



ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ ПАН-О-МАЙЗЕ

Смес за царевичен хляб с цели царевични снежинки.

210327	Царевичена смес Пан-о-майзе-	5.000 гр.
	Вода	2.500гр.
	Мая	100 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 5 минути и на втора за още 5 минути.
- Температура на тестото : 26° С
- Междинна ферментация на тестото: 25 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 400 - 600гр. замесваме и поръсваме за декорация от същата смес Пан – о-майзе. Препоръчително се поставят в панер и се вкарат в щоф.
- Щоф /камера за втасване /: Температура: 33 - 35 ° С Влага(r.h) : 75-80%
Време: 35-45 минути (в зависимост от теглото)
- След камерата оформяме франзели, хляб или друго по желание и печем.
- Печене : Температура 220° С
Време: ± 45 минути с пара (в зависимост от размера)



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 ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ ПАН-О-МАЙЗЕ

Представяме Ви една Европейска класика с над 30 години история. Комбинацията на високо качествено царевично брашно, бейби (мини) царевични зърна и слънчогледови семена в точна пропорция, представлява голям интерес за крайния потребител. С годините Пан-О-Майзе се превърна в аналог на царевичен хляб по пекарните в Европа.

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.

210327	ПАНОМАИЗ 100% ИСПАНСКИ ЦАРЕВИЧЕН 25кг.			<p>Готова смес за царевичен хляб, гризини и царевични хлеботворения с бейби царевични зърна и слънчогледови ядки.</p> <p>Много бързо и винаги стабилно производство. Много здрава царевична структура, силен цвят и много приятен мирис.</p>	<p>Примерна доза за хляб : 5к.паномайз, 100гр. мая, 2,5к вода За гризини и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.</p> <p>Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/HxYkRDLgnY0</p> 
--------	--	---	---	--	---



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код:210307 ПАН-О-МАИЗЕ PAN-O-MAIZE

Смес за царевичен хляб и гризини
с обемни царевични фибри.

Състав: Пшенично брашно, гризини с обемни царевични фибри (15%), слънчогледови ядки, глутен от пшеница, мая на прах, сол, царевична грис, емулгатори E472e, E322, декстрози, обезмаслено мляко на прах, подобрител за брашна: ензими E300.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1575KJ)
МАЗНИНИ	4,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	66,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0гр.
ПРОТЕИНИ	14,6гр.
СОЛ	1,90гр.
ФИБРИ	3,8гр.

Приложение: Смес за царевичен хляб и гризини с обемни царевични и слънчогледови фибри. Лесни за употреба с отличен резултат.

Начин на употреба-примерна рецепта:

ПАН-О-МАИЗЕ PAN-O-MAIZE	5.000гр.
мая	100гр.
Вода	2.500гр.
мая	140гр.
общо	7.600гр.

Месите в миксер на първа скорост за пет минути и след това на втора скорост за още пет минути.

Почивка (междинна ферментация) на тестото 25 минути

Втасване: време 35-45 минути.

Печене: Температура : 220° C

Време за печене : 45 минути с пара

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.

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 желанния 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 желанния 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.**