

Рецептата се появи в гръцкото сладкарство през 1955г. в Гърция от гръцки сладкари които се настаниха от Истамбул, главно в северна Гърция. Разновидности на рецепти има много, но главно две са технологии-рецепти за гръцки традиционен РОКСАКИ: от БУТЕР ТЕСТО (ρωξάκι) и от СЛАДКАРСКО ТЕСТО (ροζάκι). В оригиналната рецепта за РОКСАКИ, сиропираме изделието след печене но, има и приложения без сиропиране.

Днес, всичките сладкарници в Гърция, произвеждат ТРАДИЦИОННО СИРОПИРАНО РОКСАКИ.

АЛМА ЛИБРЕ, представя тук класическа рецепта за РОКСАКИ, приета като най успешната от гръцките сладкари.



РЕЦЕПТА – ТЕХНОЛОГИЯ за ТРАДИЦИОНО ГРЪЦКО „РОКСАКИ“

БУТЕР ТЕСТО ЗА „РОКСАКИ“

180109 твърд маргарин РУЛ на ДРАГСБЕРК
330103 СЛАДКАРСКО брашно
330104 ЛИМНОС брашно от твърда пшеница
Вода
Сол

800гр. (нарязан на кубчета)
800гр.
200гр.
450-500гр. (от хладилник на +5oC)
20гр.

Начин на работа

Измесваме всичките продукти заедно, освен водата за около 8мин.докато се получи твърдо и хомогенизирано тесто.

Водата я добавяме малко по малко по време на месене.

След 8 мин. месене, покриваме тестото с фолио и поставяме в хладилника за да почине 1час. (първа почивка на тестото)

ПЪЛНЕЖ ЗА „РОКСАКИ“

Изсъхнали парчета от ВЕГАН КЕЙК*
орехи
кристална захар
НАПИТКА ХОПЛА (по избор)
канела
карамфил
192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ

1000гр.
300гр. (едри парчета)
150гр.
180гр.
5гр.
1гр.
50гр.

Изсъхнали парчета от ВЕГАН КЕЙК

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ 2.000 гр.

180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ 600 гр.

Вода 900 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)

(По желание поръсват от горе щроизел ВЕГАН КУКИС)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1 мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°C .
- Време 30 мин.
- След печене намазват с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)

Оставяме да изсъхне добре, оформяме трохи и ползваме.

Начин на работа ПЪЛНЕЖ ЗА „РОКСАКИ“

Измесваме всичките продукти заедно (освен орехите) докато се получи хомогенизирано тесто.

Накрая, добавяме орехите и хомогенизираме.

СГЛОБЯВАНЕ и ПЕЧЕНЕ

Отваряме лист 2,5мм. на БУТЕР ТЕСТО ЗА „РОКСАКИ“и намазваме с разтопен маргарин.

Оформяме една двоена и после една единична сгъвка

Почива от ново оформянето тесто покрит с фолио за 1час в хладилник.

Отваряме от ново лист 2,5мм. и режим ивици, размер по желание.

По средата на оформеното БУТЕР ТЕСТО ЗА „РОКСАКИ“ на ивици, поставяме ПЪЛНЕЖ ЗА „РОКСАКИ“

и затваряме пълнежа в БУТЕР ТЕСТО ЗА като в руло с диаметър 2см. или по желание.

Поставяме в хладилника за около 2 часа.

Нарязваме рулото на кръгли парчета с дебелина 2см.

Поставяме нарязаните парчета хоризонтално в намазана тава и натискаме леко за да се оформи РОКС.

Печем в загрят конвектомат на 170-180 °C за около 25-30мин.

СИРОПИРАНЕ

Оформяме сироп 29° и сиропираме топлите РОКС със студен сироп.

Вода 1000гр.

Захар 1580гр.

Кора от лимон 5гр.

Като започне да вари отстраняваме от котлона и добавяме 100гр. натурален мед.

Горещите „рокс“ ги потапяме в студен сироп за 5-10сек.

После добавяме сироп и от горе.

Съхранение: стайна температура

<https://youtu.be/JMjj9xJUyec>

Видео рецепта, 25мин.
натиснете тук



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
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

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

180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА. (brassica napus) Пластмасова опаковка 17,45лт.			Придава пътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
180109	Рул индустри твърд маргарин 80% кашон 26р.Х 10кг.			Твърд маргарин за производство на многолисти теста, и ВИЕНЕЗУАРИ сладкиши и закуски.	Твърд маргарин подходящ за производство на кори за баницы по френски и шотландски метод. Има идеална пластичност, придава на продуктите идеална структура и добър вид за витрина. Не запелва на небцето. Съобразен с температурите на България
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница 25кг.			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.




НОВО

192952

Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.

DELIPASTE NONNA RACHELE

Цена на едро без ДДС

40,90лв./к.

УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ -2,37мин: <https://youtu.be/1v-IWuTrg8E>

РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOBA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ -10,46мин: <https://youtu.be/Hb0uOZH8RC>

РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ -10,59мин: <https://youtu.be/NOBTJamATTA>

РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ -14,07мин: <https://youtu.be/us-DZnUIUzg>

РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСКВИТИ АМАРЕТИ -3,51мин: <https://youtu.be/99Qlh5sifhi>

РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“:

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЗЕПОЛА“ - 1,28мин: <https://www.youtube.com/watch?v=lfnDX8sCT-I&t=35>

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЕЙПЛ-ПАЙ“ - 1,24мин: <https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД САХЕР КЛАСИКА“ - 1,29мин: <https://www.youtube.com/watch?v=rLeAeHxGxP4>

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД АРАГОСТЕЛЕ“ - 1,33мин: <https://www.youtube.com/watch?v=f595aKviocY>

НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)

представява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.

натиснете линковете за информация и видео-рецепти









ВЕГАН-БИО „ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА“
ВЕГАН-БИО „ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА“
ВЕГАН-БИО „БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА“
ВЕГАН-БИО „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Всички продукти ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА са:
-100% НАТУРАЛНИ
-БЕЗ ЛАКТОЗА
-БЕЗ ГЛУТЕН (освен „овесената напитка“)
-100% ВЕГАН и БИО



топла или студена напитка като заместител на млякото

Пълноценен заместител на мляко с КАЛЦИЙ БЕЗ ДОБАВКА НА ЗАХАР

Всички продукти ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА осигуряват лек и приятен ВКУС с природни аромати.



добавка към всеки вид кафе, чай или друго топло или студено питие

Добавка към кафето, чая и всяка топла или студена напитка като заместител на мляко.

Всички продукти ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА са идеални заместители на млякото към всяка рецепта за сладкиши, торти, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, трюфели, сладолед или друго.



заместител на мляко към сладкарски рецепти бисквити, печива и др.

Всички продукти ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА, осигуряват лек и приятен ВКУС с природни аромати на всяко ястие като натурален заместител на млякото.



заместител на мляко към готварски рецепти

ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ, истинско природно богатство в комбинация с натурален обработен ОРИЗ, СОЯ, ОВЕС, осигуряват неповторими извори на ЕНЕРГИЯ, протеини, витамини, антиоксиданти, метали, минерали



ДА СЕ ХРАНИШ С БИО ПРОДУКТИ Е ИЗБОР НА ЖИВОТ.
Всички съставки от „ВЕГАН-БИО НАПИТКИ ХОПЛА“ са от 100% биологични (сертифицирани) природни суровини.



идеални за производство на сладолед и изделия БЕЗ ЛАКТОЗА

ДА БЪДЕШ ВЕГАН Е ИЗБОР НА НАЧИН НА ЖИВОТ.
ВЕГАН начин на живот се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на ВЕГАНСКИТЕ продукти нараства всеки ден. Появиха се много ВЕГАНСКИ ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Продуктите от серията ВЕГАН НАПИТКИ ХОПЛА са отлични заместители на мляко на всяка сладкарска или готварска рецепта, осигурявайки приятен вкус и натурални природни плодови аромати



ВЕГАН-БИО ХРАНЕНЕ, ЗДРАВΟΣЛОВНО ДИЕТИЧНО ХРАНЕНЕ
ВЕГАН-БИО НАПИТКИТЕ ХОПЛА включват всички характерни черти на съвременното здравословно хранене, осигурявайки всичките необходими ценни хранителни стойности които успоредно със спортване създават основата за дълголетие и КАЧЕСТВЕН ЗДРАВΟΣЛОВЕН ЖИВОТ. ВЕГАН-БИО НАПИТКИТЕ ХОПЛА са идеални продукти за цялото семейство, за спортисти и хора, спазващи диета.



ИЗБОРЪТ ДА ПОСТИШ Е НАЧИН НА ЖИВОТ
Всички продукти „ВЕГАН-БИО НАПИТКИ ХОПЛА“, освен че произлизат от 100% биологични суровини, са 100% ВЕГАН продукти без никакво присъствие на суровини от животински произход и това достойно ги включва в списъка на храните за потребителите, които ПОСТЯТ.



ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА

ОРИЗОВАТА НАПИТКА ХОПЛА, с водорасли АЛГАЕ дава енергия, подобрява храносмилането и насърчава растежа на клетките, забавяйки процеса на стареене и увеличавайки притока на кръв.

- ПРЕДИМСТВА**
- 100% веган, 100% биологичен продукт
 - без лактоза, без захар, подходящ за диета
 - предпазва кожата (ПАБК)
 - срещу стареене (инозитол)
 - осигурява много енергия
 - подобрява храносмилането
 - извор на калций
 - подходящ за потребители, които постят

ОРИЗОВАТА НАПИТКА ХОПЛА се ползва както обикновено мляко, като топло или студено питие, или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство за производство на ВЕГАН или БИО изделия.



Състав: вода, ориз 16%, олио от слънчоглед, морски водорасли алгае (lithothamnium calcareum), сол.



ОРИЗОВАТА НАПИТКА ХОПЛА осигурява енергия, подобрява храносмилането и развива клетките забавяйки стареенето. Парааминобензоената киселина, която природно съдържа, е антиоксидант действащ противоепапателно запазвайки кожата. ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ, богат източник на хранителни вещества, съдържащи над 60% протеини, антиоксидант бетакаротин, витамин В12, желязо и други важни минерали. ЕДНО ИСТИНСКО ПРИРОДНО БОГАТСТВО

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА
ВЕГАН - ПОСТНИ БИСКВИТИ С „ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА“ (без масло и яйца)

Разбъркваме в миксера 120гр. маргарин (нарязан на малки парчета на стайна температура) заедно с 120гр. черен разтопен кувертор. Добавяме 120гр. кафяв захар, 160гр. „ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА“ и продължаваме разбиването на бавна скорост „докато се получи хомогенизирана смес. Постепенно добавяме пресято 140гр. брашно, 5гр. набухвател, 3гр. сол, 50гр. какао и по желание малко натурална ванилия. Като се получи добре хомогенизирана смес поставяме в хладилник за 40мин. С тестото оформяме топки, поставяме в тава, върху пергаментова хартия и печем на предварително загрята фурна на 180оС за около 10-12мин. Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“



ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА

ОВЕСЕНАТА НАПИТКА ХОПЛА, с водорасли АЛГАЕ, много богат на фибри, подобрява храносмилането и оформя предпоставки за отслабване.

- ПРЕДИМСТВА**
- 100% веган, 100% биологичен продукт
 - без лактоза, без захар, подходящ за диета
 - понижавя кръвното налягане
 - помага при стомашни проблеми
 - понижавя нивата на холестерола
 - подобрява храносмилането, запазва от рак
 - подобрява физическите показатели
 - много подходящ за спортисти
 - подходящ за потребители, които постят

ОВЕСЕНАТА НАПИТКА ХОПЛА, се ползва както обикновеното мляко, като топло или студено питие, или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство за производство на ВЕГАН или БИО изделия.



ПРЕДИМСТВА
"100% ПРИРОДНО БОГАТСТВО"
"НАТУРАЛНИ АРОМАТИ И ВКУС"
"БЕЗ ЛАКТОЗИ И БЕЗ ЗАХАР"



Състав: вода, 16% пълнозърнест овес, слънчогледово олио, морски водорасли алгае сол.



ОВЕСЕНАТА НАПИТКА ХОПЛА съдържа значително количество овесени фибри осигурявайки правилно храносмилане и чувство за ситост, загуба на килограми. ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ, богат източник на хранителни вещества, съдържащи над 60% протеини, антиоксидант бетакаротин, витамин В12, желязо и други важни минерали. ЕДНО ИСТИНСКО ПРИРОДНО БОГАТСТВО

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА
ЗДРАВΟΣЛОВНА - ВЕГАН-ПОСТНА ДОМАШНА ЯБЪЛКОВА ПИТА С „ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА“ (без масло и яйца)

Почистяваме 300гр. ябълки, режем ги на малки парчета и след като ги варим пасираме ги в блендер за да станат пюре.
Запълваме 150гр. „ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА“ и хомогенизираме добре със 75гр. кафяв захар и 50гр. мед.
Добавяме 350гр. снежинки от овес (куацер), 5 гр набухвател и 5гр. канела.
Хомогенизираме добре двете смеси. Намазваме тepsията с маргарин, изсипваме в него сместа.
Печем за 25-30мин., в предварително загрята фурна на 180оС.
След печене, оставяме да изстине за около 10мин., извади фурната, поръсваме с пудра захар и сервираме.
Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“





СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА



СОЕВАТА НАПИТКА ХОПЛА осигурява всички предимства на висококачествените соеви плодове, смлени и комбинирани с натурални водорасли „алгае“, представяйки вкусна, гладка и млекообразна напитка.

ПРЕДИМСТВА

- 100% веган, 100% биологичен продукт
- без лактоза, без глутен, без захар
- високи хранителни стойности
- за спортисти и за диета
- много лесно храносмилане
- извор на калций
- съдържа витамини B2, B12 и D
- запазва от рак, стрес и вирусни инфекции
- предпазва кръвоносните съдове (Ω-3 и Ω-6)
- подходящ за потребители, които постят

СОЕВАТА НАПИТКА ХОПЛА, се ползва както обикновеното мляко, за пряка консумация като топло или студено питие или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство. Подходящо за производство на ВЕГАН или БИО изделия.

ТОВА НАПИТКА
Е СЪСТАВЕНА ОТ ВЕГАНСКИ И ЕКОЛОГИЧНИ
САМОСТАТНОСЪЗДАНИ
ПРОДУКТИ

Състав: вода, соя 8% (италиански производ), морски водорасли алгае (Dietary Protein, calcium).



СОЕВАТА НАПИТКА ХОПЛА осигурява значително качествени природни протеини (аргинин и казеин), лецитин, омега 3, скорбяла, витамини от група В. Влияе пряко на белтъчния синтез, стимулира дейността на кръвоносната система.

ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ са богат източник на хранителни вещества, съдържащи над 60% протеини, антиоксидант бетакаротин, витамин B12, желязо и други важни минерали.
ЕДНО ИСТИНСКО ПРИРОДНО БОГАТСТВО

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА

ЗДРАВΟΣЛОВЕН – ПОСТЕН ДОМАШЕН ВЕГАН КАКЕКЪЙ СЪС „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“

Хомогенизираме добре 230гр „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“ с 3гр ябълков оцет и оставаме да узрее за 3-4 минути. В голяма купа просеваме добре 280гр брашно, 30гр царевично нишесте, 4гр. набухвател, 3гр. сода и 2гр. сол. Разбиваме на бавна скорост в миксер 120гр маргарин и 300гр захар само за 2 минути. Хомогенизираме добре трите смески като добавяме и малко ванилия. Пълним до 2/3 форми за ~~кекек~~ и печем на предварително загрята фурна на 180°C за около 20-25 минути. Изваждаме и оставаме да изстинат.

Рецепта за крем: Разбиваме добре в миксер 140гр маргарин с 600гр пудра захар на бърза скорост поне за 3 мин. Добавяме малко ванилия, 70гр „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“ и разбиваме на бавна скорост за още 7мин. Поставяме върху как кейковете (след като изстинат) и декорираме с пресни малини.

Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“



БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА осигурява всичките хранителни и здравословни стойности на плод бадем.

ПРЕДИМСТВА

- 100% веган, 100% биологичен продукт
- без лактоза, без глутен, без захар
- ниско-калорично
- за спортисти и за диета
- богат на витамин Е
- извор на калций
- подобрява физическите показатели
- много подходящ за спортисти и диета
- подходящ за потребители, които постят

БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА, се ползва както обикновеното мляко, като топло или студено питие или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство за производство на ВЕГАН или БИО изделия.

БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА



КОД 011105

Състав: вода, бадеми 5%, стабилизатор: геленова гума, сол.



ПРЕДИМСТВА

- БАДЕМИ 5%
- БЕЗ ИМУННОСТИМАЦИОННИ АРОМАТИ
- МОМЕНА КОД: 011105

БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА осигурява всичките хранителни и здравословни стойности на плода бадем: засилва имунната система, редуцира холестерола, атакува сърдечните проблеми, регулира кръвното налягане, много богат на протеини, повишава мозъчната активност, действа срещу запек, спомага за отслабване и др.

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА

ЗДРАВΟΣЛОВЕН – ПОСТЕН ВЕГАН ШЕЙК smoothie С „БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА“ И БЪЛГАРСКИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

В пасатор или блендер на висока скорост хомогенизираме 100гр. малини, 100гр. кълини и 100гр. ягоди с 150-200гр „БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА“ (плодовете може да бъдат замразени и пожелание може да добавим и 100гр. Банан нарязан на парчета.)

Сервираме веднага, по желание с лед и малко листа от мента.

Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“

