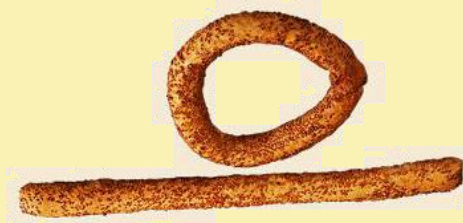


**ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК
ПАНОМАЙЗ**

210307	ПАН-О-МАЙЗЕ Pan-O-Mais KOMPLET	5000 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore	150 гр.
	мая	150 гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	150гр.
	Захар	200 гр.
	Вода	2400 гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан или	
210406	Царевични трохи за декорация или	
380271	Декор ориентал	

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Разбиваме всички продукти заедно за 3 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание.
- Потъват гевреците във вода за 4-5 минути и поръсват със сусам.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 80% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.
Време : ± 25 минути

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ
ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ПАНОМАЙЗ**

Смес от царевични брашна с цели бейби царевични зърна, царевичен грис и цели гранули заедно с малко мек фракциониран маргарин оформят маяно тесто за оригинален царевичен геврек. Натурален инвертозахар заключва влагата осигурявайки трайност и свежест. За поръска може да се ползва сусам или гранули от царевича или пикантен **ДЕКОР ОРИЕНТАЛ**

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.

210327	ПАНОМАИЗ 100% ИСПАНСКИ ЦАРЕВИЧЕН 25кг.			Готова смес за царевичен хляб, гризини и царевични хлебтворения с бейби царевични зърна и слънчогледови ядки. Много бързо и винаги стабилно производство. Много здрава царевична структура, силен цвят и много приятен мирис.	Примерна доза за хляб : 5к.паномайз, 100гр. мая, 2,5к вода За гризини и други хлебтворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/HxYkRDLgnY0
180108	Рор индустри мек маргарин 80%			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени изделия, природни аромати, които се запазват след печенето. Придава сладките и краваите. Лек и вкусен!
290305	Сусам суров белен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран
290306	Сусам суров небелен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран

Представяне
на качества
за избор
на сусам

<https://www.youtube.com/watch?v=Mr6kLtL1QI8&t=280s>

Inverted sugar

Кристалната захар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява обединение на глюкоза и фруктоза в кристална форма.



Vegan

18/1

Код 181809
ИНВЕРТЗАХАР

Инвертна захар

Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение на глюкоза и фруктоза в течна форма.



Инверната захар се използва масово в сладкарството и хлебарството. Ето няколко свойства :

При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свежест при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропираните сладки, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по-дълга трайност (разреждането става на топло).

При дребните сладки, осигурява по-дълга трайност и по-здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

При сладоледа, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

За скреж, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

СПЕСИФИКАЦИЯ
Код:210307 ПАН-О-МАИЗЕ PAN-O-MAIZE

**Смес за царевичен хляб и гризини
с обемни царевични фибри.**

Състав: Пшенично брашно, беиби царевични гранули (15%), слънчогледови **ядки, глутен** от **пшеница**, мая на прах, сол, царевична грис, емулгатори E472e, E322, декстрози, обезмаслено **мляко** на прах, подобрител за брашна: ензими E300.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1575KJ)
МАЗНИНИ	4,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	66,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0гр.
ПРОТЕИНИ	14,6гр.
СОЛ	1,90гр.
ФИБРИ	3,8гр.

Приложение: Смес за царевичен хляб и гризини с обемни царевични и слънчогледови фибри. Лесни за употреба с отличен резултат.

Начин на употреба-примерна рецепта:

ПАН-О-МАИЗЕ PAN-O-MAIZE	5.000гр.
мая	100гр.
Вода	2.500гр.
мая	140гр.
общо	7.600гр.

Месите в миксер на първа скорост за пет минути и след това на втора скорост за още пет минути.

Почивка (междинна ферментация) на тестото 25 минути

Втасване: време 35-45 минути.

Печене: Температура : 220° C

Време за печене : 45 минути с пара

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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: 180108

**МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ
ROR INDUSTRY**

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (Е471,Е475,Е322),

Консервант: калиев сорбад (Е202), аромати, антиоксидант (Е304, Е306), окислител (Е330), оцветител: В-каротен (Е160А).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



