



ТОСТЕРЕН ХЛЯБ ЧИА : ЗДРАВЕ И СИЛА С KOMPLET CHIA BREAD 50

330102	ФАРИНА ЗЕРО	6000гр.
	Вода	5200гр.
210337	ЧИА КОМПЛИТ	4000гр.
180101	Супер рор - мек маргарин	600гр.
	Прясна мая	320гр.
	Захар	200гр.
181809	Инверт захар ASR	150гр.
210102	Подобрител ОПТИМАКС	100гр.
	Прясна мая	320гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и за още 6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото : $\pm 27^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото около 10 минути
- За форма от 500гр. ни трябва 650гр. тесто.
Оформяме и поставяме в форма.
- Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h) : 70%
Време: 35 – 45 минути
- Печене: 40мин.
- Температура в начало $230-240^{\circ}\text{C}$ с малко пара и после на 190°C



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 ТОСТЕРЕН ХЛЯБ ЧИА

Представяме Ви една интересна апликация на Тостерен хляб, а именно „Тостерен хляб чиа“. Притежаващ всички характеристики на един добър тостерен хляб, много мека и еластична кора с пухкава, гъбеста средина. Но много по функционален и здравословен. С характерните за хлябовете с чиа вкус и аромат.

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.

180108	Рор индустри мек маргарин 80% кашон 4бр.Х 5кг.			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!
181809	ИНВЕРТЗАХАР			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).
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен 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 ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
КОД 210102	ОПТИМАКС.			Доза 0,75-1% върху брашното. Подобрител за обща употреба ПО БЪРЗО И ПРАВИЛНО ВТАСВАНЕ, ПОВЕЧЕ ОБЕМ, ПО ДОБРА ВИЗИЯ.	Многофункционален подобрител за производството на пшенични продукти. За бързо и голямо производство особено за бързо втасване. Осигурява силна структура и добро набухване при печене. Осигурява тънка , гладка и хрупкава кора, голямо набухване и здрава вътрешност.
210337	МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА 25кг.			Магически семена на бегачите. Ценните семена, бяха лекарство за много болести и ценна монета. Семената ЧИА съдържат : -3 пъти повече желязо от спанака, -6 пъти повече калций от млякото, -2 пъти повече калий от бананите, -5 пъти повече магнезий от риба.	Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини съдържащ 1,33гр.% а-линолеинова киселинност, основен фактор за поддържане на нормалните нива на холестерола.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471,E475,E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

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. Волюяк 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181809

Инвертзахар

СЪСТАВ: инвертзахар

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	307KCAL (1122KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)

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

Тегло: 15кг.

Приложение:

За всяка сладкарска и хлебарска употреба

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата:

В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :
При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропи раните 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).

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20оС)

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Познатата ни кристална захар

За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,08781049



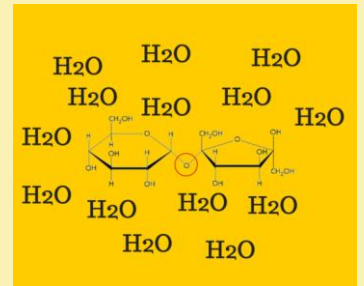
е обединение
на две монозахариди
глюкоза и фруктоза



Инвертната захар
се съставя от същите съставки
като на кристалната захар
(глюкоза и фруктоза)
БЕЗ ВРЪЗКА МЕЖДУ ТЯХ.



Внимание!
При разтварянето на кристалната захар във вода НЕ ПОЛУЧАВАМЕ ИНВЕРТЗАХАР а само ЗАХАРЕН РАЗТВОР със същите качества като на кристалната захар!



ИНВЕРТОЗАХАР е друга структура на кристалната захар която се получава от ХИДРОЛИЗАЦИЯ. Хидролизата на захарозата е процес на присъединяване на молекула вода към молекулата на захарозата чрез специална термична разработка и специален катализатор. Този процес се прави в заводите които произвеждат захари !



В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :

При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропи раните 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).

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)

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%

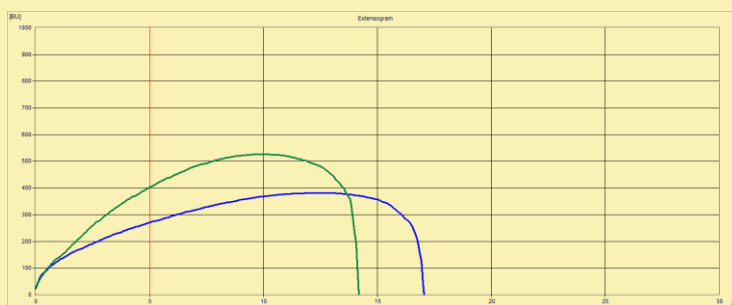
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210102

ОПТИМАКС

ОРТИМАХ

Подобрител за производството на бял хляб и хлебни изделия.

Осигурява много голяма скорост при производството.

Дозировка: 0,75-1% от теглото на брашното.

Състав: Декстрази, калциев сулфат E516, емулгатори тартарова киселина E472e, **пшенично брашно**, ензими, аскорбинова киселина E300.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	317KCAL (1321KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	10,7гр. 7,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	52,9гр. 48,5гр.
ПРОТЕИНИ	1,0гр.
СОЛ	0,01гр.

Приложение:

Многофункционален подобрител за производството на пшенични продукти.

За бързо и голямо производство особено за бързо втасване.

Осигурява силна структура и добро набухване при печене.

Осигурява тънка, гладка и хрупкава кора, голямо набухване и здрава вътрешност.

Спомага за ускоряване на производството, придава голям обем на хлебните изделия, изключителна структура на вътрешността и тънка коричка.

Опаковка : Чувал 10кг.

Произведено във Германия. „РИТМАН” - RITMAN

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: 210337 МНОГОЗЪРНЕСТ „ХЛЯБ ЧИА : ЗДРАВЕ И СИЛА”

Спецификация

Състав: гранулирана царевича, **ръж**, снежинки от картофи, семена чиа (salvia hispanica) 10%, **суха ръжена закваска**, сол, **пшеничен глутен**, ленено семе, **пшеничен зародиш**, тиквени семки на прах, тиквени семки начупен, растителни фибри, **пшенични трици**, **ечемичен малцов екстракт**, **пшенично брашно**, подобрител: аскорбинова киселина, ензими (endo-1,4-β-xylanase)

Може да съдържа следи от: мляко, лупина, соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	399KCAL (1671 KJ)
ПРОТЕИНИ	16,3G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42,6 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,6G
МАЗНИНИ	15,1G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8 G
ФИБРИ	12,4 G
НАТРИЙ	4,31 G

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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.

Сертификати :



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. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. 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.**