



СИНАМОН РОЛС с ИОГОФАЙН/ЈОГОFINE 50

270102	Иогофайн с йогурт	1.000 гр.
330101	Брашно СУПЕР СИЛНО	1.000 гр.
180101	маргарин СУПЕР РОР или	400 гр.
184002	масло бауралия 82% CANDIA	
	Прясна мая	150 гр.
	Яйца	300 гр.
	Мляко	± 550 гр.



Месим всичките продукти заедно в миксер (кука) или в тестомесчка за 4мин. ма първа скорост и за 12мин. на втора (в зависимост от количеството на тестото).

Температура на тестото: около 25°C

Режем тестото по 1500гр.

Почивка на тестото: 10 мин.

Отваряме лист правоъгълен 60 x 25 см., с дебелина 0,4 см. и поставяме от горе 750гр. готов пълнеж **синамон ремонс (код 180820)**. Навиваме на руло и режем вертикално с дебелина 5см. После, поставяме върху пергаментова хартия в ринг с диаметър 10 см.

Втасване:

Температура: 33°C

Влага: 65%

Време: ±40 мин.

Печене:

Температура: Подова пещ: 210°C, конвектомат: 180°C

Време: 15 мин.

След печенето, намазваме с масло БАУРАЛИЯ.

По желание, след като изстинат малко, с пош покриваме от горе с един от следващите топинги.

ТОПИНГ БИСКВИТА

181807	Фондан АРТОКРЕМ	1.000 гр.
180311	Крем сирене ELLE & VIRE	350 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
182927	Делипейст бишкоти	80 гр.

Разбиваме фондана с миксер (перо) докато омекне и добавяме постепенно крем сиренето на стайна температура. Накрая, добавяме маслото на стайна температура и делипейст бишкоти.

ТОПИНГ ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ

181807	Фондан АРТОКРЕМ	500 гр.
180311	Крем сирене ELLE & VIRE	300 гр.
181203	Дулче ди лече	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.

Разбиваме фондана с миксер (перо) докато омекне и добавяме постепенно дулче ди лече от хладилника и крем сиренето на стайна температура. На края добавяме маслото на стайна температура.

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 на СИНАМОН РОЛС / КАНЕЛЕНИ РОЛЦА

Много пухкаво вкусно маяно / йогурт козуначено немско тесто, в форма на руло което включва като спирал специална термоустойчива много вкусна и ароматна кремообразна канелена паста която не изсъхва след печене

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.

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.		82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.		РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пилнежи за традиционни централно-европейски печива. Изключителна стабилност балансиран канелов вкус, идеална структура след печене!	Готов за ползване! Нанасяте върху оформено тесто и печете! Няма нужда от никаква преработка. Изключително фин и балансиран резултат след печене, идеална реакция при печенето. https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2JI

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немския ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини маяни сладки, италианския ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопротеинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме сместа „ЙОГОФАЙН“ за бързо, винаги успешно, с отлична визия и голяма трайност на оригинални „МАЯНИ СЛАДКИ ЕВРОПЕЙСКИ РЕЦЕПТИ“



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
270102	ЙОГОФАЙН НОВО Jogofine new 25кг.	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофи кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ЙОГУРТ! Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глутен, суроватка на прах, набухватели, сол, гликозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.

ХАРАКТЕРНИ РЕЦЕПТИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ:
Оригинален ЩОЛЕН

<https://youtu.be/427ip6lss9E>
<https://youtu.be/tfMvRQCTpE7M>



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 270102 ЙОГОФАЙН - JOGOFINE

**Alma
Libre**

Сладка смес за тесто, немски гевреци, кофе кейк, донът, панетоне и др.
Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори: E471, E322, E472e, пшеничен глутен, суроватка на прах, набухватели : E450, E500, сол, глюкозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори E341, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1591KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	69,8гр. 28,9гр.
ПРОТЕИНИ	10,6гр.
СОЛ	3,59гр.
ФИБРИ	1,9гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Кейк (1)
КОМПЛЕТ JOGOFINE	1000гр.
Брашно 70%	1000гр.
Масло 82% или мек маргарин супер рор	400гр
Прясна мая	140гр.
яйца	300гр.
Вода (около)	400гр.
ОБЩО	3240гр.

Разбъркват всички продукти заедно в миксера за 2 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязват на парчета и оформят на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София

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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

180820

ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ CINNAMON REMONCE

Готов за използване крем/паста от канела за печене.

Състав: Състав: захар (произход ЕЕ), вода, гликозен сироп, растителни мазнини (палмови, кокосови, рапични), **ПШЕНИЧНО** нишесте, канела (3,6%), **ПШЕНИЧНО** брашно, сол, консервант Е202 (0,2%), банилин, аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	320KCAL (1350KJ)
МАЗНИНИ	7гр.
от които НАСИТЕНИ	4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63гр
от които ЗАХАРИ	52гр
ПРОТЕИНИ	0,5гр.
СОЛ	0,39гр.

Приложение: готова за ползване крем основа пълнеж с вкус канела, подходящ за топъл метод и печене.

Гладка и тънка структура, силен усет подходящ пълнеж за КЕИКОВЕ, БУТЕР ТЕСТА, РОЛКИ, НЕМСКИ ПЛЕТЕНИЦИ и всеки вид сладки печива.

Чисто тегло : е 5кл.

Произведено **AB BAKELS AROMATIC**

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

Внимание! Използването и обработването на продукта, винаги с чисти ръце и чисти и сухи инструменти.

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране :

На сухо и тъмно при стайна температура.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



