

GRAND VILLAGE ГРАНД ВИЛАДЖ Код 210352



- без „Е“ / ВЕГАН ПРОДУКТ
- без стабилизатори
- без емулгатори
- без лактоза
- без хидрогенирани мазнини



В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granopan Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от вас.

ПРЕДИМСТВА на ГРАНД ВИЛАДЖ

- Иновация: директно от хладилник в фурна
- Делите от оформеното тесто и без ферментация, печете
- Идеален метод за всяка пекарна
- Бързо, лесно и стабилно производство.
- Винаги свеж и пресен хляб с тънка хрупкава коричка
- Богат малцов натурален вкус с пухкава структура.
- Неограничени възможности за пълнежи на момента.
- Подходящ за продажба на тесто.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ / ГРАНД ВИЛАДЖ



ПРОДУКТИ

330101	Супер силно брашно	7500гр.
210352	Гранд виладж гранопан	2500гр.
	Мая*	100гр.
	Вода(около)	7000гр.

ВНИМАНИЕ: Количеството на маята може да бъде от 0,75% до 1,5% върху брашното в зависимост от времето което желаем да се съхранява тестото в хладилника.

-Може да съхраним готовото тесто максимум до 72чаша в хладилника (+4оС) и при този максимум срок се ползва мая 0,75% върху брашното.

МЕТОД "Bready", без втасвател

МЕСЕНЕ: 3-4 минути на бавна скорост и 7 минути на бърза скорост

ТЕМПЕРАТУРА НА ТЕСТОТО: 26 - 27оС.

Поставяме тесто с тегло 5,5-5,7к. в тава 60x40см., поръсена с брашно или намазана с зехтин.

ПОЧИВКА НА ТЕСТОТО: 45 мин.

Поръсваме с малко брашно и натискаме с пръстите за да се разположи тестото равномерно.

Разделяме тестото на 12 части по 350гр. и поставяме тавата в хладилника 4 -5оС за 12-72 чаша.

(Алтернативно може да оставим тестото на стайна температура за 60-90мин.

ПЕЧЕНЕ: Изваждаме от хладилника и печем толкова бройки колкото желаем на 210оС за 30-40мин.

като отваряме тамперите през последните 10мин. (За печене в конвектомат, намаляваме температурата 20оС)

[за филм-технология-рецепта, НАТИСНЕТЕ ТУК](#)

АНАЛИТИЧНО МЕТОДЪТ „БРЕДИ“-винави пресен топъл хляб.



1

Месите по рецепта, 4мин. на бавна и 7мин. на бърза, докато тестото се развие и се отлепва от стените на басана. Температура 26 - 27оС.



2

В намазана с зехтин тава 60x40см. поставяте 5500гр. тесто
Покривате с фолио и оставяте за междинна ферментация 45мин.



3

Разделяте тестото на 12бр. по 350гр. натискате с пръстите за да се разположи тестото равномерно и поръсвате с брашно.



4

Складираме за 12-72часа в хладилник на 4-6оС



5

След 12 часа тестото е ферментирало и може да започнем да печем.



6

Отделяме колкото бройки желаем да печем и оставяме останалото количество пак в хладилника до 72 часа.



7

Без допълнително втасване печем на право



8

На предварително загрята печка на 230оС печем и сваляме на 210оС за около 30-40мин.



По този метод имате за 3 дена непрекъснато готово и оформено тесто за печене.

По метода БРЕДИ, може един обект да произвежда за 3 дена тесто да съхранява или да транспортира на хладилни условия и да пече по желание през 72 часа всеки служител, без допълнително оформяне втасване или декориране. Този хляб може да бъде фирмения ви хляб който ще бъде винаги пресен и топъл току-що изпечен. Нулева фира, винаги топъл висококачествен хляб.



ОВЕСЕНО-ТИКВЕН здравословен ФИБРИ ХЛЯБ



ПРОДУКТИ

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	5000гр.
210352	Гранд виладж гранопан	2500гр.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно	2500гр.
	Тиквено-овесен смес*	6000гр.
	Мая	200гр.
	Вода(около)	4500гр.



*Приготвяне на тиквено-овесен смес

380260	Овесени снежинки	2000гр.
	Тиквени семки	1000гр.
	Вода 30°C	3000гр.

Накисваме овесените снежинки и тиквените семки за 1 час във водата (30°C)



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 3 минути на бавна и десет на бъза.
- Температура на тестото : $\pm 26 - 27^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 60 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 600 гр. и оформяме топки.
- Поставяме в тава и оставяме да ферментират за 40-50мин. на стайна температура
- Печене: Температура : 260°C в начало и после на 240°C
Време : 30 – 32 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОВЕСЕНО-ТИКВЕН здравословен ФИБРИ ХЛЯБ

Величието на пшенични и ечемични малцови брашна съчетани с пълнозърнесто брашно от твърда пшеница заквасени с натурален пшеничен квас осигуряват вкусна здравословна хлебна основа с много богати селски природни аромати. Накисваните тиквени семки и овесени снежинки придават вкус, хрупкавост и визия осигурявайки допълнителна възможност за добавена стойност и маркетинг.

**За повече информация и рецепти,
презентации и приложения,
обърнете се към търговците
и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.**

0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210352

ГРАНД ВИЛАДЖ 25%

Състав: **брашно от ПШЕНИЦА**, пшеничен малц, ечемично малцово брашно, морски сол, пшеничен глутен, пшенична закваска, аскорбинова киселина(витамин С), пшенични ензими.

Приложение:

Идеална смес за производството на селски хлябове гризини, хлеботворения и всеки вид хлебни пшенични изделия

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	320KCAL (1353KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,9гр.
ПРОТЕИНИ	18гр.
ФИБРИ	6,7гр.
сол	8,9 гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия от АГРАНО

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

