



## ЗЛАТНА ЧИАБАТА ПАНАДЕРО

### РЕЦЕПТА

<b>330106</b>	<b>"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно</b>	<b>10000 гр.</b>
	сол	200 гр.
	мая	150 гр.
	Вода (10° C)	7500 гр.
	Зехтин	500 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**ИЗМЕСВАНЕ :** Всичките продукти заедно в тестомесачката, 5 минути на бавна скорост и около 10 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото :  $\pm 25 -27^{\circ}\text{C}$
- Междина ферментация около 60-90 мин. в намазан с зехтин леген, покрит с фолио.
- Нарязваме на парчета и оформяме хлябове.
- Поръсваме с жълто брашно **"ПАНАДЕРО"**
- Втасване : Температура:  $35^{\circ}\text{C}$  Влага(r.h) : 77 % време: максимум 25-40 минути
- След втасването режим от горе хляба или с 3 диагонали или с едно по дълбоко нарязване.
- Печене: Температура :  $\pm 215^{\circ}\text{C}$  пара за 10 минути и още 35 минути на  $200^{\circ}\text{C}$



### **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 ЗЛАТНА ЧИАБАТА

Представяме Ви една класическа технология за направа на „Чиабата“. Комбинацията на високо качествени суровини, брашно от 100% твърда пшеница и Зехтин екстра върджин каламата корони, ни дават така характерната структура (много тънка хрупкава кора, и мека средина със симно изразени шупли), вкус и аромат. Чиабатата е едно от най- използваните и разпространени хлебни изделия, затова една хубава чиабата безспорно би вдигнала реномето на всеки обект.

## 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.

330106	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност.</p> <p>от стъкловидна гръцка твърда пшеница.</p> <p>ВЛАГА 14,00%</p> <p>ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5%</p> <p>ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>Отличителният природен аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.</p>
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН.Спартанско съкровище. Метална тенекия 5лт.			<p>Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата.</p> <p>За чабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.</p>	<p>Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин</p> <p>Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Киселинност &lt;0.4%, без транс мазнини</li> <li>-Неповторим вкус и аромат</li> </ul>





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330106

**БРАШНО : "ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно**

Състав: **брашно** от твърда пшеница, **глутен**, суха закваска, малц, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

### Приложение:

**много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност, получено от високопротеинова смяна ТВЪРДА ПШЕНИЦА.**  
Отличителният природен аромат на натурален квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.

**ВЛАГА 14,00%**  
**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	70,2гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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



**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.**