

ХЛЯБ® *плюс*

Издание на Федерацията на хлебопроизводителите и сладкарите в България



Йогофайн 50 на немската фирма KOMPLET е готова за употреба сладка смес за производство на вкусни ароматни традиционни козунаци. Изключително лесна за употреба с винаги стабилни резултати. Възможност за разнообразни приложения.

Йогофайн 50

готова смес
за оригинални
козунаци с
превъзходно
качество



Ева вина проста!

Alma Libre

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

гр. София 1346, кв. Волуяк, ул. Зорница 99
тел. 02/9379999, 9379952, факс: 02/9379998, 9346726
e-mail: almalibre@mail.bg, www.almalibre-prof.com



Главният сладкар на „Атинския гастрономичен център“ Георгиос Коситчук предлага традиционна рецепта за козунак от серия „Иновация и традиция“

Традиционен козунак

Начин на приготвяне

Разбъркват се в миксер с бъркалка всички материали заедно на първа скорост за 1 минута и за 8 минути на втора скорост.

Температура на тестото: около 25°C

Оставя се тестото да почине за 45 минути, след което се нарязва на парчета по 250 грама. Оформя се като багети и се плете по две или три заедно.

Втасване при температура 30-35°C за 45 минути (в зависимост от размера). При липса на втасвателна камера, оформените козунаци се оставят близо до печката, покрити с найлон за 50 минути.

Пече се при 160°C за около 45 минути.

Основна рецепта за козунаци: 1000 г Йогофайн 50 КОМПЛИТ, 1000 г брашно тип 500, 600 г масло Бауралия 82%, 150 г прясна мая, 400 г яйца, 500 г вода, 100 г захар, 5 г ванилия, по желание: 5 г мастика и 5 г махлеп или 10 г Апито портокал.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ:

Лешников пълнеж с Nut Filling - KOMPLET

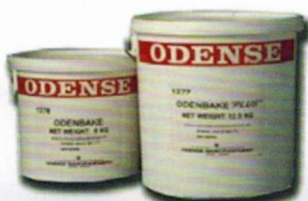
Разбъркваме 1 кг лешников пълнеж драй нат филинг – КОМПЛИТ с 600 мл вода в миксер за 30 секунди

Бадемов пълнеж Оденбейк - ОДЕНС

Разбъркваме 1 кг бадемова паста Оденбейк - ОДЕНС с 500 мл вода в миксер за 30 секунди

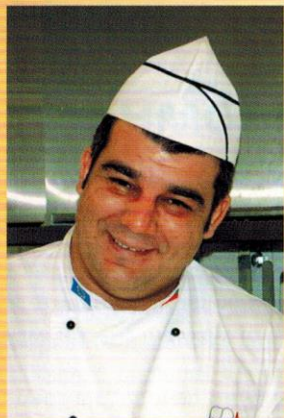
Лешниково-бадемов пълнеж с Nut Filling KOMPLET и Оденбейк - ОДЕНС

Разбъркваме 1 кг лешников пълнеж драй нат филинг - КОМПЛИТ със 700-750 мл вода. След 10-15 минути добавяме 500 г бадемова паста Оденбейк - ОДЕНС.





Предложенията на майсторите



Главният сладкар на „АЛМА ЛИБРЕ Консултантски център“ Бойко Владимиров предлага иноваторски глазури и пълнежи за козунаци.

Традиционно козунаците се поръсват отгоре с кристална захар и се пълнят с шоколад или мармалад. През последните 15 години в Европа се налага нова тенденция. Запазва се вкусът на козунака като основа, но се появяват нови интересни пълнежи и глазури, които обогатяват вкуса на козунака и изненадващо променят визията. Вече масово до традиционните козунаци се появяват и новите - с привлекателния си вид, осигуряващ на клиентите по-богат и разнообразен избор.

Козунак с глазура от лешниково-какаов крем АРТЕМИ на ПАМИ

Всичките кремове на ПАМИ от сериите АРТЕГУРМЕ (битер, ночиола, бял), АРТЕКРЕМ (битер, лешников, бял), МУЛТИКРЕМ (ягода, банан, портокал, лимон и др.) са идеални за глазура на козунаци. Глазурата запечатва козунака, затваряйки всичките аромати и свежест на козунака. Глазурата по естествен път дава много по-голяма трайност на изделието.

Поставете изсъхналия козунак върху скара и заливайте с топлия крем, движейки скарата с козунака, за да се излее кремът равномерно (по-добре да не се ползват шпакли, за да се залее кремът естествено върху козунака).

Друг начин: тункване на козунака в разтопения крем.

Съвети: Глазурите може да бъдат едноцветни, двучетни с декорация от филирани ядки, крокан ядки и други продукти. За по-дебела глазура използвайте разтопен крем на около 40°C, докато за по-тънка глазура - на 45°C.

За козунак около 600 г е необходим крем за глазура около 200 г.

Модерна тенденция: След като залеете върху изпечения козунак тънката заливка от лешниково-какаов крем АРТЕМИ или АРТЕГУРМЕ, поръсватے върху крема с печени карамелизирани крокан бадеми или фъстъци на ПАМИ и с пудра нехидратирана захар на КОМПЛИТ. Козунакът получава изключително привлекателна визия и невероятен хрупкав вкус.



Солунски козунак от



Безспорно в България се произвеждат невероятни козунаци! Почти всички производители продават по хиляди козунаци, благодарение на майсторството и технологията, която всеки притежава.

Козунакът от великденски „божи хляб“ постепенно се превръща в сладкиш с целогодишни продажби.

Обичаме козунака в България, така както обичат немците цолен, италианците - панетоне, французите - бриош, гърците - цуреки, румънците - кудунак и т.н.

Потребителите търсят разновидностите на тези козунаци и вече започна тенденция на представяне и продаване на всички тези и много други разновидности под общото наименование КОЗУНАК.

Ние от АЛМА ЛИБРЕ, решихме тази година да представим тайните на известния на всички **СОЛУНСКИ КОЗУНАК**.

Първа тайна: брашното трябва да бъде много силно. Затова освен обикновено брашно добавяме равно количество ЙОГОФАИН на КОМПЛИТ. Ще се получи здрава и стабилна структура.

Втора тайна: Краве маслото 82% БАУРАЛИЯ е основната мазнина, с която се работи солунския козунак. Смесвайки 1/3 от това масло с масло ФЕРМЕНТЕ 100% масленост, се придават невероятни аромати.

Трета тайна: Много малко количество от традиционните подправки:

- Махлеп (2-3 г)
- Какуле (1-2 г)
- Мاستиха хиос (1 г)

Те осигуряват богатите аромати, които усещаме всички вървейки по солунските тротоари около сладкарниците.

Още няколко тайни :

- начинът на месене
- начинът и момента на включване на мазнините
- начинът на разтваряне и ферментация на маята
- начинът на включване на подправките, махлеп, какуле и мастиха хиос

- начинът на месене, за да се получат конци и здрава структура

- начинът на намазване с яйцата и декорацията
- начинът на изпичане и опаковане
- пълнежите и заливките.

Всичките тези детайли образуват тайните на солунския козунак!

Обадете се на технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ, за да ви снабдят с необходимите продукти: ЙОГОФАИН и маслата БАУРАЛИЯ 82% и ФЕРМЕНТЕ 100%, за да ви осигурят подправките: МАХЛЕП, КАКУЛЕ и МАСТИХА ХИОС, и да ви предоставят подробно цялата технология на солунския козунак.

АЛМА ЛИБРЕ консултантски център
тел.: 0878690025, 0878984887, 0878515026



CONFECTIONARY



Chocosilk Cover & White Silk Cover

Οι επικαλύψεις που αναδεικνύουν τα τσουρέκια σας!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER θα απογειώσουν τα τσουρέκια σας, χαρίζοντάς τους **άψογη εμφάνιση** και **εξαιρετική γυαλάδα**. Σε δύο λαχταριστές γεύσεις, **κρέμα κακάο** ή **κρέμα λευκή** με βούτυρο κακάο για εξαιρετική πλήρη επικάλυψη και διακόσμηση, οι νέες επικαλύψεις της Siebin είναι επίσης ιδανικές για κέικ, βασιλόπιτες, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα** και έχουν **μεγάλη σταθερότητα σε υψηλές θερμοκρασίες**. Με τις επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER, θα χαρίσετε στα τσουρέκια σας την επικάλυψη που τους αξίζει!



CODA

KONTA AEBE

Α΄ Υγίες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Tηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694

info@konta.gr • www.konta.gr

Siebin