

КУРУ ТИРОГАЛОС

| | | |
|--------|--|---------|
| 330118 | Брашно СУПЕР ЕЛЕФАНТ глутен 58% | 1000гр. |
| 330101 | Брашно СУПЕР СИЛНО глутен 31% | 1000гр. |
| | Сол | 40гр. |
| 184005 | Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% | 200гр. |
| 180110 | Маргарин жълт РУЛ ДРАГСБЕРГ нарязан на кубчета | 800гр. |
| 180201 | Супер фат | 600гр. |
| | Вода | 500гр. |
| | Яйца | 100гр. |
| | Захар | 60гр. |
| | Мая | 40гр. |
| 180603 | Набухвател Бейкин Паунтер ХЕРКУЛЕС | 30гр. |
| 210201 | Бюкер 2 – натурална закваска (по желание) | 150гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Измесваме брашната и яйцата заедно с всичките мазнини нарязани на кубчета за около 1 мин.
- Добавяме набухвателя ХЕРКУЛЕС и натуралната закваска БЮКЕР и разбиваме за още 2 мин.
- Добавяме маята и разбиваме за още 3-4 минути докато се получи ронливо тесто.
- Разтваряме добре захарта и солта във водата.
- Добавяме водата към тестото малко по малко и продължаваме разбиването за около 2 мин.
- Температура на тестото 25оС.
- Почивка на тестото 60мин. в хладилника.
(Ако желаем тестото да има малко многолистен характер, след почивката, отваряме лист и оформяме една сгъвка. Опаковаме тестото в фолио и оставяме да почине за няколко часа в хладилника.)
- Режим по 100-110гр. и оформяме топки. Почивка още 20-30мин. (по желание)
- Отваряме 3мм. оформяме и пълним.
- Печене на 180-190^oС за 15-35 мин. в зависимост от размера.

Предложения за пълнежи ПЪЛНЕЖ:

| | | |
|--------|------------|--------|
| 480208 | Фета - | 140гр. |
| 183602 | Бешамел- | 50гр. |
| 182104 | Албумин- | 10гр. |
| 480119 | Тирогалос- | 200гр. |

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизирайте в миксера всичките продукти заедно за 3-4 мин.

"КУРУ ТИРОГАЛОС"

Представяме ви класическото Куру тесто в комбинация с един много пълтен, крем пълнеж. Използвайки „Тирогалос“ в комбинация с бешамел и албумин, получаваме една пълтна структура с правило заключена влага. Кремавия пълнеж получава и строго индивидуален вкус благодарение на добавеното сирене Фета.











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



| | | | | |
|--------|---|---|---|--|
| 183602 | КРЕМ БЕШАМЕЛ |   | <p>ЗА ГОТВАРСТВО Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. БЕШАМЕЛЪТ е готов за използване като готварска заливка, може да поеме всеки вид сирена или друго и да се изпече като заливка или пълнеж</p> | <p>ЗА СИТНИЧАРСТВО И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. За 1000гр. готов БЕШАМЕЛ, добавяме 1000гр. сирена, колбаси или друго, хомогенизираме добре и пълним баницы хлеботорения, солени кейкове или друго. Печем по рецептата. Получаваме стабилен и кремообразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.</p> |
| 182104 | БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП 100% сушени белтъци 2кг. |   | <p>Белтъци от пресни яйца на прах Пастеризирани за всяка сладкарска употреба.</p> | <p>Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези частици които задържат влагата, при БЛАНС ПУДРЕ се явяват следните качества : -винаги сух и хрупкав краен продукт. -винаги снежно бял цвят -режи се лесно -не се рони.</p> |
| 480201 | ГРЪЦКО СИРЕНЕ «ТИРОГАЛОС» от овче мляко и овче сметана. Крем. за салати, идеална база за пълнежи на баницы 23% масленост 70% влага / 18к. |   |  | <p>Специална основа за пълнежи на баницы с 23% мазнини и ОВЧЕ МЛЕЧНА СМЕТАНА. С бешамел на Комплит (код 183602) върху „ТИРОГАЛОС“ и 200-400гр. традиционни сирена или гравииери по избор основата/фонд „ТИРОГАЛОС“ се превръща в устойчив крем сирене за баницы. Идеален продукт за салати и всеки вид употреба</p> |
| 480215 | ГРЪЦКО ОВЧЕ СИРЕНЕ ОРИГИНАЛНА „ФЕТА“ 43% масленост/ 56% влага опаковка 15к. |   |  | <p>Солено сирене, богато на вкус и млечни протеини произведено по традиционен метод с 43% овче и 30% козе мляко. Идеално, сирене за баницы салати, сандвичи и всеки вид употреба.</p> |

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 глютен (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% |
| 330118 | СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг. |  |  | Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глютен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55% | Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw |
| 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. Ползват малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен. |
| 180201 | ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг. |  | | Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош. За сиропирани сладки! Подходяща за готвене! | Много лесни за употреба, с гранулирана структура осигуряваща приятна структура на крайните изделия. Лек вкус и природни аромати, (комбинация на палмови, слънчогледови и памучни мазнини) С 5% екстракт масло /ферменте/ за лек вкус на прясно масло. |
| 180202 | Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло. Тенекия 16кг. |  | | | |
| 180110 | Рул жълт / на платки твърд маргарин 80% |  |  | Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто. | Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баницы по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт. |

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183601

КРЕМ БЕШАМЕЛ **BESHAMEL EXQUISIT**

ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.

БЕШАМЕЛ ЗА БАНИЦИ, ПИЦИ, ЗАЛИВКИ, ПЕИНИРЛИ, КИС ЛОРЕН И ДР.. ИДЕАЛНА ЗА ПЕЧЕНЕ И ЗАМРАЗЯВАНЕ

Състав: Модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, частично хидратирани растителни мазнини, сироп от гликоза, млечни протеини, сол, съгъстител E401, стабилизатори : E450ii, E471, захар, подправки, оцветители E101i, E160a.

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

Приложение: Смес за приготвянето на бешамел по студен метод – идеални за студени плънки и в готварството. Запазват сиренето по време на печенето и придават отличен вид и вкус на крайния продукт.

Начин на употреба-примерна рецепта:

| | |
|---------|--------|
| Бешамел | 300гр. |
| ВОДА | 1000гр |

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместът стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда. (За 500гр. сирена – 100-120гр. крем БЕШАМЕЛ).

Начин на употреба-примерна рецепта за „КИС ЛОРЕН“: (Банички-солени хапки)

| | |
|--------------------|--------|
| Бешамел | 200гр. |
| ВОДА | 1000гр |
| яйца | 6бр. |
| Млечна сметана 35% | 300гр. |
| Сол, пипер. | |

Разбърквате в миксер бешамел и вода и после добавете яйцата, млечната сметана солта и пипера (на трета скорост за 4-5 минути)

Опаковка :10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Alma
Libre**

За повече информация и рецепти:
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : 02 9379970 - 937999



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180201

ГОТВАРСКА МАЗНИНА 100% SUPER FAT

СЪСТАВ: растителни мазнини (палмови), растителни масла (от слънчоглед и от памучни растения). 99,9%, аромати, витамини А и D, оцветители : Б каротин.

Характерни черти: Много богата мазнина на витамини

Витамин А 800мг/100гр.

Витамин Д 5мг/100гр.

Витамин Е 3мг/100гр.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 900KCAL (3700KJ) |
| МАЗНИНИ | 100гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 46гр. |
| Мононаситени | 32гр. |
| полинаситени | 22гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 0,00гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,00гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0,00гр. |
| СОЛ | 0,00гр. |
| ФИБРИ | 0,00гр. |

Опаковка : тенекия 16кг.

Производител : STELIOS KANAKIS AVEE - Гърция

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

Приложение:

Растителна готварска 100% висококачествена мазнина.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др.

ПРЕДИМСТВО :

Растителна мазнина за готвене с гранулирана структура, идеална за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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



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 абсорбация 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%

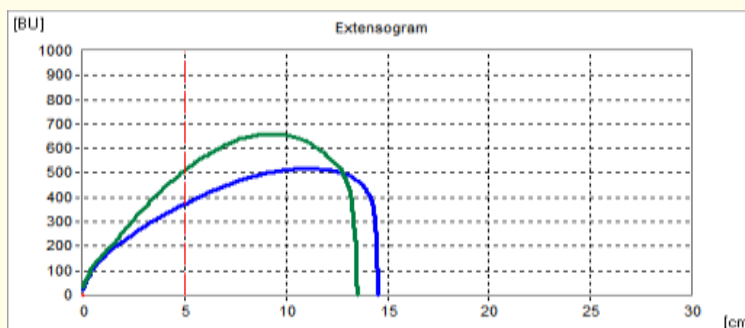
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

falling number (здравина на зърната) минимум 280

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.



| 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



Код: 184005

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. Волуяк 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: 180110

Рул жълт-твърд маргарин с каротин

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, палмово олио (иццяло хидрогенизирано), сол (1,5%), емулгатори: (E471,E475,E322), Консервант: калиев сорбад (E202), аромат, окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A),

Опаковка : кашон 2 бр. X 10кг. (20кг.)

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 720KCAL (2960KJ) |
| МАЗНИНИ | 80гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 38гр. |
| Мононенаситени | 24гр. |
| Полиненаситени | 2гр. |
| Транс мазнини | 11гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 0гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0гр. |
| фибри | 0гр. |

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%

Без ГМО продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБАЕК - 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 каротин за многолистно тесто.

Твърд маргарин на филии с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт. 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

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 абсорбация и голям обем.

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.

ВЛАГА 14%

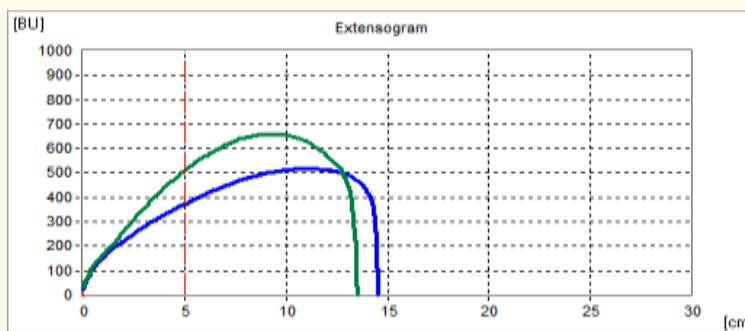
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

falling number (здравина на зърната) минимум 280

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.



| 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: 330118

БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за кузунаци

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, високо протеиново съдържание и повече глутен. Голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване. Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50%

ПЕПЕЛ 0,55%

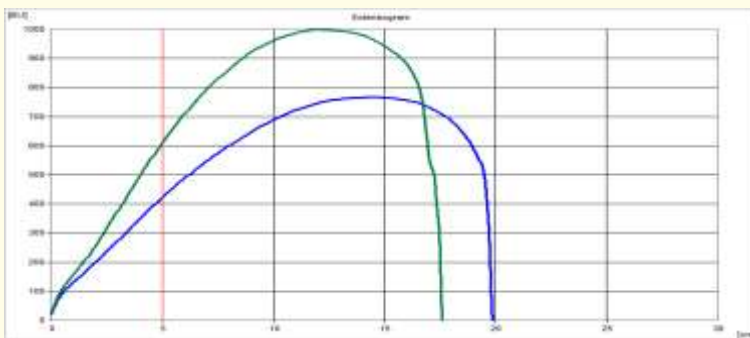
минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%

falling number (здравина на зърната)

абсорбция на вода - waterabsorption: 65%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 195-223
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 423-610
Extensibility [mm] (еластичност) : 199-176
Maximum [BU] (разтегляне): 766-999
Ratio Number : 2,1-3,5



Опаковка : чувал 25кг.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 347KCAL (1473KJ) |
| МАЗНИНИ | 0,9гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,3гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 62,6гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,3гр. |
| ПРОТЕИНИ | 22 гр. |
| СОЛ | <0,1гр. |
| ВЛАГА | 14гр. |
| 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



