



МАМА ЧИАБАТА

330101	СУПЕР СИЛНА- брашно 1-во качество	5.000гр.
	Вода (около)	3.750гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	250 гр.
450101	ЗЕХТИН „ОЛИБИО“	200гр.
	Сол	100гр.
	мая	50гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 8 минути. Добавяме зехтина 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация: 20 минути
- Ферментация на тестото: 12-24 часа в хладилник $4^{\circ}-6^{\circ}\text{C}$
(двоен обем в леген намазнен със зехтин)
- Темперирание на тестото: 35-45 минути на $20^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$
- Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на правоъгълни парчета по 350 гр..
- Печене с пара: Температура 230°C
Време : около 40 минути – тампери отворени през последните 5 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 „МАМА ЧИАБАТА“

Италианска традиционна МАМА ЧИАБАТА за ежедневната маса.

-тънка, хрупкава, здрава кора



-много мека вътрешност с големи пори

-богат вкус и аромат с отлична визия

-не се рони и има голяма трайност

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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН.Спартанско съкровище. Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
210313	ЧИБАТА 5% Италиански хляб 10кг.			Смес от високоглутенови пшенични брашна с ръжена закваска за производство на традиционни италиански чабатаобразни хлябове и хлеботворения. Традиционен италиански хляб мама чабата за всекидневната маса. Доза : CAMO 5% върху брашното. Препоръчваме брашно ЛИМНОС (семолина) или по ваш избор.	- тънка гладка здрава кора - много мека вътрешност с големи шупли. - богат вкус и аромат с отлична визия - не се рони и има дълга трайност CAMO 5% върху брашното. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/-la9II0v7pY





СПЕСИФИКАЦИЯ
Код: 330101
БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).
Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.
Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност
създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

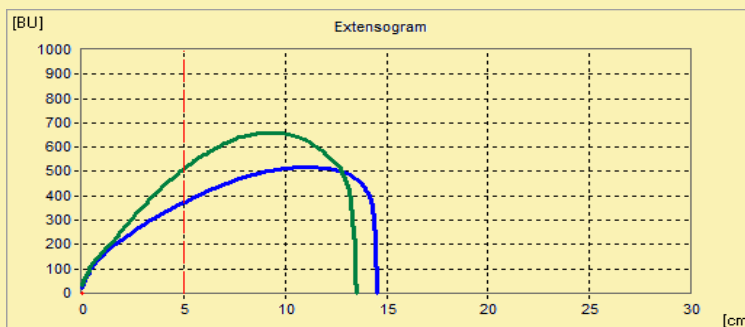
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0876590025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210313

СИАВАТТА 5% - ЧИАБАТА 5%

Смес за производство на италиански хляб тип чиабата.

Хлябът е с бяла мека част, с големи въздушни пространства и тънка коричка.

Състав: пшенично брашно, ръжена закваска на прах, декстроза, пшеничен глутен, малцово пшенично брашно, емулгатори E472e, растителни фибри, стабилизатори E466 и E415, подобрител на беашно : E300, енземи.

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	355KCAL (1487KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17,4гр.
ПРОТЕИНИ	14,8гр.
СОЛ	0,05гр.
ФИБРИ	5,8гр.

Приложение: Опаковка : чувал 10кг.

Сертификати :



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.

Продуктът не съдържа ГМО 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. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. 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.**