



ПЕИНИРЛИ СНАК - ЛАПЕТРИШЕ

330102	ФАРИНА ЗЕРО	3.000 гр.
210324	ЛА ПЕТРИШЕ - La Pétrissée PLANGE	300 гр.
184002	Масло 82% Бретански - БАУРАЛИЯ	150 гр.
450101	Зехтин „ЛАДИ“.	150гр.
	Захар	60гр.
	Сол	60 гр.
	Мая	30 гр.
	Вода	2100 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 5 минути и за 5 минути на втора скорост.
Температура на тестото : ± 26°C
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути

ЗА ПЕИНИРЛИ :

- Нарязваме тестото на парчета по 30-40гр. или 120-140гр. покриваме добре с фолио и поставяме в хладилника 5-6оС между 3чаша и 24 чаша.
- Поставяме пълнеж, оформяме лотки и печем на 240оС 8-15 мин. в зависимост от размера.

ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ: Всеки вид кашкавал, сирене, моцарела. Малко колбаси по желание. Малко масло БЕУРАЛИЯ от горе, след печене.

КРЕМ КАШКАЧАЛ-ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ:

Кашкавал (настурган) 500гр.
Бешамел комплит (приготвен) 200-400гр.

Първо, приготвяме бешамел

Код 183602	Бешамел	300гр.
	ВОДА	1000гр

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместът стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда. След десет мин. хомогенизираме с настъргания кашкавал и ползваме като пълнеж



ЗА ПИЦА :

- Щоф : Температура: 33 - 35 °С Влага(r.h) : 75% Време: 10 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА “ПЕИНИРЛИ ЛАПЕТРИШЕ“

ЛАПЕТРИШЕ е комбинация главно от малцови пшенични брашна от мека и твърда пшеница осигуряващи природни аромати и вкусове (като печене на дърва). Зехтина и маслото в това тесто придават богати вкусове, необходима еластичност и заключват влагата за да имаме повече свеж и трайност. С това тесто, може да оформим стотици хлеботорения.

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

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 ± 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

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 - KOMPLET.

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чиабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <math><0.3-0.8\%</math>, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА. (brassica napus) Пластмасова опаковка 17,45лт.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ , тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина каш. 46р.Х5кг.			За всяко маляно, бутер и бисквитено тесто : козунаци, бриош, хлебчета, гевреци, баници, кори, бисквити и др. (от вашата рецепта намалявате 20% мазнината и увеличавате 25% водата)	Осигурява на крайните изделия: -Двоен срок на годност. -Здрава структура и дълга хрупкавост. -Много икономичен краен резултат. -Няма тежки-мазни остатъчни вкусове -Не покрива натуралните аромати на другите продукти.
180201	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг.			Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове краваи, сладки на фурна, кураби, козунаци и бриош. За сиропирани сладки! Подходяща за готвене!	Много лесни за употреба, с гранулирана структура осигуряваща приятна структура на крайните изделия. Лек вкус и природни аромати, (комбинация на палмови, слънчогледови и памучни мазнини)
180202	Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло. Тенекия 16кг.				С 5% екстракт масло /ферменте/ за лек вкус на прасно масло.

КРЕМ БЕШАМЕЛ -СЪРЦЕТО НА УСПЕХА

Както основният сладкарски крем е главния „герой“ при сладкарството, така **КРЕМ БЕШАМЕЛ** е соления „герой“ на кремове.
Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремва структура , **КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ**, за всяка сладкарска и готварска нужда.



ЗА ГОТВАРСТВО

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел **КОМПЛИТ** с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

БЕШАМЕЛЪТ е готов за използване като готварска заливка, може да поеме всеки вид сирена или друго и да се изпече като заливка или пълнеж на всеки вид ястие.



20/3



КОД 183602
КРЕМ БЕШАМЕЛ

ЗА СИТНИЧАРСТВО И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел **КОМПЛИТ** с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

За 1000гр. готов **БЕШАМЕЛ**, добавяме 1000гр. сирена, колбаси или друго, хомогенизираме добре и пълним баница хлеботорения, солени кейкове или друго.

Печем по рецептата.
Получаваме стабилен и кремообразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.



12/1

ЧЕРНИ МАСЛИНИ „КАЛАМАТА“ НА ШАЙБИ ЗА ГАСТРОНОМИЯ

Маслините са от плодовете с известни на всички здравословни характеристики, много богати природни аромати и неповторими вкусове.

АЛМА ЛИБРЕ предлага осолени маслини на шайби за солени хлебтворения, солени бисквитки, солени кукис и мъфини, хлябове, салати и др.

Черните маслини които избрахме и ви предлагаме, са сорт КАЛАМАТА натурални маслини на шайби.

За рецепти, идеи и приложения обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Технолози: тел. 878984887, 878257904



код 450201
Черни маслини
КАЛАМАТА
на шайби 3к.
Vegan
цена без ДДС

