



ЦАРЕВИЧЕН ЗАКВАСЕН ХЛЯБ

технология на бавна ферментация



ПРОДУКТИ

210353	ГРАНОПАН МАЙЗАНО	2500гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	1500гр.
330104	ЛИМНОС жълто брашно	1000гр.
219217	БЮКЕР М90 квас винено бренди	200гр.
	Мая	40гр.
	Вода(около)	2500гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 14 минути на бавна и 7-8мин. на бърза.
- Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 45 минути на „клик“ и още 45мин. след това. (общо 90мин.)
- Разделяме по 600гр. и после оформяме хлябове и декорираме с царевични трохи (код210406)
- Поставяме в хладилник на $4^{\circ} - 5^{\circ} \text{C}$ за 24 часа.
- Следващия ден изваждаме от хладилника, нарязваме декоративно и печем (с пара)
- Печене с пара: 220°C в начало и после на 200°C
Време : около 55 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЦАРЕВИЧЕН ЗАКВАСЕН ХЛЯБ

Много вкусен заквасен царевичен хляб, основан на царевични брашна, царевични гранули и високопротеиниво брашно от твърда пшеница ЛИМНОС. Натуралната пшенична квас и букет от 15 подправки (майзано спеис) придават богати природни аромати и неповторими вкусове,

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

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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			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 абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
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.

Код 210217 БЮКЕР М90

Натурална квас готова за употреба



Големите предимства на БЮКЕР М90

1. 100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за селски хляб,
3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница
4. Малка доза 1 – 12%
5. По-голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция
7. Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР 90 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 90 от 1% до 12% 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 90 се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

Опаковка : 15 к. (Bag in Box)





СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подбирава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава 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 абсорбация и голям обем. Консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

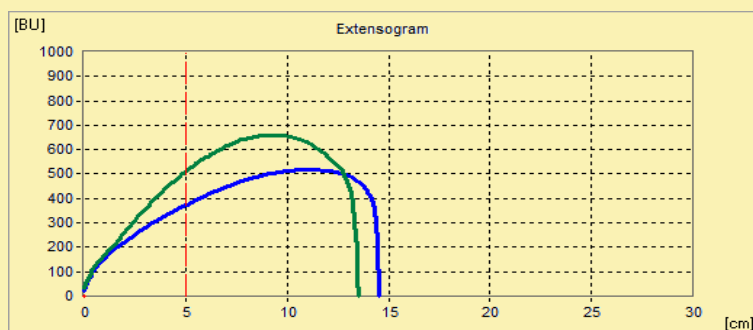
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (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.

falling number (здравина на зърната) минимум 280



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. 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: 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%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

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



GRANOPAN MAISANO ГРАНОПАН МАЙЗАНО Код 210353



- без „Е“ / ВЕГАН ПРОДУКТ
- без стабилизатори
- без емулгатори
- без лактоза
- без хидрогенирани мазнини



С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлебно изделие или хлеботворение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баница, царевични snackове! Гранулираните царевични частици в смес с слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс.

ХАРАКТЕРНИ ЧЕРТИ

- Неповторим, привлекателен цвят
- Много характерен царевичен вкус
- Много богати натурални аромати
- Много специална структура
- Богат на слънчогледови семена
- Идеален за многолистни теста
- Отличен за царевични кроасани

от 100% натурални продукти (чист етикет)



Много специална обработка на царевични гранули



Цели слънчогледови семена, първо качество

**майзано
спейсиз**

Много специален смес от подправки



майзано спейсиз

къри,
кориандър,
куркума,
горчица,
сух грах,
чили,
тилчец-сминдух,
КИМИОН,



08786900

технолози: тел. 0878285358, 087825



джинджър,
копър,
пипер,
чесън,
сол,
оризово брашно
лют червен пипер

Основни рецепти



Хлеб туист

210353	гранопан майзано	5000гр.
330101	Супер силно брашно	5000гр.
	Прясна мая	300гр.
	Вода(около)	5000гр.

-Месене, 4 на бавна и бмин.на бърза скорост
 -Температура на тесто: около 24-26оС
 -Почивка на тесто:15-20мин.
 -Режим и оформяме по 430гр.
 -Поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406)
 -Втасване:30мин, 33оС, влага 75-80%
 -Печене с пара: 220оС и сваляме на 210оС
 -Време за печене: 35мин.
 През последните 5мин. отваряме тамперите

ЗАБЕЛЕЖКА:

По тази основна рецепта, всеки майстор –хлебар може да освободи неговото въображение и да оформи всеки вид царевични изделия и хлеботорения.

Царевичен заквасен хляб



210353	ГРАНОПАН МАЙЗАНО	2500гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	1500гр.
330104	ЛИМНОС жълто брашно	1000гр.
219217	БЮКЕР М90 квас	200гр.
	Мая	40гр.
	Вода(около)	2500гр.

Измесваме в тестомесачка за 14 минути на бавна и 7-8мин. на бърза.
 Температура на тестото : ± 24-26°С
 Междинна ферментация на тестото: 45 минути на „плик“и още 45мин. след това. (общо 90мин.)
 Разделяме по 600гр. и после оформяме хлябове и декорираме с царевични трохи (код210406)
 Поставяме в хладилник на 4° - 5° С за 24 часа.
 Следващия ден изваждаме от хладилника, нарязваме декоративно и печем (с пара)
 Печене с пара: 220° С в начало и после на 200° С
 Време : около 55 минути



ролс – чушки кашкавал

210353	гранопан майзано	4000гр.
330101	Супер силно брашно	6000гр.
	Прясна мая	300гр.
	Вода(около)	5000гр.
	Червени чушки	2000гр.

-Месене, 3 на бавна и 6 мин.на бърза скорост
 -Температура на тесто: около 26-27оС
 -Почивка на тесто:10мин.
 -Тегло на изделия: 250гр.
 -Втасване:40мин, 33оС, влага 75%
 -Печене: 240оС и веднага на 210оС
 -Време за печене: 25мин.
 През последните 5мин. отваряме тамперите

НАЧИН НА РАБОТА:

След почивката режим по 250гр. и оформяме малки багети.
 Пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406)
 Поставяме изделията във втасвател, и малко преди довършване на втасване, режим декоративно и поръсваме с малко кашкавал.



геврек с пълнеж

330101	Супер силно брашно	2500гр.
210353	гранопан майзано	2000гр.
180108	маргарин СУПЕР РОР	250гр.
	Захар	200гр.
	Прясна мая	150гр.
	Вода	2250гр.

-Месене, Зна бавна и бмин.на бърза скорост
 -Температура на тесто: около 24-26оС
 -Почивка на тесто:20мин.
 -Тегло на изделия: 100гр.
 -Втасване:30мин, 32оС, влага 70%
 -Печене с пара: 230оС , за 15-20мин.

НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме крем сирене ЕЛЕВИР с парчета колбаси.
 Приготвяме крем-пълнеж, слагаме го в пош.
 След като режим по 100гр. оформеното тесто. Отваряме лист и дресируем крема.
 Затваряме като геврек, пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406)



Царевични гризини

330101	Супер силно брашно	1000гр.
210353	гранопан майзано	1000гр.
	Сухо бяло вино	600гр.
180203	Олио канола	500гр.
180108	маргарин СУПЕР РОР	200гр.
191246	Пудра захар	130гр.
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО	60гр.
180603	Набухvatел ХЕРКУЛЕС	60гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме всичките течни съставки заедно с пудрата захар и маргарина докато станат крем.
 После добавяме сухите съставки и месим за 8-10мин. на бърза скорост. Режим по 15-20гр., оформяме гризини, пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ.
 Печене с пара: 200оС, 15-20мин.

Основни рецепти



Царевичен кроасан

330118 Супер елефант брашно	1800гр.
210353 Гранопан майзано	1200гр.
Прясна мая	90гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	60гр.
Вода	1500гр.

Месим всичките продукти заедно 5мин. на бавна скорост и 2 мин. на втора скорост.
Почивка на тестото 10-15мин.

Предложение за пълнеж:
Моцарела, прас, горчица, мед, крамбериз.

ОФОРМЯНЕ НА КРОАСАН:

Включваме към 1к.тесто 250гр. маргарин СУПЕР КРУАСАН (код180107) и правим 3 единични сгъвки. (между сгъвките почивка по 20-25мин.) Отваряме лист 2,5-3см и оформяме кроасан. Поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406). Втасване: 30оС, влага 70%,35мин. Печене:190оС за около 15-20мин



Кифла за сандвич

210353 Гранопан майзано	2500гр.
330102 ФАРИНАЗЕРО брашно	2500гр.
Слънчогледово олио	250гр.
Захар	100гр.
Прясна мая	90гр.
Вода	2500гр.

Месим всичките продукти заедно 8-10мин. на бавна скорост и 5-6 мин. на втора скорост.
Температура на тестото 24° - 26 о С

ОФОРМЯНЕ НА КИФЛА:

Поставяме тестото в хладилника за един час и после отваряме лист с дебелина 5см. Режим като на кроасан и сгъваме на руло-кифла. Декорираме с царевични трохи (код210406) ВТАСВАНЕ: 30оС, 70% влага, 45мин. ПЕЧЕНЕ С ПАРА : 200гр, 30мин.



Царевично гнездо

210353 гранопан майзано	1200гр.
330101 Супер силно брашно	1800гр.
450101 Зехтин ЕКСТРА	90гр.
Прясна мая	75гр.
Вода	1800гр.

-Месене: всичките продукти заедно, 4мин. на бавна и 8-10мин.на бърза скорост
-Температура на тесто: около 24-26оС
-Почивка на тесто: 60мин.
-Тегло на изделия: 150гр.
-оформяме и почива още 15мин.
-Втасване:10мин, 33оС, влага 75-80%
-Печене с пара: 230оС , за 40мин.

НАЧИН НА РАБОТА:

След първата почивка от 60мин., режим по 150гр. и оформяме. Почиват топките по още 15мин. и после отваряме с ръцете върху грис. В центъра, като на гнездо поставяме сирена по желание и чушки или домати или друго и периферно дооформяме границите. След втасване и печене намазваме с малко зехтин.



Царевични куру банички

330101 Супер силно брашно	1200гр.
210353 Гранопан майзано	800гр.
180114 Маргарин БП твърд	700гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	300гр.
180603 Набухател ХЕРКУЛЕС	20гр.
Яйца	200гр.
Прясна мая	20гр.
Вода	500гр.

-Месене: всичките продукти заедно,освен водата, маята и яйцата, докато се хомогенизират добре. После добавяме малко по малко останалите продукти.

НАЧИН НА РАБОТА:

След месенето, оставяме тестото да почине за около 1час на стайна температура и после за цяла вечер (9-12часа) в хладилник на 4оС. Отваряме лист около 3мм.и оформяме по желание. Пълним с пълнежи по желание, затваряме, пръскаме с малко вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406). Печене: 200оС за 20-25мин.

Многолистно бутер тесто



За повече информация
търговци: тел. 0878690025,

210353 Гранопан майзано	1200гр.
330115 Супер флаки брашно	1800гр.
180114 Маргарин БП твърд	1800гр.
184005 Масло ФЕРМЕНТЕ	150гр.
180603 Набухател ХЕРКУЛЕС	60гр.
Прясна мая	30гр.
Вода	1500гр.

-Месене: всичките продукти заедно,освен водата, такаче маргаринът да бъде на 1,5-2см. Добавяме водата и продължаваме месенето за още 1-2мин.

Покриваме тестото и оставяме да почине за 1час. После оформяме една единична и една двойна сгъвка. Поставяме в хладилник за 1час (или 12часа) Следващия ден ползваме тестото за оформяне на изделия. Декорираме с царевични трохи или с декор ориентал. Пълнеж по желание.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210353

ГРАНОПАН МАИЗАНО 50%

Черевично-пшеничен хляб

Състав: **брашно от ПШЕНИЦА**, гранулирано царевично брашно, слънчогледови семена, рапично олио, морски сол, пшеничен глутен, смес от подправки „майзано спейсиз: (къри, кориандр, куркума, горчица, „гълб грах“, чили, тилчец, кимион, джнджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно), лют червен пипер, пшенични ензими.

ОБЩО съдържа 32% царевични продукти.

Приложение:

Идеална смес за производството на царевични хлябове гризини, хлеботорения и всеки вид царевични изделия

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	423KCAL (1777KJ)
МАЗНИНИ	14,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,9гр.
ПРОТЕИНИ	11,8гр.
ФИБРИ	4,9гр.
сол	4,4 гр.



Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия от АГРАНО

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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 210217

БЮКЕР М90

Натурална квас готова за употреба

Състав: вода, пшенично брашно, винено бренди, киселиност : млечна киселиност, малцово пшенично брашно, сол, култивиран стартер, сгъстител: гума гуар и ксантан

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	145,6KCAL (619,6KJ)
МАЗНИНИ	0,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	25гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,7гр.
СОЛ	3,7гр.
ФИБРИ	1,77гр.

1.100% натурален продукт / e-free без добавки

2. Идеално за селски хляб,

3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница

4.Малка доза 1 – 12%

5. По-голяма трайност на крайните изделия

6. Много бърза, естествена реакция

7.Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР 90 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 90 от 1% до 12% 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.

Опаковка : кофа 10кг.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас БЮКЕР 90 се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

Произведено във Германия. БЮКЕР - ВOKER.

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



