



ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ- ГОЛДМАЙЗ

210339	Вода	5.200 гр.
330101	ГОЛДМАЙЗ	5.000 гр.
	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	5. 000гр.
	Мая	300 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 3 минути на бавна скорост и за 6 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 20 минути
- Обръщаме и нарязваме на парчета по желание, около 300 - 450гр.
- Оформяме хлябове.
- Втасване : Температура: $33-34^{\circ} \text{C}$ Влага(r.h) : 75% Време: 45 минути
- Печене с пара : Температура : $\pm 220-230^{\circ} \text{C}$
- Време : 30 минути (в зависимост от теглото)



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 ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ-ГОЛДМАЙЗ

Представяме Ви един съвременен „Царевичен хляб-Голдмайз“ . Комбинацията от високо качествено царевично брашно, натрошени пукнати царевични зърна и слънчогледови семена, в точни пропорции, ни даван неповторим вкус и аромат на хляба. Производството е много бързо и винаги със стабилно качество. Един много хубав ежедневен хляб.

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.

210339	ГОЛД МАЙЗ 50%			Многозърнеста царевична смес (25% царевича), за производство на царевични снаксове, закуски, хлеботворения и хлябове.	<ul style="list-style-type: none"> -Бързо и стабилно производство. -Исклучителен вкус. -Свежи и ароматни изделия. -Много голяма трайност. -Отлична виция.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			<p>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.</p> <p>ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.</p>	<p>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.</p> <p>falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%</p>





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210339

Голд МАЙЗ

Състав: **пшенично брашно**, царевично брашно 25%, слънцогледени семена, канола олио, морска сол, **пшеничен глутен**, сгъстител комигуар, подправки, емулгатори E472e, ензими алфа амилаза, подобрител E300.
Основна рецепта

Приложение:

За производство на царевични snackове, закуски, хлеботворения и хлябове

210339	голд майз	5000гр.
	Вода	5200гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	5000гр.
	Мая	300гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 3 минути и на втора за още ± 6 минути докато се получи меко тесто.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 20 минути
- Нарязваме тестото тегло по желание (450гр)
- Поставяме в тави.
- Щоф : Температура: $33-34^{\circ}\text{C}$ Влага(r.h) : 75% Време: 45 минути
/ камера за втасване /
- Печене с пара : Температура 230°C .
Време: 30 минути

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	404KCAL (1697 KJ)
МАЗНИНИ	12,7 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5 гр.
НАТРИЙ	7,1 гр.
ПРОТЕИНИ	14,9 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56,9 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	7,10 гр.
ФИБРИ	5,3гр.

Опаковка : чувал 3кг.

Произведено за СТЕЛИОС КАНАКИС АВЕЕ

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: 330101
БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

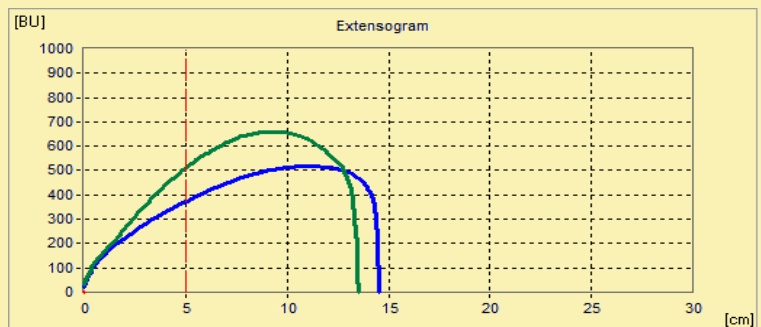
Състав: пшенично брашно.

Приложение:

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.
Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност
създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.
ВЛАГА 14%
ГЛУТЕН минимум 31,0%
ПЕПЕЛ 0,55%
минимум 280

falling number (здравина на зърната)
абсорбция 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.



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



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 желанния градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. 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 желанния 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.**