



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Парено ВКИСНАТО ТЕСТО

330141 "ЕНТОПИО" - ЖЪЛТО/БЯЛО ПШЕНИВНО МАЛЦОВО 5.000 гр.

330106 "ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно 5.000 гр.
 сол 180 гр.
 мая 150 гр.
 Вода студена ± 8000 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 5 минути и на втора за още 5 минути.

- Температура на тестото : 26° С
- Междинна ферментация на тестото:90 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 500гр. , замесваме и оформяме желаните схеми
- Втасване : извън втесвателя за 45-60мин.
- Печене на 230° С с пара и намаляване на 210° С за около 45 минути. В зависимост от теглото.



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

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Един класически „Средиземноморски“ хляб. Който крие в себе си магията на брашната произлизащи от тези географски ширини. Произведен е от комбинация на два различни разработки на брашна от твърда пшеница с еднаква много фина кокометрия, които си комбинират много добре и придават много приятна визия, кора, средина, вкус и аромат на крайното изделие.

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.

330106	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност. от стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5% ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>Отличителният природен аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.</p>
330141	"ЕНТОПИО" – ЖЪЛТО и малцово брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус. подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>Равновесието на натуралните природни качества на твърдата пшеница с тези на малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.</p>





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330106

БРАШНО : "ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно

Състав: **брашно** от твърда пшеница, **глутен**, суха закваска, малц, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение:

много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност, получено от високопротеинова смяна ТВЪРДА ПШЕНИЦА.

Отличителният природен аромат на натурален квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5%

ПЕПЕЛ 0,90%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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: 330141

БРАШНО : ЕНТОПИО

Състав: жълто **пшенично брашно** от твърда пшеница, **пшенично брашно** от мека пшеница, Суха пшенична закваска, суха ръжена закваска, малцово брашно, аскорбинова киселина, ензими.

Приложение:

Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус.

подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. Равновесието на натуралните закваски с малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1470KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72гр. 0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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. 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. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. 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. Принципет „**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.**