

БРИОШ СОЛЕНИ СНАКС С ПЪЛНЕЖИ

БРИОШ, е маяно козуначено тесто (почти без захар) с много яйца и масло, подходящо за солени и сладки пълнежи.

Определено, БРИОШ самостоятелно представлява хлебно-козуначено

Изделие с много високи качествени параметри.

Много вкусно и ароматно поресто тесто, богат, плътен и едновременно пухкав и много мек, почти без кора.

С различни солени пълнежи, бриош изделията се превръщат на СОЛЕНИ ИЗКУШЕНИЯ.

„БРИОШ А ТЕТ“ е френска разновидност на форма БРИОШ (с нарязана леко отворена „глава“) със солени пълнежи.



РЕЦЕПТИ ЗА СОЛЕНИ ПЪЛНЕЗИ

Пълнеж на БРИОШ със сирене

Сирене	350гр.
Яйца	50гр.
Мляко (по желание)	50гр.
Сол (по желание)	5гр.
Пипер (по желание)	5гр.

(по желание, до 20% от сиренето, може да бъде висококачествена извара)

Начин на работа

Хомогенизираме всичките продукти заедно.

Оформяме гнездо с БРИОШ тесто, намазваме с яйца и по средата поставяме пълнежа.

По желание от горе поставяме малко колбаси, домат, чушки или друго.

печем както на БРИОШ

Пълнеж на БРИОШ със сирене и колбаси

Сирене	350гр.
Колбас пуйка (или друг)	200гр.
Яйца	50гр.
Мляко (по желание)	50гр.
Сол (по желание)	5гр.
Пипер (по желание)	5гр.

(по желание, до 20% от сиренето, може да бъде висококачествена извара)

Начин на работа

Хомогенизираме всичките продукти заедно.

Отваряме лист БРИОШ тесто, включваме пълнеж, затваряме като залепваме с малко вода

оформяме БРИОШ С ПЪЛНЕЖ, намазваме с яйца и печем както на БРИОШ

Пеинирли БРИОШ

Нарязваме 130гр. тесто БРИОШ и оформете пеинирли

Предложение за пълнеж : кашкавал, гауда, бекон, шунка

камера за втасване: 30-32° С – влага 65-70% . за 35-40 минути.

Намазваме с яйца преди печене.

Печене: ПОДОВА ПЕЩ за 60- 80 гр. 200° С за около 10 – 12 минути .

КОНВЕКТОМАТ за бриош 60- 80 гр. 180° С за около 10 – 12 минути .



ВНИМАНИЕ!

На всичките солени пълнежи може да добавим малко КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ (код183602)

или сух, като приготвяме пълнеж (по рецепта) за да поеме сухия бешамел всичките течности и се получи плътен кремообразен пълнеж или да приготвим отделно бешамел и да хомогенизираме с пълнежа което приготвяме.

Начин на употреба-примерна рецепта:

Бешамел	300гр.
ВОДА	1000гр

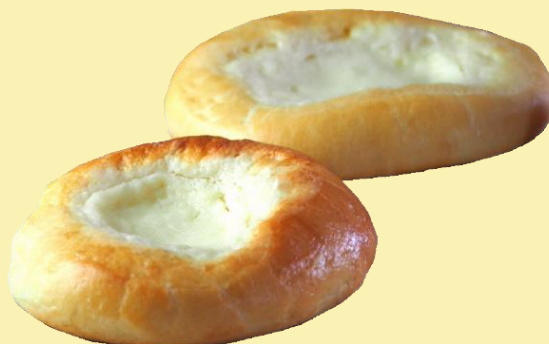
Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместът стане гладка.

С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда.

(За 500гр. сирена или друг вид приготвен пълнеж, добавяме 100-120гр. крем приготвен БЕШАМЕЛ).

Пълнеж КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР – БЕШАМЕЛ

183602	КРЕМ БЕШАМЕЛ	300 гр.
	Вода	1000гр.
180311	крем сирене ЕЛЕВИР	1300гр.



Начин на работа

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместът стане гладка.

С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда.

Оформяме гнездо с БРИОШ тесто, намазваме с яйце и по средата поставяме пълнежа.

По желание от горе поставяме малко колбаси, домати, чушки или друго.

печем както на БРИОШ

Нарязваме по 60гр. тесто БРИОШ оформете топки и поставете върху тавата.

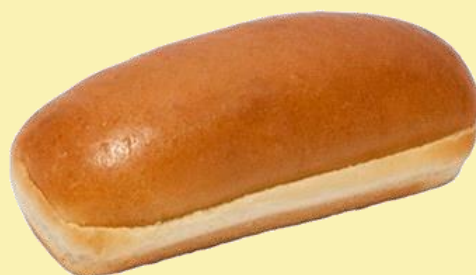
- камера за втасване (пруфер) : 30-32^o С – влага 65-70% . за 40 минути.
Намазваме ръцете с масло БАУРАЛИЯ и натискаме по средата на топката оформайки гнездо. Пълните със смес от сирена. Намазваме с яйце преди печене.
- Печене : ПОДОВА ПЕЩ за бриош 60- 80 гр. 200^o С за около 10 – 12 минути .
КОНВЕКТОМАТ за бриош 60- 80 гр. 180^o С за около 10 – 12 минути .

ГЕВРЕК С ПЪЛНЕЖ КРЕНВИРШ

Нарязваме 90-110гр. тесто БРИОШ и оформете фитил двоен по дължина от кренвирша. Заобиколете кренвирша с фитила от тесто бриош. камера за втасване: 30-32^o С – влага 65-70% . за 40 минути. Намазваме с яйца преди печене и поръсвате със сусам. Печене : ПОДОВА ПЕЩ 200^o С за около 12 – 15 минути . КОНВЕКТОМАТ 180^o С за около 12 – 15 минути .

**ХОТ ДОГ БРИОШ**

Нарязваме по 90-110гр. тесто БРИОШ оформете фитил. камера за втасване: 30-32^o С – влага 65-70% . за 60 минути. Печене : ПОДОВА ПЕЩ 210^o С за около 12 минути . КОНВЕКТОМАТ 190^o С за около 12 минути .

**ХАМБЕРГЕР БРИОШ**

Нарязваме по 60гр. тесто БРИОШ оформете топка. камера за втасване (пруфер) : 30-32^o С – влага 65-70% . за 60 минути. Печене : ПОДОВА ПЕЩ 210^o С за около 10- 12 минути . КОНВЕКТОМАТ 190^o С за около 10- 12 минути .

**Освободете вашето въображение и оформете вашия СНАК с БРИОШ ТЕСТО**



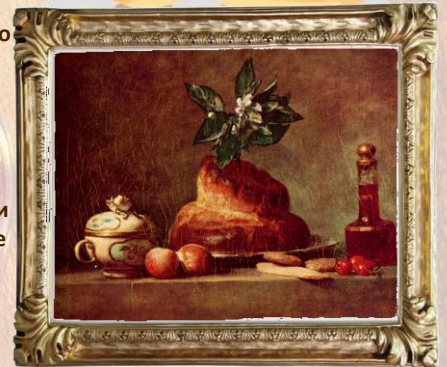
Вриоске



БРИОШ е маяно много фино тесто с много яйца и масло и с примирена сладост, подходящо изделие за да включи солени или сладки пълнежи, даже да се използва и като луксозен, специален хляб.

Историята на БРИОШ се губи зад 15 век в френския регион Норманди. Структура на оригиналния БРИОШ се определя от специалните фини брашна от които се произвежда и от ароматното краве масло от френския регион Норманди.

БРИОШ вече е наложен във всички сладкарници и сладкопекарни в Европа в десетки видове сладки и солени апликации.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява разновидности от БРИОШ брашна със специална кокометрия и стабилност, с нюанси на БРИОШ структура с цел да задоволят и покрият всичките съвременни нужди на сладкари и хлебари.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и технологии за всичките разновидности БРИОШ:



Код 180738
БРИОШ ПЛАНГ 25%



Brioche bread loaf (Nanterre) - Хляб БРИОШ за закуска и основно хранене



Brioche hamburger buns - хлечета бургери/банс за солени и сладки пълнежи



Код 270101
БРИОШ КОМПЛИТ 50%



Brioche à tête (parisienne) - традиционен френски БРИОШ



Brioche Feuilletée – Многолистен БРИОШ и ДАТСКИ БРИОШ

За рецепти и приложения, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

Код 180736
БРИОШ ПЛАНГ 10%

СПЕСИФИКАЦИИ ЗА СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БРИОШ

Код 270101 БРИОШ КОМПЛИТ 50%

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Основна рецепта:

Бриош КОМПЛИТ (код270101) 1000гр.
Силно брашно 1000гр.
Вода 800гр.
Масло БАУРАЛИЯ 300гр.
Мая 100гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия KOMPLET co.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ

ЗА 100гр.

ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Код 180738 БРИОШ 25%

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глутен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими

Основна рецепта:

Бриош 25% (код180738) 250гр.
Силно брашно 675гр.
Вода 350гр.
Масло БАУРАЛИЯ 150гр.
Яйца 100гр.
Захар 75гр.
Мая 50гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ

ЗА 100гр.

ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

СПЕСИФИКАЦИЯ**Код: 270101****БРИОШ - BRIOSH 50%****Сладка смес за маяно тесто, бриош**

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Рецепта
КОМПЛЕТ БРИОШ	1000гр.
Силно брашно	1000гр.
Вода (около)	800гр.
Прясна мая	100гр.
Масло82% или мек маргарин супер рор	300гр

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура

на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

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

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



СПЕСИФИКАЦИЯ**Код 180738****БРИОШ 25%****СМЕС ЗА ТЕСТО БРИОЗ.**

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен **глутен**, гликозен сироп, захар, **пшенична натурална суха закваска**, аскорбинова киселина, ензими
 Може да съдържа следи от: соя или продукти от соя, сусам, яйца, мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

Приложение:**Леко сладко тесто за бриоз, кеиве, немски плетеници и др.**

Основна рецепта:

Бриош 10% (код180736)	300гр.
Силно брашно	1700гр.
Масло БАУРАЛИЯ	500гр.
Вода	450гр.
Яйца	300гр.
Мая	130гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА

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

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

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.

