

Alma
Libre

Sandwich

САНДВИЧИ

ПРОСПЕКТ

НАРЪЧНИК

И

РЕЦЕПТИ

(Меню сандвич предложения - Menu sandwich)

В базата на АЛМА ЛИБРЕ са регистрирани над 1500 варианта, приложения и разновидности за сандвичи.

Принципите за качествени сандвичи :

- **Много високо качество хлябче приготвено по правила.**
(Високо, стабилно и постоянно качество/визия на хлябчетата е първия фактор за успеха на гамата сандвичи.)
- **Много високо качество пълнеж, винаги МНОГО ПРЕСЕН.**
(Качеството на суровините НЕ ТРЯБВА да се променя.)
- **Конкретна концепция за всеки сандвич и точна рецепта.**
(Не се слагат по случайност пълнежите в хлябчетата, но по точна рецепта, освен сандвичите приготвени на място „по желание на клиента“.)
- **Конкретна и ясна визия за всеки сандвич.**
(кайзер ролс, чабата, панини, багел, багета, бриош и др. са видове/визия сандвичи с конкретна история, традиция и философия).
- **Много високо обслужване: кратка но съдържателна информация от персонала.**

Важни правила за качествени сандвичи :

1. Всеки сандвич-барман оформя рецепти за сандвичи съобразени с „етник“ рецепти, -комбинация хляб/пълнеж-, както е наложен като стереотип в съзнанието на потребителите. Ето няколко основни примери-правила :

- В италианските „чабатообразни“ хлябчета (със брашно семолина) и правоъгълна форма, върви като пълнеж моцарела, прошуто, мортадела, пармезан, сос песто, зехтин, маслини и други италиански деликатеси.
- В многозърнести по-тъмни централноевропейски хлябове (с ръжено брашно) с форма багел, върви като пълнеж колбаси тип „Eggelbusch“,

франкфурдски кренвирш, немска шунка, сирене ементал, рокфор, доматен сос, горчица и др.

-В много тъмни скандинавски хлебчета, върви съомга, крем от бели сирена и др.

-В пшеничните хлябове (по бавна ферментация, френски тип) с форма багета, върви като пълнеж крем от сирена, филе от пиле, съомга, пушена пуйка, майонезен сос и др.

Отражението на всяка национална кухня в сандвича е изкуство с ясни правила които всеки готвач/сандвич-барман развива използвайки любимите характерни вкусове и продукти от всеки географски регион.

Използване на „етник сандвич-рецепти“ е гаранция за успех, тъй като са изпробвани рецепти наложени на пазара.

2. Всеки сандвич-барман оформя рецепти за сандвичи основани на неговото субективно майсторство и фантазия, основани на неговите субективни вкусови предпочитания. Често, големи сандвич-бармани оформят рецепти сандвичи основани на богатия опит който притежават обслужвайки години наред крайни клиенти за сандвичи. Оформят рецепти за сандвичи, така както множество от клиентите изискват.

(Всеки сандвич-барман трябва да слуша внимателно крайните клиенти, да обработва статистики и да оформя хапки/сандвичи, за да чуе мнението на клиентите си за всяка нова рецепта-сандвич).

3. Освен готовите сандвич-предложения приготвени и изложени на витрина от сандвич-бармана, желателно е в салона на снек-бара да има витрина-хладилник със суровини/пълнежи за сандвичи, за да може клиентът да оформи сам или по-добре с помощта на сандвич-бармана „сандвич по желание“.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА :

Използват се ръкавици и щипки при приготвяне на всеки сандвич както и всичките правила наложени от хигиенните органи в обекти за обществено хранене.

Обслужване на клиенти :

Когато обслужваме клиента, ОБЯСНЯВАМЕ винаги характера на хлебчето, пълнежите и сосовете които присъстват.

Обясняваме винаги, че хлебчетата са изпечени преди няколко часа и съответно и сандвичите са оформени преди 2 часа. Те са ВИНАГИ ПРЕСНИ и нямат нужда от затопляне. След като обясним това на клиента, питаме дали по негово желание предпочита да затоплим в тостера неговия сандвич.

Питаме дали иска да превърнем неговия сандвич в ТОСТ.

Отбелязваме, че използването на тостера не е за да се поднови един остарял сандвич-хляб, а само защото клиентът предпочита ТОСТ вместо САНДВИЧ. (ТОСТ е изпечено в тостер хлябче с пълнеж колбаси и сирена, обикновено без зеленчуци. Сосове по желание се добавят след изпичане на тоста.)

Панини, са италиански сандвичи (тип чаабата) с различни пълнежи, почти винаги изпечени в тостер. (Сандвичите панини имат определена рецепта и технология, но често под термина „панини“ се подразбира доизпечен или затоплен сандвич в тостера).

Както и да е, сандвич-бармана, разпитва клиента дали иска да му затопли и колко сандвича иска предупреждавайки, че няма нужда защото хлебчетата са винаги много пресни.

Маркетингова логика :

Спазвайки описаните „Принципи и правила за качествени сандвичи и обслужване на клиенти“ идеалния вариант е да присъства в snack-бара витрина хладилник за оформяне на сандвич и тостери.



Витрина с готови сандвичи за продажба.

Хладилник-витрина за съхранение на суровини
необходими за приготвяне на тост и сандвичи
на място по желание на клиента.

Тостер.



Ако в снaк-бaрa се сервира по маси, сервитьорът пита клиентите дали желаят да се пече хлебчето на момента и да се приготви сандвича (по менюто) на момента до 15 минути или искат готов сандвич приготвен преди малко по менюто.

По каквато и маркетингова тактика да работи обекта, не трябва да се забравя че ЦАРЯТ на сандвичите е хлебчето и продавачката трябва да акцентира първо на него, второ на комбинация от пълнежите и трето на сосовете.

Винаги във витрината трябва да има етикети с наименование на сандвича акцентирайки в вкуса на хлебчето и комбинация от пълнежите.

(Ще бъде много добре до наименованието на сандвича да присъства името на обекта за да се подразбира че всеки от предложените сандвичи са бутикови обработени рецепти от конкретния обект а няма ги тези сандвичи никъде другаде.)

„Подпис“ за всеки сандвич е неговото име и неговата обща характеристика. Ще бъде много добре, наименованията на сандвичите и кратките характеристики, да бъдат запечатвани върху пликчето в което ще се продава сандвича.

Маркетингова цел е да се оформи в съзнанието на потребителя стереотипа че конкретните сандвичи са индивидуални-бутикови разработки от конкретния снaк-обект и няма да ги намери на друго място.

В менюто за сандвичи което следи, АЛМА ЛИБРЕ, предлага основни рецепти за сандвичи, наложени в европейския пазар, с доказани качества и продажби

Menu sandwich 2014

1. Балкански планински сандвич

Кратка характеристика :

Ръженопсенично хлебче с кисело мляко и закваска.

Филе „елена“ (или свински джолан), биволско сирене, марул, домати, сос кисело мляко, подправки.



2. Български ръженопшеничен сандвич

Кратка характеристика :

Ръженопсенично хлебче с ечемична закваска.

Българска „луканка“, овче българско сирене, домати, зеле, краставици, лютеница, подправки (чубрица, сух чесън)



3. Гръцки селски сандвич

„ХЛЯБ СЕМОЛИНА, ФЕТА-СВИНСКИ ДЖОЛАН“

Кратка характеристика :

Златно хлебче от твърда пшеница (семола).

Сирене „фета“ (или гръцко „манури“), свински джолан, домати, рукула, маслини на шайби, млечен сос краставици, риган, масло.



4. Селски италиански сандвич

„ЧИАБАТА ПРОСУТО - МОЦАРЕЛА“

Кратка характеристика :

Класически италиански хляб „чабата“ с маслини.

Моцарела, просуто, марул, домати, сос песто.



5. Селски италиански сандвич

„ЧИАБАТА ПАРМЕЗАН-ШУНКА-СОС ГОРЦИЦА“

Кратка характеристика :

Класически италиански хляб „чабата“.

Пармезана, шунка, рукула, марул, балсамико, горчица.



6. Италиански сандвич „панини“

„ПАНИНИ – ПАРМЕЗАНА -БЕКОН – СУШЕНИ ДОМАТИ“

Кратка характеристика :

Италиански хляб „чабата“.

Мортадела (или бекон), пармезана, чушки, сушени домати, сос балсамико/горчица ДИЗОН



7. Френски сандвич „багета“

Кратка характеристика :

Хлебче „френска багета“.

Свински джолан, марул, домати, крем сирена, млечен гъбен бешамел.



8. Френски сандвич „Бриош а тет“

Кратка характеристика :

Свински джолан, гауда, червено зеле, домати, крем сирена, бешамел ДИЗОН.



9. Испански царевичен сандвич „Паномайз“

Кратка характеристика :

Филе от пиле, домати, зеле, чушки на ивици, лук, доматен/царевичен-чили сос.



10. Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“

ТЕЛЕШКО ФИЛЕ – ГАУДА – АЙСБЕРГ – АВСТРИЙСКИ СОС

Кратка характеристика :

Телешко пушено филе (или австрийски салам), крем сирене , iceberg, майонезен/кечуп сос.



11. Немски многозърнест сандвич крафт.

Кратка характеристика :

Тъмен многозърнест немски КРАФТ хляб с мак.

Телешко пушено филе (или немски класически салам), крем сирене, марул, домати, майонезен млечен сос.



12. Диетичен многозърнест сандвич „здраве и финес“ – LGI

Кратка характеристика :

Многозърнест хляб с нисък гликоличен индекс.

Филе от сьомга, марул, крем сирене, сос бешамел ХОПЛА Копър.



13. Пълнозърнест дингел сандвич „здраве и финес“ – КОМPLIT

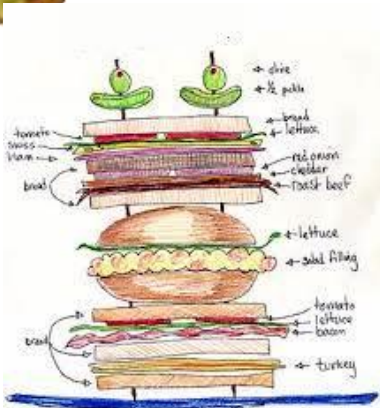
Хляб от пълнозърнесто брашно ДИНГЕЛ с ябълкови фибри и ДИНГЕЛ закваска.

Кратка характеристика :

Пушено пиле, марул, крем сирене, сос бешамел ХОПЛА



Всичките тези видове комбинации пълнежи както и много други може да бъдат пълнежи на кроасани.



Основни правила

за сглобяване на сандвичи

Първо важно и основно правило при сглобяване на сандвичи е продуктите да бъдат разпределени равномерно из цялата дължина и пространство на хлебчето, такаче потребителят по възможност да усеща комбинацията на пълнежите по същия начин.

Второ важно основно правило при сглобяване на сандвичи е потребителят да вижда от страниците на сандвичите максимално всичките продукти които участват в всяка конкретна рецепта. Главните продукти които участват във всяка рецепта сандвич, барманът нарочно оставя да хвърчат леко извън хлебчето, не само за да бъдат сандвичите по привлекателни но защото тази тактика на сглобяване е най добрия ЕТИКЕТ ЗА ВСЕКИ САНДВИЧ.

Подреждането на продуктите зависи от цветовете. Обикновено сосът се слага във вътрешната горна страна на нарязания хляб от горе марула, рукулата или други зеленчуци (следят колбасите и после сирената). Не са малко сандвич-барманите които използват листа от зеленчуци като изолация от сосове между хлебчето и намазват вътрешните страни на нарязания хляб с много малко масло за да осигурят по вкусна и гъвкава текстура и по дълга трайност.

Много важно правило е, подреждането на пълнежите и визията която първоначално ще се избере от ръководството да се запазва отлично от изпълнителите спазвайки протакола-рецепта за всеки сандвич. Така ще се запази характерът за всеки сандвич.

Сандвич

Сандвича е едно ястие, което е навлязло в менюто на човечеството. До голяма степен заради своята функционалност, а именно неговата форма(малък подходящ за употреба с една рака, не са нужни прибори),неговия характер от гледна точка на това, че ни дава голяма част от хранителните вещества нужни на човека(протеини, въглехидрати и т.н.)и не на последно място неговата функционалност(лесно преносим, може да се консумира на крак, на път или където си пожелаем). Не зависимо от етноса, географското разположение или културата, сандвича присъства в менюто. В различни форми, различни структури с най – разнообразни хлебчета , пълнежи и сосове-кремове.

Но от къде произлиза?

Сандвича е кръстен на Джон Монтагю (1718-1792), който е четвъртия граф на Сандвич. Той става първи лорд на Адмиралтейството и е покровител на капитан Джеймс Кук (който изследва Нова Зеландия, Австралия, Аляска, Хавай и Полинезия.). Капитан Кук кръсти Хавайските острови на него, наричайки ги Сандвичевият остров.

Легендата разказва,че граф Монтагю е бил страстен картоиграч и комарджия. Играел със часове без да стане от масата, в така набиращите популярност в Англия през 50-те години на 18век игрални зали(клубове), който са били достъпни само за избрани господа. Бил толкова запленил в играта на карти, че често и забравял да яде. Но когато го правел си поръчвал хляб пълнен с осолено говеждо, за да може да се храни с едната рака, а с другата да държи картите. Виждайки това останалите членове на клуба, започнали да си поръчват същото с израза „и аз искам един САНДВИЧ ”.

Но историческите факти гласят, че през този период граф Монтагю е бил доста зает с държавните си занимания, и по вероятната история е, че неговата камериерка му е носила хляб пълнен с говеждо в късните часове на бюрото му ,да се подкрепи улисан в работа.

От там носи името си така обичания snack – Сандвич, но в историята има много и по ранни твърдения за появата му.

На пример: Хилел Старейшина, живял през I век пр.н.е.

Той започнал пасхалния обичай със смес от нарязани ядки, ябълки, подправки и вино между два мацо(безквасен хляб), който да ядат с горчиви билки



Или пък историята на Тренчерите- дебели парчета стар хляб, който са се използвали за поднасяне на храна от 6 до 16 век.(постепенно са заменени с подноси от различни материали, дърво, глина, сребро и т.н.). Поднасяйки храната върху тренчера, целия сос от нея попивал в хляба, който бил даван като милостиня на просяците.



Има истории през средновековието, които гласят че в Англия, Холандия(Нидерландия) и Испания по клубовете, били окачени парчета месо. От които се режело тънко парче и се поставяло между две филии хляб и служило за храна на господата в късните часове на нощта.

Тази комбинация от хляб и месо се среща и в много творби от средновековието.

За първи път сандвича е представен, като ястие от английския кулинар Елизабет Лесли (1787-1858г.) в Америка. Чрез нейната готварска книга „Упътване за готвене“, с точна и ясна рецепта за основно ястие ‘Сандвич с шунка’.

Която е следната: нарязвате хляба на тънки филии, намазвате ги с тънък слой масло, по ваше желание може да добавите и тънък слой горчица. Между две филии хляб поставяте няколко тънки парчета варена шунка. Може да се поднесе така или да се навие на руло. Използват се на вечеря или на обет.

Сандвича придобива своята голяма популярност през 1900г., когато навлиза като основен продукт в американската диета. Пекарните са започнали да приготвят различни видове хляб с различни вкусове .Като е направило сандвича лесно преносима храна, както за работниците така и за децата в училище.

Както виждате сандвичите имат своята история и традиции, разпространявайки се из целия свят, придобива своите етнически и културни, апликации и разновидности. Но спазвайки се така характерната за сандвича структура. А именно сандвича се състои от хляб/питка, пълнеж и сос, комбинациите от които са хиляди.

Хляб/питка за сандвич

Ако приемем че средното тегло на един сандвич е 200гр. , то хлябчето е около 100-120гр, пълнежа е около 60-80гр., а соса- крема е около 20гр.. Както виждате хлябчето е около 50-60 % от грамажа на сандвича, а като обем е даже и повече. В почти всички случаи и е най-евтиния компонент, на който за съжаление в България не се обръща голямо внимание.

Тестото за хляб/питка за сандвич е различно от тестото за хляб. Тоест не е редно, даже е грешно да правим питки за сандвичи от тестото с което правим хляб.

Каква е разликата?

Ако вземем една стандартна рецепта за хляб, която съдържа брашно, вода, сол и мая или закваска, то при хляба/питката за сандвич ни трябва задължително присъствието на мазнина(масло, маргарин, зехтин, олио или друга).

Каква е ролята на мазнината в хляб/питка за сандвич?

Естествено промяната на вкуса. Както и в зависимост от мазнината, която използваме и нейното количество, е определяща за структурата на хляба. Но главната причина за добавянето на мазнина в тестото за хляб/питка за сандвич е свежестта която придава на крайния продукт. Естествено качеството на мазнината, както и на всички останали компоненти по рецепта, е от определящо значение за качеството на крайното изделие.

В рецептите, които ще представим днес ще обясним подробно, причината за подбора на суровините които ще използваме.

Пълнеж

Пълнежите за сандвичи може да бъде много разнообразен и обвързан с различни тематики. Задоволяващи изискванията и нуждите на всеки подобрител. Както при питката така и тук качеството на суровините е от изключително важно значение.

Не е подходящо да използваме ниско качествено месо/колбаси, сирена и кашкавали с растителни мазнини, зеленчуци без вкус и т.н.

В рецептите, които ще представим днес ще обясним подробно, причината за подбора на пълнежите които ще използваме.

Сосове- Кремове

Соса винаги е един добър завършек на един добър сандвич. Колкото по компонентен е соса, толкова повече ди дава възможност да придадем желания характер на нашия сандвич. Чрез соса е и най- лесно да се откромим и да покажем индивидуалност в нашия обект.

В предстоящите рецепти ще покажем няколко бързи и лесни рецепти за сосове. В книгата на Хопла има множество примерни рецепти за сосове, ако не е попадала при вас, моля обърнете се към търговците на Алма- Либре за да ви я предоставят.

На кратко се запознахме с компонентите необходими за направата на сандвич.

За да направим един добър сандвич не може да си позволим компромис в качеството. Какво имам предвид? Всичките ни компоненти трябва да са с еднакво, добро качество. Няма как да направим един добър сандвич с добра питка, добър сос и с пълнеж с незадоволително качество. Или пък да поставим много хубав пълнеж, в лоша питка. Тоест, направим ли компромис с качеството на който и да е компонент, разваляме качеството на целия сандвич.

**СПЕЦИАЛНИ
РЕЦЕПТИ
ЗА ХЛЕБЧЕТА
ЗА САНДВИЧИ**



ЧИАБАТА ДУРУМ сандвич

Рецепта хлебче:

330104	Лимнос- жълто брашно	5.000гр.
	Вода (около)	3.750гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	250 гр.
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	200гр.
	Сол	100гр.
	мая	50гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 8 минути. Добавяме зехтина 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация: 20 минути
- Ферментация на тестото: 12-24 часа в хладилник $4^{\circ}\text{-}6^{\circ}\text{C}$ (двоен обем в леген намазнен със зехтин)
- Темперирание на тестото: 35-45 минути на $20^{\circ}\text{-}22^{\circ}\text{C}$
- Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на правоъгълни парчета по 130 гр. или малки по 60гр.
- Печене с пара: Температура 230°C
Време : около 20 минути – тампери отворени през последните 5 минути.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ РЕЦЕПТА сос-крем Дип:

180311	Крем Сирене „ЕЛЕВИР“	100гр.
180301	Млечна Сметана „ЕЛЕВИР“	100гр.
	Майонеза	60гр.
	сол	3гр.
	риган	3гр.

Разбиваме всички суровини в миксер до получаване на хомогенна смес.

Пълнеж:

Салам чоризо	15гр.
Пушен Кашкавал	15гр.
Чери домати	10гр.
Салата Айзберг	10гр.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЧИАБАТА ДУРУМ

Класически Италианска „Чиабата Дурум“, приготвена от 100% твърда пшеница. Характеризира се с тънка хрупкава кора, и средина със силно изразени пори. Произведена по метода на бавна ферментация, даваща ни по голяма трайност, по-богат вкус и аромат. Много подходяща за хлебче за сандвичи, големи хлябове и направата на разнообразни видове снэк продукти. Така приготвеното изделие (като сандвич) има трайност 6-8 часа в неутрална витрина. Може да се приготви и по технологията Пар-Бейк (полу-изпечени и замразени

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



КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	4.750 гр.
	Вода	+/- 3.000 гр.
210351	Toast 10% UNIFERM	500 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	300 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО Едро Брашно	250 гр.
	Мляко на прах	150 гр.
	Мая	150 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 2-4 мин. на бавна скорост и за 4-6 мин. на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото : 5 мин.
- След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Слагаме за малко във вода и поръсваме със сусам или друго.
Втасване : Температура: 30°C Влага(r.h) : 70% Време: около 30-40 минути
- Печене на 230°C с пара за около 25-30 мин.

Рецепта сос-крем Дип:

Майонеза 100гр.
Кетчуп 100гр.
Горчица дижон 50гр..

Хомогенизирайте всички продукти напълно.

Пълнеж:

Телешко Филе 15гр.
Чедър 15гр.
Салата Айзберг 10гр.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР

Мека и пухкава структура, с ефирна тънка кора, така характерни за „Класически Бургер“. С правилна опаковка има дълъг срок на годност.

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



КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР ВЕЛВЕТ

	Брашно	10000 гр.
	Вода	4.500 гр.
	Захар	700 гр.
180108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК или масло БЕУРАЛИЯ	700 гр.
180203	Мая	400 гр.
	Олио КАНОЛА	300 гр.
	Подобрител ВЕЛВЕТ	200гр.
	Сол	200 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 минути на бавна скорост и за 5 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 5 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 80 гр. оформяме сферично, пръскаме с вода и поръсваме със сусам.
- Втасване /: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75 – 80% Време: 60 минути
 - Печене БЕЗ ПАРА: Температура : $\pm 220\text{-}230^{\circ}\text{C}$ и намаляваме на $210\text{-}220^{\circ}\text{C}$
 - Време : 12 – 15 минути (в зависимост от теглото)



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

КЛАСИЧЕСКИ БУРГЕР ВЕЛВЕТ

Мека и пухкава структура, с ефирна тънка кора, така характерни за „Класически Бургер“. С правилна опаковка има трайност 6-7дена. Поради чистия си състав е подходящ за ежедневна употреба, за хора от всяка възраст.

Подсилване на брашното с комбинация от натурални природни зърнести ензими ВЕЛВЕТ за получаване на

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



ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ



РЕЦЕПТА:

330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1320 гр.
	Вода	1000 гр.
210327	ПАНОМАЙЗ	880 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ	120 гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	60 гр.
	Мая	50 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 8 минути и на втора за още ± 2 минути докато се получи меко тесто.
- Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 100гр. и оформаме схма багелс. Поръсваме отгоре с „декор за хляб КОМПЛИТ” (слънчогледови и тиквени семена, снежанки от ръж, мак и др.)
- Поставяме в хладилник за 12, 18 чаша.
- Щоф : Температура: 33°C Влага(r.h) : 75% Време: 60 минути
/ камера за втасване /
- Печене : Температура 200°C в началото и после на 170°C с пара.
Време: 12 - 16 минути



Технология за полуизпечени-замразени :

В тестото добавяме, 0,8% Подобрител РВ-80 (код 210111)и работим по рецепта.

Печене на полуизпечени-замразени :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

240 о С за 4 минути с пара.и за още 10- 12 минути на 220°C

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -5°C опаковаме и съхраняваме на -18°C .

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 220°C .

и доизпичаме за 8 минути. (4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).



ПРИГОТВЯНЕ НА ЦАРЕВИЧЕН САНДВИЧ

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени хлебчета колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 220 о С и доизпичате за 8 минути.

(4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

Като изстинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ

Комбинация от пшенични и царевични брашна, с цели бейби зърна царевича и слънцогледови ядки. Хрупкава кора дължаща се на специални царевични поръски или сусам. Една универсална питка за сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове.

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



ЦАРЕВИЧЕН ПИКАНТЕН БАГЕЛ МАЙЗАНО

330102	ФАРИНА ЗЕРО	1320гр.
	Вода	1000гр.
210353	Майзано	880гр.
180203	Олио канола	120гр.
181806	Инверто захар	60гр.
	Мая	50гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 4 минути и на втора за още ± 6 минути докато се получи меко тесто.
- Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 100гр. и оформяме схема багелс. По желание поръсваме отгоре с **380271 Декор Ориентал**.
- Щоф : Температура: 33°C Влага(r.h) : 75% Време: 60 минути / камера за втасване /
- Печене : Температура 210°C в началото и после на 200°C с пара. Време: 12 - 16 минути

Рецепта сос-крем Дип:

180311	Крем Сирене „ЕЛЕВИР“	100гр.
	Хопла Дресинг	100гр.
184002	Масло 82% BEURALIA	50гр.
	сол	3гр.
	риган	3гр.

Разбиваме всички суровини в миксер до получаване на хомогенна смес.

Пълнеж:

Пушено Филе	15гр.
Кашкавал	15гр.
Мариновани гъби	10гр.
Салата Айзберг	10гр.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

ЦАРЕВИЧЕН ПИКАНТЕН БАГЕЛ МАЙЗАНО

Много вкусен „Царевичен багел“, богат на вкусове и природни аромати, дължащи се на комбинацията от подправки в майзано спайс микс. Характеризиращ се с хрупкава кора и леко влажна средина, с лек пикантен привкус, дължащ се на поръската декор Ориентал. Една универсална питка за сандвич, която може да се

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



ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330101	Супер силно брашно	1.000гр.
	Вода	+/- 800 гр.
184015	масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Мая	100гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичко заедно за 3 минути на първа скорост и за 8-10 минути на втора.
- Температура на тестото : $\pm 24-25^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути
- Режим на парчета по желание (60 – 80 гр.)оформяме топки и поставяме в тава или за по-добри резултати в специални метални форми.Намазваме си ръцете с масло БАУРАЛИЯ и натискаме по средата на топката оформайки гнездо.
- камера за втасване (пруфер) : $30-32^{\circ} \text{C}$ – влага 70-80% . за 60-75 минути.
- Намазваме с яйце преди печене.
- Печем на предварително загрята хурна на 190°C за 20-25мин.

Сос/ крем:

184002 Екстра драй масло 82% BEURALIA

Пълнеж:

Пилешко филе
Кашкавал
Салата айзберг



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

Лек, ефирен и много вкусен „Оригинален Бриош”. С така характерната пухкава вътрешна структура и тънка

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

БРИОШ ПОЛУИЗПЕЧЕН ЗАМРАЗЕН

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330103	Сладкарско брашно	1.000гр.
	Мая	100 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Вода	+/- 800 гр.
210111	PВ-80	15 гр.

(за по-добри резултати, препоръчваме СУПЕР СИЛНО БРАШНО код 330101)
(вместо масло БАУРАЛИЯ може да се използва маргарин СУПЕР POP код 180108)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измесваме в тестомесачка всичко заедно за

- 3 минути на първа скорост и за 6-8 на втора.

Температура на тестото : $\pm 24-25^{\circ} \text{C}$

- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути
 - Режим на парчета по желание (60 – 80 гр.) оформяме топки и поставяме в тава или за по-добри резултати в специални метални форми..
Намазваме си ръцете с масло БАУРАЛИЯ и натискаме по средата на топката оформайки гнездо.
Пълните със смес от сирена и затваряте отгоре с малка топка бриош.
(предложение-рецепта за смес от сирена : сирене 250гр, гауда 250гр., рeгaтo 250гр., кашкавал 250гр., яйца 1бр., 250гр.бешамел HOPLA.)
 - камера за втасване (пруфер) : $30-32^{\circ} \text{C}$ – влага 70-80% . за 60-75 минути.
 - Намазваме с яйце преди печене.



Печене на полуизпечени-замразени :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

200 о С за 9 минути.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -5°C опаковаме и съхраняваме на -18°C .

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Намазваме с яйце преди печене.

Поставяме замразените БРИОШ в загрят конвектомат на 200 о С.

и доизпичае за 6 минути. (3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

ПРИГОТВЯНЕ НА сандвич „БРИОШ КРЕМ СИРЕНЕ - КОЛБЕСИ“.

Доизпичане на замразени полуизпечени „БРИОШ с пълнеж сирена“.

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „БРИОШ с пълнеж сирена“ колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С и доизпичате за 6 минути.

(3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

БУРГЕР ВЕЛВЕТ – БРИОШ ЕКОНОМИ

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	5.000 гр.
330118	Брашно СУПЕР ЕЛЕФАН	5.000 гр.
	Захар	700 гр.
180108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК или масло БЕУРАЛИЯ	1.600 гр.
	Яйца	500 гр.
210347	Подобрител ВЕЛВЕТ	200гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР	4.500 гр.
	Вода	500- 800 гр.
	Сол	125 гр.
	Мая	800 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 минути на бавна скорост и за 5 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24^{\circ}$ С
- Междинна ферментация на тестото: $\pm 5-15$ минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 80 гр. оформяме сферично и почиваме за още 15мин.
- Втасване /: Температура: 33° С Влага(r.h) : 75 – 80% Време: 50 минути
- Печене С ПАРА: Температура : $\pm 220-230^{\circ}$ С и намаляваме на 210-220оС
- Време : 15 минути





ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ "Здраве и Финес"



330101	СУПЕР СИЛНО брашно	1.200 гр.
210329	MULTISEED BREAD MIX	1.000 гр.
	Вода	1.000 гр.
180203	Олио Канола	120 гр.
181809	Инверто захар	60 гр.
	Мая	50 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 2 минути на втора скорост. докато се получи добре хомогенно меко тесто.
- Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$.
- Междинна ферментация на тестото: ± 10 минути
- Нарязваме по 100гр и оформяме багелс.
Втасвател /: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75 % Време: 40 минути
- Печене с пара за 12-16мин. : в началото на предварително затоплена фурна на 220°C и после намаляват на 200°C

Рецепта сос-крем Дип:

180311	Крем Сирене „ЕЛЕВИР“	100гр.
180301	Млечна Сметана „ЕЛЕВИР“	100гр.
184002	Масло 82% VEURALIA	50гр.
	сол	3гр.
	босилек	3гр.

Разбиваме всички суровини в миксер до получаване на хомогенна смес.

Пълнеж:

Пуешко филе	15гр.
Ементал	15гр.
Чери домати	10гр.
Салата Айзберг	10гр.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ - "Здраве и Финес"

Лек и много засищаш многозърнест сандвич „ДИЕТИЧЕН БАГЕЛ“, с всички необходими хранителни вещества. В много подходяща и лесна за употреба форма бейгал. Тънка хрупкава кора, с леко влажна средина. Един сандвич който може да преседи цял ден в неутрална витрина. Много подходяща питка за различни видове

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



АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ „ВУЗЕЛБРОД“

330104	„ЛИМНОС“ жълто много фино брашно вода	4.000 гр. ± 3.000 гр.
210308	ВЮЗЕЛБРОТ - Wurzelbrot KOMPLET	1.000 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ	220 гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД мая	120 гр. 100 гр.
210111	РВ-80 0,8% (само ако замразим)	40 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 мин. на първа скорост и за 8-10 мин на втора скорост всички продукти заедно.

Температура на тестото : ± 26° С

- След месенето поставяме тестото в един леген който предварително сме го намазали със малко зехтин.
- Почивка на тестото : 1 ½ час на стайна температура (удвояване на тестото).
- След почивката на тестото, поставяме тестото на работната маса поръсено с брашно.
- Нарязваме на парчета, по желание на квадрат около 120 гр.
- Печене с малко пара :

Температура : в началото на 240° С и намаляваме на 200° С.

Време : 50 - 55 минути за големи хлябове 600гр. или 20-25 минути за по-малки хлебчета.

Отваряте тамперите около 10 минути преди края на изпичането.

(Втори вариант: печете на 220° С и отваряте тамперите след 20 минути).

Начин за печене на полуизпечени-замразени в конвектомат (с РВ-80) :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

230 о С за 3 минути с много пара и още 11 минути на 200оС.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -5оС опаковаме и съхраняваме на -18оС.

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С.

и доизпичае за 6 минути. (3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

ПРИГОТВЯНЕ НА „Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“.

Доизпичане на замразени полуизпечени „Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“
Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“ колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С и доизпичате за 6 минути.

(3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

Като изстинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на „Австрийски пшеничноръжен сандвич „вузелброт“.

- 1.Рецепта за „кетчуп сос бешамел НОРЛА (код АЛМА ЛИБРЕ 10702)“ :
Разбърквате добре по студен метод, 500мл. НОРЛА бешамел с 500гр. кетчуп. (по желание може да добавите 150гр. кубчета от сушени домати.)
Нарязвате хлебчето и върху горната страна на долното парче поставяте приготвения „кетчуп сос бешамел НОРЛА“.
- 2.Подреждате добре измити, ПРЕСНИ листа от айсберг и отгоре поставяте от приготвения „кетчуп сос бешамел НОРЛА“.
- По желание поставяте няколко маслини „каламата“ на шайби (код АЛМА ЛИБРЕ 210502).
- 3.Поставяте тънки филийки от телешко пушено филе или австрийски салам.
4. Поставяте етаж от „крем сирене ЕЛЕВИР“ (код АЛМА ЛИБРЕ 180311).
- 5.Намазвате долната част на горното хлебче с малко масло БАУРАЛИЯ (код АЛМА ЛИБРЕ 184015).
Обикновено, една порция сандвич е между 180-220гр. докато около 40%-50% от теглото е самото хлебче, а 50-60% теглото на пълнежите.

По желание на клиента може да се затопли или да се доизпече в тостера, информирайки клиента, че сандвичът е пресен.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ за

АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ

„ВУЗЕЛБРОД“

Много вкусен и ароматен, тъмен традиционен австрийски хляб благодарение на комбинация от малцови

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



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ хлябче „МЕДИТЕРАНИАН“ за сандвич и ресторантьорски хляб

210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	550 гр.
330102	Брашно ФАРИНА	1.650 гр.
	Прясна мая	90 гр.
	Слънчогледово олио	120 гр.
181809	Инвертзахар	60 гр.
	Сол	45 гр.
	Вода (около)	1.000 гр.

По желание добавяме 100-200гр. маслини каламата на шайби (код 450201)

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 : $\pm 27^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото:
Поставяме в квадратен леген 3000гр. тесто и оставяме да почине за 60мин. на стайна температура.
- Разделяме тестото на на 20 еднакви парчета по 150гр. и поставяме за втасване:
Температура 33°C , влага 70%, време 20мин.
- Печене с пара в подова пещ: Температура 225°C за около 12-14 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

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБ „МЕДИТЕРАНЕАН“

Много вкусен хляб с природни аромати и класически средиземноморски подправки като: риган, чесън, куркума, лук, боселик, сушени домати,

както и семена от лен и слънчоглед .

Традиционна мека вътрешност, вкусна и хрупкава кора

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „МЕДИТЕРАНЕАН“

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глютен

15% царевича гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол



Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация. Огромна гама от хлеботворения и snacks.

Код 210366
„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%

НОВО



83

Inverted sugar

Кристалната захар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява обединение на глюкоза и фруктоза в кристална форма.



Vegan

18/1


Код 181809
ИНВЕРТЗАХАР

Инвертна захар

Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение на глюкоза и фруктоза в течна форма.



ПЛАНИНСКИ ПШЕНИЧЕН ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	8.000гр.	
210316	АЛМКРУСТЕ	2.000гр.	
	Прясна мая	150гр.	
	Вода	около 7000гр. за обикновени хлябове около 7500гр. за хлябове в тепсия	
210111	Подобрител РВ-80 (0,8%)	80 гр.	

Начин на употреба-примерна рецепта:

Месите в тестомесачката –спирала - всички продукти заедно на първа скорост за 3-4 минути и след това на бърза скорост за 8-10 минути.

Температура на тестото: около 25°C-26 °C.

Поставяме тестото в леген намазан със зехтин.

Покривате тестото и го оставяте да почине за 90минути.

Тестото ще се удвои.

- Нарязвате на парчета по 50 - 120гр
- завиваме двете крайни части към централната.
Поръсваме с брашно СТАРЕНИО код.330105 и обръщаме.
- Оставяме да почине тестото за още 30 минути на стайна температура.
(Може във втасвателната камера за 15 мин. 33 °C, 75% влага)
- Обръщаме хлябовете.
- Печене с малко пара : В началото на 240 °C и след няколко минути намаляваме на 200 °C. Време: 17-20 минути (в зависимост от теглото) с пара.
(отваряне на тамперите по средата на печене).



Печене на полуизпечени-замразени :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

240 о C за 4 минути с пара и за още 10- 12 минути на 200 °C

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчета стане на -5оC опаковаме и съхраняваме на -18оC.

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 оC.

и доизпичаме за 8 минути. (4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекат без пара)

ПРИГОТВЯНЕ НА
„ПЛАНИНСКИ ПШЕНИЧЕН ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „ПЛАНИНСКИ ПШЕНИЧЕН ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО“, колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С и доизпичате за 8 минути.

(4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекат без пара).

Като истинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на сандвич.

1.Рецепта за „балкански сос бешамел НОРЛА (код АЛМА ЛИБРЕ 10702)“ :

Разбърквате добре по студен метод, 500мл. НОРЛА бешамел с 250гр. кисело изцедено мляко и добавяте 150гр. кубчета от корнишони (по желание кубчета от чушки и 30гр. горчица.)

2. Подреждате добре измити, ПРЕСНИ листа от маруля и върху тях поставяте „ сос бешамел НОРЛА „.

3. Подреждате тясно нарязани филийки от филе „елена“.

4. Подреждате нарязани филийки от биволско сирене.

5. Подреждате нарязани филийки от домати.

6. Слагате „балкански сос бешамел НОРЛА“



330101	СУПЕР СИЛНО брашно	10.000 гр.
	прясна мая	150 гр.
	сол	200 гр.
210205	Натурална закваска в паста ТРАДИЦИОНАЛ	400 гр.
	Вода	6800 гр.
210111	Подобрител РВ-80 (0,8%)	80 гр.



- Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 4-5 минути на втора.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: $\pm 20-30$ минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 80 – 120 гр.
- Щоф : Температура: 33°C Влага(r.h) : 65 – 70% Време: 40минути
/ камера за втасване /
- Печене: Температура : $\pm 220-230^{\circ} \text{C}$ Време : 17– 20 минути (в зависимост от теглото)

Печене на полуизпечени-замразени :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

240 о С за 4 минути с пара.и за още 10- 12 минути на 220°C

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчета стане на -5°C опаковаме и съхраняваме на -18°C .

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 220°C .

и доизпичаме за 8 минути. (4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).



ПРИГОТВЯНЕ НА ТРАДИЦИОНЕН БЪЛГАРСКИ САНДВИЧ

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени хлебчета колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 220 о С и доизпичате за 8 минути. (4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара). Като изстинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на сандвич.

1. Поставяте класическа българска лютеница.
2. Подреждате тясно нарязани филийки от „луканка“.
3. Подреждате нарязани филийки от овче българско сирене.
4. Подреждате нарязани филийки от пресни краставици и домати.
5. Отгоре поставяте сос.
В тази рецепта, предлагаме сос „НОРЛА бешамел“ (код АЛМА ЛИБРЕ 10702) с парчета от печени или пресни чушки.



РЕЦЕПТА ЗА ЗАКВАСЕНО ТЕСТО ФАРИНА ЗЕРО

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	3000 гр.
	вода	3000 гр.
	Мая	10-15 гр.

210204 Натурална закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш 100 гр.

Оформяме разредена каша и оставяме да ферментира в леген покрит добре с фолио за 14-16 часа на температура 7-12оС.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА

	Заквасено тесто farina zero	6110гр.
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно	3000гр.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	4000 гр.
	сол	200 гр.
	вода	4100 гр.
210111	РВ-80 (0,8%)	80 гр.



Месене : 10 минути на бавна скорост и 2-3 минути на бърза скорост.

Температура на тестото : 26° С

Почивка на тестото: 40-60 минути. (двоен обем, в леген поръсен с брашно.)

Оформяне : режим 100 - 120 гр. или повече за по-големи хлябове. Оформяме „бред ролс“ за малки хлебчета.

Поръсваме : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105)_или сусам ХАЙТОГЛУ (код 290305)

Втасване : 45 минути на температура 35оС – влага 77%.

Печене на полуизпечени-замразени :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

220 о С за 3 минути с пара и за още 13 минути на 200 о С.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -5оС опаковаме и съхраняваме на -18оС. (добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С.

и доизпичаме за 6 минути. (3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

За нормално печене без замразяване :

220 о С за 12-15 минути с пара за хлебчета 120гр.

30-35 минути с пара за по-големи хлябове.

ПРИГОТВЯНЕ НА „ГРЪЦКИ СЕЛСКИ САНДВИЧ“.

Доизпичане на замразени полуизпечени „селски гръцки хлебчета“

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „селски гръцки хлебчета“ колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С и доизпичате за 6 минути.

(3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

Като истинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на селски гръцки сандвич

1.Рецепта за „гръцки сос бешамел НОРЛА (код АЛМА ЛИБРЕ 10702)“ :

Разбърквате добре по студен метод, 500мл. НОРЛА бешамел с 250гр. кубчета от пресни краставици (по желание 150гр. кубчета от чушки и 30гр. горчица.)

Нарязвате хлебчето и върху горната страна на долното парче поставяте приготвения „гръцки сос бешамел НОРЛА“.

2.Подреждате добре измити, ПРЕСНИ листа от рукула и върху тях маслини „каламата“ на шайби (код АЛМА ЛИБРЕ 210502).

3.Поставяте тънки парчета от свински джолан (код АЛМА ЛИБРЕ 280101).

4.Подреждате тънки филийки пресни домати и тънки филийки гръцко сирене „манури“ (по желание „фета“ и сушени домати).

5.поръсвате върху сирената с риган и други подправки по желание

6.Намазвате долната част на горното хлебче с малко масло БАУРАЛИЯ (код АЛМА ЛИБРЕ 184015).

Обикновено, една порция сандвич е между 180-220гр., докато около 40%-50% от теглото е самото хлебче, а 50-60% теглото на пълнежите.

По желание на клиента може да се затопли или да се доизпече в тостера, информирайки клиента че сандвичът



ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА за сандвичи

Ciabatta 5% KOMPLET

Смес 5% ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ за традиционен италиански бял хляб Чиабата

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	3.000 гр.
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО фино брашно СЕМОЛА	2.000 гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	250 гр.
	Прясна мая	100 гр.
	Сол	100 гр.
	Вода (около)	3.500 гр.
100107	ЗЕХТИН „ОЛИБИО“ – по желание	200 гр.
210502	Маслини на шайби КАЛАМАТА	700 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 8 минути. Добавяме олиото 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото: 70-90 минути в съд предварително намазан с олио.
- Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на правоъгълни парчета по 50-120гр.
- Поръсваме с брашно СТАРЕНИО код.330105
- Печене с пара: Температура $230-240^{\circ}\text{C}$
Време : около 7-10 минути.



Италианския хляб чиабата е оригинален снакс-хляб и идеален за сандвичи и закуски.

Технология за полуизпечена замразена ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА за сандвичи

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	3.000 гр.
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО фино брашно СЕМОЛА	2.000 гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	250 гр.
	Прясна мая	100 гр.
	Сол	100 гр.
	Вода (около)	3.500 гр.
100107	ЗЕХТИН „ОЛИБИО“ – по желание	200 гр.
210111	Подобрител РВ-80 (0,8%)	40 гр.
210502	Маслини на шайби КАЛАМАТА	700 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 8 минути. Добавяме олиото 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото: 70-90 минути в съд предварително намазан с олио.
- Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на правоъгълни парчета по 50-120гр.
- Поръсваме с брашно СТАРЕНИО код.330105

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

240 о С за 3 минути с пара и за още 5 минути на 210-220 о С.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -5оС опаковаме и съхраняваме на -18оС.

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 210-220 о С.

и доизпичае за 4-5 минути. (2мин. с пара и за следващите 2-3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

САНДВИЧ ПРОШУТО МОЦАРЕЛА :

Доизпичане на замразени полуизпечени „ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА за сандвичи“

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА за сандвичи“, колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 220 о С и доизпичате за 4-5 минути. (2мин. с пара и за следващите 2-3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

Като истинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА САНДВИЧ ПРОШУТО МОЦАРЕЛА“

1.Рецепта за сос - бешамел :

- В тази рецепта, предпочитаме да използваме необработен „НОРЛА бешамел“ (код АЛМА ЛИБРЕ 10702).

Нарязвате хлебчето и върху горната страна на долното парче поставяте „НОРЛА бешамел“ („НОРЛА бешамел“ е готов за използване.)

-Поставяте готов сос „ПЕСТО“ върху моцарела.

(по желание, може да пригответе сос ПЕСТО-БЕШАМЕЛ като разбърквате добре по студен метод, 500мл. НОРЛА бешамел с 250гр. готова италианска паста ПАСТО.)

2. Подреждате добре измити ПРЕСНИ листа от маруля и върху тях сос бешамел НОРЛА.

3.Поставяте тънко нарязани филийки от прошуто.

4.Подреждате тънки филийки пресни домати и тънки филийки италианска моцарела.

(по желание сушени домати).

5.Върху моцарелата поставяте сос ПЕСТО.



Обикновено, една порция сандвич е между 180-220гр., докато около 40%-50% от теглото е самото хлебче, а 50-60% теглото на пълнежите.

По желание на клиента може да се затопли или да се доизпече в тостера, информирайки клиента, че сандвичът е пресен.

СЕЛСКИ ИТАЛИАНСКИ ХЛЕБЧЕТА СЕМОЛИНА/ЧИАБАТА
сътс заквасено ТЕСТО (предфермент БЮКЕР)
ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ЗАМРАЗЕНИ.

РЕЦЕПТА ЗА ЗАКВАСЕНО ТЕСТО ФАРИНА ЗЕРО

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	3000 гр.
	вода	3000 гр.
	Мая	10-15 гр.

210204 Натурална закваска **ДЖЕРМЕ** – пшеничен зародиш 100 гр.

Оформяме разредена каша и оставяме да се ферментира в леген покрит добре с фолио за 14-16 часа на температура 7-12оС.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА

	Заквасено тесто farina zero	6110гр.
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно	3000гр.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	3500гр.
210313	ЧИАБАТА 5% КОМПЛИТ	500гр.
	сол	200гр.
	вода	4100гр.
210111	РВ-80 (0,8%)	80гр.
100107	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН „ОЛИБИО“	400гр.



Месене : 3 минути на бавна скорост и 8 минути на бърза скорост.

Добавяме зехтина 2 минути преди края на измесването.

Температура на тестото : 26° С

Почивка на тестото: 70-90 минути.

Оформяне : режим 100 - 120 гр. или повече за по -големи хлябове. Оформяме „бред ролс“ за малки хлебчета.

Поръсваме : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105)

Втасване : 45 минути на температура 35оС – влага 77%.

Печене на полуизпечени-замразени :

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

220 о С за 3 минути с много пара и за още 13 минути на 200 о С.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -5оС опаковаме и съхраняваме на -18оС. (добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ и СЕРВИРАНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С.

и доизпичаме за 6 минути. (3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

За нормално печене без замразяване :

220 о С за 12-15 минути с пара за хлебчета 120гр.

35-40 минути с пара за по големи хлябове.

САНДВИЧ ПАРМЕЗАН-ШУНКА-СОС ГОРЧИЦА :

Доизпичане на замразени полуизпечени „СЕЛСКИ ИТАЛИАНСКИ ХЛЕБЧЕТА СЕМОЛИНА/ЧИАБАТА“

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „СЕЛСКИ ИТАЛИАНСКИ ХЛЕБЧЕТА СЕМОЛИНА/ЧИАБАТ за сандвичи“ колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С и доизпичате за 6 минути. (3мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара). Като истинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на „САНДВИЧ ПАРМЕЗАН-ШУНКА-СОС ГОРЧИЦА“

- 1.Рецепта за сос - бешамел горчица:
разбърквате добре по студен метод, 500мл. НОРЛА бешамел (код АЛМА ЛИБРЕ 10702) с 100гр. горчица ДИЗОН и 60гр. оцет балсамико.
2. Подреждате добре измити, ПРЕСНИ листа от маруля и рукула върху тях приготвения сос бешамел НОРЛА-горчица.
- 3.Поставяте тънко нарязани филийки шунка.
- 4.Подреждате и поставяте тънки филийки пармезан.
- 5.поставяте тънки филийки от пресни домати.
(па желание може сушени домати.)
6. Намазвате долната част на горното хлебче с малко масло БАУРАЛИЯ (ЛИБРЕ 184015).



Обикновено, една порция сандвич е между 180-220гр. докато около 40%-50% от теглото е самото хлебче, а 50-60% теглото на пълнежите.

По желание на клиента може да се затопли или да се доизпече в тостера, информирайки клиента, че сандвичът е пресен.

ИТАЛИАНСКА ПАНИНИ за сандвичи

Ciabatta 5% KOMPLET

Смес 5% ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ за традиционен италиански бял хляб Чиабата

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	5.000 гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	250 гр.
	Прясна мая	100 гр.
	Сол	100 гр.
	Захар	100 гр.
	Вода (около)	3.250 гр.
100107	ЗЕХТИН „ОЛИБИО“ – по желание	250 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и на втора за още 6-8 минути. Добавяме олиото 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото: 10 минути върху работния плод поръсено с брашно.
- Нарязваме на правоъгълни парчета по 50-120гр.
- Поръсваме с брашно "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО фино брашно СЕМОЛА код 330104
- Оформяме кръгове и оставяме да починат парчетата един час.
- Натискаме и оформяме по желание.
- Печене с пара: Температура 240°C
Време : около 7-10 минути.



ПАНИНО на италиански означава «малък хляб», което по традиция се прави от тесто чиабата.

Сандвичите ПАНИНИ обикновено се затоплят добре в тостер.



Технология за полуизпечена замразена ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА за ПАНИНИ

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	5.000 гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	250 гр.
	Прясна мая	100 гр.
	Сол	100 гр.
	Захар	100 гр.
	Вода (около)	3.500 гр.
100107	ЗЕХТИН „ОЛИБИО“ – по желание	200 гр.
210111	Подобрител РВ-80 (0,8%)	40 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 8 минути. Добавяме олиото 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото: 70-90 минути в съд предварително намазан с олио.
- Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на правоъгълни парчета по 50-120гр.
- Поръсваме с брашно СТАРЕНИО код.330105

ПЪРВО ПЕЧЕНЕ и СЪХРАНЕНИЕ

240 о С за 3 минути с пара и за още 5 минути на 210-220 о С.

Замразяваме веднага (за предпочитане в шокова камера).

Когато температурата на хлебчетата стане на -50°C опаковаме и съхраняваме на -18°C .

(добре опаковани няма да губят качествата си за повече от 20 дни).

ВТОРО ПЕЧЕНЕ

Поставяме замразените хлебчета в загрят конвектомат на 210-220 о С.

и доизпичае за 4-5 минути. (2мин. с пара и за следващите 2-3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

СЕРВИРАНЕ : Сандвичите ПАНИНИ обикновено се затоплят добре в тостер.



„ПАНИНИ – ПАРМЕЗАН -БЕКОН– СУШЕНИ ДОМАТИ“

Доизпичане на замразени полуизпечени

„ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА за ПАНИНИ“

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени „ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА за ПАНИНИ“ колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 210 -220о С и доизпичате за 5 минути. (2мин. с пара и за следващите 3мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара).

Като изстинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на **„ПАНИНИ – ПАРМЕЗАН -БЕКОН– СУШЕНИ ДОМАТИ“**

- 1.Рецепта за сос - бешамел горчица:
разбърквате добре по студен метод, 500мл. NOPLA бешамел (код АЛМА ЛИБРЕ 10702) с 100гр. горчица ДИЗОН и 60гр. оцет балсамико.
- 2.Поставяте няколко ивици от червени и зелени чушки и върху тях поставяте приготвения сос бешамел NOPLA-горчица.
- 3.Поставяте тънко нарязани филийки от бекон
- 4.Поставяте етаж от сушени домати.
- 5.Подреждате и поставяте тънки филийки пармезан.
6. Намазвате долната част на горното хлебче с малко масло БАУРАЛИЯ (код АЛМА ЛИБРЕ 184015).

СЕРВИРАНЕ : Сандвичите ПАНИНИ обикновено се затоплят добре в тостер.



Обикновено, една порция сандвич е между 180-220гр. докато около 40%-50% от теглото е самото хлебче, а 50-60% теглото на пълнежите.

По желание на клиента може да се затопли или да се доизпече в тостера, информирайки клиента, че сандвичът е пресен.

МНОГОЗЪРНЕСТИ БАГЕЛС

„здраве и фитнес“

РЕЦЕПТА:

210329	MULTISEED BREAD MIX БАКЕЛС	1000гр.
	Вода	1000гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	60гр.
	Брашно	1200гр.
	Зехтин КАЛАМАТА	120гр.
	Мая	60гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 8 минути и на втора за още ± 2 минути.
- Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 100гр. и оформяме с форма багелс. Поръсваме отгоре с „декор за хляб КОМПЛИТ“ (слънчогледови и тиквени семена, снежанки от ръж, мак и др.)
- Поставяме в хладилник за 12, 18 часа.
- Щоф : Температура: 33°C Влага(r.h) : 75% Време: 60 минути
/ камера за втасване /
- Печене : Температура 200°C в началото и после на 170°C с пара.
Време: 12 - 16 минути



ДИНГЕЛ здравословен сандвич „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“
KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

210335	ДИНГЕЛ КОМПЛИТ	7000гр.
210303	Германска ръж 1150	3000гр.
или 210302	Германска ръж 997	
	Прясна мая	180гр.
	Вода	7000гр.
210111	РВ-80 подобрител	80 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 9 минути и на бърза скорост за още 2 мин.
- Температура на тестото : 27°C
- Почивка на тестото около 30 минути
- Нарязваме тестото на парчета 120-150гр. или размер по желание и оформяме схема кайзер ролс или звезди.
поръсват със слънчогледови ядки –или снежинки- .
- Щоф : Температура: 33°-35°С Влага(r.h) : 75-80% Време: 40-45 минути
- Печене с пара: Температура в начало 240° С и после на 200° С
време : около 20 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА : отваряме тамперите след средата на печенето



ПРИГОТВЯНЕ НА ДИНГЕЛ САНДВИЧ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“

Изваждате от фризера толкова бройки полуизпечени замразени хлебчета, колкото искате да изпечете и поставяте веднага замразените хлебчета в загрят конвектомат на 200 о С и доизпичате за 8 минути. (4мин. с пара и за следващите 4мин. отваряме тамперите, за да се доизпекът без пара). Като изстинат малко, нарязвате и подреждате пълнежите.

Предложение за пълнеж и сглобяване на сандвич.

- 1.Рецепта за „млечен гъбен сос бешамел НОРЛА (код АЛМА ЛИБРЕ 10702)“ :
Разбърквате добре по студен метод, 500мл. НОРЛА бешамел с 250гр. кубчета от мариновани гъби. По желание може да добавите 150гр. кубчета от корнишон и 150 гр. изцедено кисело мляко.
Нарязвате багетата и върху горната страна на долното парче поставяте приготвения „млечен гъбен сос бешамел НОРЛА“.
2. Подреждате добре измити, ПРЕСНИ листа от маруля и върху тях поставяте „сос бешамел НОРЛА с гъби „.
3. Поставяте филийки от пушено пиле.
4. Поставяте крем сирене ЕЛЕВИР код АЛМА ЛИБРЕ 18031
5. Подреждате нарязани парчета от краставици.
6. Намазвате долната част на горното хлебче с малко масло БАУРАЛИЯ (код АЛМА ЛИБРЕ 184015).



БАГЕЛ ЧИА : ЗДРАВЕ И СИЛА С KOMPLET CHIA BREAD 50

РЕЦЕПТА:

210337	ЧИА КОМПЛИТ	880гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	60гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	1.320гр.
	Олио	120гр.
	Мая	50гр.
	ВОДА	1.200гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 2 минути на втора скорост докато стане едно меко тесто.

Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}$ C.

Почивка на тестото 10мин.

Режим и оформяме на багелс по 100гр. и оформяме багелс.

Оставяме багелите в хладилника за 12-18часа.

Втасвател /: Температура: 33° C Влага(r.h) : 75 % Време: 60 минути

Печене: в началото на предварително затоплена фурна на 200° C и после намалявате на 170° и продължавате печенето за 12-16 минути с пара.



ПОМОДОРЕ ВИТАЛ

РЕЦЕПТА:

210343

МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ 880гр.

Вода 1200гр.

181806 Инвертозахар УНИГРАД 60гр.

330102 Брашно ФАРИНА ЗЕРО 1320гр.

Олио 120гр.

Мая 50гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 8 минути и на втора за още ± 2 минути докато се получи меко тесто.
- Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 100гр. и оформаме схма багелс. Поръсваме отгоре с „декор за хляб КОМПЛИТ“ (слънчогледови и тиквени семена, снежанки от ръж, мак и др.)
- Поставяме в хладилник за 12, 18 чаша.
- Щоф : Температура: 33°C Влага(r.h) : 75% Време: 60 минути / камера за втасване /
- Печене : Температура 200°C в началото и после на 170°C с пара. Време: 12 - 16 минути



МНОГОЗЪРНЕСТ БАГЕЛ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

РЕЦЕПТА:

210329	1.000 гр.	MULTISEED BREAD MIX
	1.000 гр.	вода
181809	60 гр.	Инверт захар ASR
330101	1.200 гр.	СУПЕР СИЛНО брашно
	120 гр.	олио
	50 гр.	мая

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 2 минути на втора скорост. докато се получи добре хомогенно меко тесто.

Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$.

Междинна ферментация на тестото: ± 10 минути

Нарязваме по 100гр и оформяме багелс.

Поставяме в хладилника за 12-18 часа.

или във втесвател :

Втасвател /: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75 % Време: 60 минути

Печене с пара за 12-16мин. : в началото на предварително затоплена фурна на 220°C и после намалявате на 170°C



КАЙЗЕР РОЛС

ПРЕМИУМ ПЛЮС

	Брашно тип 700	10.000 гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	300 гр.
	Захар	400 гр.
181803	Инверт захар - СУДЗУКЕР	200 гр.
	Мляко на прах	100 гр.
180108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК	600 гр.
210107	Подобрител ПРЕМИУМ ПЛЮС 1% - УНИФЕРМ	100 гр.
	Вода	4.700 – 5.000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4-5 минути и на втора за още 3-4 минути.
- Температура на тестото : 26 - 28° С
- Междинна ферментация на тестото: 15-20 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 60 – 80 гр. и разточваме.
- Щоф : Температура: 35° С Влага(r.h) : 75% Време: около 60 минути
/ камера за втасване /
- Печене в нормална фурна.
- Печене: Температура : 230° С Време : 15 – 20 минути с пара.



КАЙЗЕР РОЛС

ТОП БЕЙК

	Брашно тип 700	10.000 гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	300 гр.
	Захар	400 гр.
181803	Инверт захар - СУДЗУКЕР	200 гр.
	Мляко на прах	100 гр.
180108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК	600 гр.
210110	Подобрител Топ бейк – УНИФЕРМ	50 гр.
	Вода	4.700 – 5.000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4-5 минути и на втора за още 3-4 минути.
- Температура на тестото : 26 - 28° С
- Междинна ферментация на тестото: 15-20 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 60 – 80 гр. и разточваме.
- Щоф : Температура: 35° С Влага(r.h) : 75% Време: около 60 минути
/ камера за втасване /
- Печене в нормална фурна.
- Печене: Температура : 230° С Време : 15 – 20 минути с пара.



КАИЗЕР РОЛС с ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

	брашно	10.000 гр.
	сол	200 гр.
	мая	200 гр.
210304	Ечемичен МАЛЦ HARBOE	300 гр.
180108	Маргарин СУПЕР ПОР DRAGSBAEK	100 гр.
	Вода	4.800 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4-5 минути и на втора за още 3-4 минути.
- Температура на тестото : 24 - 25° C
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 60 – 80 гр. и оформяме топки.
- После обръщаме в тава поръсана с брашно.
- Втасвател : Температура: 35° C Влага(r.h) : 75% Време: около 35 минути
- След втасване, обръщаме от ново, режим с нос или с печат Kaizer и продължаваме второ втасване за още 30 минути при същите условия : Температура: 35° C Влага(r.h) : 75%
- Печене с пара :
Температура : 230° C Време : 15 – 20 минути с пара. –в зависимост от размера.-
- През последните пет минути отваряме тамперите.



