



## ТРАДИЦИОНЕН БРЕЦЕЛ С КВАС

210202	Бьокер „Ликуйт 2“ – закваска от кълнове	500 гр.
330102	„Фарина Зеро“ - фино брашно от мека пшеница	10.000 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	5.000 гр.
210102	Подобрител ОПТИМАКС	200 гр.
180201	Суперфат	500гр.
	Мая	400 гр.
	сол	200 гр.



## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно на бавна скорост за 4 минути и около 4 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото :  $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$
- Нарязваме тестото по 2700гр.  
Междинна ферментация на тестото:  $\pm 15$  минути

Режим тестото на 30 еднакви парчета и оформяме фитили.  
Почивка 15мин.  
Оформяме ПРЕДЗЕЛ или РОЛ.

- Втасване : Температура:  $32^{\circ}\text{C}$     Влага(r.h) : 85%  
Време: 30-40 минути

Оставяме да починат в хладилника за 1 час.

Тункваме в сода каустик и декорираме с едра сол.

- Печене :  
Температура :  $\pm 230-240^{\circ}\text{C}$  и намаляваме на  $220^{\circ}\text{C}$   
Време : 15 минути





## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ за ТРАДИЦИОНЕН БРЕЦЕЛ С КВАС

Фино, много силно маяно тесто с мляко и малко мазнина с пълнопротеинов характер и солен неутрален вкус заквасен с натурална ръженопшенична закваска за да се ползва като снък с всеки вид пиене или като лека закуска-снък. По скоро, брецел е определена схема на гевречено тесто характерно за цвета си след потапяне в NaOH

### 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.

330102	<p><b>ФАРИНА ЗЕРО</b> брашно от мека пшеница 25кг</p>			<p>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%</p>	<p>Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%</p>
180201	<p><b>ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ:</b> Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг.</p>			<p>Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош. За сиропирани сладки! Подходяща за готвене!</p>	<p>Много лесни за употреба, с гранулирана структура осигуряваща приятна структура на крайните изделия. Лек вкус и природни аромати, (комбинация на палмови, слънчогледови и памучни мазнини)  С 5% екстракт масло /ферменте/ за лек вкус на прясно масло.</p>
210201	<p><b>БЮКЕР 2</b> Натурална течна квас от житни зародиши и ръж Опаковка 10кг.</p>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1.100% натурален продукт / e-free без добавки</li> <li>2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др.</li> <li>3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.</li> <li>4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35)</li> <li>5.Много голяма трайност на крайните изделия</li> <li>6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури</li> <li>7.Винаги стабилно качество</li> </ol>	<p>БЮКЕР 2 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.</p>



## 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%**

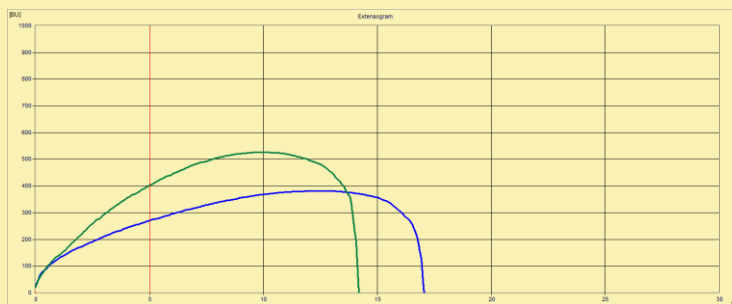
**минимум 280**

Energy [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.

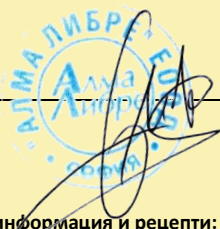
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

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



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

**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180201

**ГОТВАРСКА МАЗНИНА 100%  
 SUPER FAT**

СЪСТАВ: растителни мазнини (палмови), растителни масла (от слънчоглед и от памучни растения). 99,9%, аромати, витамини А и D, оцветители : Б каротин.

Характерни черти: Много богата мазнина на витамини

Витамин А 800мг/100гр.

Витамин Д 5мг/100гр.

Витамин Е 3мг/100гр.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	100гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	46гр.
Мононаситени	32гр.
полинаситени	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0,00гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,00гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	0,00гр.

Опаковка : тенекия 16кг.

Производител : STELIOS KANAKIS AVEE - Гърция

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

**Приложение:**

Растителна готварска 100% висококачествена мазнина.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др.

**ПРЕДИМСТВО :**

Растителна мазнина за готвене с гранулирана структура, идеална за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

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





## 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%**

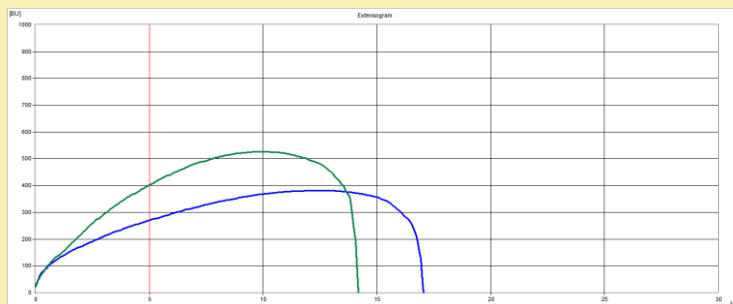
**минимум 280**

Energy [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)  
абсорбция 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

За повече информация и контакти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 087844715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



