



РУСТИК БАГЕТА ЛЕВИТО МАДРЕ

с ГРАНОФЕРМ/GRANOFERM и ГРАН СТИРАТА/GRAN STIRATA

210373	ГРАН СТИРАТА	500 гр.
210372	ГРАНОФЕРМ	500 гр.
	Вода	700 - 750 гр.
	Мая	20 гр.
	Сол	20 гр.



Замесваме всички продукти заедно 4 мин. на бавна и 8 мин. на бърза скорост.

Температура на тестото: $\pm 25^{\circ}\text{C}$

Почивка на тестото: 30мин. на стайна температура. .
Режем на парчета с тегло 350 гр., и оформяме багети.

Втасване:

температура: 28 -30°C, докато се удвой обема

влага: 80%

време: 60 мин.

Печене:

Температура: 240°C

Време: 25 – 30мин, през последните 8мин. с отворени тампери.

Tip: времето на месенето зависи от вида на тестомесачката

Информация за продуктите: натиснете [ТУК](#) и [ТУК](#)

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 на РУСТИК БАГЕТА ЛЕВИТО МАДРЕ

Брашното ГРАНОФЕРМ (ферментирани пшенични трици) заедно със сместа ГРАН СТИРАТА основан на квас-мая ЛЕВИТО МАНДРЕ и натурални брашна (пшенично, оризово, соево, малцово) образуват неповторим на вкус и визия хляб с много хрупкава ароматна кора и вкусна вътрешност.
Схемата БАГЕТА включва един РУСТИК традиционен хляб като никога.

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.

210372	<p>GRANOFERM ГРАНОФЕРМ БРАШНО от ФЕРМЕНТИРАНИ СМЛЕНИ ПШЕНИЧНИ ТРИЦИ развити като ЛИБЕВИТО МАДРЕ с пшенично Брашно ГРАНЛИЕВИТАТИ.</p>			<p>Специално пшенично брашно от ферментирани смлени трици които осигуряват:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Много специални, неповторими АРОМАТА и ВКУС - Единична СТРУКТУРА и КОНСИСТЕНЦИЯ - КИСЕЛИНОСТ съответна на бавна ферментация - ДЪЛГА ТРАИНОСТ - ДИЕТА и ЗДРАВЕ , 9,5% <p>Ферментираните пшенични трици осигуряват същото количество фибри и качества като на пълнозърнесто брашно.</p> <p>За повече информация и рецепти натиснете <u>ТУК</u></p>
210373	<p>ГРАНД СТИРАТА с лиевито мадре 15к.</p>			<p>Смес от висококачествена пшеница, оризово, соево и ечемично брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и др. с отворена пореста вътрешна структура и хрупкава кора.</p> <p>Съдържа натурална мая-квас ЛИБЕЖИТО МАНДРЕ осигурявайки По природен начин неповторими аромати бързо и много стабилно производство.</p>





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210372

ГРАНОФЕРМ

Състав: Пшенично брашно , ферментирали пшенични трици.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	334KCAL / 1411KJ
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	61гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,8гр.
ФИБРИ	9,5гр.
ПРОТЕИНИ	14гр.
СОЛ	<0,01

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във ИТАЛИЯ / МОЛИНО МЕРАНО

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: 210373

ГРАНСТИРАТА

Състав: Меко пшенично брашно, оризово брашно, соево брашно, дива-квас мая (lievito madre) от меко пшенично брашно, малцово ечемично брашно на прах, дезактивирана суха мая, алфа амилаза, агент за третиране на брашно: аскорбинова киселина.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL / 1469KJ
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	67гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0гр.
ФИБРИ	3,2гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	<0,01

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във ИТАЛИЯ / МОЛИНО МЕРАНО

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



