



## РЪЧЕН НА ТАВА с БЮКЕР 100

330104	ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"-ДУРУМ	9.000 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	1.000 гр.
210218	БЮКЕР 100 - натурална квас от ръж - течен	600 гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	50 гр.
	Вода	6.500-7.000 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 14-16 минути на бавна скорост и за 2-3мин. на бърза.
- Температура на тестото :  $\pm 24-26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото:  $\pm 60-90$  минути в леген поръсен с брашно (двоен обем)
- Поставяме 7к.тесто на тава 60x40см. (натискаме леко за да се разположи тестото в тавата)
- Втасване : Температура:  $30^{\circ} \text{C}$  Влага(r.h) : 70% Време: 25-30минути
- Делим тестото на 8 бр.
- Печене с малко пара : Температура :  $\pm 220^{\circ} \text{C}$
- Време : 50-60 минути (в зависимост от теглото)



#### 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 РЪЧЕН НА ТАВА с БЮКЕР 100

Представяме Ви една апликация на така характерната и обиана в България комбинация на пшеница заквасена с ръжена закваска, но малко в по съвременен вариант. Бюкер 100 е 100% ръжена течна закваска, с много голяма сила, вкъсови и ароматни качества в комбинация с твърда пшеница, придават на крайното изделие една интересна комбинация на вкусове. Които до голяма степен са пзнати на потребителите в България, но има известни различия, което ни позволява да се доближим до нашите клиенти още повече.

## 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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.</p> <p>ВЛАГА 14,00%</p> <p>ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%</p> <p>ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбция на вода.</p>
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			<p>Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.</p> <p>ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0%</p> <p>ПЕПЕЛ 0,55%.</p>	<p>Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.</p> <p>falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%</p>
210218	БЮКЕР 100 Натурална течна квас от ръж Опаковка 10кг.			<p>1.100% натурален продукт / e-free без добавки.</p> <p>2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер.</p> <p>3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.</p> <p>4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100)</p> <p>5.Много голяма трайност на крайните изделия</p> <p>6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури</p> <p>7.Винаги стабилно качество</p>	<p>БЮКЕР 100 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 100, от 2% до 10% върху теллото на брашното.</p>





## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 330104**

### БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

#### Приложение

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

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.

**ВЛАГА 14,00%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕСИФИКАЦИЯ**  
**Код: 330101**  
**БРАШНО : СУПЕР СИЛНО**

Състав: пшенично брашно.

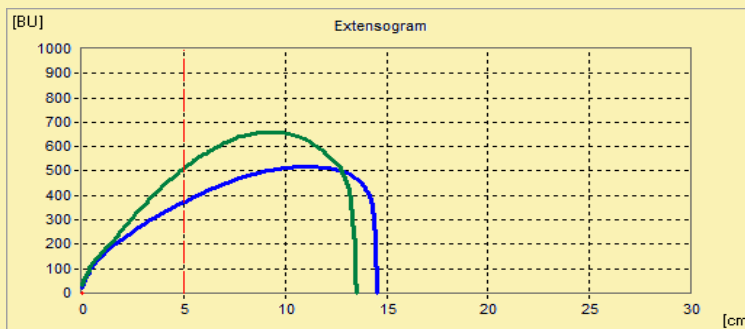
Приложение:

**Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).**  
**Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.**  
**Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност**  
**създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.**

**ВЛАГА 14%**  
**ГЛУТЕН минимум 31,0%**  
**ПЕПЕЛ 0,55%**  
**минимум 280**

**falling number (здравина на зърната)**  
**абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 100-116  
 Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509  
 Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136  
 Maximum [BU] (разтегляне): 517-660  
 Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция .

Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

Срок на годност: виж опаковката

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  
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210218

### БЮКЕР 100

Натурална квас готова за употреба от пшеничен зародиш и семolina

**Състав:** квас (вода, пшенични смалени продукти, брашно от пшеничен зародиш), екстракт от бренди, **ржени** продукти.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	109KCAL (458KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,2гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	11гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,4гр.
ПРОТЕИНИ	3,7гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	9,5гр.

- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки.
  - 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер.
  - 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
  - 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100)
  - 5.Много голяма трайност на крайните изделия
  - 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
  - 7.Винаги стабилно качество
- НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР 100 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 100, от 2% до 10% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

Използвайки натуралния квас БЮКЕР 100 се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втесвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. ВЪКЕР - BOKER.

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.

**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: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ :** Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.  
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.  
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»  
 и «Атинския гастрономичен център»  
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,  
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**