

# GRANOPAN MAISANO ГРАНОПАН МАЙЗАНО

Код 210353



- без „Е“ / ВЕГАН ПРОДУКТ
- без стабилизатори
- без емулгатори
- без лактоза
- без хидрогенирани мазнини



С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлебно изделие или хлеботорение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични snackове! Гранулираните царевични частици в смес с слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс.

## ХАРАКТЕРНИ ЧЕРТИ

- Неповторим, привлекателен цвят
- Много характерен царевичен вкус
- Много богати натурални аромати
- Много специална структура
- Богат на слънчогледови семена
- Идеален за многолистни теста
- Отличен за царевични кроасани

от 100% натурални продукти (чист етикет)



Много специална обработка на царевични гранули



Цели слънчогледови семена, първо качество

майзано  
спейсиз

Много специален смес от подправки



майзано спейсиз

къри,  
кориандър,  
куркума,  
горчица,  
сух грах,  
чили,  
тилчец-сминдух,  
кимсион,



джинджър,  
копър,  
пипер,  
чесън,  
сол,  
оризово брашно  
лют червен пипер

# Основни рецепти

## хляб туист



210353 гранопан майзано	5000гр.
330101 Супер силно брашно	5000гр.
Прясна мая	300гр.
Вода(около)	5000гр.

-Месене, 4 на бавна и бмин.на бърза скорост  
-Температура на тесто: около 24-26оС  
-Почивка на тесто:15-20мин.  
-Режим и оформяме по 430гр.  
-Поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406)  
-Втасване:30мин, 33оС, влага 75-80%  
-Печене с пара: 220оС и сваляме на 210оС  
-Време за печене: 35мин.  
През последните 5мин. отваряме тамперите

### ЗАБЕЛЕЖКА:

По тази основна рецепта, всеки майстор –хлебар може да освободи неговото въображение и да оформи всеки вид царевични изделия и хлеботворения.

## ролс – чушки камкавал



210353 гранопан майзано	4000гр.
330101 Супер силно брашно	6000гр.
Прясна мая	300гр.
Вода(около)	5000гр.
Червени чушки	2000гр.

-Месене, 3 на бавна и 6 мин.на бърза скорост  
-Температура на тесто: около 26-27оС  
-Почивка на тесто:10мин.  
-Тегло на изделия: 250гр.  
-Втасване:40мин, 33оС, влага 75%  
-Печене: 240оС и веднага на 210оС  
-Време за печене: 25мин.  
През последните 5мин. отваряме тамперите

### НАЧИН НА РАБОТА:

След почивката режим по 250гр. и оформяме малки багети. Пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406) Поставяме изделията във втасвател, и малко преди довършване на втасване, режим декоративно и поръсваме с малко кашкавал.

## геврек с пълнеж



330101 Супер силно брашно	2500гр.
210353 гранопан майзано	2000гр.
180108 маргарин СУПЕР РОР	250гр.
Захар	200гр.
Прясна мая	150гр.
Вода	2250гр.

-Месене, 3на бавна и бмин.на бърза скорост  
-Температура на тесто: около 24-26оС  
-Почивка на тесто:20мин.  
-Тегло на изделия: 100гр.  
-Втасване:30мин, 32оС, влага 70%  
-Печене с пара: 230оС , за 15-20мин.

### НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме крем сирене ЕЛЕВИР с парчета колбаси. Приготвяме крем-пълнеж, слагаме го в пош. След като режим по 100гр. оформеното тесто. Отваряме лист и дресираме крема. Затваряме като геврек, пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406)

## Царевични гризини



330101 Супер силно брашно	1000гр.
210353 гранопан майзано	1000гр.
Сухо бяло вино	600гр.
180203 Олио канола	500гр.
180108 маргарин СУПЕР РОР	200гр.
191246 Пудра захар	130гр.
182303 Бренди 40о ЛУКСАРДО	60гр.
180603 Набухвтел ХЕРКУЛЕС	60гр.

### НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме всичките течни съставки заедно с пудрата захар и маргарина докато станат крем. После добавяме сухите съставки и месим за 8-10мин. на бърза скорост. Режим по 15-20гр., оформяме гризини, пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ. Печене с пара: 200оС, 15-20мин.

# Основни рецепти

## Царевичен кроасан



330118 Супер елефант брашно	1800гр.
210353 Гранопан майзано	1200гр.
Прясна мая	90гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	60гр.
Вода	1500гр.

Месим всичките продукти заедно 5мин. на бавна скорост и 2 мин. на втора скорост.  
Почивка на тестото 10-15мин.

Предложение за пълнеж:  
Моцарела, прас, горчица, мед, крамбериз.

### ОФОРМЯНЕ НА КРОАСАН:

Включваме към 1к.тесто 250гр. маргарин СУПЕР КРУАСАН (код180107) и правим 3 единични сгъвки. (между сгъвките почивка по 20-25мин.) Отваряме лист 2,5-3см и оформяме кроасан. Поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406). Втасване: 30оС, влага 70%,35мин. Печене:190оС за около 15-20мин

## Кифла за сандвич



210353 Гранопан майзано	2500гр.
330102 ФАРИНАЗЕРО брашно	2500гр.
Слънчогледово олио	250гр.
Захар	100гр.
Прясна мая	90гр.
Вода	2500гр.

Месим всичките продукти заедно 8-10мин. на бавна скорост и 5-6 мин. на втора скорост.  
Температура на тестото 24° - 26 о С

### ОФОРМЯНЕ НА КИФЛА:

Поставяме тестото в хладилника за един час и после отваряме лист с дебелина 5см. Режим като на кроасан и сгъваме на руло-кифла. Декорираме с царевични трохи (код210406) ВТАСВАНЕ: 30оС, 70% влага, 45мин. ПЕЧЕНЕ С ПАРА : 200гр, 30мин.

## Царевично гнездо



210353 гранопан майзано	1200гр.
330101 Супер силно брашно	1800гр.
450101 Зехтин ЕКСТРА	90гр.
Прясна мая	75гр.
Вода	1800гр.

-Месене: всичките продукти заедно, 4мин. на бавна и 8-10мин.на бърза скорост  
-Температура на тесто: около 24-26оС  
-Почивка на тесто: 60мин.  
-Тегло на изделия: 150гр.  
-оформяме и почива още 15мин.  
-Втасване:10мин, 33оС, влага 75-80%  
-Печене с пара: 230оС , за 40мин.

### НАЧИН НА РАБОТА:

След първата почивка от 60мин., режим по 150гр. и оформяме. Почиват топките по още 15мин. и после отваряме с ръцете върху грис. В центъра, като на гнездо поставяме сирена по желание и чушки или домати или друго и периферно дооформяме границите. След втасване и печене намазваме с малко зехтин.

## Царевични куру банички



330101 Супер силно брашно	1200гр.
210353 Гранопан майзано	800гр.
180114 Маргарин БП твърд	700гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	300гр.
180603 Набухвател ХЕРКУЛЕС	20гр.
Яйца	200гр.
Прясна мая	20гр.
Вода	500гр.

-Месене: всичките продукти заедно,освен водата, маята и яйцата, докато се хомогенизират добре. После добавяме малко по малко останалите продукти.

### НАЧИН НА РАБОТА:

След месенето, оставяме тестото да почине за около 1час на стайна температура и после за цяла вечер (9-12часа) в хладилник на 4оС. Отваряме лист около 3мм.и оформяме по желание. Пълним с пълнежи по желание, затваряме, пръскаме с малко вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ (код 210406). Печене: 200оС за 20-25мин.

## Многолистно бутер тесто



210353 Гранопан майзано	1200гр.
330115 Супер флаки брашно	1800гр.
180114 Маргарин БП твърд	1800гр.
184005 Масло ФЕРМЕНТЕ	150гр.
180603 Набухвател ХЕРКУЛЕС	60гр.
Прясна мая	30гр.
Вода	1500гр.

-Месене: всичките продукти заедно,освен водата, такаче маргаринът да бъде на 1,5-2см. Добавяме водата и продължаваме месенето за още 1-2мин.

Покриваме тестото и оставяме да почине за 1час. После оформяме една единична и една двойна сгъвка. Поставяме в хладилник за 1час (или 12часа) Следващия ден ползваме тестото за оформяне на изделия. Декорираме с царевични трохи или с декор ориентал.

Пълнеж по желание.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210353

# ГРАНОПАН МАИЗАНО 50%

### Черевично-пшеничен хляб

Състав: **брашно от ПШЕНИЦА**, гранулирано царевично брашно, слънчогледови семена, рапично олио, морски сол, пшеничен глутен, смес от подправки „майзано спейсиз: (къри, кориандър, куркума, горчица, „гълъб грах“, чили, тилчец, кимион, джинджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно), лют червен пипер, пшенични ензими.

ОБЩО съдържа 32% царевични продукти.

### Приложение:

#### Идеална смес за производството на царевични хлябове гризини, хлеботорения и всеки вид царевични изделия

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	423KCAL (1777KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14,9гр. 1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57,8гр. 0,9гр.
ПРОТЕИНИ	11,8гр.
ФИБРИ	4,9гр.
сол	4,4 гр.



Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия от АГРАНО

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

