

## ТРАДИЦИОННИ ДЪРПАНИ/ТЕГЛЕНИ КОРИ ЗА БАНИЦА (φύλλο αέρος, τραβηχτό)

### Рецепта 1 за ТЕСТО

330134	брашно за баница ИНТОКРЕМ	1000гр.
	Студена вода	550-570гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ (стайна температура)	80гр.
	Сол	20гр.
	Бял оцет	5гр.

### Рецепта 2 за ТЕСТО

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	700гр.
	Студена вода	550гр.
330118	Канадско брашно „ЕЛЕФАНТ“	300гр.
180201	Готварска мазнина (стайна температура)	100гр.
	Сол	20гр.
	Бял оцет	5гр.

### Рецепта 3 за ТЕСТО

	Стантартно БРАШНО	500гр.
	Студена вода	550-570гр.
330118	Канадско брашно „ЕЛЕФАНТ“	500гр.
180201	Готварска мазнина (стайна температура)	80гр.
	Сол	20гр.
	Бял оцет	5гр.

### НАЧИН НА РАБОТА

С пресяване аерираме брашното.

Пускаме всички продукти заедно в тестомесачката, представка кука и разбъркваме за **20мин. на първа скорост** докато се измеси много добре тестото и се развият глутените на силните брашна които използваме. (**Температура на тестото 24оС**) Оформяме топка, покриваме със стреч фолио, поставяме в съд, и оставяме тестото да почине за 15-20мин. на стайна температура (20оС).

Нарязваме тестото на малки топки (около 200-400гр. в зависимост от размера на лист, който искаме да отворим) и намазваме с малко разтопено масло ФЕРМЕНТЕ (код 184005) или разтопена готварска мазнина (код 180201) (мазнините на стайна температура) или предварително приготвен ТЕЧЕН МАСЛЕН РАЗТВОР\* (вижте по долу дозировки) Покриваме топките със стреч фолио, за да не се получи кора върху тях и оставяме да починат на стайна температура за още 20-30мин.

(По друга известна традиционна техника, натискаме топките, за да станат като питки-фоленки, поставяме по отделно, по 2-3 една върху друга добре намазани с мазнина и покрити със стреч фолио и оставяме да починат за 20-30мин.)

### ТЕХНОЛОГИЯ ДЪРПАНА-ТЕГЛЕНА КОРА

Отпочиналите „тестените фоленки“ (или топки) са поели мазнина (в зависимост от качеството на мазнината се получава различен вкус аромати и нежност в нашите баници). С помощта на малко мазнина в ръцете (или без мазнина), върху гладка повърхност, постепенно „дърпаме“ еластичното тесто отстриани докато се отвори много фина кора с еднаква дебелина. Като дърпаме кората отстриани, леко вдигаме нагоре, за да помогне въздухът да се отвори по равномерно кората.

### ТЕХНОЛОГИЯ „НА ВЪЗДУХ“

Върху гладка повърхност отваряме малък лист (кора) с ръце или с помощта на точилка и с циклични движения хвърляме „тестения лист“ във въздуха, за да се развие еластичността на тестото. Естествено във въздуха тестото се отваря равномерно по естествен начин. След 5-6 „хвърляния“ във въздуха, разтягаме ръчно отворената кора, като дърпаме с ръце вдигайки малко нагоре, за да помогне въздухът отстриани за по равномерно отваряне на тестената кора. Мазните ръце и постепенното обогатяване с мазнина на тестото е важен фактор за правилно разтягане на тестените кори.

### \*ТЕЧЕН МАСЛЕН РАЗТВОР

	Слънчогледово олио	500гр.
180201	Готварска мазнина СУПЕРФАТ (разтопен)	350гр. (или ШОРТФАТ код 180207)
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ (разтопено)	150гр.



### ДЪРПАНИ КОРИ:

Тестени кори за баница, ръчно оформени по много стара традиционна балканска технология произлизаща от славянските и византийските кулинарни домашни рецепти. За дърпаните кори, рецепта, суровини и технология вървят заедно.

**ДЪРПАНИ КОРИ**, определение: ръчно оформена тестена мембрана, максимално тънка и еластична с еднаква дебелина, изключително здрава, с огромни възможности за разтегливост без прекъсвания и дупки.

Много СИЛНО ПЪЛНО-ПРОТЕИНОВО БРАШНО се меси бавно за около 20-25мин, с хладка вода в която предварително сме разтопили малко сол и по желание малко оцет и захар. В началото на месенето се добавя много малко мазнина, за да се получи по-голяма еластичност и по-богат вкус в „дърпаните кори“, с които ще сглобим баници. След почивка за 20-30мин. на цялото тесто покрито с фолио, оформяме малки топки (или малки пити-фоленки) намазани с мазнина и оставяме да починат (задължително покрити с фолио) за още 20-30мин. С точилка отваряме лист и след това по технологията на дърпане и от страни с помощта на въздух след леко вдигане се оформя еластична много тънка тестена мембрана еднаква на дебелина.

**Тайна 1 - тесто с подходящи брашна с gluten около 50%, голяма разтегливост и еластичност с абсорбиращи възможности над 65% и кокометрия 250цм**

**Тайна 2 - тесто с подходящи мазнини нехидратирани (т.е без вода), фракционирани (т.е да се разтопят в температура на човешкото тяло), осигурявайки еластичност, вкус и здраве**

**Тайна 3 - тесто с предварително оформяне на течен разтвор вода-сол-оцет -(захар ако използваме)**

**Тайна 4 - месене с пълно абсорбиране на течния разтвор (вода+сол+оцет+захар), като го добавяме на дози малко по-малко по време на месенето.**

**Тайна 5 - месене с пълно развитие на глутените на брашното : месене само на първа скорост за 20-25мин.** (температура на тестото след месене, максимум 24-25оС)

**Тайна 6 - първа почивка на тестото:** Опаковаме тестото в срещ фолио и оставяме да почине на стайна температура 18-22оС за 20мин.

**Тайна 7 - втора почивка на тестото:** разделяме тестото, **оформяме фоленки и намазваме с разтопена мазнина използвана и в тестото, покриваме с фолио** и оставяме да починат на стайна температура 18-22оС за 20мин.

**Тайна 8 - отваряне на „дърпан“лист-кора:** ръчно и без никаква машинна помощ, върху леко намазана гладка повърхност или върху повърхност покрита с памучна покривка (плат чул) с помощта на същите мазнини (ако желаем) и леко намазани ръце, отваряме тестена еластична мембрана с ДЪРПАНИЕ и едновременно ЛЕКО ВДИГАНЕ, така че въздухът естествено да помага за правилното еднакво разпределяне на тестената маса в тялото на оформената тестена мембрана.

С комбинацията на брашната, мазнините и технологията се гони развитие на ЕЛАСТИЧНОСТ (Extensibility) и РАЗТЕГЛИВОСТ на брашното (Maximum RBU) и по-малко на УСТОЙЧИВОСТ (Resistance), тъй като няма да имаме машинен натиск и използване на ламинатор.

В Гърция, рецептата-технология за ДЪРПАНА КОРА се нарича „ФИЛО АЕРОС“ или „ТРАВИХТО ФИЛО“, в Турция „rogaca“, в Сърбия наричат тези кори **Razvlačenje kora**, а в Румъния **foi subțiri – štrukli**, а в много западни страни тази разновидност кори за баница може да се намери под общото заглавие „phyllo“.



**ВНИМАНИЕ:** В рецептата за ДЪРПАНИ КОРИ не присъства мая, нито яйца, а понякога присъства малко захар и малко оцет и задължително трябва да се спазват осемте описания по-горе „тайни“, за да наречем съответните кори „ДЪРПАНИ“.

## ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА БАНИЦА С ДЪРПАНИ КОРИ

Ръчно оформена тестена мембрана, максимално тънка и еластична с еднаква дебелина, изключително здрава, с огромни възможности за разтегливост без прекъсвания и дупки. Много СИЛНО ПЪЛНО-ПРОТЕИНОВО БРАШНО се меси бавно, с хладка вода. Малко нехидратирани масла, осигуряват еластичност и по-богат вкус. След съответни почивки по технологията на дърпане и помощта на въздух се оформя еластична много тънка тестена мембрана еднаква на дебелина. Добавяме пълнежи и печем

### ВНИМАНИЕ :

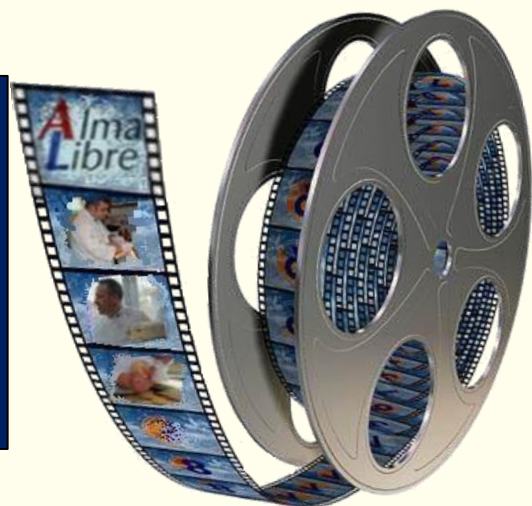
При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

<https://youtu.be/gZcRGthKNA>

Натиснете върху  
този линк  
за да видите  
подробна  
видео-рецепта  
и представяне  
на технология  
и механизмите  
за оформяне на  
ПРОФЕСИОНАЛНИ  
ДЪРПАНИ КОРИ



### БЪЛГАРСКА БАНИЦА И ГРЪЦКА БУГАЦА

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

От стари османски речници, се предполага че думите боџаџа, погача, или бугаџа произлиза от латинската дума "focaccia", която изразява „печени тестени маяни изделия“.

Разнообразието и развитието на печарско/хлебарските култури през последните 1000 години, развиха разновидности свързани с месните традиции и етническите ритуали.

Днес, италианската „ФОКАЧА“ представлява традиционно маяно изделие със зехтин и жълто брашно от твърда пшеница ,а различните добавки или овкусители (бекон, сирене, розмарин, риган, домати и др) превърнаха ФОКАЧАТА в национален snack и паралелно продуктът се свързва с традиционни и ритуални празници.

Днес, „Turkish 'Роџаџа', представлява хлебно маяно изделие обикновено в малка форма и представлява всекидневния основен snack или закуска на всеки турчин.

Почти винаги „Turkish 'Роџаџа' се среща с пълнеж от сирене, а вече и с много други пълнежи.

Днес, в България, „ПОГАЧА“ представлява хлебно маяно изделие, основано на стара османска рецепта. Продуктът се свързва с традиционни и ритуални български празници.



Основани на тази терминология и изделия, по време на Византия, майстори от Балканския полуостров, под влияние на много стари тракийски и древногръцки хлебарски техники, решават да превърнат тестото в тънък лист /кора, месено бавно и дълго време със хладна вода, за да стане много еластично и да може като чаршаф да се разтегли на тънък лист с „дърпане“ или „във въздух“. По време на османското владение са развива масовото използване на технологията на „дърпаните кори“.

		
БЪЛГАРСКА БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ	БЪЛГАРСКА БАНИЦА СЪС СПАНАК И СИРЕНЕ	БЪЛГАРСКА СЛАДКА БАНИЦА

Географ-историкът, Евлия Челемби описва фурните в Истанбул през 16 и 17 век, които произвеждат „богатса куру“ кигмали (с кайма), пейнирли (със сирена), „санте богаџа“ (поръсана с пудра захар) и др.

Рецептата за известната БЪЛГАРСКА БАНИЦА с „ДЪРПАНИ КОРИ“ е основана точно на тази технология както и рецептата за известната гръцка БУГАЦА, тъй като рецептата и технологията за тестото е еднаква, а се различават рецептите за пълнежа и на начина на обвиване и оформяне на различни видове БАНИЦИ.

Историята на боџаџа, в солен или сладък вариант, започва преди 1453г. сл.н.е. във Византия.

Майсторите в Истанбул са дали името боџаџа, на солени или сладки пълнежи завити плътно в тестени непромокаеми гъвкави листа. Известно, е че в Истанбул е живяло многобройно гръцко население още от византийско време.

Това население е задължено да се премести в Гърция през 1922г. пренасяйки и всичките кулинарни навици, сладкарската и готварската култура в Гърция.

Разновидностите на богаџа, които срещаме сега по гръцките закувални в Атина, в Серес в Солун или в Комотини са основани на истанбулски традиционни кулинарни рецепти развити след 15век в региона.

		
ГРЪЦКА БУГАЦА С МЛЕЧЕН КРЕМ*	ГРЪЦКА БУГАЦА С КРЕМ СИРЕНЕ	ГРЪЦКА БУГАЦА С КАЙМА**

\*Забелязваме, че е друга рецептата за млечната баница/галактобуреко което е сиропиран сладкиш.

\*\*Много други разновидности , с пиле, кашкавал, пуйка, зеленчуци и други се явяват непрекъснато.

**Ние в АЛМА ЛИБРЕ, с уважение към традицията и оригиналните технологии, представяме автентични съвременни рецепти за пълнежи на ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА БАНИЦА и ГРЪЦКА БУГАЦА солени и сладки варианти, тъй като технологията за направа на тесто-кори „ДЪРПАНИ КОРИ/КОРИ ВЪВ ВЪЗДУХА е еднаква и за двете страни.**

## РЕЦЕПТИ ЗА ПЪЛНЕЖИ

### ТРАДИЦИОНЕН ПЪЛНЕЖ НА БАНИЦИ СЪС СИРЕНЕ

Сирене	350гр.
Яйца	50гр.
Мляко (по желание)	50гр.
Сол (по желание)	5гр.
Пипер (по желание)	5гр.

(по желание, до 20% от сиренето, може да бъде висококачествена извара)

#### Начин на работа

Хомогенизираме всичките продукти заедно.

След оформяне на дърпани кори, поръсваме с капки мазнини (ферменте-шортфат)

Поставяме пълнежа и без да натискаме, леко оформяме руло със включен въздух.

Оформяме „охлиов“, поставяме на тава, намазваме с мазнина (ферменте-шортфат)

Печем на предварително загрята фурна, на 180оС за около 30мин.



### ТРАДИЦИОНЕН ПЪЛНЕЖ НА БАНИЦИ СЪС СПАНАК-СИРЕНЕ

Спанак (измит, готов за ползване)	1000гр.
Сирене	500гр.
Яйца	200гр.
Мазнина (ферменте-шортфат)	100гр.
Сол (по желание)	5гр.
Пипер (по желание)	5гр.

#### Начин на работа

Ако спанакът е готов и бланширан го ползваме на право. Ако спанакът е пресен, след като го измием добре потапяме във вряла вода за 2-3мин. и оформяме пюре от спанак. Хомогенизираме яйцата със едри парчета сирене (сол и пипер по желание). След оформяне на дърпани кори, поръсваме с капки мазнини (ферменте-шортфат). Поставяме редица от пасирания спанак и от страни на спанака сместа сирене-яйцеи без да натискаме, леко оформяме руло със включен въздух. Оформяме „охлиов“ или друга схема, поставяме на тава, намазваме с мазнина (ферменте-шортфат). По желание намазваме от горе с разтвор яйце. (френски метод: 100гр.яйца, 50гр. вода, 5гр.сол, добре хомогенизирани)

Печем на предварително загрята фурна, на 180оС за около 30мин.

По желание, след печене се покрива за малко с кърпа и се поставя на витрина.



### ТРАДИЦИОНЕН ПЪЛНЕЖ НА БАНИЦА С ПРАЗ-СИРЕНЕ

Праз лук пресен	500гр.
Сирене на едри парчета	400гр.
Яйца	300гр.
Зехтин	50гр.

#### Начин на работа

Нарязваме праз лук на парчета посоляваме и задушаваме на тиган с зехтин за 3-4мин.

Хомогенизираме сиренето с яйцата. След като се охлади приготвения праз, хомогенизираме със сместа сирене-яйца.

Върху една дърпана кора поръсваме капки от растителната мазнина ФЕРМЕНТЕ-ШОРТФАТ и от горе поставяме втора дърпана кора за да засилим стените на баницата тъй като пълнежът е сравнително по течен. Поставяме пълнежа и без да натискаме, леко оформяме руло със включен въздух.

Оформяме „охлиов“ или друга схема, поставяме на тава, намазваме с мазнина (ферменте-шортфат)

Печем на предварително загрята фурна, на 180оС за около 30мин.



### ТРАДИЦИОНЕН ПЪЛНЕЖ НА БАНИЦИ С ПИЛЕ И ГЪБИ

Пилешко месо (гърди)	400гр.
Гъби (за предпочитане печурки)	400гр.
Яйца	200гр.
Прясно зеле (по желание)	150гр.
Праз лук	150гр.
Лук (сух)	100гр.
Зехтин	
Сол	
Пипер	



#### Начин на работа

Нарязваме пилето на много малки парчета и задушаваме в тиган с зехтин след като сложим малко пипер и сол върху парчетата пиле. Добавяме към тигана тънко нарязаните гъби и останалите зеленчуци на тънки парчета и продължаваме задушаването за няколко минути.

Върху една дърпана кора поръсваме капки от растителната мазнина ФЕРМЕНТЕ-ШОРТФАТ. Поставяме пълнежа и без да натискаме, леко оформяме руло със включен въздух.

В друга дърпана кора поръсваме с малко мазнина, разпределяме малко пълнеж по целия лист, поставяме върху дърпаната кора, витата и завиваме от ново. В трета дърпана кора, поръсваме с малко мазнина и без пълнеж без да натискаме, завиваме и оформяме руло със включен въздух.

Оформяме „охлиов“ или друга схема, поставяме на тава, намазваме с мазнина (ферменте-шортфат) или разтвор яйце по френски метод (100гр.яйца, 50гр. вода, 5гр.сол, добре хомохенизирани)

Печем на предварително загрята фурна, на 180оС за около 40мин.

### ТРАДИЦИОНЕН ПЪЛНЕЖ НА БАНИЦИ СЪС СЛАДКО

В дърпани кори, може да се включи всеки вид домашно сладко.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага голяма гама от термоустойчиви плодове в желе както и сладкарски кремове (лешникокакаови, ванилови, лимонови и др.)

След оформяне на дърпани кори, поставяме сладък пълнеж по желание и без да натискаме, леко оформяме руло със включен въздух. Печем на предварително загрята фурна, на 180оС за около 30мин.

По желание поръсваме с малко пудра захар СУИТ СНОУ която не се хидратира (код182401)



**ПЪЛНЕЖ „СОЛУНСКИ МЛЕЧЕН КРЕМ – БУГАЦА“**

180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	960гр.	} (1)
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	100гр. /стайна температура/	
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99%	50гр. /стайна температура/	} (1)
330109	Фин Грис	150гр.	
	Захар	150гр.	
	Яйца /цели/	100гр.	
	Желтъци	50гр.	
182915	Делипейст ванилия	5гр.	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	150гр. /разтопен/	(2)

Пудра захар ШУГАРТ /без примеси/ и канела за поръска.



**НАЧИН НА РАБОТА**

1. В тенджерата разтопяваме маслата (1) и „пържим“ гриса за една минута.



2. Затопляме млякото. Добавяме затопленото мляко към гриса. Разбъркваме непрекъснато и добавяме захарта.



3. Варим на бавен огън докато се сгъсти и сваляме от огъня.



4. Изчакваме докато кремът изстине и добавяме хомогенизираните яйца и делипейст ванилия. Покриваме с мембрана, за да не се получи ципа.

Техниката на „отваряне на тесто/лист във въздуха“ е познат от столетията и все още се използва в много източни страни. Традиционните тестени листа за БУГАЦА се отварят по същия начин.

В чиста инковска маса, разтягаме малко тестото с точилка и после „хвърляме“ тестото във въздуха, за да се отвори в тънък лист.



Благодарение на брашното ИНТОКРЕМ БУГАЦА тестото е много гъвкаво и можете да разтегнете тестото на лист върху цялата маса.



Намазваме много малко на места с разтопено масло и сгъваме тестото/лист един път

и разтягаме с ръцете тестото, така че да съвпадат четирите ъгъла.

По желание намазваме отново с масло на места и с остър нож нарязваме по средата.

По средата на първата част тесто/лист поставяме крем, количество по желание.



Затваряме крема вътре в тестото/лист, като сгъваме един по един ъглите покривайки крема. Обръщаме „бугачата“, така че сгъвките да са отдолу и поставяме цялата „бугаца“ върху втората част от тестата/листа.



Затваряме „бугачата“ по същия начин.  
Поставяме на обратно, със сгъвките надолу,  
върху тава намазана с малко масло.  
Печем на силна фурна 200oC за около 25-30мин.

Вижте филмите :

<https://www.youtube.com/watch?v=ezVURLh8bfQ>  
<https://www.youtube.com/watch?v=l8lra1afcjA>  
<https://www.youtube.com/watch?v=7BkPMPWv98Q>

„Бугацата“ се поставя в топла витрина върху топла повърхност.

При сервирането или продаване за къщи, се режи пред клиента и по желание на клиента се поръсва с пудра захар и канела. [https://www.youtube.com/watch?v=fBb\\_PyY3Vo0](https://www.youtube.com/watch?v=fBb_PyY3Vo0)





„Солунската баница“ известна като „БУГАЦА“ (нищо общо с българската „погача“) се произвежда от ръчни „въздушни“ кори приготвени от специални високо протеинови брашна и специални мазнини по специфичен начин на сгъване. Качеството и вида на пълнежите са рецепти от специални суровини.

Сведения за историята на „солунската БУГАЦА“ намираме в Мала Азия, Кападокия още от шест века назад.

Това тя е била рецепта за оформяне на тънки ръчни кори (без пълнеж) известна като „баницата на бедните.“ Рецептата се разпространява до Измир през 17 век, а в богатото средиземноморско пристанище е имало финансовите условия за включване на различни видове пълнежи, като най-известните са били :

„млечния крем бугаца“, „крем сирене бугаца“ и „бугаца кайма.“

Баницата се сервира и се консумира топла нарязана на малки парчета със специален елипсовиден нож, така че да не се развали структурата на корите. Нарязването на бугацата става много бързо и атрактивно пред клиента и представлява ритуал и специално внимание лично към всеки конкретен потребител.

Продава се топла на грамаж (порция 150-180гр.) като се съхранява в топла витрина.

На „солунската ръчна баница – млечен крем бугаца“ след нарязване поръсваме с пудра захар (която леко се карамелизира)



**Солунска  
ръчна баница  
„БУГАЦА КРЕМ“**



Солунска ръчна млечна крем баница



**Солунска  
ръчна баница  
„БУГАЦА СИРЕНЕ“**



Солунска ръчна сирене баница ФЕТА



**Солунска  
ръчна баница  
„БУГАЦА КАЙМА“**



Солунска ръчна баница с месо

Специални ножове  
за рязане на

солунска баница :

Начин на приготвяне :



Всяка баница е ръчно оформена и е около 1кг., опаковани в кашон 10кг.

Затопляте фурната (конвектомат или подова пещ) на 180С° ПРЕДВАРИТЕЛНО.

Изваждате от фризера и поставяте да се пече на 180С° за около 25-30 мин.

По средата на печеното обръщате баницата!.

След печеното изваждате от печката и оставяте за около 10мин. на стайна температура в работилницата.

Поставяте в топла витрина, режете и сервираете пред клиента.



**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

## ВНИМАНИЕ!

На всичките солени пълнежи може да добавим малко КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ (код183602) или сух, като приготвяме пълнеж (по рецепта) за да поеме сухия бешамел всичките течности и се получи плътен кремообразен пълнеж или да приготвим отделно бешамел и да хомогенизираме с пълнежа което приготвяме.

### 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 или друг вид приготвен пълнеж, добавяме 100-120гр. крем приготвен БЕШАМЕЛ).

# КРЕМ БЕШАМЕЛ -СЪРЦЕТО НА УСПЕХА

Както основният сладкарски крем е главния „герой“ при сладкарството, така КРЕМ БЕШАМЕЛ е соления „герой“ на кремовете. Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремова структура , КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ, за всяка сладкарска и готварска нужда.



### 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 на всеки вид ястие.



20/3



КОД 183602  
КРЕМ БЕШАМЕЛ

### 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 хлеботворения, солени кейкове или друго. Печем по рецептата.

Получаваме стабилен и кремообразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 183601 , 183602

**КРЕМ БЕШАМЕЛ**

**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 кокосови мазнини, сироп от глюкоза, сол, **млечни протеини**, сгъстител E401, стабилизатори : E450, E471, захар, подправки, оцветители E101, E160a. Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	422KCAL (1767KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	22,2гр.
ПРОТЕИНИ	4,9гр.
СОЛ	4,43гр.
ФИБРИ	0,8гр.

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

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

<b>Бешамел</b>	<b>300гр.</b>
<b>ВОДА</b>	<b>1000гр</b>

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)**

<b>Бешамел</b>	<b>200гр.</b>
<b>ВОДА</b>	<b>1000гр</b>
<b>яйца</b>	<b>6бр.</b>
<b>Млечна сметана 35%</b>	<b>300гр.</b>
<b>Сол, пипер.</b>	

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

Опаковка :10кг. код 183601, 25кг. Код 183602

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.

Сертификати :



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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

