

**МНОГОЛИСТЕН БРИОШ соневелд / ПУЛИШ****Оформяне на ПУЛИШ**

330101	Супер Силно- брашно от мека пшеница	550гр.
	Вода	600гр.
	Мая	120гр.
330101	Супер Силно- брашно (за покриване на ПУЛИШ)	550гр.

НАЧИН НА РАБОТА

ВНИМАНИЕ: съвкупността на температурата на работилницата + температурата на водата + температурата на другите суровини трябва да бъде 54 (или ползваме студена вода или брашно от хладилник или климатик или друго)

Оформяме тесто-каша в съд и поръсваме от горе с 550гр. брашно.

Оставяме на стайна температура за около 35мин. докато се удвои тестото.

Така се получава ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ Температурата на предфермент 19оС.

Оформяне на ТЕСТО

330115	СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО	900гр.
180742	БРИОШ 20% СОНЕВЛД	400гр.
180308	Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	350гр.
184015	Британско Масло БЕУРАЛИЯ 82%	200гр.
	Яйца	150гр.
	Захар	200гр.
	Оформения ПУЛИШ	1820гр.

Начин на работа:

- Измесваме всички продукти заедно (приставка кука) за 3-4 мин. на бавна скорост, сна и за една минута на бърза скорост.
- Температурата на тестото 21 - 22°C
- Почивка на тестото 30-45мин.
- Натискаме тестото за да се освободи въздухът и поставяме в фризера докато Температурата в средата на тестото стане 3-4°C
- Разточваме тестото и добавяме маргарин на плака код 180187 СУПЕР КРУАСАН
- 300гр. за всеки килограм тесто. Оформяме сгъвки.
- Две двойни сгъвки , като разточваме тестото до 8мм.
- Оставяме тестото в хладилни за 30мин. при температура между 2-6°C
- После продължаваме с една единична сгъвка
- Оставяме тестото пак в хладилни за 30мин. при температура между 2-6°C
- Отваря на лист с дебелина 5 мм. и формираме по желаната схема с желания пълнеж.
- Ферментация: температура 28°C, влага 80%, време 35-40мин.
- Печене на конвектумат: 175°C за 10-15мин (в зависимост от грамажа)



За повече информация: Технологии: 0887, 0878257904
търговци: тел. 0878690, 0878285358, 0878338249, 0878104998.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МНОГОЛИСТЕН БРИОШ соневелд / ПУЛИШ

Многолистния Бриош ПУЛИШ, се произвжда по стара австрийска технология на ПРЕФЕРМЕНД и разлистване на тестото с помощта на ламинатор и ползване на масло или маргарин на плаки (300гр./1кг. тесто). Тестото запазва своя неутралитет и за това е подходящо както за солени така и за сладки приложения. Ламинацията с специален МАРГАРИН ДРАГСБЕРГ или масло ЕЛЕВИР 84% дава освен вкус и една много интересна структура на многолистно тесто, без да нарушава ефирната и пухкава структура на бриоша. Технология с вкус без аналог, което може да издигне всеки обект на следващото ниво.

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.

180742	БРИОШ Соневелд 20% 20кг.			Състав: Захар 35%, Пшенично брашно 30%, сол 10%, растителни мазнини (рапични и палмови) 7%, лактоза 6%, емулгатори: E471, E482, E472e 5%, пълни протеини 5% аскорбинова киселина, ензими <1%, аромати: ванилия и масло <1%, ензими <1%, оцветител E160a <1%,	Смес за маяно тесто БРИОШ, тостерен бриош хляб, питки приош и др. готова за употреба. (подходящ за индустриално производство с 10%)
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. САФА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 1,0% 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%
184001	масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг.			84% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изключителна пластичност и твърдост, идеално за красани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др.	Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите красани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“
184018	Масло ТУРАЖ 82% плаки по 1кг.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изненадваща пластичност и твърдост, идеално за красани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др.	Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите красани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)

Alma Libre

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

СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 184015**Екстра драй масло 82% Бретански**

Пряно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)

Идеално масло за
бисквити, Кремове,

мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180742

БРИОШ 20% - BRIOSH 20%

Сладка смес за маяно тесто, бриош

Състав: захар 35%, пшенично фино сладкарско брашно 30%, сол 10%, рапични и палмови мазнини 7%, Лактоза 6%, емулгатори E471, E482e, E472e, 5%, млечен протеин 5%, аромати (ванилия и масло) по малко от 1%,

добавки E300, E920 по малко от 1%, оцветители по малко от 1%

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393,1KCAL (1655KJ)
МАЗНИНИ	12,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	7,01гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	64,4гр.
ОТ КОИТО ДИЗАХАРИД	41,80гр.
ПОЛИЗАХАРИД	21,97гр.
ПРОТЕИНИ	5,6гр.
СОЛ	11,50гр.
ФИБРИ	0,6гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба

Доза:10-20% върху брашното

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. СОНЕВЕЛД - СОНЕВЕЛД

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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: 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 абсорбция и голям обем. консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

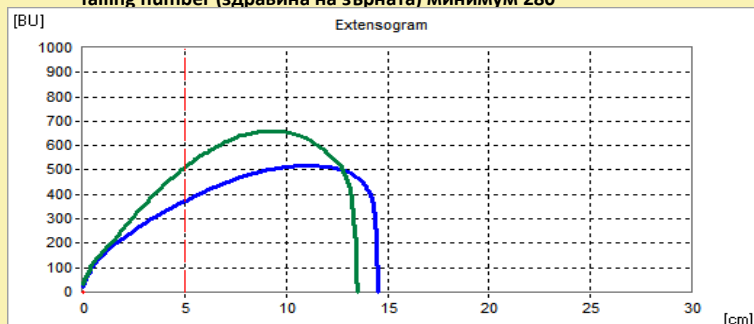
ГЛУТЕН минимум 31,0%

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. 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

ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и „Атинския гастрономичен център“.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и „Атинския гастрономичен център“.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
 - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
 - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ“ е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
 - (в) Изчерпателна гама от видове „ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“ с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
 - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
 - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

ВНИМАНИЕ : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват СИСТЕМА.
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»
 и «Атинския гастрономичен център»
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**