



## ИТАЛИАНСКА „КОЛОМБА“ / COLOMBA

Основна рецепта:

180739	панетоне КОМПЛИТ	3000 гр.
	Вода	1000 гр.
184002	Масло Бауралия 82%	600 гр.
184302	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ	600 гр.
	Жълтъци от яйца	300 гр.
	Прясна мая	250 гр.
182304	Ром 54° ЛУКСАРДО	200 гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме в миксер «панетоне КОМПЛИТ» с водата на първа скорост за 2-4мин. докато се хомогенизира. Добавяме маята и продължаваме месенето на първата скорост за още 8 мин. Продължаваме месенето като добавяме последователно и по малко маслото (на кубчета) и жълтъците. На края месим на втора скорост за още 8-10мин. докато се отлепва тестото от стените на басана.

На края добавяме «ПОРТОКАЛОВИТЕ КОРИ» нарязани на малки кубчета.

Оставяме тестото да почине за 20-30 мин.

Режим на парчета по 750 гр. и поставям в форма КОЛОМБА.

Втасване: температура 32° – 34° С, влага 75%, за 70 минути. (в зависимост от размера)

### ДЕКОРАЦИЯ С БАДЕМОВА ПАСТА:

090214	Бадемово брашно ФИРАНИА	500гр.
191246	Бяла, много фина пудра захар	500гр.
	Белтъци от яйца	450гр.

Поставяме с пош върху втасната КОЛОМБА.

може да декорираме и с ЗАХАР НИБ (код 182411)

Печене : на 150-160° С в конвектомат / 180° С в подова пещ  
за около 50-60 минути.



### КЛАСИЧЕСКИ ИТАЛИАНСКИ КОЛОМБА

Традиционно италианско великденско печиво, маяно козуначено/бриош тесто богато на парчета от захарасан портокал и жълтъци от яйца. ЗАЛИВКА: класическа бадемова яйчна заливка за печене

#### 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.



**Panettone**

**ПАНЕТОНЕ:** Маяно пухкаво тесто, традиционно заквасено по бавна ферментация. Традиционната рецепта е дълга и сложна в продължителние от няколко дни. АЛМА ЛИБРЕ избра микс от брашна на немската мелница КОМПЛИТ за производство на ПАНЕТОНЕ, изключително бързо, със стабилни и много вкусни резултати. За рецепти и технологии, се обърнете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ : Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

**НОВО**

**КОД 180739**  
**ПАНЕТОНЕ - panettone KOMPLIT**  
 Готова смес за приготвяне на ПАНЕТОНЕ, много бързо, само с вода, мая и масло с добавяне на ром, стафида и портокал. Стабилни и висококачествени резултати за няколко минути. Състав:пшенично брашно, яйца на прах, декстроза, пълномаслено мляко на прах, сол, брашно от лупина, гликозен сироп, суха натурална закваска, ензими, аскорбинова киселина, емулгатори.  
 Чувал 10кг.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180739**

**ПАНЕТОНЕ 100%**

**Сладка смес за маяно тесто, ПАНЕТОНЕ**

**Състав:** пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, пудра захар, сол, емулгатори: E471, E472e, E322,

**пшеничен глутен, брашно от лупина, гликозен 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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1521KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,0гр. 1,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	66,1гр. 13,4гр.
ПРОТЕИНИ	12,9гр.
СОЛ	1,65гр.
ФИБРИ	3,3гр.

**Приложение:** Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип ПАНЕТОНЕ, лесна за употреба със стабилен резултат и голяма свежест.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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.

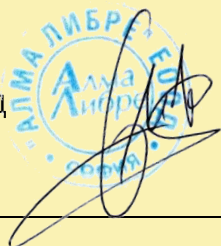
Сертификати :  Food Safety System Certification 22000



  
Roundtable on Sustainable Palm Oil

**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: 184002

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно  
масло 82% масленост. (от  
прясно 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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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. е

**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°С 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



