



ЧИАБАТА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ С КРАНБЕРИЗ / ШОКОЛАДОВИ КАПКИ

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	2.500гр.
330104	БРАШНО ЛИМНОС	2.500гр.
	Вода (около)	3.750гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	250 гр.
450101	ЗЕХТИН „ЛАДИ“	200гр.
184305	кранбериз диви червени боровинки	200гр.
	Сол	100гр.
	мая	100гр.



(по желание може вместо кранбериз,
ШОКОЛАДОВИ КАПКИ код 181402)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 8 минути. Добавяме зехтина и кранбериз, 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация: 20 минути
- Ферментация на тестото: 12-24 часа в хладилник $4^{\circ}\text{-}6^{\circ}\text{C}$
(двоен обем в леген намазнен със зехтин)
- Темпераиране на тестото: 35-45 минути на $20^{\circ}\text{-}22^{\circ}\text{C}$
- Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на правоъгълни парчета по 350 гр..
- Печене с пара: Температура 230°C
Време : около 40 минути – тапери отворени през последните 5 минути.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЧИАБАТА ХЛЕБОТВОРЕНИЕ

Италианското тесто на оригинална чиабата с жълто-златисто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница и ЧИАБАТА КОМПЛИТ 5% за да осигурим еластична вътрешност, големи шупли и много тънка кора, е много подходящ за да се превърне на лек хлебообразен СЛАДЪК снак с всеки вид СУШЕНИ ПЛОДОВЕ ИЛИ ШОКОЛАДОВИ КАПКИ.

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.

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%
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН.Спартанско съкровище. Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
210313	ЧИАБАТА 5% Италиански хляб 10кг.			Смес от високоглутенови пшенични брашна с ръжена закваска за производство на традиционни италиански чабатообразни хлябове и хлеботорения. Традиционен италиански хляб мама чабата за всекидневната маса. Доза : CAMO 5% върху брашното. Препоръчваме брашно ЛИМНОС (семолина) или по ваш избор.	- тънка гладка здрава кора - много мека вътрешност с големи шупли. - богат вкус и аромат с отлична визия - не се рони и има дълга трайност CAMO 5% върху брашното. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/-la9ll0v7pY
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбция на вода.





СПЕСИФИКАЦИЯ
Код: 330101
БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

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 абсорбация и голям обем.
Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност
създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

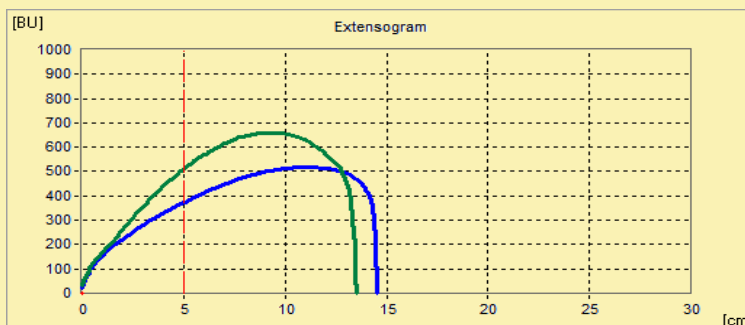
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

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.



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. 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

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210313

СИВАТТА 5% - ЧИАБАТА 5%

Смес за производство на италиански хляб тип чиабата.

Хлябът е с бяла мека част, с големи въздушни пространства и тънка коричка.

Състав: пшенично брашно, ръжена закваска на прах, декстроза, пшеничен глутен, малцово пшенично брашно, емулгатори E472e, растителни фибри, стабилизатори E466 и E415, подобрител на беашно : E300, енземи.

Може да съдържа следи от яйца, или продукти от яйца, мляко или продукти от мляко, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	355KCAL (1487KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17,4гр.
ПРОТЕИНИ	14,8гр.
СОЛ	0,05гр.
ФИБРИ	5,8гр.

Приложение: Опаковка : чувал 10кг.

Сертификати :



Произведено във Германия. Фирма - КОМПЛИТ

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

ПЕПЕЛ 0,90%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
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



"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м.
Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ.
АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ, натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши.
Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.

7/1



Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрани.
- Брани по технология на наводнението.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали



код 184305
диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)



<p>181401</p> <p>181403</p>	<p>ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ</p> <p>7500бр. 44% какао 25% какаово масло, биг.</p> <p>12000бр. 44% какао 25% какаово масло, биг.</p>			<p>Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.</p>	<p>С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.</p>
-----------------------------	---	---	---	---	--