



ХЛЯБ „РИН“
MALZKORN 35



210109	Малзкорн наkisван във вода (1750гр. МАЛЗКОРН 35, наkisван в 1350гр. хладна вода = 3100гр.)	3.100 гр.
330102	Фарина Зеро – брашно от мека пшеница	1.625 гр.
330120	„Африкана“- пълнозърнесто брашно от мека пшеница	1.625 гр.
	Вода	1.400 – 1.600 лт.
	Мая	150 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- В 1350гр. хладна вода наkisват 1.750 гр. малзкорн Malzkorn 35 UNIFERM за един час.
 - Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 4 мин. на бавна скорост и за 4 мин. на бърза скорост.
 - Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ} \text{C}$
 - Почивка на тестото : 20 мин.
 - След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме на парчета по 400гр.
- Щоф : Температура: 33°C Влага(r.h) : 75-80% Време: около 30 минути
/ камера за втасване /
- Печене на 220°C с пара за около 30-45 мин.



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

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА
ХЛЯБ „РИН“ пълнозърнест-многозърнест

Природата създава различни зърнени култури. Най-важните от тях превърнати в брашна, смлени по различни начини, се смесват и образуват **МНОГОЗЪРНЕСТИ** брашна, подходящи за производството за **МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ** с изключителни вкусове и здравословни характеристики.

Включване на **ПЪЛНОЗЪРНЕСТО** брашно по определена технология осигурява много особени вкусови характеристики, отлична визия и структура.

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.

210109	МАЛЗКОРН 35% Концентрат за многозърнест 25к.			Много богат концентрат за многозърнести малцови ечемично-пшенични хлябове.	Смес за приготвяне на много богата гама от многозирнени хлебни творения и снаскове с много богати малцови аромати. -сухо лесно за работа тесто -голяма трайност
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен 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 хлебтворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлебтворения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

1. извор на енергия

Многозърнестите хлябове, покриват 50% от нужните въглехидрати за нормалното развитието на човешкия организъм.

Паниката, че с хляб се напълнява, е мит! Диетолозите се съгласяват, че ограничени количества многозърнест хляб осигуряват необходимите условия за нормално развитие.

2. условие за диета

Една филийка многозърнест хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

3. богат на разтворими фибри

Многозърнестия хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата.

4. големи антиоксидантни способности

100гр. многозърн.хляб, покрива 35% от антиоксиданти нужди за нормалното развитие на човешкия организъм.
(100гр.многозърн. хляб = 1421 единици ORAC.)

5. развива и запазва костната система

Многозърн. хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб (254mg/100g).

6.пази от анемия и съхранява зрението

Многозърн. хляб съдържа желязо(3mg/100g) и фосфор(130mg/100g).

7.контролира кръвното налягане

Многозърн. хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб,факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.

8.запазва нервната система

Многозърнест. хляб съдържа витамин -B1 (0,34mg/100g).



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

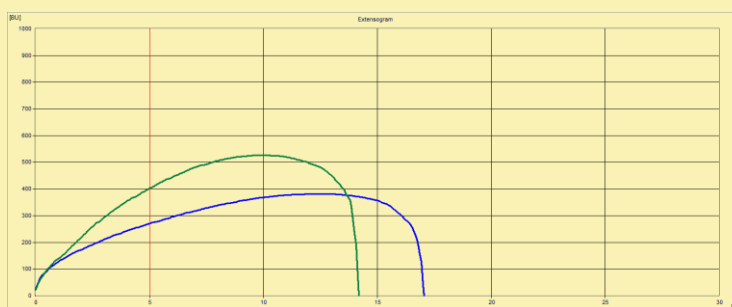
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



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: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глютен, естери, аскорбинова киселина, амилаза, енземи.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 2,50%

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210109

МАЛЗКОРН

MALZKORN 35

Концентрат за многозърнени хлебни изделия
с аромат и вкус на малц.(35% върху брашното)

Състав: малцово **ечемично брашно**, слънчогледови семена, **пшенично брашно** термично обработен, **пшенично брашно**, едро смяна **соя**, ленени семена, сол, **пшеничен** глутен, сол, **пшенични** трици, трици от **овес**, снежини от **пшеница**, **сусам**, просо, снежини от царевича.

Може да съдържа следи от яйца и продукти от яйца, мляко и продукти от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	409KCAL (1715KJ)
МАЗНИНИ	15гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,8гр.
ТРАНС МАЗНИНИ	< 0.1
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10,2гр.
ПРОТЕИНИ	20,7гр.
СОЛ	4,68гр.
ФИБРИ	10,1гр.

Приложение: Смес за приготвяне на много богата гама от многозърнени хлебни творения и snacks. Бърз и лесен начин за работа.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. УНИФЕРМ – UNIFERM – **ГЕРМАНИЯ**

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



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.**