



## МНОГОЗЪРНЕСТИ КРИЦ-РОЛС

### РЕЦЕПТА:

330104	ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"	1300гр.
210325	МНОГОЗЪРНЕСТА сикс грийн 35%	700гр.
180108	Рор - мек маргарин	700гр.
	Вода	600гр.
184005	ФЕРМЕНТЕ 99,8%	300гр.
	Яйца	200гр.
	Пармезан по желание	150гр.
180603	Набухвател- ХЕРКУЛЕС	20гр.
	Мая	20гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбъркваме всичките продукти заедно освен водата, маята и яйцата.
- Добавяме малко по малко яйцата, водата и маята.
- Почивка на тестото в стайна температура за около 1 час и после поставяме в хладилника за цяла вечер.
- Отваряме лист 3мм. и оформяме по желание.
- Пълним с пълнеж и затваряме.  
Предлагаме поръсване ДЕКОР ОРИЕНТАЛ код 380271 (по желание разреждате със сусам или слънцоглед).
- Печене с пара : Температура 180° С в конвектомат
- Температура 200° С в подова пещ.
- Отваряме тамперите през последните 5 мин.
- Време: 20 - 35 минути

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ПЪЛНЕЖ

Извара	800гр.
Крем сирене	200гр.
Пуйка	500гр.
Горчица	50гр.
Готов бешамел*	150гр.

#### \* рецепта за бешамел:

183601 бешамел КОМПЛИТ 350гр. + вода 1000гр.

Разбъркват се до пълна хомогенизация, за 2-3 мин. на ръка или в миксер, след което се оставя на стайна температура за 5-10 мин. да стегне.

## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МНОГОЗЪРНЕСТИ КРИЦ-РОЛС

МНОГОЗЪРНЕСТИ КРИЦ РОЛС са много хрупкави вкусни сухи солени хапки от маяно ронливо маслено тесто с различни пълнежи, бешамел със сирене, с маслини, бекон или друго  
Идеален snack за лек обяд, за бира за парти или предястие. Много бързо производство, нулева фира.

### 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.

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

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.
180108	Рор индустри мек маргарин 80%			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. Лек и вкусен!
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35% 25кг.			Готова смес от 6 вида зърна : пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам. Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб със неповторим вкус и аромати. ползваме 35% върху брашното  Гледайте филм/рецепта: <a href="https://youtu.be/bJA3Y5hN868">https://youtu.be/bJA3Y5hN868</a>

# КРЕМ БЕШАМЕЛ -СЪРЦЕТО НА УСПЕХА

Както основният сладкарски крем е главния „герой“ при сладкарството, така КРЕМ БЕШАМЕЛ е соления „герой“ на кремове.  
Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремова структура, КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ, за всяка сладкарска и готварска нужда.



## ЗА ГОТВАРСТВО

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

БЕШАМЕЛЪТ е готов за използване като готварска заливка, може да поеме всеки вид сирена или друго и да се изпече като заливка или пълнеж на всеки вид ястие.



20/3



КОД 183602  
КРЕМ БЕШАМЕЛ

## ЗА СИТНИЧАРСТВО И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

За 1000гр. готов БЕШАМЕЛ, добавяме 1000гр. сирена, колбаси или друго, хомогенизираме добре и пълним баници хлеботорения, солени кейкове или друго.

Печем по рецептата.  
Получаваме стабилен и кремообразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330104

### **БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно**

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

#### **Приложение**

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

**ВЛАГА 14,00%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184005

### ФЕРМЕНТЕ френско масло 99,8%

**Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)**

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: млечно масло 99,8%, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

#### ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци , сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С 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: 210306

**СПЕСИФИКАЦИЯ****МНОГОЗЪРНЕСТА****MS CHOICE SIX GRAIN****Смес от 6 вида зърна**

Състав: едро смлян овес, едро смляна ръж, пшенично брашно, ръжено брашно, гриз царевичен, просо, семена от сусам, ленено семе, едро смлян ръж, сол, ръжена закваска на прах, малцово пшенично брашно, малцов екстракт от ечемик, пшенично брашно, пшеничен глютен, малцово пшенично брашно, подправки, подобрител Е300

Може да съдържа следи от мляко или соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1455KJ)
МАЗНИНИ	8,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
СОЛ	5,02гр.
ФИБРИ	12,6гр.

**Приложение:**

**Идеална смес за производството на многозърнест хляб, тостове, франзели, ролс, гризини и други хлебни творения.**

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. Фирма - КОМПЛИТ

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.

Сертификати :



София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180108

**МАРГАРИН ПОР ИНДУСТРИ  
ROR INDUSTRY**

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).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
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





**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 180603

**НАБУХВАТЕЛ  
BAKING POWDER**

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

**Приложение:**

**BAKING POWDER** е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





