



ХЛЯБА НА БАБАТА

330104	ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"-ДУРУМ	9.000 гр.
	Вода	7.000гр.
330107	ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО "КАРВЕЛИ"	1.000 гр.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	400 гр.
210334	Течен малц	300 гр.
	Сол	200 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 минути на бавна скорост и за 8мин. на бърза.
- Температура на тестото : $\pm 26-28^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 45 минути в леген поръсен с брашно
- Оформяме една сгъвка
- Повтаряме почивка на тестото още 45 мин.
- Режим по 600гр. или 900гр.
- Втасване : Температура: 35°C Влага(r.h) : 75% Време: 40 минути
- Печене с малко пара : Температура : $\pm 230^{\circ}\text{C}$ и след 5 мин. сваляме на 210
Време : 45-50 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 ХЛЯБА НА БАБАТА

Една рецепта която носи толкова много аромати и вкусове, ни връща спомените на хляба който всеки наричаше „Хляба на Баба“. Комбинацията от пълнозърнесто и бяло брашно от твърда пшеница, заедно със закваската от твърда пшеница и натуралния ечемичен малц, ни дават една много интересна леко влажна вътрешна структура с ясно изразени пори и една леко по-дебела хрупкава кора с лек червеникав нюанс.

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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			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.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ 1к. / КВАС-МАЯ-ЕНЗИМИ / (доза 0,4-4% върху брашното)			НАТУРАЛНО ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ в продукта „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата НАТУРАЛНА СУХА ЗАКВАСКА (sanfrancisco vacilus) от твърда пшеница и живата суха мая (закхаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботорения с много стабилни и изненадващи резултати. Добавете 0,4%-4% (по ваш избор) ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна. След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното) Резултатите ще бъдат изненадващи за вас и вашите клиенти	в продукта и се активира веднага). Много богати натурални аромати (благодарение на закваските), -Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски), -Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове, -Много приятен и привлекателен цвят на кората, -Силна вътрешна, „отворена“ структура, -Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба). -Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното. -Без добавяне на мая (маята е включена
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг.			На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното Маята ще се нахрани по-добре и ще получите: -По-хрупкава и по-добра кора -По-привлекателен златен цвят -По-приятни природни аромати	НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ , създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.



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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.
Приложение

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

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.

ВЛАГА 14,00%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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



революционен продукт за хлебарство

ГОЛДЕН ДУРУМ - GOLDEN DURUM



**опаковка
от 1кл.**

Състав : натурална закваска от твърда пшеница (ДУРУМ), жива мая, аскорбинова киселина (витамин С), хлебни ензими.

Доза : 0,4% - 4% върху брашното.

НАЧИН НА РАБОТА

Добавете до 4% ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна (по ваш избор).

След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното)

Включващите ензими в новия продукт „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата натурална суха закваска (*sanfransisco vacilus*) от твърда пшеница и живата суха мая (закхаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботворения с много стабилни и изненадващи резултати.

Идеален продукт за традиционни български и балкански хлябове, хлябове по бавна ферментация, френски хлябове, багети и чабата, италианска фокача, хляб с маслини и зехтин, овчарски хляб със сирене, планински корени, гризини, кракери и др.

ПРЕДИМСТВА :

- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
- Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
- Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
- Много приятен и привлекателен цвят на кората,
- Силна вътрешна, „отворена“ структура,
- Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
- Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
- Без добавяне на мая (маята е включена в продукта и се активира веднага).

ПРИМЕРНИ РЕЦЕПТИ :

СЕЛСКИ ХЛЯБ

330104	Брашно лимнос от твърда пшеница (или брашно по ваше желание)	10.000гр.
	Сол	200гр.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	400гр.
	Вода	7.500гр.

Хомогенизираме брашното с ГОЛДЕН ДУРУМ добре, добавяме водата и солта и месим в тестомесачката за 8-10мин. на бавна скорост и 2-4 на бърза.

Температурата на тестото 26 – **28оС**

Почивка на тестото 30мин.

Режим тестото по 900гр., оформяме хлябове и поставяме в каси.

Втасване : температура 35оС, влага 75%, време 30 – 35 мин.

Печене : с малко пара.

Започваме печенето от 220оС и след 5 мин. сваляме на 210 оС.

След 20мин. отваряме тамперите до края на печенето.

Общо време за печене, 45 – 50мин.

ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

330104	Брашно лимнос от твърда пшеница (или брашно по ваше желание)	10.000гр.
	Сол	200гр.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	400гр.
	Вода	7.500гр.

Хомогенизираме брашното с ГОЛДЕН ДУРУМ добре, добавяме водата и солта и месим в тестомесачката за 8-10мин. на бавна скорост и 2-4 на бърза.

Температурата на тестото 26 – **28оС**

Поставяме тестото в подходящ съд, покриваме с фолио и поставяме в хладилника за 6-16 часа.

Режим тестото по 900гр., оформяме хлябове и поставяме в каси.

Втасване : температура 35оС, влага 75%, време 30 – 35 мин.

Печене : с малко пара.

Започваме печенето от 220оС и след 5 мин. сваляме на 210 оС.

След 20мин. отваряме тамперите до края на печенето.

Общо време за печене, 45 – 50мин.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330107

БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно

Състав: пълнозърнесто пшенично **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, емулгатор: E472e, аскорбинова киселина енземи.

Приложение:

Връщане в традицията с **ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО** от **ТВЪРДА ПШЕНИЦА** от северна Гърция с неповторим аромат и вкус.

Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.

ВЛАГА 14,50%

ГЛУТЕН минимум 29%

ПЕПЕЛ 1,30%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1475KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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: 210334-210338

МАЛЦ

Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.

Приложение: Идеален, за оцветяване и обогатяване с малцов аромат и вкус различни хлебни изделия. Прибавя се в малки дози.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр. :
ЕНЕРГИЙНОСТ	297 KCAL (1.264 KJ)
МАЗНИНИ	<0,3 g
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 g
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70 g
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40 g
ФИБРИ	<1,0 g
ПРОТЕИНИ	4,4 g
НАТРИЙ	0,09 g

Опаковка : 25кг.

Произведено във ЕО/ДАНИЯ. HARBOE.

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.**