

МНОГОЛИСТНИ БАСТУНИ „СФОЛИАТИНИ СНАК“

330101	Брашно СУПЕР СИЛНО глютен 31%	2000гр.
	Сол	40гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	200гр.
180110	Маргарин жълт РУЛ ДРАГСБЕРГ нарязан на кубчета	800гр.
210220	Бюкер вино префермент	60гр.
	Вода	700гр.
	Захар	180гр.
	Мая	30гр.
180603	Набухvatел Бейкин Паунтер ХЕРКУЛЕС	30гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Измесваме брашното заедно с всичките мазнини за около 2-3мин.
 - По време на месенето добавяме Набухvatеля Бейкин Паунтер ХЕРКУЛЕС и маята натрушена.
 - Разтваряме добре захарта, солта и бюкер вино, във водата.
 - Добавяме водата към тестото малко по малко към края на месенето и продължаваме разбиването за около 2 мин.
ВНИМАНИЕ: месим такаче маргаринът РУЛ да се вижда като малки парчета в тестото.
 - Почивка на тестото 60мин. в хладилника.
 - Оформяме две единични сгъвки.
 - Отваряме 4,5мм. лист и режим на ивици. Въртим като спирал.
 - Пръскаме с малко вода и поръсваме със сусам
- Печене в подова пещ на 190-200° С / печене в конвектомат на 170-180° С за около 15-20 мин.

Може вместо сусам да включим трохи от гравиера или пармезана

МНОГОЛИСТНИ БАСТУНИ „СФОЛИАТИНИ СНАК“

Много вкусни хрупкави и обемни СНАК МНОГОЛИСТНИ БАСТУНИ с дълга трайност, богат аромат и отлична визия.
Икономичен и впечатляващ snack, необходимо допълнение към всяка сладкопекарна, инструмент за безопасно вдигане на оборотите и задоволяване на всичките потребители.

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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			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. 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%
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвайте малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
184008	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% бидон 18 кг.				
180110	Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%			Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.	Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баницы по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, свършен резултат при крайния продукт.
210220	БЮКЕР ВИНО предфермент			Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH ферментирано тесто заедно с мая стабилизиран с вино и сол. ТТА-киселинност 20-22 развиват се алкохоли които не изчезват получават се много богати аромати. Доза : 2% до 6% върху теглото на брашното.	-Голяма трайност -изключителна свежест -много богати аромати -много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси -много богата и „отворена“ вътрешност -функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура. -придава леки ароматни нюанси на вино -плодови вкусове с регулирана сладост



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%

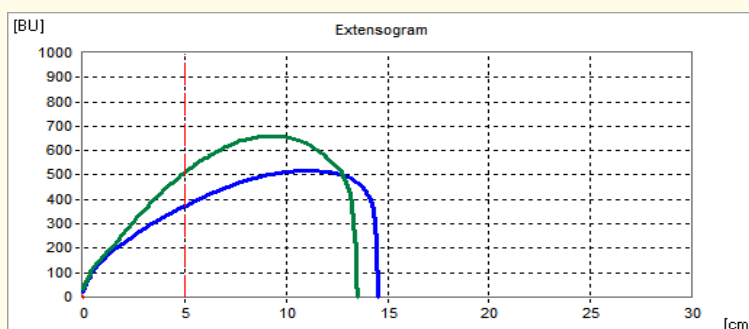
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

falling number (здравина на зърната) минимум 280

Energy [cm²] (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. 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



Код: 184005

ФЕРМЕНТЕ френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%**, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци , сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С 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: 180110

Рул жълт-твърд маргарин с каротин**СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ**

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, палмово олио (иццяло хидрогенизирано), сол (1,5%), емулгатори: (E471,E475,E322), Консервант: калиев сорбад (E202), аромат, окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A),

Опаковка : кашон 2 бр. X 10кг. (20кг.)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	38гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	2гр.
Транс мазнини	11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%

Без ГМО продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБАЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

ПРЕДИМСТВО:

Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.

Твърд маргарин на филии с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 210220

БЮКЕР ВИНО

Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH

(ферментирано тесто заедно с мая)
стабилизиран с оцет и сол.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	96KCAL (407KJ)
МАЗНИНИ	0,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,0гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	18гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	2,9гр.
СОЛ	5гр.
ФИБРИ	4гр.

ДОЗИРОВКА

Ползва се 2-6% върху брашното

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Предфермент ВИНО 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 предфермент ВИНО, от 2% до 6% върху теглото на брашното.

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

предимства на БЮКЕР ВИНО

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост



ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. БЮКЕР - 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

