



ТОСТЕРЕН ВИТАЛ МНОГОЗЪРНЕСТ KOMPLET

330102	ФАРИНА ЗЕРО	6000гр.
	Вода	5200гр.
210343	ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ	4000гр.
180101	Супер рор - мек маргарин	600гр.
	Прясна мая	320гр.
	Захар	200гр.
	Мед	150гр.
210102	Подобрител ОПТИМАКС	100гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и за още 6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото : $\pm 27^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото около 10 минути
- За форма от 500гр. ни трябва 650гр. тесто.
Оформяме и поставяме в форма.
- Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h) : 70%
Време: 35 – 45 минути
- Печене: 40мин.
- Температура в начало $230-240^{\circ}\text{C}$ с малко пара и после на 190°C



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

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТОСТЕРЕН ВИТАЛ МНОГОЗЪРНЕСТ

Представяме Ви един функционален, многозърнест „Тостерен хляб Витал“. Много пухкав, с тънка еластична кора и голяма трайност. Богат на витамини, антиоксиданти и много фибри.

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.

210343	МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг. „ВИТАЛ“ 50%			Пухкави многозърнести хлебни изделия и хлеботворения с ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ, ПРЕВЪЗХОДЕН ВКУС и всички характеристики на многозърнести хлябове :	1. извор на енергия 2. условие за диета 3. богат на разтворими фибри 4. големи антиоксидантни способности 5. развива и запазва костната система 6. пази от анемия и съхранява зрението 7. контролира кръвното налягане 8. запазва нервната система
180108	Рор индустри мек маргарин 80% кашон 4бр.Х 5кг.			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен 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 ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%
КОД 210102	<u>ОПТИМАКС.</u>			<u>Доза 0,75-1% върху брашното.</u> Подобрител за обща употреба ПО БЪРЗО И ПРАВИЛНО ВТАСВАНЕ, ПОВЕЧЕ ОБЕМ, ПО ДОБРА ВИЗИЯ.	Многофункционален подобрител за производството на пшенични продукти. За бързо и голямо производство особено за бързо втасване. Осигурява силна структура и добро набухване при печене. Осигурява тънка , гладка и хрупкава кора, голямо набухване и здрава вътрешност.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210343

МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ

Смес за производство на многозърнест хляб с дълга трайност .

Състав:

Пшенично брашно, овесени трици, овесени фибри, пшеничен глутен, сушени мед, слънчогледови семки, сол, сусам, ечемичен малц, декстроза, DATEM (киселина тартар), подправки, обезмаслени соево брашно с лецитин, канела, екстракт от ечемичен малц, аскорбинова киселина (витамин С, частично хидрогенирано соево масло), азодикарбонамидът, L-цистеин, ензими.

Може да съдържа следи от лупина и мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	330KCAL
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5гр.
ХОЛИСТЕРОЛ	0mg
ВЪГЛЕХИДРАТИ	60гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	7гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.

Начин на употреба-примерна рецепта:

210343	МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ	5.000гр.
330101	Брашно супер силно	5.000гр.
	Прясна мая	250гр.
	Слънцогледено олио	250гр.
	Вода (около)	6500-7000гр.

Месите в тестомесачката всички продукти заедно на първа скорост за 8 минути и след това на бърза скорост за 3 минути. (тестото трябва да бъде меко).

Температура на тестото: около 27°C

Почивка на тестото : около 25 минути

Нарязвате на парчета 600гр. и поставяме в метални форми за 500гр.

втасване на температура 30°C, влага ± 70%, около 35-45 минути.

Печене за 50мин. в начало на 240° С с пара и после на 200° С.

След 2 мин. отваряме тамперите и след 5 мин. затваряме.

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
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

Продуктът не съдържа GMO 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%

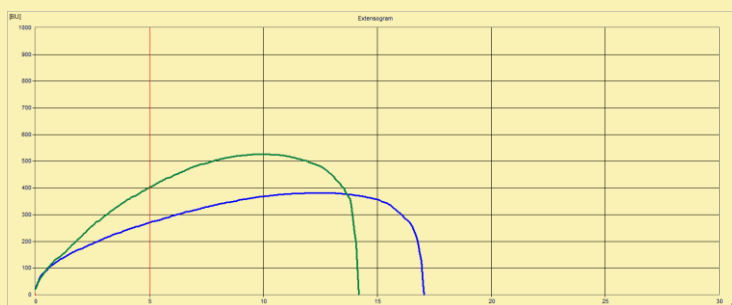
минимум 280

Energy [cm²] (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. 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: 210102

ОПТИМАКС

OPTIMAX

Подобрител за производството на бял хляб и хлебни изделия.

Осигурява много голяма скорост при производството.

Дозировка: 0,75-1% от теглото на брашното.

Състав: Декстрози, калциев сулфат E516, емулгатори тартарова киселина E472e, **пшенично брашно**, ензими, аскорбинова киселина E300.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	317KCAL (1321KJ)
МАЗНИНИ	10,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	7,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	52,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	48,5гр.
ПРОТЕИНИ	1,0гр.
СОЛ	0,01гр.

Приложение:

Многофункционален подобрител за производството на пшенични продукти.

За бързо и голвмо производство особено за бързо втасване.

Осигурява силна структура и добро набухване при печене.

Осигурява тънка , гладка и хрупкава кора, голямо набухване и здрава вътрешност.

Спомага за ускоряване на производството, придава голям обем на хлебните изделия, изключителна структура на вътрешността и тънка коричка.

Опаковка : Чувал 10кг.

Произведено във Германия. „РИТМАН” - RITMAN

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.**