

**КРОАСАН „ФЛАКИ-ПЕФЕРМЕНТ“  
ПО ТРАДИЦИОННА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕХНОЛОГИЯ**



**ОФОРМЯНЕ НА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕСТО:**

**Ползваме от количествата на преброените по горе продукти за да приготвим предфермент**

	ВОДА	700 гр.	} ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ 1660гр
330115	СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО	500 гр.	
	МАЯ	160 гр.	
330115	СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО поръшка	300 гр.	

**НАЧИН НА РАБОТА**

**ВНИМАНИЕ:** съвкупността на температурата на работилницата + температурата на водата + температурата на другите суровини трябва да бъде 54 (или ползваме студена вода или брашно от хладилник или климатик или друго)

В цялото количество вода 700гр. разтопяваме цялата мая от рецептата (160гр.) и после добавяме цялото брашно „ФЛАКИ“ (500гр.)

Хомогенизираме всичките продукти заедно, 1мин. на бавна скорос и 5мин. на бърза

Поставяме тестото (каша) в съд и поръсваме от горе с част от брашно ФЛАКИ (300гр.)

Оставяме на стайна температура за около 35мин. докато се удвои тестото. Така се получава ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ  
Температурата на предфермент 19оС.

**2.ОСНОВНО ТЕСТО:**

Пускаме в тестомесачката, останалите количества от рецептата заедно с ферментирания ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ

	ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ	1660 гр.
330115	СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО	1200 гр.
	Вода	300 гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% (29оС)	100 гр.
	Захар	160 гр.
	Сол	40 гр.
210334	малц	40 гр.
181807	инвертзахар	40 гр.

**НАЧИН НА РАБОТА**

Във водата (300гр.) разтопяваме захарта, солтата, малц и инвертзахарта.

Омекотяваме маслото ФЕРМЕНТЕ и го превръщаме в мек крем.

Хомогенизираме всичките продукти заедно (ПРЕДФЕРМЕНТ-БРАШНО-МАСЛО) за около 6 минути на бавна скорост докато сипваме малко по малко от разтвора вода-сол-захар.

Температурата на тестото 20-21оС.

Оформяме плаки, покриваме с фолио и поставяме за минимум 1час в фризера докато температурата в центъра на тестото стане на 0оС

Оформяме тестото и разтягаме на квадрат с еднаква дебелина около 9мм.

Поставяме по средата на тестото 250гр./к. тесто мазнина:

ЗА КРОАСАН С МАСЛО: Масло ЕЛЕВИР 84% ПЛАКИ код 184001 (250гр./к. тесто)

ЗА КРОАСАН МАСЛО/МАРГАРИН:БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% код 180117 (250гр./к. тесто)

ЗА КРОАСАН С МАРГАРИН: Маргарин супер кроасан - ДРАГСБЕК код 180107 (250гр./к. тесто)

**ВНИМАНИЕ :** температура на мазнината +18оС. ( Омекотяваме в ламинатор)  
 Оформяме две двойни сгъвки намалявайки постепенно дебелината до 8мм. (с ламинатора)  
 Почивка на тестото 15-60мин. в хладилника след сгъвките

Отваряме лист с ламинатора 3-4мм.

Оформяме схеми по желание втасваме и печем или замразяваме.

Замразяваме крайното изделие в ШОК и съхраняваме на -18оС (при замразяване ползваме подобрител KB370)

След размразяване, втасваме: Температура: 30 °С Влага(r.h) : 77% време: около40-50 минути

Намазваме с яйце и печем: Подова пещ : 200°С, Конвектомат : 180°С Време: 20мин.

(ЗА ДАТСКИ : СЛЕД ПЕЧЕНЕ НАМАЗВАМЕ С ИНВЕРТОЗАХАР)

### **КРОАСАН „ФЛАКИ ПРЕФЕРМЕНТ“** **ПО ТРАДИЦИОННА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕХНОЛОГИЯ**

Технологията ПРЕДФЕРМЕНТ за традиционен, класически кроасан е задължителна за да се достигне известното френско качество с натуралните природни аромати и кроасановата структура.

Традиционния ПРЕДФЕРМЕНТ (маяна каша с много СИЛНО БРАШНО ФЛАКИ) развива висока киселинност, докато „СУПЕР СИЛНО“ брашно на мелници Халкидикис (32% глутен) развива много здрави и силни вътрешни връзки, необходими за еластичността на кроасана. Ползването на канадско БРАШНО ЕЛЕФАНТ (56-58% глутен) е гаранцията за СИЛЕН, ЗДРАВ, ВКУСЕН КРОАСАН

**КРОАСАН С МАСЛО ЕЛЕВИР ЕКСТРА ДРАЙ 84%:**  
 произведен от ПРЯСНО МЛЯКО, на плаки, (специален за ламиниране), осигурява богат вкус, голяма пластичност и натурални аромати за дълго време по вашите кроасани.

**КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСПЕРК“:**  
 Слънцогледовия Маргарин ДРАГСПЕРК (80%) в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на 100% слънцогледовите мазнини на датския маргарин ДРАГСПЕРК  
 Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

#### **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



**НАЧИН НА РАБОТА / СЪВЕТИ / ИНСТРУКЦИИ**

	<p>След като постои в фризера около един час и се оформи температура +4oC по средата на тестото, разопаковаме.</p>
	<p>Маслото или маргаринът трябва да бъде на стайна температура. Минава от ламинатора постепенно и последователно на етапи до 14мм</p>
	<p>Преди да поставим маслото или маргарина, минава тестото от ламинатора постепенно и последователно до 20мм.</p>
	<p>Поставяме маслото или маргарина и го залепваме като с ръката натискаме силно на всякъде.</p>
	<p>Много внимателно ПРЕГРЪЩАТЕ маслото с тестото, БЕЗ въобще свободно пространство от страни!!</p>
	<p>Натискаме с ръцете за да свалиме височината и да минава от ламинатора.</p>

**ЗА КРУАСАН/работа с ламинатор****Никога не оставяме инструменти върху платната само от долу!!!!**

	<p>Минава тестото с мазнината от ламинатора като намаляваме ПОСЛЕДОВАТЕЛНО до 8мм Намаляваме с леки движения а не силни и резки движения!! НЕ връщаме напред и на зад височините а само НАМАЛЯВАМЕ ПОСТЕПЕННО! Така се оформят 2 етажи</p>
	<p> Оформяме една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. (така се оформят 8етажи) Минава от ламинатора докато последователно свалим до 8мм</p>
<b>ВНИМАНИЕ !</b>	<p> След първото сгъване, въртим тестото такаче сгъвките да са пред нас. НИКОГА не обръщаме тестата! Свърсваме винаги от там където започнахме!</p>
	<p> Оформяме още една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. Минава от ламинатора докато последователно свалим до 8мм (така се оформят 32 етажи)</p>
	<p>Опаковаме със стреч фолио. Пишем изцяло на лист какво тесто с каква мазнина и поставяме за 30-60мин. в хладилника на +5оС за да почине. НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p>
	<p>Отваряме лист на ламинатор последователно до 3мм, въртим на руло и започваме оформяне на круасани или датски! (сваляме последователно 6-5-4-3 а не от 5 на 3мм) ВНИМАНИЕ : последната дебелина (3мм.) минава от ламинатора 2пъти!!</p>
	<p> Разтягаме лист и даваме малко въздух от долу Не стягаме тестото! НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p>
	<p>С малки парчета от круасаново тесто оформяме КРУАСАНОВ КЕИК КОСТАС. или круасанови охлиови с крем флу и крамбериз. (виж рецепти)</p>

**ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧЕНЕ (термоустойчиви) :****ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ „КИРИНА” ЗА ПЕЧЕНЕ**

180812 КИРИНА 13% лешник 500гр.

180802 крем ФЛУ на прах 55гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**ФАРЗИПАН КРЕМ „ОДЕНБЕЙК” ЗА ПЕЧЕНЕ**

181701 ОДЕНБЕЙК 1000гр.

Белтъци 60гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**КРОАСАН ПЕИНИРЛИ**

Нарязваме 20X10см. (дебелина 3мм)

слагаме СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ (около 45гр.)

и от горе филийка бекон около 15гр.

Върху бекон добавяме малко зелена чушка

и затваряме като пейнирли.

**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ**

Вода 1000гр.

Бешамел 350гр.

Бланс паудер 20гр.

Гауда 500гр. (настърган)

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ПИЛЕ**

варено пиле 2000 гр. (2700гр. сурово)

пресни гъби 500гр.

чушки 500гр. зелени и червени

бешамел на прах 700гр.

вода 2000гр.

Сотираме леко гъбите и продългдваме сотиране с чушки.

Като влагата се намали добавяме вареното пиле и останалите продукти и хомогенизираме.

**КРОАСАН БЕКОН**

Нарязваме 13,5X13,5см. (дебелина 3мм)

слагаме малко бешамел (20гр.)

(БЕШАМЕЛ : 1000гр.вода + 350гр. бешамел)

Върху бешамел поставяме (диагонално) парче бекон

и от горе нарязана филийка чушка.

Затваряме както по снимката .

и затваряме като пейнирли.



**КРОАСАН ОХЛИОВ**

Обединяваме всичките парчета от круасаново тесто на правоъгъл и минаваме от ламинатор на 3мм. Поставяме крем флу (1000гр.вода + 320гр.ФЛУ) от горе етаж от крабериз и малко канела, (по желание филиран бадем).  
Оформяме руло и охлиови на 3см.  
Края го въртим от долу.  
Поставяме на тава и натискаме по средата за да стане плочка.

**КРУАСАН ЯБЪЛКА****За малка(около 50гр.)**

Нарязваме тестото на лента 12см. (дебелина 3мм) и поставяме фитил от ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълката поставяме фитил от крем флу. Затваряме като руло (виж снимката)  
Отбелязваме по 4см. и „режим“ (обратно нож)

**За голяма (около 140гр.)**

Нарязваме 11X17см. (дебелина 3мм) поставяме по средата ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълките малко крем флу (по рецепта)  
Поръсваме с малко канела и затваряме.  
Отбелязваме и поставяме в фризера.

**КРОАСАНОВ КЕЙК**

Нарязваме на малки парчета около 4X4 всичките парчета от кроасанови листа които останаха (фира).

1.Намазваме с масло БЕУРАЛИЯ от вътре ринг 18см. височина 5см.

2.Поставяме етаж от парчета тесто кроасан (около 300гр.)

3.Добавяме : кристална захар, около 100гр.

Канела 10гр.

Флорента 30гр.

Крамбериз 100гр.

Настъргана кора портокал 1/2

4. Поставяме втори етаж от парчета тесто кроасан (около 100гр.)

5.От горе поръсваме с суров филиран бадем, малко флорента, малко .

6.поставяме в фризера



## 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.

184001	масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изненадваща пластичност и твърдост, идеално за кроасани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др.	Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите кроасани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“
180117	БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% кашон 5бр.Х2кг.			Твърд маргарин / масло (80% масленост) Специален за КРОАСАНИ и МНОГОЛИСТНИ ТЕСТА С 60% слънцогледово олио и 40% краве масло	Идеален за ламиниране и оформяне на всеки вид ВИЕНЕЗУАРИ МНОГОЛИСТНИ ИЗДЕЛИЯ осигурявайки НЕЖНА СТРУКТУРА и БОГАТ ВКУС НА МАСЛО температура за ползване 120С – 160С
180107	Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 10бр.Х2кг.			Маргарин с каротин специален за кроасани.	Маргарин нарязан на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски банници, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.

КОД 210119  
КВ370. Доза 1% върху брашното.  
Подобрител за ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБОВЕ  
КРОАСАНИ и други МАЯНИ ТЕСТА  
Опаковка 3кг., 25кг.  
Специално за замразяване на хлебни изделия.

Специален концентриран подобрител за замразени хлябове, хлебни изделия, кроасани и др. изцяло или частично изпечени.  
**ЗА МАЯНИ ТЕСТА.**

Дозировка: 1% върху брашното.

Състав: глюкоза, калциев карбонат Е170, емулгатор Е472е, регулатор на киселинност Е341, пшенично брашно, растителни мазнини (палмобий), подобрител за хляб: Е300, ензими



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

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 180106/180107 **МАРГАРИН СУПЕР КРОАСАН**  
**SUPER CROISSANT**

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН СПЕЦИЯЛНО ЗА КРОАСАНИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, репично олио, емулгатори: (E471,E475,E322), сол (0,7%), Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), аромати, антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон10. X 2кг. / кофа 20кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	37гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	3гр.
Транс мазнини	9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,3%, сол 0,7%, натрий 0,28%

Без GMO продукти

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:** Маргарин на плочи по 2кг или на блок по 5 кг. с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

**ПРЕДИМСТВО :**

Маргарин на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 184005

СПЕСИФИКАЦИЯ

# ФЕРМЕНТЕ

## френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%**, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	99,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	следи
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци, сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

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

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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: 180117

**БАТЕР БЛЕНД /твърд  
Краве масло 40% / Слънцогледово олио 60%**

СЪСТАВ: 80% маргарин (Палмово олио, вода, слънцогледово олио, репично олио, сол (0,7%), 20% масло, БЕЗ „е“

Опаковка : кашон 5бр.Х2кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	709KCAL (2967KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	42гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.



Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

**ПРЕДИМСТВО:**

Твърд маргарин с много малко сол с 40% МАСЛО за КРОАСАНИ, ДАТСКИ СЛАДКИ, ФРЕНСКО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО, КУРУ, ЛИНЗЕР ТЕСТО (паста фрола) и др.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

**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: 330115

**БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста**

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Специално брашно за многолистни теста, категория П,

от мека пшеница с

високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др.

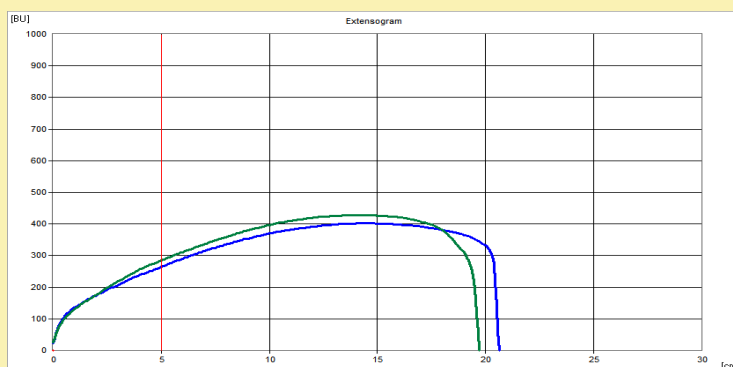
**ВЛАГА 14,50%****ПЕПЕЛ 0,50%****300****ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15%****falling number (здравина на зърната) минимум****абсорбация на вода - waterabsorption: 63%**Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 116-116

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 265-285

Extensibility [mm] (еластичност) : 206-179

Maximum [BU] (разтегляне): 402-428

Ratio Number : 1,3-1,4



Опаковка : чувал 25кг.

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	15 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



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



