

АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ „ВУЗЕЛБРОД“

330104	„ЛИМНОС“ жълто много фино брашно	4.000 гр.
	вода	± 3.000 гр.
210308	ВЮЗЕЛБРОТ - Wurzelbrot KOMPLET	1.000 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ	220 гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	120 гр.
	мая	100 гр.
210111	РВ-80 0,8% (само ако замразим)	40 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 мин. на първа скорост и за 8-10 мин на втора скорост всички продукти заедно. Температура на тестото : ± 26° С
- След месенето поставяме тестото в един леген който предварително сме го намазали със малко зехтин.
- Почивка на тестото : 1 ½ час на стайна температура (удвояване на тестото).
- След почивката на тестото, поставяме тестото на работната маса поръсено с брашно.
- Нарязваме на парчета, по желание на квадрат около 120 гр.
- Печене с малко пара :
Температура : в началото на 240° С и намаляваме на 200° С.
Време : 50 - 55 минути за големи хлябове 600гр. или 20-25 минути за по-малки хлябчета.
Отваряте тамперите около 10 минути преди края на изпичането.
(Втори вариант: печете на 220° С и отваряте тамперите след 20 минути).

Начин за печене на полуизпечени-замразени в конвектомат (с РВ-80) :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

230 о С за 3 минути с много пара и още 11 минути на 200оС.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлябчетата стане на -5оС опаковаме и съхраняваме на -18оС.

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлябчета в загрят конвектомат на 200 о С.

и доизпичаме за 6 минути. (3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

ПРИГОТВЯНЕ НА „Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“.

Доизпичане на замразени полуизпечени „Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“ колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлябчета в загрят конвектомат на 200 о С и доизпичате за 6 минути.

(3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

Като истинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

**Предложение за пълнеж и сглобяване на
„Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброд“.**

1.Рецепта за „кетчуп сос бешамел НОРЛА (код АЛМА ЛИБРЕ 10702)“ :

Разбърквате добре по студен метод, 500мл. НОРЛА бешамел с 500гр. кетчуп. (по желание може да добавите 150гр. кубчета от сушени домати.)

Нарязвате хлебчето и върху горната страна на долното парче поставяте приготвения „кетчуп сос бешамел НОРЛА“.

2.Подреждате добре измити, ПРЕСНИ листа от айсберг и отгоре поставяте от приготвения „кетчуп сос бешамел НОРЛА“.

По желание поставяте няколко маслини „каламата“ на шайби (код АЛМА ЛИБРЕ 210502).

3.Поставяте тънки филийки от телешко пушено филе или австрийски салам.

4. Поставяте етаж от „крем сирене ЕЛЕВИР“ (код АЛМА ЛИБРЕ 180311).

5.Намазвате долната част на горното хлебче с малко масло БАУРАЛИЯ (код АЛМА ЛИБРЕ 184015).

Обикновено, една порция сандвич е между 180-220гр. докато около 40%-50% от теглото е самото хлебче, а 50-60% теглото на пълнежите.

По желание на клиента може да се затопли или да се доизпече в тостера, информирайки клиента, че сандвичът е пресен.



**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ за
АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ
„ВУЗЕЛБРОД“**

Много вкусен и ароматен, тъмен традиционен австрийски хляб благодарение на комбинация от малцови Брашна. Малко количество инвертзахар осигурява трайност и свежест а малко количество зехтин осигурява вкус и еластичност за дълго време. Идеален хляб за сандвичи с луканка или немски салам, кисели краставици и всеки пълнеж характерен за страни с ниски температури.

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.

450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мѓфини, 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. ВЛАГА 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 абсорбация на вода.
210308	ВЮЗЕЛБРОТ 20% Австрийски корен, планински хляб			Пшенични брашна се срещат с ечемични и ръжени малцови брашна за производство на селски планински австрийски хляб.	База/тесто с 80% вода .много гъвкава и мека структура за много ароматен вкусен хляб. много добра база/тесто за хлеботорения и закуски с голяма трайност. Примерна доза за хляб : 1к. вюзелброт, 4к. брашно 100гр. мая, 4к. вода За гризини , закуски и други хлеботорения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Нормандия. Стек 12бр. X 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180311	Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5% - Нормандия. Стек 10бр. X 1,36 кг.			Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210308 УРЗЕЛБРОТ- WURZELBROT

Концентрирана смес за производство на хляб тип селски от Австрия и Мецово.

Състав: **пшенично брашно** – специална фракция, **глютен от пшеница**, сол, **пшенична закваска** на прах, декстрози, **малцово ечемично брашно**, **малцово ръжено брашно**, суха мая, подобрител на брашното: аскорбинова киселина, ензими.

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	338KCAL (1413KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,9гр. 03.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	51,1гр. 6,6гр.
ПРОТЕИНИ	26,3гр.
СОЛ	1,55гр.
НАТРИИ	3,2гр.

Приложение: Смес за производство на хляб тип селски от Австрия и Мецово. Подходяща за тъмна чиабата. Придава богат характерен вкус и открита структура на меката част.

Начин на употреба-примерна рецепта:

УРЗЕЛБРОТ- WURZELBROT	1.000гр.
Брашно тип М жълто	4.000гр.
мая	100гр.
Киселинност KOMPLET RYE SOUR	50гр.
Вода	3.600-4.000гр.

Месите всички продукти заедно в миксера на първа скорост за 3 минути и след това на втора скорост за 10 минути. Поставете тестото в квадратен съд, който предварително сте го намазали с олио.

Температура на тестото: 24 – 26° С

Почивка (междинна ферментация) на тестото един час на стайна температура.

След почивката на тестото го поставете на работната маса, която предварително е поръсена с много брашно.

Нарязват се на размери по ваше желание. Поставете в съд и печете веднага.

Печете (с пара) : температура : 220 - 230° С

Време : 20 – 40 минути (в зависимост от размера)

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.

Сертификати :

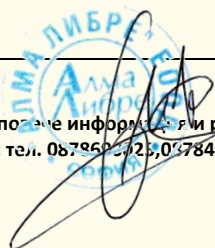


Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0678603423, 078444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

180301 **МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.**
ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : карагенан Е407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир” – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир” е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	336KCAL (1384KJ)
МАЗНИНИ	35,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,6гр.
Транс мазнини	1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	2,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
НАТРИЙ	30mg.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

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

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

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

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

180311 - КРЕМ СИРЕНЕ 34% масленост CREAM CHEESE

Състав: Пастъоризирано мляко и пастъоризирана 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





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%

протеин 13%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% -

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. 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



