

ФОКАЧА ЧИАБАТА–ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

	Вода	6500гр
330104	Жълто фино брашно ЛИМНОС	5000гр
330102	ФАРИНА ЗЕРО	5000гр
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ	500гр
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi	500гр
210313	ЧИАБАТА 5%	500гр
	Сол	200гр
	Захар	200гр
	Мая	100гр



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Замесваме всички суровини заедно в тестомесачка 5 мин на първа и 6 мин. на втора скорост.
- Междинна ферментация на тестото 20мин.
- Ферментация за 12 часа при 7 С° (в хладилник).
- След изваждане от хладилника тестото се темперира на около 30мин на стайна температура.
- Тестото се поставя в тава с борд и се формира по желанния начин след което се залива с разтвор на вода и зехтин(200гр вода + 500гр. зехтин), натискате с пръстите и се декорира по желанния начин. Тук, няколко предложения: ЕДЪР СОЛ, РОЗМАРИН, ЧЕРИ ДОМАТИ, МАСЛИНИ КАЛАМАТА, РИГАН, ЧУБРИЦА, БОСЕЛИК, ЧЕСЪН, ЛУК, или друго

ДРУГИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ВКУСОВЕ:

-ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА:

Листа пресен босилек	20гр.
Пармезан	30гр.
Зехтин	50гр.
Чесън	1скелида

Начин на работа:

Хомогенизираме всичко заедно в мулти.

Оформя се паста наречена песто.

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин, поставяме «ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА» и от горе поставяме чери домати, пипер, морска едра сол (след печене декорираме с пресен боселик)

-ЧЕРИ ДОМАТИ-ЛУК-МАСЛИНИ

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и подреждаме филийки от червен сух лук, маслини и малко розмарин
Подреждаме чери домати и печем .

-СИРЕНЕ ФЕТА-ЧЕРИ ДОМАТИ-РИГАН

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и поставяме от горе едри парчета от СИРЕНЕ ФЕТА и ЧЕРИ ДОМАТИ. Поръсваме с малко риган и печем.

-ОСВОБОДЕТЕ ВАШЕТО ВЪОБРАЖЕНИЕ

С гъби, артишок, чесън, картофи, червено цвекло, риба тон или друго по описаните по горе технология може да оформите вашата фокачия.

- Температура на изпичане 220С° за 20-25мин.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

ФОКАЧА ЧИАБАТА–ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

Чиабатообразно, пухкаво, меко тесто от много силни високопротеинови брашна. Силна, много здрава структура, влажна и еластична структура благодарение на главно присъствие на „екстра върджин зехтин“ и маргарин. Характерната технолоията на печене-пържене с разтвор „вода-зехтин“ придава изключителни вкусове и структура.

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.

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

За повече информация и рецепти: Технолози: тел. 0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботорения, 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
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			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.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа 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. 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%
210313	ЧИАБАТА 5% Италиански хляб 10кг.			Смес от високоглютенови пшенични брашна с ръжена закваска за производство на традиционни италиански чабатобразни хлябове и хлеботорения. Традиционен италиански хляб мама чабата за всекидневната маса. Доза : САМО 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 САМО 5% върху брашното. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/-la9ll0v7pY 

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 хлебтворения, 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%

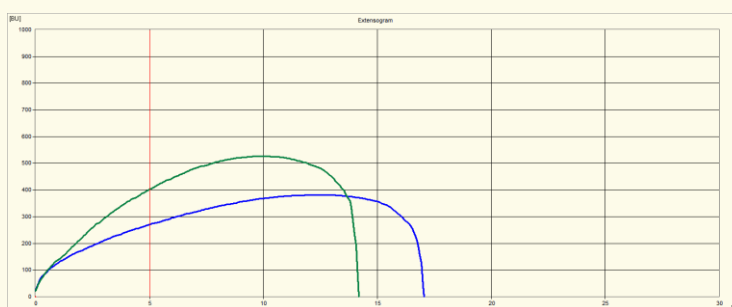
минимум 280

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



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 желанния 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 желанния 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.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амилаза, 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%
протеин 13%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% -

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345КСАL (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.

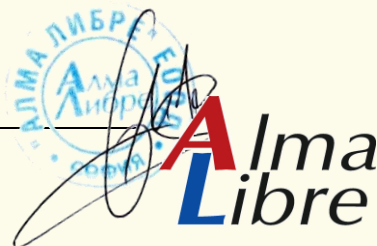
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

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: 210313
СИВАТТА 5% - ЧИАБАТА 5%

Смес за производство на италиански хляб тип чабата.

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:

Смес за производство на италиански хляб тип чабата.

Хлябът е с бяла мека част, порест и тънка коричка.

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180104

МАРГАРИН СУПЕР РУЛ
SUPER RULLE

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ

СЪСТАВ: Палмово олио(частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, репично олио, сол (1,5%), емулгатори: (E471,E475,E322), аромати, Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), антиоксидант (E304, E306),оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	38гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	2гр.
Транс мазнини	11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%

Без ГМО продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ:

Твърд маргарин за многолистно тесто.

ПРЕДИМСТВО :

Твърд маргарин подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Има идеална пластичност, придава на продуктите идеална структура и добър вид за витрина. Не залепва на небцето. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



