



Бял градски хляб

330102	Фарина Зеро- брашно от мека пшеница	10.000 гр.
	Вода	6.000 гр.
210204	Натурална суха ДЖЕРМЕ закваска - БУКЕР	300 гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	200 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 20 минути.
(За по добри резултати, за 6 минути на бавна скорост и за 4 минути на бърза скорост.)
- Температура на тестото : $\pm 24 - 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 20 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 450 – 600 гр. в зависимост от размера на формата.
- Щоф : Температура: $33 - 35^{\circ} \text{C}$ Влага(r.h) : 70 – 80% Време: 50 – 60 минути
/ камера за втасване /
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ} \text{C}$ Време : 50 – 60 минути (в зависимост от теглото)



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЯЛ ГРАДСКИ ХЛЯБ

Един традиционен, ежедневен и много икономичен „Бял градски хляб“. Приготвен от първокачествена мека пшеница и заквасен с пшенична закваска от пшеничен зародиш. Характеризира се с тънка хрупкава кора и мека, пореста средина. Много силно изразен вкус и аромат на печена пшеница.

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.

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
210205	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др 3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш. 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок Гледайте филм/рецепта:



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Много лесно за работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

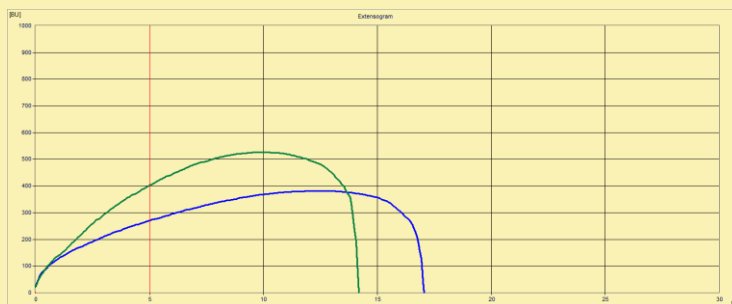
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210205

ДЖЕРМЕ

Натурална суха квас
от житни зародиши готова за употреба
Дехидрирано , идеален за хлебните изделия.

Състав: брашно, натурално култивирана квас от житни зародиши .

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
-----------------------------------	------------------

Приложение: Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на бял хляб.

ЕНЕРГИЙНОСТ	311KCAL (1283KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,9гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	4,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
ВОДА	0,02гр.
ФИБРИ	6,6гр.
НАТРИЙ	0,01гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: **ДЖЕРМЕ** (натурална ръжена квас сушена на прах), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете **ДЖЕРМЕ**, от 1% до 5% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас **ДЖЕРМЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. **ДЖЕРМЕ** добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1 -5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

СЪВЕТ: *направете вашия хляб*

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР **ДЖЕРМЕ** – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Опаковка : Чувал 10кг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - BOKER.

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



ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желанния градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
 - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
 - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
 - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
 - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
 - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желанния имидж в съзнанието на потребителите.

ВНИМАНИЕ : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»
 и «Атинския гастрономичен център»
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**