИ :

-заклучва влагата в тестото и предава свеж и по дълъг срок.

НАЧИН НА РАБОТА :

Добавяте до 3% БАКОМ към брашното ПО СРЕДАТА на измесване на тестото.

Опаковка : Чувал15кг.

Произведено във Швеция . „БАКЕЛС”

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.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180108

### МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (Е471,Е475,Е322),

Консервант: калиев сорбад (Е202), аромати, антиоксидант (Е304, Е306), окислител (Е330), оцветител: В-каротен (Е160А).

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

#### **Приложение:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

#### **ПРЕДИМСТВО:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

**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



**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.**