



## ФОКАЧА „ГОЛДЕН ДУРУМ“

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	2000 гр.
	Вода	1200 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi	200 гр.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	80 гр.
	Сол	40 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 минути на бавна скорост и за 6-8мин. на бърза.
- Температура на тестото : ± 26С
- Междинна ферментация на тестото: ±30 минути в леген поръсен с брашно

#### За ФОКАЧА :

Натискаме тестото за да се „отвори“.

Поставяме 600гр.тесто в тава 28х32см. и поставяме във втесвател.

Втасване : Температура: 35 °С Влага(r.h) : 75% Време: 40-45 минути

Оформяме смес ЗЕХТИН и ВОДА (33%вода, 69% зехтин) разбиваме докато се получи пълна емулгация и пръскаме върху фокаците. Поръсваме с едра сол, розмарин, риган, поставяме бейби домати.

#### ДРУГИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ВКУСОВЕ:

##### -ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА:

Листа пресен босилек 20гр.

Пармезан 30гр.

Зехтин 50гр.

Чесън 1скелида

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин, поставяме «ЗАЛИВКА ПЕСТО-ПАРМЕЗАНА» и от горе поставяме чери домати, пипер, морска едра сол (след печене декорираме с пресен боселик)

##### -ЧЕРИ ДОМАТИ-ЛУК-МАСЛИНИ

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и подреждаме филийки от червен сух лук, маслини и малко розмарин  
Подреждаме чери домати и печем .

##### -СИРЕНЕ ФЕТА-ЧЕРИ ДОМАТИ-РИГАН

Върху оформеното тесто за фокача по рецепта заливаме с разтвор, 200гр вода + 500гр. зехтин и поставяме от горе едри парчета от СИРЕНЕ ФЕТА и ЧЕРИ ДОМАТИ. Поръсваме с малко риган и печем.

##### -ОСВОБОДЕТЕ ВАШЕТО ВЪОБРАЖЕНИЕ

С гъби, артишок, чесън, картофи, червено цвекло, риба тон или друго по описаните по горе технология може да оформите вашата фокачия.

#### Начин на работа:

Хомогенизираме всичко заедно в мулти.

Оформя се паста наречена песто.

#### За СНАКСОВЕ :

Към края на месенето добавяме :

-МАСЛИНОВ СНАК : за всеки килограм тесто 300гр. маслини КАЛАМАТА

-ОВЧАРСКА ЗАКУСКА : за всеки килограм тесто 300гр. овче СИРЕНЕ (ана деили)

-КОЛБАРСКИ ОБЯД : за всеки килограм тесто 300гр. колбаси (шунка, бекон и ементал 1:1:1)

Оформяме с тегло 60-250гр.

- Печене с малко пара : Температура : ± 220° С
- Време : 40 за ФОКАЦИЯ, 12-25мин. за СНАКС



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

## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ФОКАЧА „ГОЛДЕН ДУРУМ“

Пухкаво, много ароматно, меко и добре хомогенизирано плътно тесто от много силни високопротеинови брашна. Силна, влажна и еластична структура благодарение на главно присъствие на „екстра върджин зехтин. Характерната технология на печене-пържене с разтвор „вода-зехтин“ придава изключителни вкусове и структура.

### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията 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.

450102	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi</b> 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
330101	<b>СУПЕР СИЛНО брашно</b> 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 абсорбация 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, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

## ГОЛДЕН ДУРУМ : ПРИРОДА И НАУКА В ЕДНО

**НАТУРАЛНО ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ** в продукта „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата **НАТУРАЛНА СУХА ЗАКВАСКА** (*sanfransisco vacillus*) от твърда пшеница и живата суха мая (закхаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботорения с много стабилни и изненадващи резултати.

Добавете 0,4%-4% (по ваш избор) **ГОЛДЕН ДУРУМ** върху брашна. След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното)  
Резултатите ще бъдат изненадващи за вас и вашите клиенти !



22/1

- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
- Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
- Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
- Много приятен и привлекателен цвят на кората,
- Силна вътрешна, „отворена“ структура,
- Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
- Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
- Без добавяне на мая (маята е включена в продукта и се активира веднага).

## РЕВОЛЮЦИОНЕН ПРОДУКТ

210124

**ГОЛДЕН ДУРУМ 1кг.**  
/ КВАС-МАЯ-ЕНЗИМИ / (доза 0,4-4% върху брашното)

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





за професионалисти



НАТУРАЛНА КВАС  
ДИВА МАЯ  
СИСТЕМА ЕНЗИМИ



*Ένα βήμα μπροστά!*

- Много богати натурални аромати
- Приятна лека киселинност
- Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове
- Много приятен и привлекателен цвят на кората
- Силна вътрешна, „отворена“ структура
- Голяма трайност (включване на влагата в средината на хляба)
- Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
- Без добавяне на мая

ГОЛДЕН ДУРУМ GOLDEN DURUM

Само 0,4-4%  
върху брашното

НОВО!



# революционен продукт за хлебарство

## ГОЛДЕН ДУРУМ - GOLDEN DURUM

E-free

VEGAN

lactose-free



опаковка  
от 1кг.

Състав : натурална закваска от твърда пшеница (ДУРУМ), жива дива мая, аскорбинова киселина (витамин С), хлебни ензими.

Доза : 0,4% - 4% върху брашното.

### НАЧИН НА РАБОТА

Добавете до 4% ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна (по ваш избор). След хомогенизиране добавете вода (70-75% върху брашното) и сол 2% (върху брашното). (Няма нужда от мая).

Включващите ензими в новия продукт „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата натурална суха закваска (*sanfransisco vacilus*) от твърда пшеница и живата суха мая (захаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботворения с много стабилни и изненадващи резултати.

Идеален продукт за традиционни български и балкански хлябове, хлябове по бавна ферментация, френски хлябове, багети и чабати, италианска фокача, хляб с маслини и зехтин, овчарски хляб със сирене, планински корени, гризини, кракери и др.

- ПРЕДИМСТВА :**
- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
  - Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
  - Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
  - Много приятен и привлекателен цвят на кората,
  - Силна вътрешна, „отворена“ структура,
  - Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
  - Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
  - Без добавяне на мая (маята е включена в продукта и се активира веднага).

### ПРИМЕРНИ РЕЦЕПТИ :

СЕЛСКИ ХЛЯБ			ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ		
330104	Брашно лимнос от твърда пшеница (или брашно по ваше желание)	10.000гр.	330104	Брашно лимнос от твърда пшеница (или брашно по ваше желание)	10.000гр.
	Сол	200гр.		Сол	200гр.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	400гр.	210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	400гр.
	Вода	7.500гр.		Вода	7.500гр.
<p>Хомогенизираме брашното с ГОЛДЕН ДУРУМ добре, добавяме водата и солта и месим в тестомесачката за 8-10мин. на бавна скорост и 2-4 на бърза. Температурата на тестото 26 – <b>28оС</b> Почивка на тестото 30мин. Режим тестото по 900гр., оформяме хлябове и поставяме в каси.</p> <p>Втасване : температура 35оС, влага 75%, време 30 – 35 мин. Печене : с малко пара. Започваме печенето от 220оС и след 5 мин. сваляме на 210 оС. След 20мин. отваряме тамперите до края на печенето. Общо време за печене, 45 – 50мин.</p>			<p>Хомогенизираме брашното с ГОЛДЕН ДУРУМ добре, добавяме водата и солта и месим в тестомесачката за 8-10мин. на бавна скорост и 2-4 на бърза. Температурата на тестото 26 – <b>28оС</b> Поставяме тестото в подходящ съд, покриваме с фолио и поставяме в хладилника за 6-16 часа.</p> <p>Режим тестото по 900гр., оформяме хлябове и поставяме в каси.</p> <p>Втасване : температура 35оС, влага 75%, време 30 – 35 мин. Печене : с малко пара. Започваме печенето от 220оС и след 5 мин. сваляме на 210 оС. След 20мин. отваряме тамперите до края на печенето. Общо време за печене, 45 – 50мин.</p>		

### АЛМА ЛИБРЕ

Технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания. Тел:0878 257 904

**Alma  
Libre**



Eva vija mproota!



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210124

**ГОЛДЕН ДУРУМ****Кондензиран натурален подобрител, без стабилизатори и съгъстителни за хлебни изделия**

Състав : натурална суха закваска от твърда пшеница (ДУРУМ стартер), жива мая, аскорбинова киселина (витамин С), хлебни ензими.

Доза : 0,4% - 4% върху брашното.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	301 Kcal / 1263KJ
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	60,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,5гр.
ПРОТЕИНИ	11гр.
СОЛ	0,007гр.
ФИБРИ	6,6гр.

**НАЧИН НА РАБОТА**

Добавете до 4% ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна (по ваш избор).

След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното)

Включващите ензими в новия продукт „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата натурална суха закваска (sanfransisco vacilus) от твърда пшеница и живата суха мая (закхаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботворения с много стабилни и изненадващи резултати.

Идеален продукт за традиционни български и балкански хлябове, хлябове по бавна ферментация, френски хлябове, багети и чабата, италианска фокача, хляб с маслини и зехтин, овчарски хляб със сирене, планински корени, гризини, кракери и др.

- ПРЕДИМСТВА :**
- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
  - Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
  - Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
  - Много приятен и привлекателен цвят на кората,
  - Силна вътрешна, „отворена“ структура,
  - Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
  - Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
  - Без добавяне на мая (маята е включена в продукта и се активира веднага).

Опаковка : 1кг.

Произведено във Германия. PVP Premium Baking Products GmbH

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца след производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо. (около 18оС, около 60% влага)

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



## СПЕЦИФИКАЦИЯ Код: 330101

### БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

**Приложение:**

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено

и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното

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.

брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 31,0%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

**абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 100-116

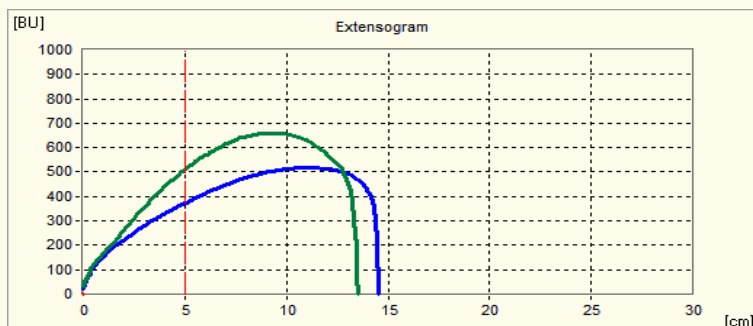
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509

Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136

Maximum [BU] (разтегляне): 517-660

Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.

falling number (здравина на зърната) минимум 280



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

