

БРИОШ СЛАДКИ СНАКС

БРИОШ, е маяно козуначено тесто (почти без захар) с много яйца и масло, подходящо за солени и сладки пълнежи.

Определено, БРИОШ самостоятелно представлява хлебно-козуначено изделие с много високи качествени параметри.

Много вкусно и ароматно поресто тесто, богат, плътен и едновременно пухкав и много мек, почти без кора.

С различни сладки пълнежи, бриош изделията се превръщат на СЛАДКИ ИЗКУШЕНИЯ.



БРИОШ СЪС СЛАДКИ ПЪЛНЕЖИ

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330103	Сладкарско брашно	1.000гр.
	Мая	100 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Вода	+/- 800 гр.

(за по добри резултати, препоръчваме СУПЕР СИЛНО БРАШНО код 330101)
(вместо масло БАУРАЛИЯ може да се ползва маргарин СУПЕР РОР код 180108)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичко заедно за 3 минути на първа скорост и за 6-8 на втора.

Температура на тестото : $\pm 24-25^{\circ} \text{C}$

БРИОШ С КРАМБЕРИС-ДИВИ БОРОВИНКИ

За всеки килограмм тесто, добавяме 200 гр. диви боровинки –код.184305.
(по желание, накисваме дивите боровинки в РОМ ЛУКСАРДО –код 182304)

БРИОШ С ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ

За всеки килограмм тесто, добавяме 300-500 гр. ЗАХАРОСАН ПОРТОКАЛ–код. 184302 и ЗАХАРОСАН ЛИМОН–код. 184303 нарязан на кубчета
(по желание, накисваме дивите боровинки в БРАНДИ ЛУКСАРДО –код 182303)

БРИОШ С ШОКОЛАДОВИ КАПКИ

За всеки килограмм тесто, добавяме 200 гр. ШОКОЛАДОВИ КАПКИ–код. 181401

- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути
 - Режим на парчета по желание (60 – 80 гр.) оформим топки и поставим в тава.
 - камера за втасване (пруфер) : $30-32^{\circ} \text{C}$ – влага 70-80% . за 60-75 минути.
 - Намазваме с яйце преди печене.
 - Печене : ПОДОВА ПЕЩ за бриош 60- 80 гр. 200°C за около 10 – 12 минути .
КОНВЕКТОМАТ за бриош 60- 80 гр. 180°C за около 10 – 12 минути .

Може изпечените БРИОШ да ги пълните с 30гр. лешникокакаов крем КИРИНА –код 181206 или ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ –код 181203.





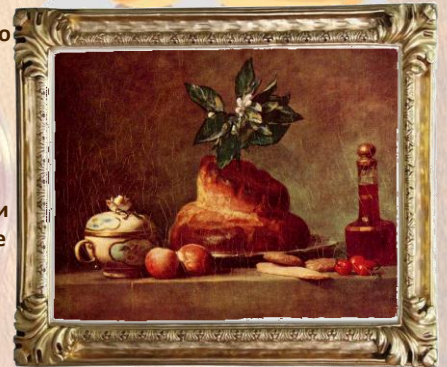
Вриоске



БРИОШ е маяно много фино тесто с много яйца и масло и с примирена сладост, подходящо изделие за да включи солени или сладки пълнежи, даже да се използва и като луксозен, специален хляб.

Историята на БРИОШ се губи зад 15 век в френския регион Норманди. Структура на оригиналния БРИОШ се определя от специалните фини брашна от които се произвежда и от ароматното краве масло от френския регион Норманди.

БРИОШ вече е наложен във всички сладкарници и сладкопекарни в Европа в десетки видове сладки и солени апликации.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява разновидности от БРИОШ брашна със специална кокометрия и стабилност, с нюанси на БРИОШ структура с цел да задоволят и покрият всичките съвременни нужди на сладкари и хлебари.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и технологии за всичките разновидности БРИОШ:



Код 180738
БРИОШ ПЛАНГ 25%



Brioche bread loaf (Nanterre) - Хляб БРИОШ за закуска и основно хранене



Brioche hamburger buns - хлечета бургери/банс за солени и сладки пълнежи



Код 270101
БРИОШ КОМПЛИТ 50%



Brioche à tête (parisienne) - традиционен френски БРИОШ



Brioche Feuilletée – Многолистен БРИОШ и ДАТСКИ БРИОШ

За рецепти и приложения, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

Код 180736
БРИОШ ПЛАНГ 10%

СПЕСИФИКАЦИИ ЗА СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БРИОШ

Код 270101 БРИОШ КОМПЛИТ 50%

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глютен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Основна рецепта:

Бриош КОМПЛИТ (код270101) 1000гр.
Силно брашно 1000гр.
Вода 800гр.
Масло БАУРАЛИЯ 300гр.
Мая 100гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия КОМПЛЕТ со.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ

ЗА 100гр.

ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Код 180738 БРИОШ 25%

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глютен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими

Основна рецепта:

Бриош 25% (код180738) 250гр.
Силно брашно 675гр.
Вода 350гр.
Масло БАУРАЛИЯ 150гр.
Яйца 100гр.
Захар 75гр.
Мая 50гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ

ЗА 100гр.

ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

СПЕСИФИКАЦИЯ**Код: 270101****БРИОШ - BRIOSH 50%****Сладка смес за маяно тесто, бриош**

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Рецепта
КОМПЛЕТ БРИОШ	1000гр.
Силно брашно	1000гр.
Вода (около)	800гр.
Прясна мая	100гр.
Масло82% или мек маргарин супер рор	300гр

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура

на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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



СПЕСИФИКАЦИЯ**Код 180738****БРИОШ 25%****СМЕС ЗА ТЕСТО БРИОЗ.**

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен **глутен**, гликозен сироп, захар, **пшенична натурална суха закваска**, аскорбинова киселина, ензими
 Може да съдържа следи от: соя или продукти от соя, сусам, яйца, мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

Приложение:**Леко сладко тесто за бриоз, кеиве, немски плетеници и др.**

Основна рецепта:

Бриош 10% (код180736)	300гр.
Силно брашно	1700гр.
Масло БАУРАЛИЯ	500гр.
Вода	450гр.
Яйца	300гр.
Мая	130гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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



35

"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м. Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ. АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ, натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши. Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.

7/1



Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрирани.
- Брани по технология на наводниенето.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали



код 184305
диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)

ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ

181401 7500бр. 44% какао
25% какаово масло, биг.

181403 12000бр. 44% какао
25% какаово масло, биг.



Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.

С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, соокies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.

