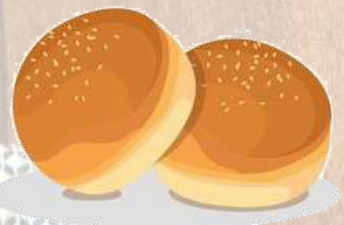




# Brioche



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 приложения.



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 270101  
БРИОШ КОМПЛИТ 50%



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



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



*Brioche à tête (parisienne)* - традиционен френски БРИОШ



Код 180738  
БРИОШ КОДА 25%



*Brioche Feuilletée* – Многолистен БРИОШ и ДАТСКИ БРИОШ

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

## 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°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C за 10-12мин.

Произведено във Германия KOMPLET со.



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°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C 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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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:**

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

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 - KOMPLET.

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

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

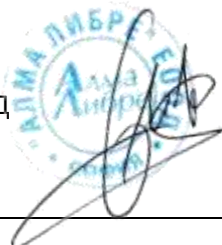
Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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





## 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, кеиове, немски плетеници и др.**

Основна рецепта:

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

Разбъркват 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

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

