



ЗЛАТНА ТЕСТО - МАСЛИНИ КАЛАМАТА



330104 "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	10000 гр.
сол	200 гр.
мая	200 гр.
Вода	6500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 6 минути на бавна скорост и около 6 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото 20мин.
- Нарязваме и оформяме фитили по около 100гр.
- Натискаме с точилка, поставяме пълнеж от маслини-бешамел, затваряме от страни, оформяме охлив и втасваме.
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ}\text{C}$ Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 40 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}\text{C}$
за около 20 минути в зависимост от теглото.

РЕЦЕПТА ЗА ПЪЛНЕЖ

- 450201 маслини КАЛАМОН на шайби 800гр.
- 183602 бешамел КОМПЛИТ 300гр.
- вода 800гр.
поправки по желание
- Хомогенизираме на бърза скорост бешамел и водата за 3-4мин. След 10мин. хомогенизираме с измити маслини и ползваме.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА "ЗЛАТНО ТЕСТО-МАСЛИНИ КАЛАМАТА"

Бързо тесто изцяло от пълнопротейново много силно жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница с ПЪЛНЕЖ ОТ МАСЛИНИ КАЛАМАТА С БЕШАМЕЛ

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.

450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. Спартанско съкровище. 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. ЗЛАГА 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 абсорбция на вода.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, 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%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

ПЕПЕЛ 0,90%

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



КРЕМ БЕШАМЕЛ -СЪРЦЕТО НА УСПЕХА

Както основният сладкарски крем е главния „герой“ при сладкарството, така КРЕМ БЕШАМЕЛ е соления „герой“ на кремове. Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремава структура, КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ, за всяка сладкарска и готварска нужда.



ЗА ГОТВАРСТВО

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

БЕШАМЕЛЪТ е готов за използване като готварска заливка,

може да поеме всеки вид сирена или друго и да се изпече като заливка или пълнеж на всеки вид ястие.



20/3



КОД 183602
КРЕМ БЕШАМЕЛ

ЗА СИТНИЧАРСТВО И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

За 1000гр. готов БЕШАМЕЛ, добавяме 1000гр. сирена, колбаси или друго, хомогенизираме добре и пълним баници хлеботорения, солени кейкове или друго.

Печем по рецептата.

Получаваме стабилен и кремообразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.



12/1

ЧЕРНИ МАСЛИНИ „КАЛАМАТА“ НА ШАЙБИ ЗА ГАСТРОНОМИЯ

Маслините са от плодовете с известни на всички здравословни характеристики, много богати природни аромати и неповторими вкусове.

АЛМА ЛИБРЕ предлага осолени маслини на шайби за солени хлеботорения, солени бисквитки, солени кукис и мъфини, хлябове, салати и др.

Черните маслини които избрахме и ви предлагаме, са сорт КАЛАМАТА натурални маслини на шайби.

За рецепти, идеи и приложения обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Технолози: тел. 878984887, 878257904



код 450201
Черни маслини
КАЛАМАТА
на шайби 3к.
Vegan
цена без ДДС

