

## ГРИЗИНИ МЕДИТЕРАНЕАН С ШОРТ ФАТ

210366	МЕДИТЕРАНЕАН	1.500 гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	3.500 гр.
180207	ШОРТ ФАТ-100% МАЗНИНА (на стайна температура)	1.000 гр.
	Бяло вино	1.500 гр.
182303	Бренди 40о Brandy LUXARDO	100 гр.
	Захар (по желание кафяв)	120 гр.
	Сол	50гр.
	Вода	250гр.
	Олио	300гр.
182603	Набухvatел бейкин паундер.BAKELS	100 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме шорт фат, захарта, олиото, бялото вино ,брендито и водата докато се хомогенизира добре като крем.
- Добавяме брашното и „Медитеранеан“, набухvatеля бейкин паундер. Месим докато да се оформи хомогенизирано жилаво тесто.
- Нарязваме на парчета по желание (обикновено 20гр)
- Потопяме тестото във вода и после в смес от сусам и слънчогледови семки. (200гр. сусам -100гр. слънчогледови семки.)
- Печене : Температура: 210° С  
Време : ± 25 минути

Забележка :

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.



Забележка :

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

ПО ЖЕЛАНИЕ

След като оформите гризините потапят ги във вода за около 1 минута.

После ги поставяте в съд с семена или сусам или пармезана и т.н.

По този начин, семената се залепват здраво в повърхността на гризините.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ГРИЗИНИ МЕДИТЕРАНЕАН

Много хрупкави и вкусни гризини с традиционни средиземноморски подправки (чесън, лук, босилек, риган, пипер, индийско орехче и др.) и сушени домати. Много голяма трайност благодарение на палмовата мазнина ШОРФАТ.

#### 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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (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%
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина каш. 4бр.Х5кг.			За всяко маяно, бутер и бисквитено тесто : козунаци, бриош, хлебчета, гевреци, баницы, кори, бисквити и др. (от вашата рецепта намалявате 20% мазнината и увеличавате 25% водата)	<b>Осигурява на крайните изделия:</b> -Двоен срок на годност. -Здрава структура и дълга хрупкавост. -Много икономичен краен резултат. -Няма тежки-мазни остатъчни вкусове -Не покрива натуралните аромати на другите продукти.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			<b>НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без миризмични странични действия</b> Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриево киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
182304	Ром (54о) ЛУКСАРДО			100% дестилат РОМ от тръстика (Мартиника) За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

## СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „МЕДИТЕРАНЕАН“

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глютен

15% царевича гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол



Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация. Огромна гама от хлеботворения и снаскове.

Код 210366

„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%



НОВО



**Код: 210366**
**„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%**

Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие. Идеални резултати по бавна ферментация.

Огромна гама от хлеботорения и снадкове.

**Състав:** 30% пшенично брашно, 15% глутен, 15% царевица гранулирана, 10% слънцоглед семена, 10% ленено семе, 6% сушени домати, 2% рапично олио, 1% сушен чесън, 1% сушен лук, <1% босилек, риган, <1% паприка, <1% дафинови листа, <1% пипер, <1% куркума, аскорбинова киселина, индийско орехче, 1,1% сол, пшенични ензими.

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	410KCAL (1721KJ)
МАЗНИНИ	14,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,92гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	41,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	34,44гр.
ПРОТЕИНИ	23,91гр.
СОЛ	1,5гр.
ФИБРИ	7,2гр.

**Приложение:**

Смес от брашна и подправки за производство на средиземноморски хлябове, снадкове и хлеботорения. От 10% до 40% върху брашно от мека или твърда пшеница може с въображение да оформите вашите хлебни изделия с висококачествени вкусове и аромати.

**ОБЩА РЕЦЕПТА:**

210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	2.500 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	7.500 гр.
	Прясна мая	300 гр.
	Сол	150 гр.
	Вода (около)	5.400 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и на втора за още 4-6 минути.
- Температура на тестото :  $\pm 26^{\circ} \text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото:  
Поставяме в квадратен леген 4200гр. тесто и оставяме да почине за 60мин. на стайна температура.
- Разделяме тестото на на 12 еднакви парчета по 350гр. и поставяме за втасване:  
Температура  $33^{\circ} \text{C}$ , влага 70%, време 20мин.
- Печене с пара в подова пещ: Температура  $225^{\circ} \text{C}$  за около 25 минути

Опаковка : чувал 20кг.

Произведено във Германия. Фирма – soneveld  
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. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



## 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 абсорбация 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)

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

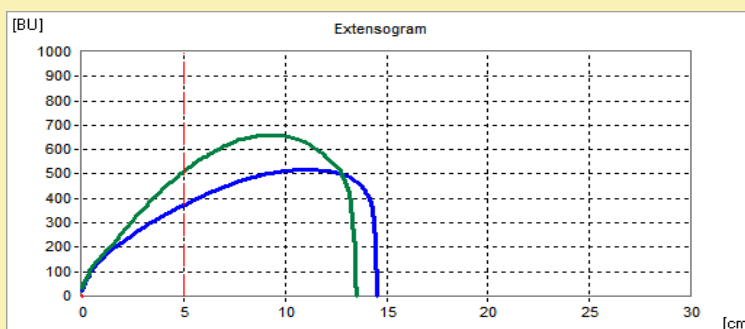
Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 100-116

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.

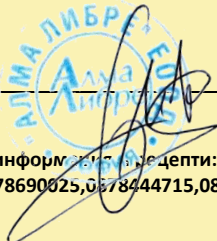
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

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



За повече информацията вижте депти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690825, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180603

**НАБУХВАТЕЛ**  
**BAKING POWDER**

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

**СЪСТАВ:** - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ	<0,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	17гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

**Приложение:**

**BAKING POWDER** е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

**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: 180207

**шортенинг 100% - ДРАГСБЕРК**

Състав: 100% палмово олио.

Чисто тегло: 4бр.Х5кг.Е

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	100гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	49гр.
Мононенаситени	36гр.
Полиненаситени	10гр.
Транс мазнини	< 1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 0%, сол 0%, натрий 0%  
Без GMO 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

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

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 182303

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ**  
**БРАНДИ 40%vol.**

**BRANDY 40o**

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

<b>ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052KJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

**Приложение:** Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД