

ΑΝΑΣΟΝ ΒΙΣΚΒΙΤΚΑ С ΚΑΡΔΑΜΟ ΟΤ ΠΑΛΕΣΤΙΝΑ

Palestinian anise cookies

الكعك الفلسطيني

Продукти за тестото

330103	СЛАДКАРСКО брашно	450гр.
090240	Кардамон	2гр.
090241	Семена от анасон	6гр. (натрусени)
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	150гр
	Захар кристална	15гр
	Прясна мая	10гр
	Вода	130гр.

Продукти за пълнежа

180820	ПАСТА ΚΑΝΕΛΑ „РЕΜΟΝС“	500гр.
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	50гр.
090241	Семена от анасон	3гр. (натрусени)
090240	Кардамон	2гр.
	Парчета от форми (или кранбериз)	200гр.



Хомогенизираме всичките продукти заедно и слагаме в пос.

Начин на работа

1. хомогенизираме първите три съставки, брашно, кардамон и натрусен анасон. Добавете зехтина и го втрийте в брашното с върховете на пръстите. На този етап ще изглежда като мокър пясък.

2. Разтворете захарта и маята във водата и добавете бавно към първата смес. Месите внимателно до хомогенизация, но не прекалено, защото не искаме да се развият глутените на брашното. При нужда добавете малко вода. **НЯМА** да почива тестото, ще работим веднага.

3. Разделяме тестото по 50гр. и отваряме **МНОГО** тънък лист, за да се получат хрупкави бисквити.
4. С пош поставяме пълнеж в отворения лист, припокриваме краищата и с върховете на пръстите си направяме вдлъбнатина, за да запечатат ръбовете заедно.

5. Печем на предварително загрята печка на 180-200°C за около 12-14 мин, до като изделията получат златен цвят.



АНАСОН БИСКВИТКА С КАРДАМО ОТ ПАЛЕСТИНА /ВЕГАН

Традиционни Палестински бисквити с зехтин.

Комбинацията от КАРДАМО, АНАСОН и ФОРМИ осигуряват екзотичен традиционен за Палестина вкус и аромати. 100% ВЕГАН.

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.

330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН . Спартанско съкровище. Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлябарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хляботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
90240	Кардамон ГВАТЕМАЛА на прах 1к. НОВО!			100% натурален КАРДАМОН на прах сорт ГВАТЕМАЛА ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ГВАТЕМАЛА -Сорт „ГВАТЕМАЛА“, качество А -За всяка кулинарна употреба
90241	АНАСОН Семена 1к. НОВО!			100% натурален АНАСОН ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ТУРЦИЯ -Сорт „ОРИДЖИНАЛ“, качество А -За всяка кулинарна употреба

Cinnamon fillina for rolls @ bun cakes

Готов за ползване канелов крем за печене!



СПЕЦИАЛЕН КАНЕЛОВ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ ЗА КЕЙКОВЕ, РОЛКИ И СЛАДКИ ПЕЧИВА

Балансиран вкус и идеална структура след печене. Много бърз и лесен начин на работа.

Подходящ пълнеж, за всеки вид сладко печиво като: немски плетеници, козунаци, котон сладкиши, датски, канела ролс и др.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА		НАЧИН НА РАБОТА	
180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.	„РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пълнежи за традиционни централно-европейски печива. Изключителна стабилност балансиран канелов вкус, идеална структура след печене! https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2JI	Готов за ползване! Нанасяте върху оформено тесто и печете! Няма нужда от никаква преработка.	Изключително фин и балансиран резултат след печене, идеална реакция при печенето.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

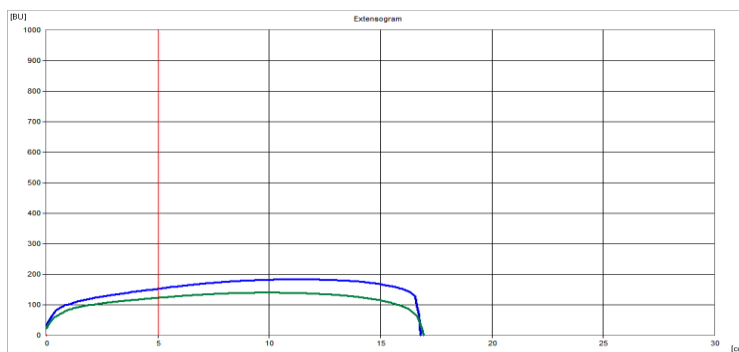
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180820

ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ CINNAMON REMONCE

Готов за използване крем/паста от канела за печене.

Състав: Състав: захар (произход ЕЕ), вода, гликозен сироп, растителни мазнини (палмови, кокосови, рапични), **ПШЕНИЧНО** нишесте, канела (3,6%), **ПШЕНИЧНО** брашно, сол, консервант Е202 (0,2%), банилин, аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	320KCAL (1350KJ)
МАЗНИНИ	7гр.
от които НАСИТЕНИ	4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63гр
от които ЗАХАРИ	52гр
ПРОТЕИНИ	0,5гр.
СОЛ	0,39гр.

Приложение: готова за ползване крем основа пълнеж с вкус канела, подходящ за топъл метод и печене.

Гладка и тънка структура, силен усет подходящ пълнеж за КЕИКОВЕ, БУТЕР ТЕСТА, РОЛКИ, НЕМСКИ ПЛЕТЕНИЦИ и всеки вид сладки печива.

Чисто тегло : е 5кл.

Произведено **AB BAKELS AROMATIC**

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Внимание! Използването и обработването на продукта, винаги с чисти ръце и чисти и сухи инструменти.

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране :

На сухо и тъмно при стайна температура.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



