



Традиционен Български самун

330102	Фарина Зеро – брашно от мека пшеница	10.000 гр.
	Вода	6800 гр.
210205	Натурална закваска в паста ТРАДИСИОНАЛ	400 гр.
	сол	200 гр.
	прясна мая	150 гр.

Начин на работа:

- Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 4-5 минути на втора.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: $\pm 20-30$ минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 850 – 900 гр.
- Щоф : Температура: 33°C Влага(r.h) : 65 – 70% Време: 45 – 50 минути / камера за втасване /
- Печене: Температура : $\pm 220-230^{\circ} \text{C}$ Време : 40 – 50 минути (в зависимост от теглото)



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАДИЦИОНЕН БЪЛГАРСКИ САМУН

„Традиционен Български самун“ е един хляб влезнал в историята и традицията на пекарите в България. Комбинацията от високо качествено(високо протеиново) брашно от мека пшеница с ръжена закваска най-често срещаната комбинация, а и най-обичаната от потребителя от векове. Даваща ни този неповторим аромат и вкус, който ни напомня на кварталните фурни, позабравени в днешни дни.

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.

330102	<p>ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг</p>			<p>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%</p>	<p>Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%</p>
210207	<p>ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста Кофа 6кг.</p>			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт/ e-free без добавки 2. Идеално за ТРАДИЦИОНИ ръжени, селски и др. 3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4. Гъвкавост в дозировката:1-10%(ПТА-киселинност 60) 5. От 100% висококачествен ръж 6. Много голяма трайност на крайните изделия 7. Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 8. Винаги стабилно качество 	<p>При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.</p>



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210207

ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста готова за употреба

Състав: Вода, ръжени брашна, фруктоза, ръжен малц, натурално култивирана квас.

Приложение: Идеален за обогатяване на хлебните изделия, като селски хляб, Пълножърнеци и ръжени хлябове .
Придава на крайния продукт богат вкус и свежест

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	174,7KCAL (736,8KJ)
МАЗНИНИ	1,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
Мононенаситени	0,4гр.
Полиненаситени	0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,3гр.
ПРОТЕИНИ	5,5гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	11,7гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Закваската **ТРАДИЦИОНАЛЕ** (натурална ръжена квас в паста), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.
При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта (включително и мая), добавете **ТРАДИЦИОНАЛЕ**, от 1% до 10% върху теглото на брашното.
(2-6% върху брашното за бели хлябове, 6-10% за ръжети хлябове)

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас **ТРАДИЦИОНАЛЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

Опаковка : кофа бкг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - BOKER.

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



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

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%

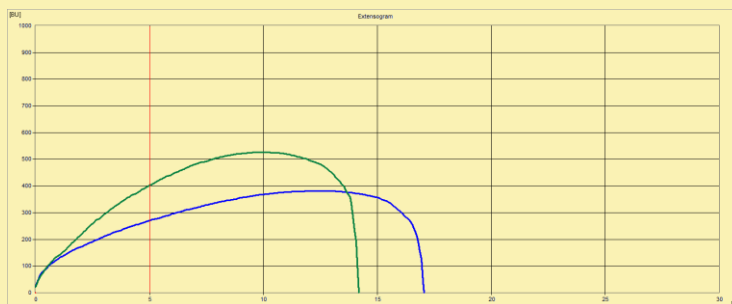
минимум 280

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. 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.