



## ДАТСКО МНОГОЛИСТНО

### материали :

330115	СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО (от хладилник)	2.000 гр.	2500 гр.
	сол	40 гр.	50 гр.
	захар	160 гр.	175 гр.
	Мляко на прах	50 гр.	-
	мая	120 гр.	200 гр.
	Яйца (от хладилник)	50 гр.	500 гр.
184005	ФЕРМЕНТЕ 99,8%	100 гр.	100 гр.
	Вода (от хладилник)	1.000 гр.	1000 гр.
181809	Инверт захар ASR	40 гр.	70гр.

**ВНИМАНИЕ:** съвкупността на температурата на работилницата + температурата на водата + температурата на другите суровини трябва да бъде 54 (или ползваме студена вода или брашно от хладилник или климатик или друго)

Месим всичките продукти заедно, 3мин. на първа скорост и 3 мин. на втора.

Прибираме тесто за един час във фризер

Оформяме две двойни сгъвки с 250гр. Масло ТУРАЖ ПЛАКИ (код 184020) или Супер кроасан- платка (код 180107) върху 1кл. Тесто.

Почивка на тестото : Между сгъвките по 30мин на 5°C.

Отваряме лист с дебелина 2,5 mm и дължина 60 cm.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ДАТСКО МНОГОЛИСТНО

Класическото „Многолистно Датско тесто“, за множество сладки апликации. С характерната за тези изделия структура, с тънки много хрупкава кора и приятна еластична средина. Произлиза от Дания, от където носи името си и много бързо се разпространява из целия свят. Познато под наименованието „Даниш“.

#### 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.

181809	ИНВЕРТЗАХАР			Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение на глюкоза и фруктоза в течна форма.	Инверната захар се използва масово в сладкарството и хлебарството. Ето няколко свойства : <b>При сладки на фурна</b> (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свежест при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното
184005 184008	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг. Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% бидон 18 кг.			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. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
33011 5	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баницы, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.

### Някои предложения за готови пълнежи:

181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа 6кг			Смлени бланширани кайсиеви и бадемкови ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	В традиционния класически марzipан, много често част или цялата маса на смлените бланширани бадеми се заместват с бланширани кайсиеви или праскови ядки. Тази сладкарска суровина, получава много богати природни аромати и замества достойно марzipан във всяка сладкарска употреба. АЛМА ЛИБРЕ, представя ПЕРЗИПАН ОДЕНС, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ готов за употреба. Дресирате върху пергаментова хартия с пош, и печете. <b>СУСАМЕН КРЕМ</b>
290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.			Основани на класическия тахан предлагаме една много интересна иновация. <b>СУСАМЕН КРЕМ</b> Смлян измит и почистен натурален сусам (тахан), хомогенизиран със захари (гликоза и захарен сироп), заедно със природни растителни мазнини. Сладък СУСАМЕН-ТАХАНОВ КРЕМ за всяка сладкарска и хлебарска употреба	Причини за високото качество : -Готов за използване. -Мека консистенция. -Подходящ за печене. -За всяка сладкарска употреба. -Глазури, пълнежи или друго -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни сусамени аромати
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! <a href="https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2II">https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2II</a>	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: 181809**

**Инвертзахар**

СЪСТАВ: инвертзахар

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	307KCAL (1122KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)

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

Тегло: 15кг.

**Приложение:**

За всяка сладкарска и хлебарска употреба

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата:

В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :  
**При сладки на фурна** (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

**При сиропи раните сладки**, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по дълга трайност (разреждането става на топло).

**При дребните сладки**, осигурява по дълга трайност и по здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

**При сладоледа**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

**За скреж**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20oC)

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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°C 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: 330115

**БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста**

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

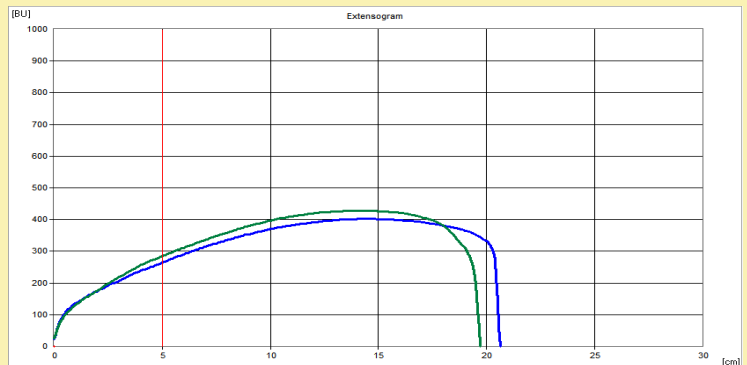
Специално брашно за многолистни теста, категория П,  
високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баницы, и др.

от мека пшеница с

**ВЛАГА 14,50%**  
**ПЕПЕЛ 0,50%**  
**минимум 300**

**ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15%**  
**falling number (здравина на зърната)**  
**абсорбция на вода - waterabsorption: 63%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 116-116  
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 265-285  
Extensibility [mm] (еластичност) : 206-179  
Maximum [BU] (разтегляне): 402-428  
Ratio Number : 1,3-1,4



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	15 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



