



ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330101	Супер силно брашно	1.000гр.
	Вода	+/- 800 гр.
184015	масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Мая	100гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичко заедно за 3 минути на първа скорост и за 8-10 на втора.
- Температура на тестото : $\pm 24-25^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути
- Режим на парчета по желание (60 – 80 гр.)оформяме топки и поставяме в тава или за по-добри резултати в специални метални форми.Намазваме си ръцете с масло БАУРАЛИЯ и натискаме по средата на топката оформайки гнездо.
- камера за втасване (пруфер) : $30-32^{\circ}\text{C}$ – влага 70-80% . за 60-75 минути.
- Намазваме с яйце преди печене.
- Печем на предварително загрята хурна на 190°C за 20-25мин.

Сос/ крем:

184002 Екстра драй масло 82% BEURALIA

Пълнеж:

Пилешко филе
Кашкавал
Салата айзберг



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

Лек, ефирен и много вкусен „Оригинален Бриош“. С така характерната пухкава вътрешна структура и тънка мека кора. Много подходящ както за хлебни, така и сладкарски изделия. Най- предпочитаната питка за хамбургер. При правилно съхранение със срок на годност до 6-7дена.

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

БРИОШ ПОЛУИЗПЕЧЕН ЗАМРАЗЕН

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330103	Сладкарско брашно	1.000гр.
	Мая	100 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Вода	+/- 800 гр.
210111	PB-80	15 гр.

(за по-добри резултати, препоръчваме СУПЕР СИЛНО БРАШНО код 330101)
(вместо масло БАУРАЛИЯ може да се използва маргарин СУПЕР POP код 180108)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измесваме в тестомесачка всичко заедно за

- 3 минути на първа скорост и за 6-8 на втора.

Температура на тестото : $\pm 24-25^{\circ}$ C

- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути

- Режим на парчета по желание (60 – 80 гр.)
оформяме топки и поставяме в тава или за по-добри резултати в специални метални форми..

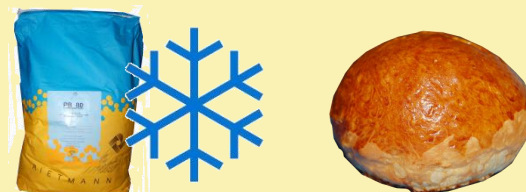
Намазваме си ръцете с масло БАУРАЛИЯ и натискаме по средата на топката оформайки гнездо.

Пълните със смес от сирена и затваряте отгоре с малка топка бриош.

(предложение-рецепта за смес от сирена : сирене 250гр, гауда 250гр., ригато 250гр., кашкавал 250гр., яйца 1бр., 250гр.бешамел HOPLA.)

- камера за втасване (пруфер) : $30-32^{\circ}$ C – влага 70-80% . за 60-75 минути.

- Намазваме с яйце преди печене.

Печене на полуизпечени-замразени :**ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ**

200 о C за 9 минути.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -5° C опаковаме и съхраняваме на -18° C.

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

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Намазваме с яйце преди печене.

Поставяме замразените БРИОШ в загрят конвектомат на 200 о C.

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

ПРИГОТВЯНЕ НА сандвич „БРИОШ КРЕМ СИРЕНЕ - КОЛБЕСИ“.Доизпичане на замразени полуизпечени „БРИОШ с пълнеж сирена“.

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „БРИОШ с пълнеж сирена“.

колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о C и доизпичате за 6 минути.

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

БУРГЕР ВЕЛВЕТ – БРИОШ ЕКОНОМИ

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	5.000 гр.
330118	Брашно СУПЕР ЕЛЕФАН	5.000 гр.
	Захар	700 гр.
180108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК или масло БЕУРАЛИЯ	1.600 гр.
	Яйца	500 гр.
210347	Подобрител ВЕЛВЕТ	200гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР	4.500 гр.
	Вода	500- 800 гр.
	Сол	125 гр.
	Мая	800 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 минути на бавна скорост и за 5 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24^{\circ}$ C
- Междинна ферментация на тестото: $\pm 5-15$ минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 80 гр. оформяме сферично и почиваме за още 15мин.
- Втасване /: Температура: 33° C Влага(r.h) : 75 – 80% Време: 50 минути
- Печене С ПАРА: Температура : $\pm 220-230^{\circ}$ C и намаляваме на 210-220oC
- Време : 15 минути

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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава стуктура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
270101	БРИОШ КОМПЛИТ 50% (съдържа яйца на прах) 10кг.			Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори, пшеничен глутен, брашно от лупина, гликозен сироп, пшенична закваска на прах, ензими,	Смес за маяно тесто БРИОШ, готова за употреба със или без пресни яйца. С краве масло.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.	 		82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най-плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)



Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

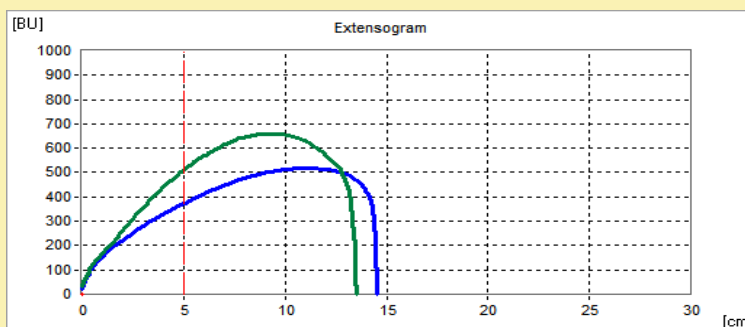
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 270101

БРИОШ - ВРИОШ

Сладка смес за маяно тесто, бриош

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Рецепта
КОМПЛЕТ БРИОШ	1000гр.
Силно брашно	1000гр.
Вода (около)	800гр.
Прясна мая	100гр.
Масло 82% или мек маргарин супер рор	300гр

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

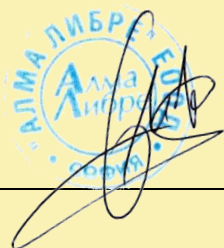
Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа GMO 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.**

КОД 210347

ВЕЛВЕТ. Доза 1-2% върху брашното.

Подобрител за меки хлябове, ХАМБУРГЕРИ.

Опаковка 3к., 25к.

Основан на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими

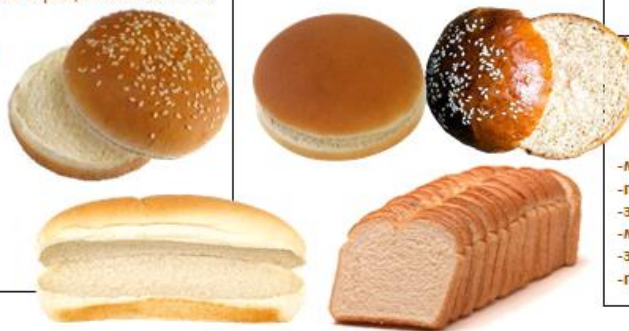
За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банс)и за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека еднородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на снък / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

Героят за успешни :

- BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ
- BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ
- HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ
- TOAST/ТОСТЕРЕН ХЛЯБ



Специален подобрител за меки въздушни хлябове и малки хлебчета като бургери, хотдог, бриош и др.

Подобрителят ВИТАЛ, е основан на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими с присъствие на натурални емулгиращи съставки: E471 моно и диглицериди на мастни киселини E481 натриев стеароил-2- лактилат които осигуряват пълна и плътна хомогенизация и в резултат на това :
-много мека велурена вътрешност
-плътна въздушна вътрешност
-тънка и мека коричка

Само 1-2% върху брашното от продукта „ВЕЛВЕТ“ код 210437

- е достатъчно за крайни продукти с:
- много тънка мека кора
 - пореста, еднородна, гъбеста вътрешност
 - здрава структура с еластичност
 - много лек и приятен вкус
 - здравословен и ароматен резултат
 - голяма трайност (без консерванти)