



## СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ хлябче „МЕДИТЕРАНИАН“ за сандвич и ресторантьорски хляб

210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	550 гр.
330102	Брашно ФАРИНА	1.650 гр.
	Прясна мая	90 гр.
	Слънчогледово олио	120 гр.
181809	Инвертзахар	60 гр.
	Сол	45 гр.
	Вода (около)	1.000 гр.

По желание добавяме 100-200гр. маслини каламата на шайби (код 450201)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 5 минути и на втора за още 5 минути .
- Температура на тестото :  $\pm 27^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото:  
Поставяме в квадратен леген 3000гр. тесто и оставяме да почине за 60мин. на стайна температура.
- Разделяме тестото на на 20 еднакви парчета по 150гр. и поставяме за втасване:  
Температура  $33^{\circ}\text{C}$ , влага 70%, време 20мин.
- Печене с пара в подова пещ: Температура  $225^{\circ}\text{C}$  за около 12-14 минути



#### 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

### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБ „МЕДИТЕРАНЕАН“

Много вкусен хляб с природни аромати и класически средиземноморски подправки като:  
риган, чесън, куркума, лук, боселик, сушени домати,  
както и семена от лен и слънчоглед .

Традиционна мека вътрешност, вкусна и хрупкава кора.

Не изсъхва бързо и запазва влагата за дълго време.

Идеална рецепта за „студени сандвичи“ и ресторантьорски хлебчета

## 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.

# СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „МЕДИТЕРАНЕАН“

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глутен

15% царевица гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол



Ползват се от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация. Огромна гама от хлеботворения и снаскове.

Код 210366  
„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%

НОВО



83

## Inverted sugar

Кристалната захар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява обединение на глюкоза и фруктоза в кристална форма.



Vegan

18/1

Код 181809  
ИНВЕРТЗАХАР

## Инвертна захар

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 :

**При сладки на фурна (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)

**При сиропираните 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).



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

### **БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО**

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

**минимум 280**

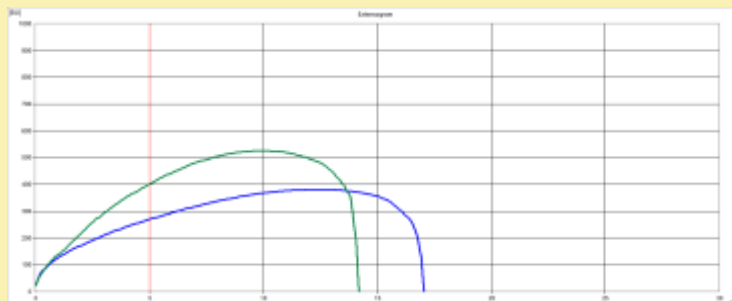
**falling number (здравина на зърната)**

**абсорбация на вода - waterabsorption: 60%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169



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



Код: 210366

## „МЕДИТЕРАНЕАН“

## 10-40%

Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие. Идеални резултати по бавна ферментация.

Огромна гама от хлеботворения и снаскове.

**Състав:** 30% пшенично брашно, 15% глютен, 15% царевица гранулирана, 10% слънцоглед семена, 10% ленено семе, 6% сушени домати, 2% рапично олио, 1% сушен чесън, 1% сушен лук, <1% босилек, риган, <1% паприка, <1% дафинови листа, <1% пипер, <1% куркума, аскорбинова киселина, индийско орехче, 1,1% сол, пшенични ензими.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	410KCAL (1721KJ)
МАЗНИНИ	14,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,92гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	41,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	34,44гр.
ПРОТЕИНИ	23,91гр.
СОЛ	1,5гр.
ФИБРИ	7,2гр.

## Приложение:

Смес от брашна и подправки за производство на средиземноморски хлябове, снаскове и хлеботворения.

От 10% до 40% върху брашно от мека или твърда пшеница може с въображение да оформите вашите хлебни изделия с висококачествени вкусове и аромати.

## ОБЩА РЕЦЕПТА:

210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	2.500 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	7.500 гр.
	Прясна мая	300 гр.
	Сол	150 гр.
	Вода (около)	5.400 гр.

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и на втора за още 4-6 минути.
  - Температура на тестото :  $\pm 26^{\circ}\text{C}$
  - Времетрайност за почивка на тестото:  
Поставяме в квадратен леген 4200гр. тесто и оставяме да почине за 60мин. на стайна температура.
  - Разделяме тестото на на 12 еднакви парчета по 350гр. и поставяме за втасване:  
Температура  $33^{\circ}\text{C}$ , влага 70%, време 20мин.
  - Печене с пара в подова пещ: Температура  $225^{\circ}\text{C}$  за около 25 минути
- Опаковка : чувал 20кг.

Произведено във Германия. Фирма – soneveld

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

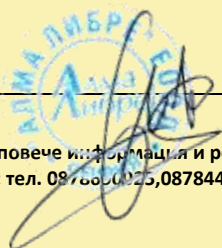
Срок на годност: виж опаковката

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878000025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.