



## ПЕН ДЕ КАМБАН СЕМОЛИНА

### РЕЦЕПТА

<b>330104</b>	<b>"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно</b>	<b>800гр.</b>
<b>330102</b>	<b>ФАРИНА ЗЕРО брашно</b>	<b>1000гр.</b>
<b>210302</b>	<b>Германска ръж 997</b>	<b>100гр.</b>
<b>330120</b>	<b>„Африкана”- пълнозърнесто брашно от мека пшеница</b>	<b>100гр.</b>
	Мая	бгр.
	Вода	1350гр.
	Сол	40гр.
<b>210218</b>	<b>БЮКЕР 100</b>	<b>140гр.</b>

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за за 10 минути на бавна скорост и за 4-6 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото :  $\pm 24 - 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация (почивка) на тестото:  $\pm 45$  минути
- Згъваме тестото и почива за втори път  $\pm 45$  минути.
- Нарязваме на парчета по желание, около 600гр или 900 гр..
- Ферментация : Температура:  $33^{\circ} \text{C}$     Влага(r.h) : 70 – 80%    Време: 45 минути / камера за втасване /
- Печене с пара: Температура :  $\pm 240^{\circ} \text{C}$  и сваляме на  $210^{\circ} \text{C}$   
Време : 60 минути (в зависимост от теглото)



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЕН ДЕ КАБАН

Представяме ви един многозърнест хляб „ПЕН ДЕ КАБАН”. Който е със силно изразен селски характер и се характеризира с плътна еластична средина и много тънка хрупкава кора. Комбинацията от различни брашна от различни семена и ръжено-пшеничната закваска Бюкер 100 ни даван много индивидуален характер, вкус и аромат на крайното изделие.

**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	<b>ФАРИНА ЗЕРО</b> брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлябарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
330120	<b>"АФРИКАНА" -</b> <b>тъмно</b> <b>пълнозърнесто</b> от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
330104	<b>"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО</b> 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.
210302 210303	<b>РЪЖЕНО брашно</b> <b>Пълнозърнесто</b> <b>от Германия</b> тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)			Пълнозърнеста германска ръж, фино смляна (997) или по едро (1150) за приготвяне на различни видове хляб и хлебни изделия . ПРОТЕИНИ 8,31% ВЛАГА 14,00%	За производство на тъмни ръжени хлябове с големи здравословни характеристики и много развити природни качества. Много вкусове и природни аромати. Гледайте характерна рецепта: <a href="https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M">https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M</a>

**Код 210218 БЮКЕР 100**  
**Натурална течна квас**  
**от ръж**  
**готова за употреба**



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки.
  - 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове,  
и всеки хляб с традиционен характер.
  - 3.Богати аромати и вкусове точно като на  
традиционните процедури.
  - 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100)
  - 5.Много голяма трайност на крайните изделия
  - 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни  
процедури
  - 7.Винаги стабилно качество
- НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 210218

**БЮКЕР 100****Натурална квас готова за употреба от пшеничен зародиш и семолина**

**Състав:** квас (вода, пшенични смалени продукти, брашно от пшеничен зародиш), екстракт от бренди, ръжени продукти.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	109KCAL (458KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,2гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	11гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,4гр.
ПРОТЕИНИ	3,7гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	9,5гр.

- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки.**
- 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер.**
- 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.**
- 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100)**
- 5.Много голяма трайност на крайните изделия**
- 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури**
- 7.Винаги стабилно качество**

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР 100 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 100, от 2% до 10% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

Използвайки натуралния квас БЮКЕР 100 се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втесвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. ВЪКЕР - ВОКЕР.

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





## 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%**

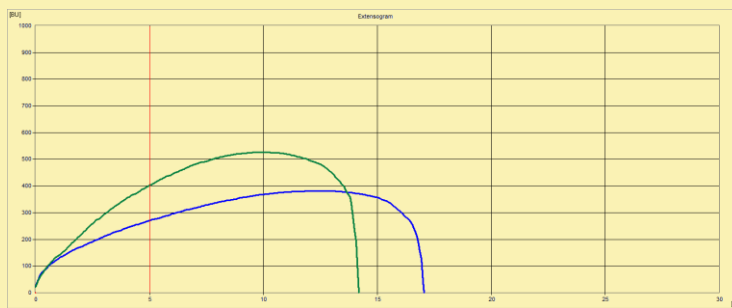
**минимум 280**

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

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



## СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330120

**БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто**

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глутен, естери, аскорбинова киселина, амилаза, енземи.

**Приложение:**

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

**ВЛАГА 14,00%**

**ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%**

**ПЕПЕЛ 2,50%**

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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



## 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%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

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



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210302

### ГЕРМАНСКА РЪЖ 997

Състав: ръжено брашно.

Приложение: ръжено брашно, за всяка употреба

Пепелно съдържание 997

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	316KCAL (13237KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,14гр. 0,161гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,78гр. 6,232гр.
ПРОТЕИНИ	7,39гр.
ФИБРИ	6,9гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. РУНИНГЕН Т ДАС МЕЛ – Германия

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





**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** : Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ** : Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ** : Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ** : По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ** :
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ** : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.

Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.

Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»**  
**и «Атинския гастрономичен център»**  
**непрекъснато с нови иноваторски продукти,**

**нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**