

**СЛАДКИ РОЖКОВ ГРИЗИНИ СЪС ШОКОЛАДОВИ КАПКИ**

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	6000 гр.
210356	РОЖКОВ брашно	4000 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА олио (по желание екстра върджин зехтин КАЛАМАТА)	3000 гр.
	Бяло вино	3000 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР ПОР	1 500 гр.
210304	ТЕЧЕН ЕЧЕМЧЕН МАЛЦ Захар (по желание кафяв)	200гр. 1000 гр.
182603	Набухвател бейкин паундер.BAKELS	300 гр.
182303	Бренди 40о Brandy LUXARDO	500 гр.
181403	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ	1000гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме малца, маргарина, захарта, олиото, бялото вино и брендито докато се хомогенизира добре като крем.
- Добавяме брашното, брашното от рожков и набухвателя бейкин паундер. Месим докато да се оформи хомогенизирано, еластични тесто. Накрая добавяме и шоколадовите капки и месим още 1-2мин.
- Нарязваме на парчета по желание (обикновено 20-25гр.) и формираме в характерната форма.
- Печене : Температура: 210° С Време: 25мин
- ПО ЖЕЛАНИЕ: След изпичане ги потапяме в глазура (много подходящи са глазури на Пами от серията АртеБис погледнете каталог № 1 на Алма Либре сте. 43, затопляте до 30-35° С и ползвате), и поръсваме с Кас-Кас (погледнете каталог № 3 на Алма Либре сте. 75-78)
Забележка :Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ****СЛАДКИ РОЖКОВ ГРИЗИНИ СЪС ШОКОЛАДОВИ КАПКИ**

Много богати на разтворими фибри гризини от натурално рожков брашно и високопротеиново пшенично брашно с крем от натурални растителни мазнини от слънчоглед и рапица, вино и бренди се оформят ЗДРАВΟΣЛОВНИ БОГАТИ НА ВКУС И АРОМАТИ ГРИЗИНИ, впечатляващи на визия и с голяма трайност. Термоустойчиви шоколадови капки, ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ и кафява захар осигуряват лек и много приятен сладък вкус, иновативен за структурата на гризините.

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.

210356	РОЖКОВ		<p>РОЖКОВИЯ ХЛЯБ CORAB50, е основан на рожково брашно (14%). Като заместител на какао осигурява изключителни здравословни характеристики и много приятна шоколадова визия БЕЗ никакви негативи. Леко изпечени и смлени плодове от рожково дърво съдържат природни монозахариди, полезни за организма.</p>	<p>ОБОГАТЯВАНЕ НА ГАМАТА, РАЗНОВИДНОСТ С ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВИЗИЯ, НЕПОВТОРИМИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ</p>
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг		<p>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.</p> <p>ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.</p>	<p>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.</p> <p>falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%</p>
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.		<p>Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива.</p> <p>Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.</p>	<p>Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините.</p> <p>Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини</p>
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС		<p>НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното</p>	<p>Изключително силен продукт, съдържа :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.		<p>Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години.</p> <p>За всяка гастрономична цел.</p>	<p>-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.</p>

СПЕСИФИКАЦИЯ

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 абсорбция 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)

абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%

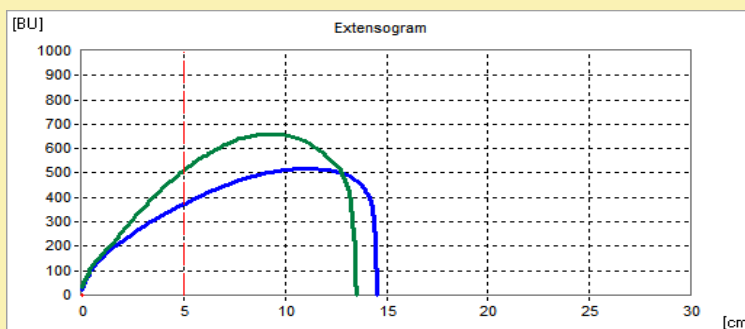
Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116

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





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио**BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.
100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши.●
A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.
Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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: 180603

**НАБУХВАТЕЛ
BAKING POWDER**

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

Приложение:

BAKING POWDER е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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: 182303

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ
БРАНДИ 40%vol.**

BRANDY 40o

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052KJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

