

МАСЛЕН МАЯНЕН КЕКС**Тесто Йогофайн**

180712	Йогофайн 50 - КОМПЛИТ	1.000 гр.
330103	Сладкарско брашно	1.000 гр.
184002	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ	или Маргарин 400 гр.
180102	супер рор - ДРАГСБЕК	
	Яйца	300 гр.
	Прясна мая	150 гр.
	Вода	(около) 500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в миксер за 4 минути на първа скорост и за 8 минути на втора.

Пълнеж (по желание)

	Мляко 3,5%	500 гр.
180301	Млечен крем 35% - ELLE & VIRE	500 гр.
	Яйца	300 гр.
	Захар	300 гр.
180802	Крем флу - КОМПЛИТ	100 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно
- За тава 60x 40 см. Разтегляме тесто 1,5 см. и дупчим с вилица.
- Щоф / камера за втасване / : 40 – 50 минути
- След втасване, оформяме малки вдлъбнатини с пръстите.
- Разтягаме 200гр. Масло 82% бретански –Бауралия върху масления кейк като малки снежинки.
- Покриваме основата с този пълнеж и поръсваме с 50 гр. смес за флорентини Флорента Комплит и 200гр. захар.
- Печене : Температура : 180° С
Време: около 15 минути

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА „МАСЛЕН МАЯНЕН КЕК“ (по желание с какао)**

Различен по структура и вкус кейк, основан на мая и много фините брашна: „йогофаин“ и „сладкарско брашно“. Пресните яйца и краве масло, задължителните съставки за оформяне на кейкова домашна консистенция. По желание, покриваме кекса със специален сладкарски крем, масло и захар, превръщайки кекса в кейков сладкиш.

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.

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%		82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница		Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.		Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немския ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини маяни сладки, италианския ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопротеинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме сместа „ЙОГОФАЙН“ за бързо, винаги успешно, с отлична визия и голяма трайност на оригинални „МАЯНИ СЛАДКИ ЕВРОПЕЙСКИ РЕЦЕПТИ“





КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
270102	ЙОГОФАЙН НОВО Jogofine new 25кг.	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофи кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ЙОГУРТ! Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глютен, суроватка на прах, набухватели, сол, гликозен сируп, декстроза, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.

ХАРАКТЕРНИ РЕЦЕПТИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ:
Оригинален ШТОЛЕН

<https://youtu.be/427ip6lss9E>
<https://youtu.be/fMvRQCTpE7M>



По желание може да добавим 50-100гр. НОНА РАЧЕЛЕ върху тесто СЕНТАС КЕЙК

192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE			НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що пригответи домашни сладки и лакомии.	Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.
--------	--	---	---	---	--



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 270102 ЙОГОФАЙН - JOGOFINE

Сладка смес за тесто, немски гевреци, кофе кейк, донът, панетоне и др.

Състав: пшенично брашно, лактоза, нишеце, захар, емулгатори: E471, E322, E472e, пшеничен глютен, суроватка на прах, набухватели : E450, E500, сол, глюкозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори E341, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими. Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1591KJ)
МАЗНИНИ	5,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	28,9гр.
ПРОТЕИНИ	10,6гр.
СОЛ	3,59гр.
ФИБРИ	1,9гр.

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:

	Кейк (1)
КОМПЛЕТ JOGOFINE	1000гр.
Брашно 70%	1000гр.
Масло 82% или мек маргарин супер рор	400гр
Прясна мая	140гр.
яйца	300гр.
Вода (около)	400гр.
ОБЩО	3240гр.

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 2 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 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

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 GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 192952

ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

СЪСТАВ: гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

Опаковка : 8бр. X 1,5 кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

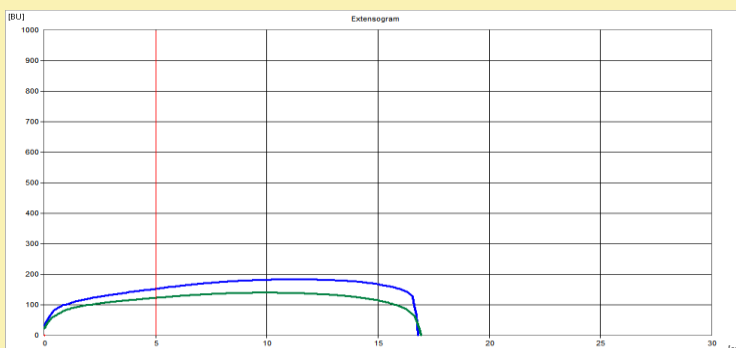
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тартти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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.

Сертификати :



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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

