

ДИВИНА - DIVINA

ЗА БОЖЕСТВЕНО ПАНЕТОНЕ

Гъвкав продукт, практичен и лесен
за идеално традиционно ПАНЕТОНЕ

Съдържа натурална
дива мая – квас *Lievito Madre*,
която осигурява превъзходен вкус
и придава неповторими
натурални аромати на продукта.
Осигурява невероятна текстура с
уникална мекота. Много пухкав
и впечатляващ краен продукт.

За изискани празнични творения,
като панетоне, пандоро, коломба.



ДИВИНА съдържа:
обработено фино меко
пшенично брашно тип
фарина0, натурална
Дива мая-квас
Lievito Madre от
меко пшенично брашно,
захар, обезмаслено мляко,
морска сол.
Опаковка 15кг.



LIEVITO MADRE Магията на натуралната дива мая-квас!

Финото брашно, внимателно смесено с чиста натурална алпийска вода, позволява на дрождите в дивата мая и млечнокиселите бактерии да растат равномерно и балансирано, по естествен, здравословен начин в работилницата на Молино Мерано.

„Първичното тесто-мана“ винаги остава в първоначалната си физическа форма, а естествения процес на ферментацията на млечнокисели бактерии и дивата мая се „храни“ ежедневно с най-доброто брашно и чиста натурална вода.

По този начин естествената дива мая-квас *Lievito Madre* гарантира, че крайният продукт е винаги отличен на вкус, стабилен, лесен за работа, с възможности за много приложения.



ТРАДИЦИОННО ПАНЕТОНЕ „ДИВИНА“



ПРЕФЕРМЕНТ ЛИЕВИТО МАДРЕ:

210374	ДИВИНА панетоне МОЛИНО МЕРАНО	1000 гр.
	Вода	500 гр.
	Жълтъци от яйца	100 гр.
184015	Британско масло БАУРАЛИЯ 82% (на кубчета 210С)	200гр.
	Мая	1 гр.
	Общо тегло:	1801 гр.

Начин на работа:

Месим всички продукти заедно, освен маслото в тестомесачката за около 7 мин. на първа скорост и за около 2-5 мин. на втора „докато не получим здраво,развито тесто. (време на месене в зависимост от тестомесачката)

Добавяме маслото след оформяне на тестото. Месим на бавна скорост докато се получи гладко тесто.

- Температура на тестото 22-25°C. За да получим такава температура на тестото, збора от температурите на помещението, суровините и водата трябва да 54.

ФЕРМЕНТАЦИЯ НА ТЕСТОТО:

Оставяме тестото да се ферментира (във затворен, подходящ съд намазан с мазнина)на 20-22°C за 12 часа с цел обема на тестото да се овеличи 4 пъти (проверка/тест: поставяме в дозиметър за 1лт., 250гр.тесто след ферментацията трябва да напълни формата.).

ОСНОВНО ТЕСТО ПАНЕТОНЕ «ДИВИНА»

	ПРЕФЕРМЕНТ ЛИЕВИТО МАДРЕ (виж горе)	1801 гр.
210375	ГРАНДЛИЕВИТАТИ брашно	300 гр.
	Вода	50 гр.
	Захар	300 гр.
	Мед	50 гр.
	Жълтъци от яйца	150 гр.
184015	Британско масло БАУРАЛИЯ 82% (на кубчета 210С)	200гр.
184917	Какаово масло (разтопен и хомогенизиран с маслото)	25 гр.
	Стафиди	400 гр.
184302	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на кубчета	300 гр.
090225	натурална ванилия стикс	1 бр.
	Или	
.....	Делипейст ванилия	20 гр.
.....	Термоустойчиви шоколадови ЧАНТС (по желание)	400 гр.

Начин на работа:

Месим в тестомесачката ПРЕФЕРМЕНТ ЛИЕВИТО МАДРЕ, ГРАНДЛИЕВИТАТИ брашно, водата за около 4мин. на бавна скорост и за около 5-6мин. на бърза скорост докато тестото стане гладко. (време на месене в зависимост от тестомесачката). След което добавяме захарта и меда и месим на бавна скорост докато захарта не се усвои напълно от тестото.

После добавяме жълтъците (хубаво е да са студени) и продължаваме месенето на бавна скорост докато не се усвоят напълно от тестото.

Оформяме крем от маслото (на 16-18°C), какаово масло и ванилията и ги добавяме на веднъж към тестото. Месим на бавна скорост докато. Оставяме тестото да почине 2-3 мин. Накрая, добавяме стафидите и ПОРТОКАЛОВИТЕ КОРИ(сухи и чисти, без захарен сироп) на кубчета или термоустойчивите шоколадови капки и месим на бавна скорост за още 1-2мин.

- Температура на тестото 25-28°C.

ПОЧИВКА НА ТЕСТОТО: Оставяме тестото да почине във втасвателя на 30°C, влага 75-80% за 45мин.

- Нарязваме тестото на 550-600гр.(в зависимост от формите) оформяме с много леки и нежни движения, без да нарушим обема на тестото и поставяме в специални форми за панетоне. Поставяме във втасвател за 3-5 часа на 28-30°C (влага 80%) до удвояване на обема на тестото два пъти.

(най-добрия тест за проверка на ферментацията на оформените панетоне е да поставим в мерителна чаша 50гр. оформено тесто панетоне и да поставим и мерителната чаша заедно с панетоне във втасвател. Когато в мерителната чаша педесетте грама тесто получат обем 100мл. тогава и панетонетата са готови за печене.)

ПЕЧЕНЕ:

Преди печене, нарязваме леко отгоре повърхността, схема кръст и поставяме малко парче британско масло БАУРАЛИЯ 82% или поставяме на спурала сместа МАНДОРГЛАСА (182421) и поръсваме с Ниб захар(182411).

.....

Печем в конвектомат на 185-190°C със затворени тампери за 10-15мин.

Отваряме тамперите и намаляваме температурата на 150-160°C и продължаваме печенето за още около 30мин(докато центъра на тестото не достигне 92-94°C).

УЗРЯВАНЕ НА ИЗПЕЧЕНИТЕ ПАНЕТОНЕ:

След печене, поставяме по две тънки метални тръби в изпечените ПАНЕТОНЕ и ги обръщаме висящи, както е на снимката за около 12 часа (докато температурата на панетонето не падне на 32°C).

След узряването, пръскаме с малко чист алкохол (Бренди Локсардо) вътрешната страна на фолиото, с което ще опакваме ПАНЕТОНЕ и малко върху повърхността на ПАНЕТОНЕ.

ОПАКОВАМЕ панетонето и затваряме отгоре с панделка.

Така приготвения и опакования ПАНЕТОНЕ ще има трайност минимум 60 дни на стайна температура без консерванти.

<https://youtu.be/LuaDXBsv1s8>

За видео рецепта, натиснете тук



ТРАДИЦИОННО ПАНЕТОНЕ ДИВИНА - panettone DIVINA

Традиционен италиански ПАНЕТОНЕ, по бавна ферментация с дива мая -квас LIEVITO MADRE, британско масло 82%, каково масло, стафиди и портокал.

Ползваме специалното брашно ГРАН ЛИБИТАТИ и работим по БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ.

Неповторими вкусове и аромати, нежна и пухкава структура с трайност над два месеца

Получаваме: неповторими аромати поради дивата натурална мая-квас LIEVITO MADRE която придава много специален вкус и повече хранителни стойности на крайния продукт. ПАНЕТОНЕ, с характерна нежна, пухкава и пореста структура както традиционното ПАНЕТОНЕ по едно време, с трайност до три месеца

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.

Използвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този който представяме.

210374	ПАНЕТОНЕ ДИВИНА - panettone DIVINA 15к			Състав: меко пшенично брашно тип ФАРИНА 0, дива мая от меко брашно тип фарина 0, захар, пълномаслено мляко на прах, емулгатор E471, сол	Приложение: Традиционен италиански ПАНЕТОНЕ, по бавна ферментация с квас – дива мая LIEVITO MADRE, британско масло 82%, каково масло, стафиди и портокал. Ползваме специалното брашно ГРАН ЛИБИТАТИ БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ. Неповторими вкусове и аромати, нежна и пухкава структура с трайност над два месеца
210375	ГРАН ЛИБИТАТИ ФАРИНА ЗЕРО			Благодарение на този продукт вие ще можете да получите втасало тесто с отлично качество. W 350 - 390 р/л 0,70 – 0,80 водопоглъщане > 55,0 % стабилност > 10,0 min мекър глютен > 34,0%	Много фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходяща за всяка хлебарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55% БЕЗ АСКОРБИНОВА КИСЕЛИНА
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE			НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се като всеки делипейст на ФАБРИ Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост.
(от прясно мляко)

Идеално масло за

бисквити,кремове, мусове,древни 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,древни 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: 210374 ПАНЕТОНЕ ДИВИНА - panettone DIVINA

Състав: меко пшенично брашно ГРАН ЛИЕВИТАТИ тип ФАРИНА 0, дива мая от меко брашно тип farina 0, захар, пълномаслено мляко на прах, емулгатор E471, сол

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	366KCAL (1547KJ)
МАЗНИНИ	4,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	67гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11гр.
ПРОТЕИНИ	13гр.
СОЛ	1,00гр.
ФИБРИ	2,5гр.

Приложение: Традиционен италиански ПАНЕТОНЕ, по бавна ферментация с квас - дива мая LIEVITO MADRE, британско масло 82%, какаово масло, стафиди и портокал. Ползваме специалното брашно ГРАН ЛИЕВИТАТИ БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ. Неповторими вкусове и аромати, нежна и пухкава структура с трайност над два месеца

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено в Италия – МОЛИНО МЕРАНО

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210375 **ГРАН ЛИБЕВИТАТИ – БРАШНО ОТ МЕКА ПШЕНИЦА**

Състав: меко пшенично брашно тип ФАРИНА 0
ГЛУТЕН 34% . БЕЗ аскорбинова киселина

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1472KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	68гр. 0,8гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	0,01 гр.
ФИБРИ	3,0гр.

Приложение: брашно от мека пшеница, от специална селекция зърна от мека пшеница и много специална обработка.

Опаковка : чувал15кг.

Произведено във Италия – МОЛИНО МЕРАНО

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.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



