



## МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ КЕРНЕКРУСТЕ

210323	Кернекрусте наkisван във вода (2000гр. Кернекрусте, наkisван в 1400гр. хладна вода = 3400гр. )	3.400 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО сол Вода Мая	8.000 гр. 160гр. 5.600 гр. 250 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- В 1400гр. хладна вода наkisватe 2.000 гр. Кернекрусте за един час.
  - Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 6 мин. на бавна скорост и за 4 мин. на бърза скорост.
  - Температура на тестото :  $\pm 24-26^{\circ} \text{C}$
  - Почивка на тестото : 20 мин.
  - След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме на парчета по 400гр.
- Щоф : Температура:  $33^{\circ} \text{C}$     Влага(r.h) : 75-80%    Време: около 30 минути  
/ камера за втасване /
- Печене на  $220^{\circ} \text{C}$  с пара за около 30-45 мин.



#### 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 МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ КЕРНЕКРУСТЕ

Природата създава различни зърнени култури. Най-важните от тях превърнати в брашна, смлени по различни начини, се смесват и образуват МНОГОзърнести брашна, подходящи за производството на МНОГОзърнести хлябове

### 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.

210323	<b>МНОГОЗЪРНЕСТ КЕРНЕРКРУСТЕ</b>		Готова смес от 10 вида зърна : овес, пшеница, слънчоглед, ленени семена, лупина, ечемик, грах, ръжена закваска.	Готова смес от 10 вида брашна : готов за ползване с много богат многозърнест и висококачествен вкус, аромат и структура. Ползваме 50% върху брашното
330101	<b>СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг</b>		Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

## **Körner Kruste – зърнена кора** **Смес 50% за многозърнести традиционни хлебни изделия**

### **1. извор на енергия**

„Корнер-крусте“ хлябовете, покриват 50% от нужните въглехидрати за нормалното развитие на човешкия организъм.

(Паниката, че с хляб се напълнява, е мит! Диетолозите се съгласяват, че ограничени количества многозърнест хляб осигуряват необходимите условия за нормално развитие.)

### **2. условие за диета**

Една филийка „Корнер-крусте“ хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

### **3. богат на разтворими фибри**

„Корнер-крусте“ хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата.

### **4. големи антиоксидантни способности**

100гр. „Корнер-крусте“, покрива 35% от антиоксидантните нужди за нормалното развитие на човешкия организъм. (100гр. многозърн. хляб = 1421 единици ORAC.)

### **5. развива и запазва костната система**

„Корнер-крусте“ хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб

### **6. пази от анемия и съхранява зрението**

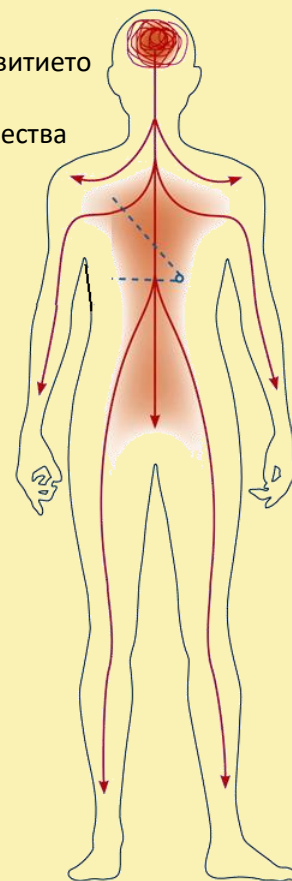
„Корнер-крусте“ хляб съдържа желязо (3mg/100g) и фосфор (130mg/100g).

### **7. контролира кръвното налягане**

„Корнер-крусте“ хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб, факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.

### **8. запазва нервната система**

„Корнер-крусте“ хляб съдържа тиамин -B1 (0,34mg/100g)





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210323

# КОРНЕКРУСТЕ KORNERKRUSTE

Смес 50% за многозърнести хлябове и хлеботворения.

Състав: Снежинки от **овес**, ленено семе, едро смялна **соя**, слънчогледови семки, **пшенично** брашно, малцово **ечемично** брашно, **ръжено** брашно, малцовано **ръжено** брашно, **ръжена** натурална суха закваска, **пшеничен** глютен, малцово **пшенично** брашно, сол, **пшенични** трици, аскорбинова киселина (витамин С), натурални ензими.

Може да съдържа следи от мляко или соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	410KCAL (1717KJ)
МАЗНИНИ	18,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	34,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,1гр.
ПРОТЕИНИ	20,1гр.
СОЛ	1,98гр.
ФИБРИ	13,20гр.

**Приложение: Идеална смес за производството на многозърнест хляб, тостове, франзели, ролс, гризини и други хлебни творения.  
готова смес от 10 вида зърна**

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия.

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 абсорбация 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%

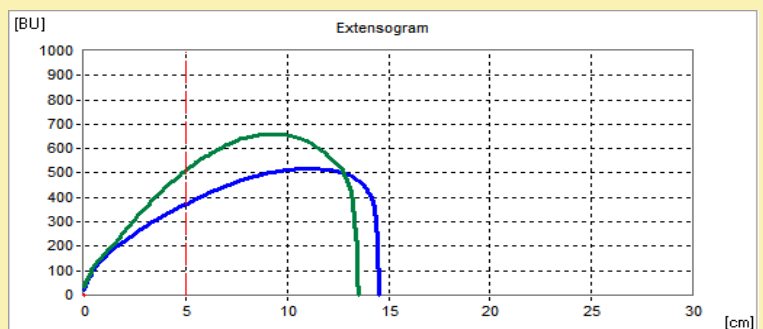
ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm<sup>2</sup>] (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. 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 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.**