

Alma
Libre

ГРИЗИНИ

Веган

здравословни

изкушения

НОВО!

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ГРИЗИНИ
100% ВЕГАН хлеботворения
без продукти от животински произход
без лактоза и млечни мазнини



Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Израснали са много вегански ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

ГРИЗИНИ



Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веганската диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.

КРИЦИНИ

По оригинална технология, **грizinите са 100% ВЕГАН хлеботорения**. Те представляват : тънко (около 20см), сухо, хлебно изделие от италианската и гръцката кухня в което присъстват : сухо вещество (висококачествени брашна , захар и набухвател), със специални тройно рафинирани мазнини (слънцогледени и рапични) идеално комбинирани с традиционно бяло сухо вино, подправки, сушени зеленчуци или друго. Поръска-глазура от различни семена (обикновено сусам или слънчогледови семена), снежинки или брашна с висока кокометрия е важен и главен компонент при оформяне на „грizinите“.

Здравословни причини за потребление на грizinите :

- Грizinите са с микс от брашна (многозърнести) с различна кокометрия (пълнозърнести).

Така се получава краен продукт с високо съдържание на фибри.

Този тип неразтворими зърнени фибри имат свойството да абсорбират течности от стомаха, да се надуват и да дават чувството за наситеност. Това е главната причина за която грizinите се включват към така наречените „диетични продукти“ и за това 100-150гр. след обяд (като снък) са достатъчни за да спре апетита на всеки потребител.

-Грizinите, съдиржат изключително малко влага, (около 5%)

факт което подпомага всеки потребител със стомашни проблеми.

-Всичките суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага за производство на грizinи имат отделни здравословни по природа ценности (маслини, боровинки, сушени домати, тахан, фъстъчено масло, натурални подправки и др.)

Вкусовите качества на грizinите (комбинация от брашна, подправки, натурални аромати от алкохол, сирена, зеленчуци и др.), сглобени в сухарка лесно преносима по всяко време на деня образуват идеален продукт за всекидневно хранене и революция в съвременната пазарна тенденция snacking (дребни хлеботорения лесно преносими които с малко количество намаляваме апетита.)



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ ЗА ГРИЗИНИ

100% ВЕГАН БРАШНА

Основата за качествени, здравословни ВЕГАН гризини, са брашна от различни зърнесты култури и в различна кокометрия, осигуряващи максимална абсорбция на течности, здраво тесто, богат вкус и аромати.



VEGAN
100%

100% ВЕГАН ГУЛИА ОЛИО «КАНОЛА»

„КАНОЛА“ е 100% олио от гулиа, тройно фолтрирано, рафинирано и фракционирано.

Осигурява много лек вкус и природен аромат на гризините.

„КАНОЛА“ не осигурява дълъг срок на годност без опасност за гранясване!



VEGAN
100%

100% ВЕГАН РАСТИТЕЛНА МАЗНИНА «РОР»

Палмови и рапични мазнини (80%) частично хидрогенизирани, с 20% вода, фракционирани по специална технология образуват мазнина която се разтопява на 35°C, без остатъчни тежки, мазни усещания и киселини. Идеален продукт за маслени кремове с голямо набухване.



VEGAN
100%

100% ВЕГАН АЛКОХОЛ ЕКСТРАКТ «ЛУКСАРДО» и «ГРАНД МАРМИЕ»

Алкохолът е задължителна суровина в ГРИЗИНИТЕ, но не всеки алкохол!

АЛМА ЛИБРЕ осигурява ЕКСТРАКТИ, алкохолни елексири, с много високи градуси, за да се използва много малко без опасност за изпаряване или излишни течности.



VEGAN
100%

БЪЛГАРСКО БЯЛО СУХО ВИНО (обикновено)

Българските вина са от най-качествените по света!










Киселинота и вискозитета на виното осигуряват плътна структура към тестото на гризините и много богати природни аромати.



VEGAN
100%

С необходимите суровини, подходящите рецепти и технология, може заедно да оформим вашите конкретни рецепти за ВЕГАН, здравословни, вкусни ГРИЗИНИ. Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



<p>ГРИЗИНИ царевични :</p> <ul style="list-style-type: none"> -KÖRNERKRUSTE PLANGE -ПРИМА -ГОЛДМАИЗ 	
<p>ГРИЗИНИ многозърнести :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Choice Six Grain -Malzkorn 35 -здраве и финес / LGI54 	
<p>ГРИЗИНИ пълнозърнести:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ХОЛГРЕЙН -КРАФТ БРЕД -КАРВЕЛИ 	
<p>ГРИЗИНИ специални :</p> <ul style="list-style-type: none"> -сусамени -тахан-мед -зеленчукови -маслини КАЛАМАТА -босилек -праз лук -риган пармезан -тропик (кокос, моркови) -чеснови -лучени -доматени ПОМОДОРИ -коноп 	
<p>ГРИЗИНИ много специални :</p> <ul style="list-style-type: none"> -ДИНКЕЛ -ПРОБОДИ малко въглехидрати -РЪЖЕНИ/скандинавски 	

Рецептите и вкусовите нюанси, силата, плътността и хрупкавостта на разновидностите от гризините ще се определят в зависимост от целите на вашия обект.

(Рецептурникът може да се оформи в зависимост от маркетингова политика на всеки отделен обект.)

Разновидностите са стотици и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ може да Ви бъдат полезни за да структурираме взаимно вашите рецепти по желаните ценови рамки.

Технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания. Тел. 0878 257 904, 0878 984 887.

НЯКОЛКО ГЛАВНИ РЕЦЕПТИ

МНОГОЗЪРНЕСТО ГРИЗИНИ „ИЗТОК“

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	1.950 гр.
210109	МЕЛЗКОРН многозърнесто брашно	1.050 гр.
180203	КАНОЛА олио	750 гр.
180104	Мек маргарин POP	500 гр.
	Бяло вино	1.250 гр.
	Захар	350 гр.
182603	Набухвател Херкулес	150 гр.



ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ-ПЛНОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ „КРАФТ“

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	3250 гр.
210312	КРАФТ БРЕД пълнозърнести брашна	1750 гр.
180203	КАНОЛА олио	1500 гр.
180104	Мек маргарин POP	500 гр.
	Бяло вино	1500 гр.
	Захар	400 гр.
182603	Набухвател Херкулес	150 гр.
182303	Бренди 40о LUXARDO	200 гр.
210304	ТЕЧЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ	100 гр.



ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ „ПАНОМАИЗ“

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	4000 гр.
210339	ГОЛДМАЙЗ царевично брашно	1000 гр.
180203	КАНОЛА олио	1750 гр.
	Бяло вино	1500 гр.
	Захар	200 гр.
182603	Набухвател Херкулес	50 гр.
182303	Бренди 40о LUXARDO	200 гр.
	Пармезана (по желание)	1000 гр.



ГРИЗИНИ „ЧИА“

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	1950 гр.
210337	ЧИА КОМПЛИТ	1050 гр.
180203	КАНОЛА рапично олио	750 гр.
180104	Мек маргарин POP	500 гр.
	Бяло вино	1250 гр.
	Захар	400 гр.
182603	Набухвател Херкулес	150 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Преди работа ако ползвате сушени зеленчуци ги накисвате във виното за около 30мин.
- Разбиваме всички продукти заедно в тестомесачка за 3 минути на бавна скорост и 7 минути на бърза скорост.
- Нарязваме на парчета по желание (обикновено 30 гр.) и оформяме фитили.
- Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.
- След като оформите гризините потопете ги във вода за около 1 минута.
- После ги поставяте в съд с поръска по избор.
- Снежинките се залепват здраво на повърхността на гризините.
- Печене : Температура: 180⁰ С с малко пара за 12- 16 минути.





РЪКОВОДСТВО ЗА ГРИЗИНИ

1. история – етимология
2. защо гризини?
3. важни суровини - каталог със суровини
4. Технология и „малки-големи тайни“
5. разновидности
6. начин на съхранение
7. опаковане и продаване
8. Занаятчийски гризини-индустриални пръчки
9. Каталог гризини 2019

1. история – етимология

Хлебарството има история над 10000 години. Разновидностите на „Хлеботворенията“ и „снаксовете“ (хлебни изобретения с цел леко хапване на да спрем апетита) са милиони в историята на занаятчийското хлебарство. Забележителен факт е, че колкото и да си опитва индустрията да имитира занаятчийското производство на този тип „Хлеботворения“ и „снаксове“, мерака на занаятчийското (артизан) производство е главния и определящия фактор за този тип продукти.

КАКВО Е „ГРИЗИНА“

КРИЦИНИ или ГРИЗИНИ : тънко (около 20см), сухо, хлебно изделие от италианската и гръцката кухня в което присъстват : сухо вещество (висококачествени брашна , захар и набухvatел), със специални тройно рафинирани мазнини (слънцогленени , рапични или гулиа) идеално комбинирани с традиционно бяло сухо вино, подправки, сирена, сушени зеленчуци или друго. Поръска-глазура от различни семена (обикновено сусам или слънчогледови семена), снежинки или брашна с висока кокометрия е важен и главен компонент при оформяне на „грзините“.

ЕТИМОЛОГИЯ на думата „ГРИЗИНА“

В историята на хлебарството намираме рецепти „грзини“ още през 14 век в региона на Торино където малкия хляб го наричали gherssa, grissia или **grizia**. Вероятно малкото сухо традиционно хлеботворение **grizia**, постепенно се превърна и стана ГРИЗИНА.

Също така, традиционни рецепти за грзини са известни в гръцки села и острови поне през последните 3 века и някои учени и филолози твърдят че думата „крицини“ или „грзини“ произхожда от звуковия граматичен елемент „критс“ характерен като звук на този тип изсушен хлебообразен „фитил“.

ИСТОРИЯ на „ГРИЗИНИТЕ“

За „грзините“ станало за пръв път дума през 14 век в италианската литература но митът за грзините е свързан с 15-ти херцог на Савоя, крал на Пиемонт и Сардиния, Виктор Амадей II (*Vittorio Amedeo II di Savoia 1675-1730*),. Херцог Виктор Амадей II имаше много сериозни стомашни проблеми и поръчвал на хлебаря (Антонио Брунеро) на кралството да му произведе „сухи хлебни много вкусни изделия които да може да си носи в него“.



Днес, грзините от региона на Торино, е запазена марка с международна регистрация под бранд grissino stirato.

Постепенно, грзините през морето се разпространяват по гръцките острови и вече в цяла Европа тъй като всяка сериозна европейска хлебопекарна произвежда собствени грзини.



2. защo гризини?

Гризините е идеален „снaк“ за всеки час през деня :

- Като закуска
- Като предястие до основно ядене, покрити с прошуто, мортадела или друго
- Като предястие заедно с кулинарни кремове dips
- Като снaк (snack) на обяд за да „излъжем“ нашия глад
- Като takeaway (за път) снaк по всяко време.
- Като придружаващ продукт-снaк на следобедно питие
- Като лека вечеря
- Често гризините играят ролята на крутоните в салати (гризини на малки парчета).

Здравословни причини за потребление на гризините :

#Обикновено, гризините са с микс от брашна (многозърнести) с различна кокометрия (пълнозърнести). Така се получава краен продукт с високо съдържание на фибри.

Този тип неразтворими зърнени фибри имат свойството да абсорбират течности от стомаха, да се надуват и да дават чувството за наситеност. Това е главната причина за която гризините се включват към така неречените „диетични продукти“ и за това 100-150гр. след обяд (като снaк) са достатъчни за да спре апетита на всеки потребител.

#Гризините, съдържат изключително малко влага, (около 5%) факт което подпомага всеки потребител със стомашни проблеми.

#Всичките суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага за производство на гризини имат отделни здравословни по природа ценности (маслини, боровинки, сушени домати, тахан, фъстъчено масло, натурални подправки и др.)

Вкусовите качества на гризините (комбинация от брашна, подправки, натурални аромати от алкохол, сирена, зеленчуци и др.), сглобени в сухарка лесно преносима по всяко време на деня образуват идеален продукт за всекидневно хранене и революция в съвременната пазарна тенденция snacking (дребни хлеботорения лесно преносими които с малко количество намаляваме апетита.)



3. важни суровини - каталог със суровини

Основните съставки : висококачествени брашна , захар , набухвател, слънчогледови и тройно рафинирани мазнини от гулиа идеално комбинирани с традиционно бяло сухо вино, подправки, сирена, сушени зеленчуци или друго и поръска-глазура от различни семена (обикновено сусам или слънчогледови семена) е задължителната основа която при определена технология създават известните гризини. Спазвайки определената технология при месенето и съотношенията сухо вещество – течности и задължително ползване на висококачествени (тройно рафинирани) мазнини от гулис ползване на богатия асортимент от основните съставки е главен фактор за освобождаване на фантазията на всеки производител хлебар за оформяне на собствените си рецепти. Разновидностите са безкрайни но успешни рецепти не са всички.

Задължителни суровини за успешна структура на тесто ГРИЗИНИ :

- високопротейнови качествени брашна (богати на качествен глутен, над 30%) за да може да се оформи хомогенно плътно тесто с високи вкусови качества и хранителни стойности. (брашната от МИЛИ ХАЛКИДИКИС и смесите от брашна на КОМПЛИТ са идеални за този цел).
- Различни видове брашна (пилнозърнести, многозърнести, ръжени, царевични и др.) с различна кокометрия е главен фактор за успешни гризини.
- растителни мазнини максимално чисти и добре рафинирани които не позволяват развитие на бактерии.(Тройно рафинираното гулиа олио КАНОЛА и слънчогледовия маргарин ДРАГСБЕРГ). Екстра върджин зехтин от региона КАЛАМАТА сорт КОРОНИС придава неповторими вкусови качества на гръцките рецепти гризини.
- присъствието на захарта освен сладост осигурява по дълга трайност на изделията „гризини“ при положение че мазнините са добре рафинирани.
- Бялото вино, като течен компонент, е главен фактор за оформяне на хомогенно тесто. То увеличава киселиноста на изделията, не позволява развитието на бактерии и придава неповторим вкус.
- Ползване на алкохол-екстракт с високи градуси който не се изпаряват (LUXARDO или GRAND MARNIER), освен богат аромат и вкус, осигуряват пълна гаранция за дълъг срок тъй като този тип алкохол играе работата на „консервант“.
- Набухвателят играе главна роля за развитието на този тип тесто, но АЛМА ЛИБРЕ разработи и предлага и допълнителни рецепти с ползване на закваски, предфермент или други технологии осигуряващи друг тип развитие и ферментация на тестото за гризини.

Допълнителни суровини за успешни вкусове на ГРИЗИНИ :

- Малко количество допълнителни подправки в тестото осигуряват вкус и характер на основното тесто (риган, паприка, чубрица, естрагон, къри, суха горчица...)
- Малко количество от сушени зеленчуци в тестото осигуряват вкус и характер на основното тесто (сух праз-лук, чесън на прах, сушени домати, моркови, ...)

Поръска за ГРИЗИНИ :

Основните поръски за гризините са : слънчогледовите семена, сусам, ленено семе, царевични трохи, зърнени снежинки, микс ориентал от подправки и други.

На най много от разновидностите на гризините задължително слагаме поръска (мокрим оформените гризини за да се развие глутен по около, така че като поставим поръска да се залепи максимално добре.)

Поръската, освен че придава вкус, осигурява визия която оформя красива витрина и вдига решително продажбите.

КАТАЛОГ СЪС СУРОВИНИ ЗА ГРИЗИНИ

Спазвайте технологичните правила за оригинални занаятчийски гризини, освободете вашата фантазия и творчество, консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и с подходящи и гарантирани суровини, оформете рецепти гризини специални за вашите обекти!

1- МАРГАРИНИ		
КОД	ПРОДУКТ	
180101	Супер рор - мек маргарин / слънчогледов маргарин	Тройно рафиниране/подходящ за гризини
180108	Рор индустри - мек маргарин / слънчогледов маргарин	Тройно рафиниране/подходящ за гризини
4-РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ		
КОД	ПРОДУКТ	
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН – сорт КАЛАМАТА/КОРОНИ	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
290314	Сусамено олио	
180203	Бунге бакерс КАНОЛА / Задължителен за гризини	Тройно рафиниране / осигурява дълъг срок
11-СУШЕНИ ПЛОДОВЕ		
КОД	ПРОДУКТ	
184305	крамбериз - диви червени боровинки	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
12-ПОДОБРИТЕЛИ - НАБУХВАТЕЛИ		
КОД	ПРОДУКТ	
180603	Набухвател-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС / Изключително силен	Максимум 3% в/у брашното за гризини
28-АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		
КОД	ПРОДУКТ	
182301	Грант марние 50о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182302	Чери марние 50о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182303	Бранди 40о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182304	Ром 70о (54о) / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182305	Ориндж драй 70о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182306	Круша Уйлиамс 60о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182307	Мараскино 60о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182308	Кириш 45о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182309	Амарето 50о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182310	Шарлот 70о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182311	Шоколад 70о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
182312	Сантос кафе 40о / екстракт, не се изпарява, придава вкус и аромат. /	Осигурява дълъг срок на гризините
32-ЯДКИ ЗА СЛАДКАРСТВО - ГОТВАРСТВО - ХЛЕБАРСТВО.		
КОД	ПРОДУКТ	
30108	Бадем бланширан филиран печен 350 гр.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
31210	Бадем бланширан филиран печен 750 гр.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
31205	Бадем бланширан филиран суров 750г.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
31207	фъстък бланширан филиран суров 750г.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
30109	Бадем бланширан филиран печен 10кг.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
30110	Бадем бланширан филиран суров 10кг.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
30106	фъстък бланширан филиран суров 10кг.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
31209	Бадем печен крокан 1000г.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
31212	Лешник печен крокан 1000г.	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
90208	Бадемово брашно	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
90206	Кокосово пълномаслено брашно	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
90206a	Кокосово пълномаслено брашно	подходящ за гризини / богат вкус и аромат
33-СПЕЦИАЛНИ ПОДПРАВКИ И СУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ		

КОД	ПРОДУКТ	
90203	Сакъз мастиха от ХИОС 50гр.	Фантазия и творчество за гризини
90202	Какуле на зърна 200гр.	Фантазия и творчество за гризини
90201	Махлеп на зърна 200гр.	Фантазия и творчество за гризини
90306	РИГАН	Фантазия и творчество за гризини
90301	сушени моркови - малки парчета	Фантазия и творчество за гризини
90302	сушен боселик - малки парчета	Фантазия и творчество за гризини
90303	сушен прас - малки парчета	Фантазия и творчество за гризини
90304	сушен чесън - прах	Фантазия и творчество за гризини
90305	сушен лук - снежинки	Фантазия и творчество за гризини
90228	лют ЧИЛИ 200гр. Индия първо качество НОВО	Фантазия и творчество за гризини
90229	сладка - пушена ПАПРИКА 200гр. Първо качество НОВО	Фантазия и творчество за гризини
90230	СУМАК оригинален 200гр. Първо качество. НОВО	Фантазия и творчество за гризини
90231	ГОРЧИЦА на прах 200гр. Първо качество. НОВО	Фантазия и творчество за гризини
90232	ЕСТРАГОН на прах 200гр. Първо качество. НОВО	Фантазия и творчество за гризини
39-КОНЦЕНТРИРАНИ ЕСЕНЦИИ /ВКУС И АРОМАТ (1‰)		
КОД	ПРОДУКТ	
410101	ЕСЕНЦИЯ МАСЛО - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410102	ЕСЕНЦИЯ МАСКАРПОНЕ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410103	ЕСЕНЦИЯ сирене ФЕТА - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410104	ЕСЕНЦИЯ ПАРМЕЗАН - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410105	ЕСЕНЦИЯ ВАНИЛИЯ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410106	ЕСЕНЦИЯ БОСИЛЕК - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410107	ЕСЕНЦИЯ ГЪБИ-МАНАТАРКИ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410108	ЕСЕНЦИЯ ПАПАЯ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410109	ЕСЕНЦИЯ СЛАДКИ ЯБЪЛКИ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410110	ЕСЕНЦИЯ БАДЕМ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410111	ЕСЕНЦИЯ ЛЕШНИК - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410112	ЕСЕНЦИЯ ОРЕХ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410113	ЕСЕНЦИЯ БИСКВИТИ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410114	ЕСЕНЦИЯ КУЗУНАК - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410115	ЕСЕНЦИЯ ИЗПЕЧЕН ХЛЯБ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410116	ЕСЕНЦИЯ КАРАМЕЛ ТОФИ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410117	ЕСЕНЦИЯ МЕД - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410418	ЕСЕНЦИЯ НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР - много малка доза	Фантазия и творчество за гризини
410119	ЕСЕНЦИЯ ДИВИ ЯГОДИ - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410120	ЕСЕНЦИЯ АМАРЕНА - много малка доза 0,02% в/у брашното	Фантазия и творчество за гризини
410121	НАТУРАЛНО ПОРТОКАЛОВО ОЛИО - много малка доза	Фантазия и творчество за гризини

44-СПЕЦИАЛНИ БРАШНА ЗА ГОТВАРСТВО, СЛАДКАРСТВО, ХЛЕБАРСТВО.		
КОД	ПРОДУКТ	
210302	ГЕРМАНСКА РЪЖ 997	Натурално брашно / идеален за гризини
210303	ГЕРМАНСКА РЪЖ 1150	Натурално брашно / идеален за гризини
330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	Натурално брашно / идеален за гризини
330102	ФАРИНА ЗЕРО	Натурално брашно / идеален за гризини
330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО	Натурално брашно / идеален за гризини
330104	ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"	Натурално брашно / идеален за гризини
330123	СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно	Натурално брашно / идеален за гризини
330105	ЖЪЛТО ЕДРО БРАШНО "СТАРЕНИО"	Натурално брашно / идеален за гризини
330106	ЖЪЛТО МНОГО СИЛНО БРАШНО "ПАНАДЕРО"	Натурално брашно / идеален за гризини
330107	ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО "КАРВЕЛИ"	Натурално брашно / идеален за гризини
330141	ЖЪЛТО/БЯЛО ПШЕНИВНО МАЛЦОВО "ЕНТОПИО"	Натурално брашно / идеален за гризини
330148	ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО	Натурално брашно / идеален за гризини
330108	ГРИЗ ЕДЪР - от твърда пшеница	Натурално брашно / идеален за гризини
330109	ГРИЗ ФИН - от твърда пшеница	Натурално брашно / идеален за гризини
330147	ГРИЗ ФИН - от мека пшеница	Натурално брашно / идеален за гризини
330110	СОФТ 55% - нежно брашно	Натурално брашно / идеален за гризини
330111	УЛТРА 55% - силно брашно	Натурално брашно / идеален за гризини
330112	ТРАДИЦИОННОТО брашно	Натурално брашно / идеален за гризини
330113	ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ - специално за пица	Натурално брашно / идеален за гризини
330114	КРУСТАЛ - брашно за кори	Натурално брашно / идеален за гризини
330115	СУПЕР ФЛАКИ - за многолистни теста	Натурално брашно / идеален за гризини
330116	СУПЕР РЕГИНА - за тостери	Натурално брашно / идеален за гризини
330117	СУПЕР РЕКС -АМЕРИКАНА - за козунаци и круасани	Натурално брашно / идеален за гризини
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ - силно за козунаци	Натурално брашно / идеален за гризини
330119	ХОВИТАП - брашно с пшеничен зародиш	Натурално брашно / идеален за гризини
330120	АФРИКАНА - тъмно пълнозърнесто	Натурално брашно / идеален за гризини
330121	ПРИМА - царевично брашно	Натурално брашно / идеален за гризини
330127	ПРИМА - царевично брашно 3к.	Натурално брашно / идеален за гризини
330122	ФИНАКС - 100% безглутеново брашно.	Натурално брашно / идеален за гризини
330124	СУПЕР ФИОРЕТО - за пица, круасан, многолистно тесто.	Натурално брашно / идеален за гризини
290801	Сусамено брашно.	Натурално брашно / идеален за гризини
46-НАТУРАЛНИ ЗАКВАКСИ ЗА ХЛЯБОВЕ		
КОД	ПРОДУКТ	
210201	БЮКЕР-2 пшеничен зародиш/ръж - течен	За специални рецепти гризини
210207	ТРАДИЦИОНАЛЕ БЮКЕР ръжена закваска - паста	За специални рецепти гризини
210202	БЮКЕР БАРЛЕИ-ечемична - течна	За специални рецепти гризини
210210	БЮКЕР ДУРУМ-натурална квас от твърда пшеница	За специални рецепти гризини
210218	БЮКЕР 100	За специални рецепти гризини
210219	БЮКЕР СИМФОНИЯ	За специални рецепти гризини
210211	БЮКЕР ЕКСТРАКТ 350 - ръжен сух	За специални рецепти гризини
210205	БЮКЕР ДЖЕРМЕ - пшеничен зародиш сух	За специални рецепти гризини
210220	БЮКЕР ВИНО - предфермент	За специални рецепти гризини
210217	БЮКЕР М90	За специални рецепти гризини
210214	БЮКЕР -роджен 80	За специални рецепти гризини
210601	БЮКЕР - раинзухт	За специални рецепти гризини
210215	БЮКЕР -актив	За специални рецепти гризини
210603	СТАРТЕР ТК	За специални рецепти гризини
210216	СТАРТЕР шауртеиг	За специални рецепти гризини
210602	СТАРТЕР ла шеф	За специални рецепти гризини
210304	РАЙ САУЕР кисело	За специални рецепти гризини

47-ХЛЕБАРСКИ СМЕСИ		
КОД	ПРОДУКТ	
210301	ТЪМЕН МАЛЦ	За висококачествени гризини
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 1-3%	За висококачествени гризини
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 1-3%	За висококачествени гризини
210305	МНОГОЗЪРНЕСТА 35%	За висококачествени гризини
210306	МНОГОЗЪРНЕСТА 100%	За висококачествени гризини
210327	ПАН-О-МАЙЗЕ	За висококачествени гризини
210308	ВЮЗЕЛБРОТ	За висококачествени гризини
210310	ХОЛГРАЙН- ПЪЛНОЗЪРНЕН	За висококачествени гризини
210328	ПАМКИНБРЕД - тиквен хляб	За висококачествени гризини
210311	МУЛТИСЕРЕАЛ	За висококачествени гризини
210312	КРАФТ БРЕД 50%	За висококачествени гризини
210313	ЦИАБАТА 5%	За висококачествени гризини
210315	МАТРЕДЖИН	За висококачествени гризини
210316	ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ АЛМКРУСТЕ	За висококачествени гризини
210317	НОРДЛАНДЕР	За висококачествени гризини
210318	ЗЪРНЕЩ	За висококачествени гризини
210326	ПАН ДОРО	За висококачествени гризини
210324	ЛАПЕТРИШЕ - хляб на дърва	За висококачествени гризини
210323	КОРНЕКРУСТЕ - многозърнест с 10 зърна	За висококачествени гризини
210343	ВИТАЛ ФРЕШ многозърнест 50%	За висококачествени гризини
210335	ПЪЛНОЗЪРНЕСТ "ДИНГЕЛ" - "ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ"	За висококачествени гризини
210333	МНОГОЗЪРНЕСТ "ЗДРАВЕ И ФИНЕС"	За висококачествени гризини
210337	ХЛЯБ ЧИА "ЗДРАВЕ И СИЛА"	За висококачествени гризини
210336	МАКЕДОНИКО-смес за хляб без сол 10 кг.	За висококачествени гризини
210309	СЕЛЕНО ВИТАЛ	За висококачествени гризини
210344	ПРОБОДИ ФИНЕС	За висококачествени гризини
210339	ГОЛД МАЙЗ 50	За висококачествени гризини
210340	ГОЛД ПОМОДЕРИ 30	За висококачествени гризини
210341	ГОЛД ЧИЗ СНАК	За висококачествени гризини
48-СУСАМИ ЗА ГОТВАРСТВО - СЛАДКАРСТВО - ХЛЕБАРСТВО		
КОД	ПРОДУКТ	
290309	СУРОВ БЕЛЕН СУСАМ 25к.	Главен продукт за поръска на гризини
290306	СУРОВ НЕБЕЛЕН СУСАМ 25к.	Главен продукт за поръска на гризини
290206	НАТУРАЛЕН ТАХАН	Главен продукт за поръска на гризини
290308	НАТУРАЛЕН ТАХАН	Главен продукт за поръска на гризини
50-БЕШАМЕЛ ЗА ГОТВАРСТВО - БАНИЦИ И ВСЯКА УПОТРЕБА.		
КОД	ПРОДУКТ	
183601	Крем бешамел	За специални гризини
52-ТОПИНГ-ДЕКОРАЦИЯ ЗА ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ		
КОД	ПРОДУКТ	
210406	ЦАРЕВИЧНИ ТРОХИ	Главен продукт за поръска на гризини
210404	Овесени снежинки КУАКЕР 25 кг. за декорация	Главен продукт за поръска на гризини
210405	пшенични снежинки 25 кг. за декорация	Главен продукт за поръска на гризини
380262	ръжени снежинки 25 кг. за декорация	Главен продукт за поръска на гризини
380263	ленено семе 25 кг. за декорация	Главен продукт за поръска на гризини
380259	Слънчогледови ядки 25 кг. За декорация	Главен продукт за поръска на гризини
380264	ДЕКОР ТОПИНГ 25 кг. за ДЕКОРАЦИЯ	Главен продукт за поръска на гризини
380271	ДЕКОР ОРИЕНТАЛ КОНЦЕТРАТ	Главен продукт за поръска на гризини
53-МАСЛИНИ ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ, САЛАТИ И ДРУГИ УПОТРЕБИ.		
КОД	ПРОДУКТ	
210502	Черни маслини "КАЛАМАТА" на шайби 3 кг	За специални гризини
210503	Зелени маслини на шайби 3.5 кг.	За специални гризини

4. Технология и „малки-големи тайни“

-Начинът на месене :

Първо разбъркваме на миксер с приставка перо всички течни компоненти, които са ВИНО, КАНОЛА ОИЛ, МЕК МАРГАРИН НА ДРАДСБЕРГ, СОЛ, ЗАХАР, БРЕНДИ НА ЛУКСАРДО. Забъркваме ги за 7-8 минути докато се получи еднородна бяла смес.

Забележка : за да се получи добра хомогенизиране мекия маргарин трябва да е на стайна температура. След като сме получили еднородната смес добавяме **брашното , комбинацията от брашна на комплит(микса) и набухвателя**. Разбъркваме с приставка перо за 7-8 минути докато получим здрава и еластична структура на тестото. За по голяма здравина на тестото можем да добавим 50гр. Вода на 1 кг. тесто . Водата се добавя в момента след като се формира тестото.

Пояснение: рецептите могат да бъдат различни спрямо желаня вкус и структура. Могат да бъдат добавени семена, сирена или сушени зеленчуци по желание.

-Начинът на оформяне :

Така приготвеното тесто се формират на тънки пръчки, с дебелина около 1 см., дължината им може да бъде от 10-40 см.

Паниране: Гризините могат да се панират с различни поръски (най- различни семена и комбинация от тях, сирена,царевични трохи и т.н). За да намалим брака на различните панировки, потапяме всяка една гризина за около 10 сек във студена вода(по този начин превръщаме горния слой на тестото като лепило и брака на панировката след изпичане се намалява) след което се потапят в избраната от нас панировка.

Забележка : за панировка се използват само сурови ядки и термо не обработени продукти.

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

-Поставяне на поръска

След като оформите гризините поопъвате ги във вода за около 1 минута.

После ги поставяте в съд с семена или сусам или пармезана и т.н.

По този начин, семената се залепват здраво в повърхността на гризините.



-Изключително значение има начинът на печене. Гризините, трябва да се исушът добре и да останат хрупкави и сухи за дълго време. Идеалното печене е да остане по малко от 5% влага в изделията. За това е по правилно да печем на ниска температура 160-180oC за дълго време 40-45мин. в зависимост от печката. Много често и не е грешка, печем на по висока температура 200-210oC за по кратко време 20-25мин.

Ръчно производство :

Занаячийските гризини се произвеждат ръчно!

Разбирасе това е трудоемка работа и за това обикновено, майсторът измества тестото и оставя на помощниците да оформят ръчно гризините. Печенето и съхранението е отговорен процес което майсторът трябва строго да следи.

Занаячиските гризини в никакъв случай не трябва да изглеждат като индустриалните, т.е. нарязани еднакви с ножици. Магията на гризините се намира в ръчната форма, както пръстите оформят и разнообразните краищата които при изпичането придават леко различни вкусови нюанси. (Уточняваме

че има машини за оформяне на гризини които при оформянето на гризините имитират човешката ръка и излизат гризини като на занаятчийското производство.)

Форма на гризините :

Обикновено формата на гризините е „пръчка“ с дебелина около 15мм. и дължина около 15-20см. и затова англичаните ги наричат breadsticks (хлебопръчки). Разбирасе може да дадем на гризините и други форми като кръг, панделка, бретсел или друго но задължително трябва да печем по същия начин и да получим изделия с изключително малко влага, под 5%.

5. разновидности

В течение на времето, освен класическите рецепти за гризини и техните нюанси :

многозърнести, пълнозърнести, царевични

започвали са да се явяват по специализирани и по екстравагантни рецепти като зеленчукови, плодови, люти, таханови, фъстъчени, безглутенови, категория сладки гризини, категория шоколадови гризини и много много други.



6. начин на съхранение

-След изпичането трябва да останат далеч от всеки извор на влага.

Затворете изпечените гризини в съд с затворен капак така че да не влиза въздух и дръжте кутийките далеч от слънце. (Взимате от кутийките количества които ще продавате за деня и затваряте веднага кутийката.)

-Като зареждате кутийките-склад с ново производство гризини, винаги слагате ново производство от долу и по старото производство от горе, такаче да се консумират първо по старите гризини. (Спазваме принципа “first in – first out”).

-Във витрината винаги има повече светлина, слънце и пряка връзка с въздух за това се грижим, така че винаги по рафтовете да е пълно със стока но изложените гризини да се продават до 2-3 дена и да се зарежда от ново витрината спазвайки принципа “first in – first out”.

7. опаковане и продаване

Врагът на гризините е пряката връзка с въздуха както и връзката с всеки вид влага.

При продажбите на гризините насипни добре е да ги продаваме в хартиени „крафт“ пликосе. Ритуал е поставянето на гризините в този вид пликосе от продавачката, като разбира се ползват винаги ръкавици.

За продажби по супер-маркети се предлагат много видове опаковки, но най разпространените са прозрачните опаковки които пазят гризините да не се счупят докато част от опаковката се покрива с лепенка която пази продуктите от слънце и предава информация към клиентите.

8.Занаятчийски гризини-индустриални пръчки

Занаятчийските гризини се различават много от индустриалните пръчки.

Те са различни продукти и различни категории.

- 1.Занаятчийските са ръчно произведени
- 2.Занаятчийските са с много поръска
- 3.Занаятчийските не са еднакви
- 4.Занаятчийските са по плътни и по вкусни
- 5.Занаятчийските имат майсторски характер.

Тестата за „Занаятчийските гризини“, не минават от машини и линии за индустриално производство на тестени изделия и сухари и за това започват компромисни рецепторни решения. В резултат на това, се оформят сухари-пръчки много по леки на вкус и плътност.

Факта че са еднакви по размер и визия (големите производителни линии не могат да оформят „занаятчийски гризини“) ги класифицира към категорията „хлебни пръчки“ – солети (bread sticks) а не към категорията „Занаятчийските гризини“.



