



Традиционни гръцки „ЛУКУМАДЕС“

РЕЦЕПТА

	Вода	550 гр
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО МИЛИ ХАЛКИДИКИС	250 гр.
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО фино брашно 25К. МИЛИ ХАЛКИДИКИС	250 гр.
100112	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	50 гр.
	Захар	30 гр.
	мая	25 гр.
	сол	15 гр.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	4 гр.

ЗА ПЪРЖЕНЕ : 180203 Бунге КАНОЛА за пържене във фритиурник или
100112 ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН
или обикновено памучно, царевично или слънчогледово олио.

ЗА ЗАЛИВКА : 181206 КИРИНА лешникокакаов крем пралина ЛЕШНИК 13%
181203 Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ
Мед
Златен сироп ХАЙТОГЛУ
Канела, сусам или друго.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Разтопяваме маята в водата.

Разбъркваме всички заедно с тел и след като се хомогенизира оставяме да се ферментира за 30 минути, покрито с фолио за топло място в работилницата.

В фритиурник слагаме олио КАНОЛА .

Като температурата на олиото стане на 170-175оС с ръката слагаме върху малка мокра лъжичка от тестото. Слагаме в фритюрника по 15-20гр. (лъжичката трябва да е мокра за да се отлепва лесно тестото.)

Като се изпържи, изваждаме и оставяме върху хартия за да се отпуснат мазнините.

Заливаме с мед или златен сироп ХАЙТОГЛУ или кирина. Заливаме по желание.



Снимки за начин на приготвяне :



Вижте още :

www.youtube.com/watch?v=T7ZOIVsB5o , www.youtube.com/watch?v=T2Bwi-cetp8 ,
www.youtube.com/watch?v=84-QrQNhRQ , www.youtube.com/watch?v=z_3mxLnIkMk



Снимки от обекти специализирани за ЛУКУΜΑΔΕΣ



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.

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 абсорбция на вода.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен 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 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН.Спартанско съкровище. Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чиабати, гризини, хлеботворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА. (brassica napus) Пластмасова опаковка 17,45лт.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини

КОД	НАБУХВАТЕЛ ХЕРКУЛЕС	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мирис странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%



