



ФРЕНСКА БАГЕТА – LA PETRISSE PLANGE

Селски френски хляб.

330102	Фарина Зеро – брашно от мека пшеница	5.000 гр.
210324	ЛА ПЕТРИШЕ - La Pétrissée PLANGE	500 гр.
	Сол	110 гр.
	Мая	90 гр.
	Вода	3.500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 6 минути и за 4-5 минути на втора скорост.
Температура на тестото : ± 26°C
- Междинна ферментация на тестото: 40 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 350гр. Офармяте и поставяте в тави.
- Щоф : Температура: 32 - 33 ° C Влага(r.h) : 70% Време: 50 минути
- Печене с малко пара : Температура 230° C
Време: 25 - 30 минути



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

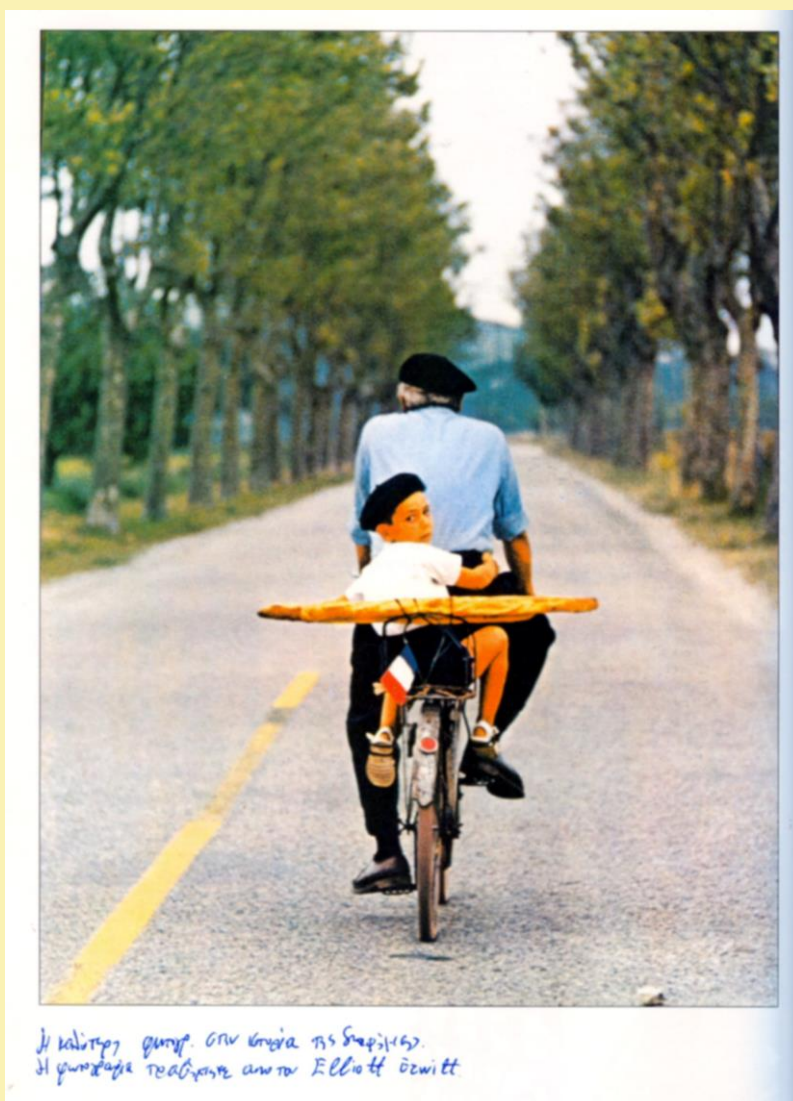
ФРЕНСКА БАГЕТА

Представяме Ви една технология за стабилно производство на традиционна „Френска багета“. Включените опушени малцови брашна (Лапатрише), освен че помагат за достигане на така характерната структура (много тънка и много хрупкава, здрава кора и пореста еластична средина), ни придават аромати на хляб печен на дърва. Една хубава багета вдига нивото на обекта.

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	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%
210324	ФРЕНСКА БАГЕТА ЛАПЕТРИШЕ 10% малцов- „на дърва“ 25кг.			Пшенични брашна и малцови пшенични брашна оформят идеален смес за френска багета с лек малцов натурален аромат, като печене на дърва.	Само 10% върху брашното и 70% вода осигуряват винаги стабилно качество на традиционни френски багети и аромат като печене на дърва. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/Ov71GVvZ8nk 



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



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%

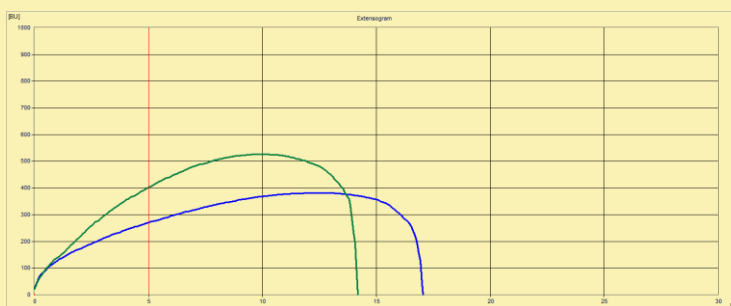
минимум 280

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



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


Код: 210324 ЛАПЕТРИШЕ - LAPETRISSE

Смес (10%) за традиционен селски френски хляб
и френска багета.

Състав: Пшенично брашно, суха мая, малцово пшенично брашно.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

РЕЦЕПТА

210333	Брашно	5.000 гр.
	ЛА ПЕТРИШЕ - La Pétrissée PLANGE	500 гр.
	Сол	110 гр.
	Мая	90 гр.
	Вода	3.500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за \pm 6 минути и за 4-5 минути на втора скорост.
Температура на тестото : \pm 26°C
- Междинна ферментация на тестото: 40 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 350гр. Офармяте и поставяте в тави.
- Щоф : Температура: 32 - 33 °C Влага(r.h) : 70% Време: 50 минути
- Печене с малко пара : Температура 230°C
Време: 25 - 30 минути

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	289KCAL (1211KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7гр. 1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,6гр. 3,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
СОЛ	2,07гр.
ФИБРИ	3,2гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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



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, 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. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. 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.**