

МЕКСИКАНСКИ БИШКОЧИТО / Mexican bizcochito

330103	СЛАДКАРСКО брашно	750гр.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	5гр.
	Сол	6гр.
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина*	400гр. (стайна температура)
180108	маргарин супер рор	50гр. (стайна температура)
	Кристална захар	150гр.
090501	БИО сироп АГАВЕ	50гр.
	Яйца	150гр.
090241	Семена от анасон	3гр. (натрусени)
	Сок от фреш портокал	130гр.
182301	Грант марние 50о	50гр.
182915	Делипейст ваниля	15гр.
	<u>Декорация/канелена захар</u>	
191246	100% пудра захар ШУГАРТ	50гр.
090239	Канела на прах	50гр.



*В някои региони на Мексико, вместо растителна мазнина ШОРТЕНИНГ ШОРТФАТ ползват свинска мас. По тази рецепта, ползвате 450гр. свинска мас вместо ШОРТФАТ и ФЕРМЕНТЕ.

Начин на работа

Разбъркваме добре в миксера ШОРТФАТ и ферменте с кристалната захар и солта, докато се получи структура на щройзел. Добавяте един по един яйцата последователно като продължавате разбъркването. Добавяте останалите съставки и хомогенизирате докато се получи твърдо тесто (като за тарта). Добавете малко повече брашно ако тестото не е достатъчно твърдо.

В ламинатор или ръчно отваряте лист около 5мм. и с купат режим на желани схеми Печем за 12-15мин. на около 180-200С или докато получат златист цвят.

След охлаждане на бисквитите (около 10мин.) Овалвате бисквитите в сместа за декорация.

Съхранявате на стайна температура в затворена стъкления или друго за около месец или на херметически затворен контейнер. Може след оформяне на бисквитите да замразите и да съхраните на -18о С в затворен съд за 60дена и да печете когато желаете.



Характеристика :

МЕКСИКАНСКИ БИШКОЧИТО е хрупкава бисквитка с много богати аромати на портокал, канела и анасон. Течностите се получават през натурален портокалов сок докато фракционираните 100% мазнини ШОРТФАТ и ФЕРМЕНТЕ, осигуряват вкусна хрупкава тестена основа която се разтопява в устата (благодарение на характера на мазнините), освобождавайки натуралните аромати на канела, анасон и портокал.

През 16ти век, като испанските колонии се настаниха в Мексико пренесоха и част от европейската кулинарна култура. Изпечените бисквити с месния натрален посладител от кактуси АГАВЕ в комбинация с канела, анасон и сок от протокал срещат европейската кулинарна култура с тази на месните мексиканци племена създавайки една особена на вкус и визия бисквитка, известна вече по целия свят с испанско-мексиканското наименование БИШКОЧИТО.

**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.

180108	Рор индустри мек маргарин 80%			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
180201	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100%			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)
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница			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.
182915	Ванилия делипейст			-овкусител за занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове, бисквити и др.	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182301	Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция портокал, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.
090501	БИО СИРОП АГАВЕ			АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкарство и всяка употреба вместо захар. АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски апликации за торти, бисквити, кейкове, дребни сладки с БИО СИРОП АГАВЕ, за да задоволи потребителите ориентирани към здравословно хранене, потребители с диабетични проблеми или проблеми с наднормено тегло.	АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ се произвежда извечното питие ТЕКИЛА. Много ниския гликемичен индекс (10-15) прави АГАВЕ много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребители които желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство на удовлетворение и ситост за много по-дълго време.



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



Код: 182915

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ВАНИЛИЯ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ВАНИЛИЯ**

СЪСТАВ: Захар, глюкозен сироп, вода, сол, натурална ванилия (0,8%), аромати.
оцветители : E101 (рибофлавин), E160a(б-каротин)
Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	280KCAL (1190KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	67гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max
Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g
Coliforms (CFU): abs/0,1g
Salmonella (CFU): abs/25g

Дозировка : 50гр. към 1лт. продукт**Опаковка : 1500гр.****Производител : ФАБРИ - Италия**

**Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
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: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

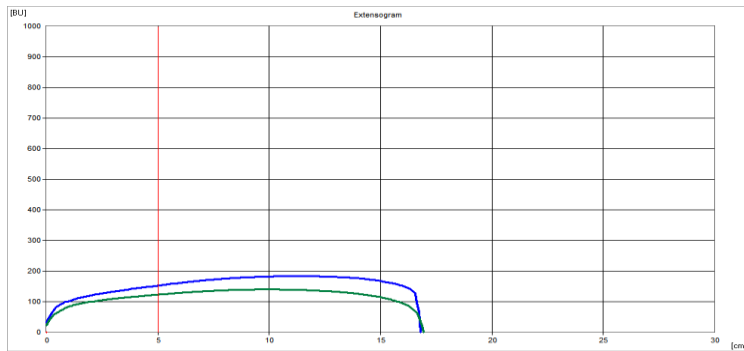
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	74,0гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
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. Волюяк 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: 182301

ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ
ГРАНД МАРНИЕ 50%vol.

GRAND MARNIER 50o

СЪСТАВ: алкохол, натурален портокалов екстракт, оцветител: карамел E150a

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	297KCAL (1244KJ)
Точка на възпламеняване	25oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ГРАНД МАРНИЕ- **Франция**

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Bio agave syrup Mexican

БИО сироп АГАВЕ

ГЛИКОЗА	гликемичен индекс	100
КРИСТАЛНА ЗАХАР	гликемичен индекс	68
МЕД	гликемичен индекс	55
МАЛТИТОЛ	гликемичен индекс	27
ФРУКТОЗА	гликемичен индекс	25
БИО СИРОП АГАВЕ	гликемичен индекс	12

КРИСТАЛНА ЗАХАР	сладост	100
БИО СЪРОП АГАВЕ	сладост	250

АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ се произвежда изветното питие ТЕКИЛА. Много ниския гликемичен индекс (10-15) прави АГАВЕ много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребители които желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство на удовлетворение и ситост за много по-дълго време.

АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкарство и всяка употреба вместо захар.

АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски приложения за торта, бисквити, кейкове, дребни сладки с БИО СИРОП АГАВЕ, за да задоволи потребителите ориентирани към здравословно хранене, потребители с диабетични проблеми или проблеми с наднормено тегло.

КОД 090501

БИО СИРОП АГАВЕ

Предлага се, туба 5,3к. или бутилка 1,3к.

191246	Бяла, много фина пудра захар без примеси 5кг.			Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.	-ЕДНАКВА кокометрия под 180мм. -технологията "super white system". -максимално бяла, светла и свежа -БЕЗ примеси, без нишесте -100% чиста.	<i>Vegan</i>
--------	---	---	---	--	--	--------------