



СЕЛСКИ ЗАКВАСЕН с ПРЕФЕРМЕНТ Poolish BÖCKER VINO

За предфермент - POOLISH

330101	Супер силно брашно	3.000 гр.
210220	БУКЕР ВИНО префермент	600 гр.
	мая	15 гр.
	вода	3.000 гр.
	ОБЩО	6.615 гр.



- Месим в тестомесачка на първа скорост за една минута и после на втора скорост за още пет минути.
- Узряване на предфермент за 14-16 часове на 22°C.

ГЛАВНО ТЕСТО

	Предфермент - POOLISH	6.615 гр.
330104	ЛИМНОС жълто брашно	7.000 гр.
	сол	200 гр.
	мая	100 гр.
	вода	± 3.700 гр.

- Месим в тестомесачката всичките продукти заедно на първа скорост за девет минути и за после на втора скорост за още 4мин.
- Температура на тестото : ± 26°C
- Почивка на тестото: 40 мин..
- Режим тестото по 430 гр.
- Оформяме тестото схема по желание и поставяме в тави.
- Втасване : 33° С. влага 75%. Време 45 мин.
- Печене на 230°C и намаляваме на 210°C
Печем за около ±40 мин. с пара.

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 ЗА СЕЛСКИ ЗАКВАСЕН с ПРЕФЕРМЕНТ

БУКЕР ВИНО, осигурява всичките характеристики на ПРЕФЕРМЕНТ-ПУЛИШ
(предварително тесто) без нужда на чакане и ферментация, а по пряк способ.

Технологията ПРЕФЕРМЕНТ- БУКЕР ВИНО,
осигурява „зрял“ ВКУС, много богати АРОМАТИ, отлична СТРУКТУРА и голяма ТРАЙНОСТ.

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.

210220	БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба Опаковка 10кг.			Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH ферментирано тесто заедно с мая стабизиран с вино и сол. ТТА-киселинност 20-22 развиват се алкохоли които не изчезват получават се много богати аромати. Доза : 2% до 6% върху теглото на брашното	<ul style="list-style-type: none"> -Голяма трайност -изключителна свежест -много богати аромати -много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси -много богата и „отворена“ вътрешност -функционално и бързо производство -без нужда от допълнителна апаратура. -придава леки ароматни нюанси на вино -плодови вкусове с регулирана сладост
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%

Код: 210220

БЮКЕР ВИНО
Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH

(ферментирано тесто заедно с мая)
стабилизиран с оцет и сол.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	96KCAL (407KJ)
МАЗНИНИ	0,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,0гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	18гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	2,9гр.
СОЛ	5гр.
ФИБРИ	4гр.

ДОЗИРОВКА

Ползва се 2-6% върху брашното

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Предфермент ВИНО 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 (включително и мая), добавете предфермент ВИНО, от 2% до 6% 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.

предимства на БЮКЕР ВИНО

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост



ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. БЮКЕР - BÖCKER.

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.

Соф



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0878447115, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



СПЕСИФИКАЦИЯ / Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност
Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).
Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.
създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

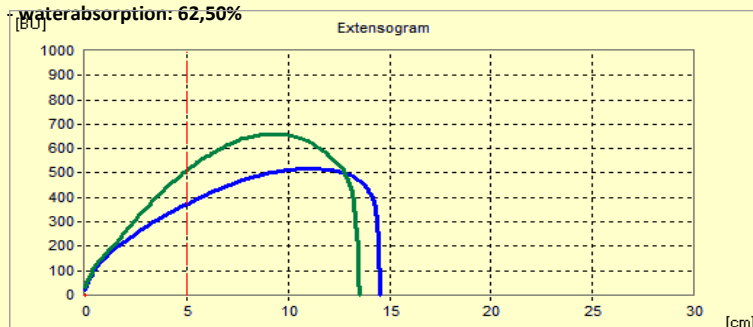
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.

absorption of water water absorption: 62,50%
falling number (здравица на зърната) минимум



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

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