



ФОКАЧА ПАНДОРО

210319	Пан дорo - КОМПЛИТ	10.000 гр.
	Вода	6.000 гр.
	Мая	300 гр.
184002	Масло 82% Бретански - БАУРАЛИЯ	500 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ	500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 3 минута и на втората скорост за още 8-10 минути.
- Температура на тестото: 25°
- Междинна ферментация на тестото: 30-40 минути.
Нарязваме тестото на парчета по желание.

Фокача: (1600 гр./бр.)

- Поставяме тестото в намазана с олио тава и слагаме в камера за втасване.
- втасване: Температура: 35 °С Влага(r.h) :75 - 80% Време: 35-45 минути

Оформяме смес от 200гр. **ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ** – ladi /код. 450102/и
200гр. вода и разбиваме добре

до като се получи пълна хомогенизация като крем (емулгация)

- Поставяме тестото в тава и с пръстите оформяме дупки.
- Изсипваме емулгираната смес върху тестото и поръсваме с мало едра сол чери домати розмарин и по желание едри парчета сирене.
- Печене : Температура 240°С Време: 15-20 минути



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ФОКАЧА ПАНДОРО

Пухкаво тесто с голяма свежест и трайност от високопротеинови брашна. Силна, влажна и еластична структура благодарение на главно присъствие на „екстра върджин зехтин. Характерната технология на печене-пържене с разтвор „вода-зехтин“ придава изключителни вкусове и структура.

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

За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мѓфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
210326	ПАН ДОРО 100% Италианска фокача и средиземно морски snackове 25кг.			Брашна от мека и твърда пшеница царевичен грис и др., образуват смес за бързо производство на хлеботорения с голяма трайност. Състав: пшенична грис, царевична грис, пшенично брашно, мая от ръж на прах, сол, емулгатори: Е 322 , подобрители за брашно: Е300, ензими.	Идеална смес от брашна за маяни закуски и snackове като фокачи, пейнирли, пици и др. с голяма трайност. Тестото издържа влагата си и не изсъхва във витрината. Примерна доза за хляб : 10кр.ПАНДОРО, 5кг.брашно, 300гр. мая, 7к. вода За информация и други рецепти, обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за бисквити, Кремове,

мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210326

ПАН ДОРО - PAN DORO**Alma
Libre**

Основа за приготвяне на хлебни изделия с голямо разнообразие на вкусове, като снаксове, пейнирли, пица, фокача и рулца с вкусове

Състав: брашно от твърда пшеница, царевична грис, брашно от мека пшеница, пшеничен глутен, пшенична закваска на прах, сол, емулгатори: Е 322, подобрители за брашно: Е300, ензими.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1489KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,3гр. 0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	68,4гр. 0,9гр.
ПРОТЕИНИ	14,6гр.
сол	2,19гр.
фибри	3,5гр.

Приложение: Основа за приготвяне на хлебни изделия с голямо разнообразие на вкусове, като снаксове, пейнирли, пица, фокача и рулца с вкусове

Начин на употреба-примерна рецепта:

ПАН ДОРО - PAN DORO	10.000гр.
Прясна мая	300гр.
Вода	6.500-7.000гр.

Месите в миксер всички продукти заедно на първа скорост за 5 минути и след това на бърза скорост за 5-7 минути.

Температура на тестото: около 26°C

Почивка (междинна ферментация) на тестото : около 15 минути

Нарязвате тестото на парчета по 250гр. (схеми по ваше желание)

Втасване: 35-45 минути на 35°C - 70% влага.

Печене на пара: 230°C

Време на печене : около 20-25 минути за хлябове по 250гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

За повече информация и рецепти: Технологи: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

