



Пълнозърнест МИЛИ ХАЛКИДИКИС „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“

РЕЦЕПТА

330120	„Африкана“ - пълнозърнесто брашно от мека пшеница	7.000 гр.
	Вода (студена)	6.500 гр.
330104	„Фарина Зеро“ - силно, фино брашно от мека пшеница	3.000 гр.
	мая	250 гр.
	сол	200 гр.
210205	„Джерме“ - суха закваска от пшеничен зародиш	150гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

В тестомесачка, всичките продукти заедно, 10 минути на бавна скорост и около 3-4 минути на бърза скорост.

Температура на тестото максимум 26 °С

Междинна ферментация: 20 минути

Нарязваме на парчета по 540гр.

Втасване : Температура: 33-35 °С Влага(r.h) : 70-75 % време: 45 минути

Печене: Температура : ± 230°С в началото след което сваляме на 210°С за около 20 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

Пълнозърнест МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ са от висококачествени пълнозърнести брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“, като са смлени изцяло зърната, ендосперма, трици и зародиш като едно цяло, както по едно време. Ползвайки пълнозърнесто жълто брашно от твърда високопротеинова пшеница оформяме натурални закваски БЮКЕР и осигуряваме много богати вкусове и аромати, натурално както само природата може да създаде.

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „анализи“ 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 глютен 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 хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
210205	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др 3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш. 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок Гледайте филм/рецепта:

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ ХЛЯБОВЕ „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ :

1. Решават проблемите при червата

Фибрите на триците не се усояват, използват се от червата като адсорбент намалявайки риска от запек. Триците са полезни за храносмилателната система, запазвайки от рак и други болести на дебелото черво. Премахват токсините.

2. Осигуряват благополучие и повече енергия

Зародиша и триците, съдържат протеини, витамини (B,E) и елементи(калций, магнезий, фосфор) които са извор на енергия отстранявайки умората и депресията. Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ имат нисък Гликоличен индекс (около 65), въглехидратите се превръщат много бавно в глюкоза и осигуряват повече енергия, сила и условия за диета.

3. Осигуряват сваляне на килограми

Фибрите на триците са НЕРАЗТВОРИМИ, дават чувство за наситност, претискат мазнините и помагат за тяхното премахване. Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“, съдържат много по малко глютен от белите хлябове, факт важен за сваляне на килограми.

4. Понижават холестерола и кривното налягане

Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ съдържат магнезий, калий, микроелементи и витамини помагачи решително за нормализиране на нивото на кръвната захар, намаляват кръвното налягане и ограничават решително затлъстяването.





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%

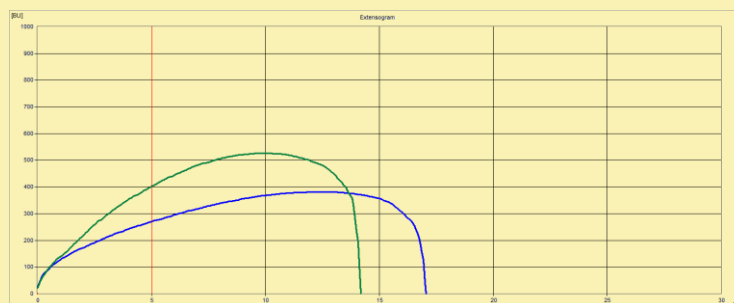
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбция 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. 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



СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глютен, естери, аскорбинова киселина , амилаза, енземи.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 2,50%

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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: 210205

ДЖЕРМЕ

Натурална суха квас
от житни зародиши готова за употреба
Дехидрирано , идеален за хлебните изделия.

Състав: брашно, натурално култивирана квас от житни зародиши .

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
-----------------------------------	------------------

Приложение: Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на бял хляб.

ЕНЕРГИЙНОСТ	311KCAL (1283KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,9гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	4,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
ВОДА	0,02гр.
ФИБРИ	6,6гр.
НАТРИЙ	0,01гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: **ДЖЕРМЕ** (натурална ръжена квас сушена на прах), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете **ДЖЕРМЕ**, от 1% до 5% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас **ДЖЕРМЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. **ДЖЕРМЕ** добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1 -5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

СЪВЕТ: *направете вашия хляб*

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР **ДЖЕРМЕ** – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Опаковка : Чувал 10кг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - ВOKER.

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, 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.**