

ГЕВРЕК СНАК С ПЪЛНЕЖИ

Гевреченото тесто е много силно и здраво поресто тесто с характерните аромати на сусама което задължително се поръсва преди печене.

Добавяне на малко сусамено брашно (7%) осигурява плътност и характер.

АЛМА ЛИБРЕ, по долу, предлага различни приложения и рецепти за гевреци.

С гевреченото тесто може освен класическите гевреци да произведем редица от хлеботорения, с кревирш, крем сирене, колбаси и др.

Може да се ползва технология на замразяване, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



РЕЦЕПТИ ЗА СОЛЕНИ ПЪЛНЕЗИ

Пълнеж на геврек 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.

Отваряме лист гевречено тесто, включваме пълнеж, затваряме като залепваме с малко вода оформяме геврек, поръсваме със сусам и печем както на геврек.

**Пълнеж на геврек 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 гевречено тесто, включваме пълнеж, затваряме като залепваме с малко вода оформяме геврек, поръсваме със сусам и печем както на геврек.

**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 гевречено тесто, поръсваме със сусам и по средата поставяме пълнежа.

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

печем както на геврек.

ГЕВРЕК С ПЪЛНЕЖ КРЕНВИРШ

Оформяме фитил от гевречено тесто и като спирал „обличаме“ кренвирша с тестото.

(По желание намазваме кренвирша с готов бешамел преди оформяне.)

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



КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК „ФАРИНА“

РЕЦЕПТА

330102	ФАРИНА ЗЕРО	5000 гр.
	Сол	100 гр.
	мая	350 гр.
	Захар	1000 гр.
180101	Супер рор - мек маргарин	500 гр.
	Вода (студена)	2500 гр.
290801	сусамено брашно	300-450гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан	



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ : Всичките продукти заедно в тестомесачката, 6 мин. на бавна скорост и 6 мин. на бърза скорост.

- Междина ферментация около 10 мин.
- Нарязваме на парчета 80 – 120 гр. схема на геврек.
- Поръсваме със сусам и поставяме в тава.
- Втасване : Температура: 33 °С Влага(r.h) : 77 % време: максимум 50 минути
- Печене: Температура : ± 200° С с малко пара за 15 минути.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК ФАРИНА

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глютен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР РОР. Героят на геврека е сусам. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномастен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до 9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

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



Телефони: 0878257904
0878984887, 0878249, 0878104998.

КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК "ФАРИНА-СТАРЕНИО"

РЕЦЕПТА

330102	ФАРИНА ЗЕРО	6000 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно	4000 гр.
	Сол	200 гр.
	мая	400 гр.
	Захар	1000 гр.
	Мед	200 гр.
	Слънцогледено олио	500 гр.
	Вода (студена)	5500 гр.
290801	сусамено брашно	600-900гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ : Всичките продукти заедно в тестомесачката, 4мин. на бавна скорост и 6-8 мин. на бърза скорост.

Температура на тестото 23оС

- Междина ферментация около 10мин.
- Нарязваме на парчета 80 – 120 гр. схема на геврек.
- Поръсваме със сусам и поставяме в тава.
- Втасване : Температура: 30 °С Влага(r.h) : 65 %
- Печене: Температура : ± 230° С с малко пара за 15 минути.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК ФАРИНА-СТАРЕНИО

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глутен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с ЖЪЛТО ЕДРО БРАШНО СТАРЕНИО ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА (глутен 30%, абсорбация 64%, пепел 0,90%, кокометрия 315µm). С 100% слънцогледово олио. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

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

КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК С НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	10000 гр.
	Сол	200гр.
	Мая	300гр.
	Захар	1000гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore DRAGSBAEK	400 гр.
210304	ечемичен МАЛЦ НАРВОЕ	200гр.
	Вода	5200гр.
210107	ПРЕМИУМ плюс 1%	100гр.
290801	сусамено брашно	600-900гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан	

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваваме всички продукти заедно за 4 минути на първа скорост и 4 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24°C.
- Почивка на тестото : 10 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание. – около 90гр.
- Потъват гевреците във вода за 10-15 минути
- После пставяте гевреците в сусама и поставяме в тава.
- Втасвателна камера : 33-35° C – Влажност 80% - Време 60 минути.
- Печене: Температура: 220° C, с пара.
Време : ± 25 минути



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК С НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глутен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР РОР. Ечемичният натурален малц осигурява природни зърнести аромати меден цвят и ечемичен вкус. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

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

ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ПАНОМАЙЗ

210307	ПАНО-О-МАЙЗЕ Pan-O-Mais KOMPLET	5000 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore мая	150 гр. 150 гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	150гр.
	Захар	200 гр.
	Вода	2400 гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан или	
210406	Царевични трохи за декорация или	
380271	Декор ориентал	



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 3 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание.
- Потъват гевреците във вода за 4-5 минути и поръсват със сусам.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 80% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.
Време : ± 25 минути



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ПАНОМАЙЗ

Смес от царевични брашна с цели бейби царевични зърна, царевичен грис и цели гранули заедно с малко мек фракциониран маргарин оформят маяно тесто за оригинален царевичен геврек. Натурален инвертозахар заключва влагата осигурявайки трайност и свежест. За поръска може да се ползва сусам или гранули от царевича или пикантен ДЕКОР ОРИЕНТАЛ

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

ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ГОЛДМАЙЗ

РЕЦЕПТА:

210339	ГОЛДМАЙЗ	2500гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	2500гр.
180108	Рор - мек маргарин	150гр.
	Захар	200гр.
	Мая	150гр.
	Вода	2350-2500гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан или	
210406	Царевични трохи за декорация или	
380271	Декор пикантен ориентал	



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 3 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание. – около 90-100гр.
- Отваряме лист и включваме КРЕМ СИРЕНЕ Cream Cheese ELLE & VIRE.
- Потъватеве гевреците във вода за 10-15 сек.
- После поставяте гевреците в Décor Oriental PBP и поставяме в тава.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 70% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220-230° С, с пара.
Време : ± 15-20 минути



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ГОЛДМАЙЗ

Смес от царевицни и пшенични брашна с малко мек фракциониран маргарин оформят маяно тесто за оригинален царевицен геврек. За поръска може да се ползва сусам или гранули от царевица или пикантен ДЕКОР ОРИЕНТАЛ

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

МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

210329	1.000 гр. MULTISEED BREAD MIX
330102	1.000 гр. Брашно ФАРИНА ЗЕРО 60 гр. мая 920 гр. вода
181805	30 гр. Инверт захар 30гр. Захар
180108	60гр. Рор индъстри-мек маргарин



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 4-5 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание.
- Потъват гевреците във вода за 4-5 минути и поръсват със сусам.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 80% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.
Време : ± 25 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

Смес от много специално заквасено тесто от специални брашна (Пшенично брашно и трици, ръж, слънчоглед, ленено семе, тиквени семки, снежинки от овес) и специална рецепта, осигуряват многозърнест геврек с нисък гликемичен индекс, здравословен с фибри над 10% подходящ за диета. Натиснете върху иконата дясно за да видите видео.

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

https://youtu.be/_HWFe3pQ16o

Видео представяне
на изделия
с нисък гликемичен
индекс



