



## ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ



### РЕЦЕПТА:

330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1320 гр.
	Вода	1000 гр.
210327	ПАНОМАЙЗ	880 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ	120 гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	60 гр.
	Мая	50 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за  $\pm 8$  минути и на втора за още  $\pm 2$  минути докато се получи меко тесто.
- Температура на тестото :  $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 100гр. и оформяме с форма багелс. Поръсваме отгоре с „декор за хляб КОМПЛИТ“ (слънчогледови и тиквени семена, снежанки от ръж, мак и др.)
- Поставяме в хладилник за 12, 18 часа.
- Щоф : Температура:  $33^{\circ}\text{C}$  Влага(r.h) : 75% Време: 60 минути / камера за втасване /
- Печене : Температура  $200^{\circ}\text{C}$  в началото и после на  $170^{\circ}\text{C}$  с пара. Време: 12 - 16 минути



### Технология за полуизпечени-замразени :

В тестото добавяме, 0,8% Подобрител РВ-80 (код 210111)и работим по рецепта.

### Печене на полуизпечени-замразени :

#### ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

$240^{\circ}\text{C}$  за 4 минути с пара.и за още 10- 12 минути на  $220^{\circ}\text{C}$

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на  $-50^{\circ}\text{C}$  опаковаме и съхраняваме на  $-18^{\circ}\text{C}$ . (добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

#### ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на  $220^{\circ}\text{C}$ .

и доизпичае за 8 минути. (4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).



### ПРИГОТВЯНЕ НА ЦАРЕВИЧЕН САНДВИЧ

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени хлебчета колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на  $220^{\circ}\text{C}$  и доизпичате за 8 минути.

(4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

Като истинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ

Комбинация от пшенични и царевични брашна, с цели бейби зърна царевича и слънцогледови ядки. Хрупкава кора дължаща се на специални царевични поръски или сусам. Една универсална питка за сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове.

#### 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.

210327	<b>ПАНОМАИЗ 100% ИСПАНСКИ ЦАРЕВИЧЕН</b>			Готова смес за царевичен хляб, гризини и царевични хлеботорения с бейби царевични зърна и слънчогледови ядки. Много бързо и винаги стабилно производство. Много здрава царевична структура, силен цвят и много приятен мирис.	Примерна доза за хляб : 5к.паномайз, 100гр. мая, 2,5к вода За гризини и други хлеботорения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ   Гледайте филм/рецепта : <a href="https://youtu.be/HxYkRDLgnY0">https://youtu.be/HxYkRDLgnY0</a>
330102	<b>ФАРИНА ЗЕРО</b> 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	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%
450102	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi</b>			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 КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % -без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
181809	<b>ИНВЕРТЗАХАР</b>			<b>Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение на глюкоза и фруктоза в течна форма.</b>	 <p style="text-align: center;"><b>ИНВЕРТНА ЗАХАР</b></p> <p style="text-align: center;">глюкоза + фруктоза</p> <p style="text-align: center;"><b>Смес. Няма връзка между тях, която да ги обединява в обща структура</b></p>
180311	<b>Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5% - Нормандия. Стек 10бр. X 1,36 кг.</b>			Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	<b>Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.</b>
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.</b>			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код:210307

# ПАН-О-МАИЗЕ PAN-O-MAIZE

## Смес за царевичен хляб и гризини с обемни царевични фибри.

**Състав:** Пшенично брашно, гризини с обемни царевични фибри (15%), слънчогледови ядки, глютен от пшеница, квас на прах, сол, царевична грис, емулгатори E472e, E322, декстрози, обезмаслено мляко на прах, подобрител за брашна: ензими E300.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1575KJ)
МАЗНИНИ	4,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	66,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0гр.
ПРОТЕИНИ	14,6гр.
СОЛ	1,90гр.
ФИБРИ	3,8гр.

**Приложение:** Смес за царевичен хляб и гризини с обемни царевични и слънчогледови фибри. Лесни за употреба с отличен резултат.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

ПАН-О-МАИЗЕ PAN-O-MAIZE	5.000гр.
мая	100гр.
Вода	2.500гр.
мая	140гр.
общо	7.600гр.

Месите в миксер на първа скорост за пет минути и след това на втора скорост за още пет минути.

Почивка ( междинна ферментация ) на тестото 25 минути

Втасване: време 35-45 минути.

Печене: Температура : 220° С

Време за печене : 45 минути с пара

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.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕЦИФИКАЦИЯ**  
**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%**

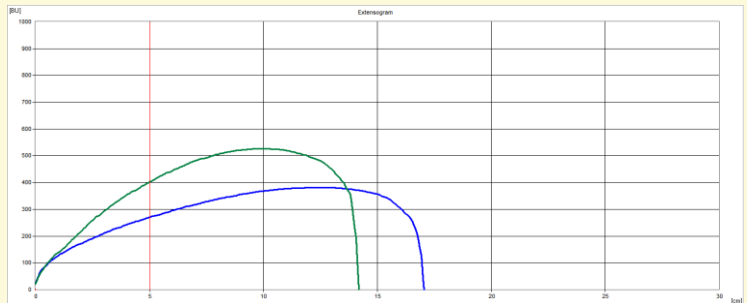
**минимум 280**

Energy [cm<sup>2</sup>] (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



### СПЕЦИФИКАЦИЯ

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





Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио**  
**BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.  
100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. ●  
A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:**

**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.**

**Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

*Чисто тегло: 17,45 lt. €*

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**

**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: 184015**  
**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Пряно масло 82% масленост.**  
**(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

---

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

**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

### 180311 - КРЕМ СИРЕНЕ 34% масленост CREAM CHEESE

**Състав:** Пастьоризирано мляко и пастьоризирана млечна сметана (98,5%) сол, guar gum E412, стабилизатори: E410, коректор на киселинността E270.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене.

Подходящо за всяка професионална употреба.

- Намазва се лесно благодарение на нежната и кадифена структура на крема. Идеално крем сирене за сандвичи, хапки, багелс и всяка сладкарска употреба.
- Дава трептящ вкус на всяко топло ястие или салати.
- Подходящо за чийзкейк и всеки сладкиш основан на сирене.

Опаковка : 6бр. X 1 килограм.

Чисто тегло : е 1000гр.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

#### Енергийна стойност за 100гр.

Калории 1425KJ/ 345kcal

Протеини	5,2гр.
Въглехидрати	4,6гр.
От които Захар	2,9гр.
Фибри	0,3гр.
Мазнини	34,0гр.
От които наситени	22,0гр.
Транс мазнини	1,1гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° C - 7° C

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА

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.**