

**КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ФЛАКИ“
С ПРЕДФЕРМЕНТ „ВИНО“ , по бърза процедура**

330117	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	1.400 гр.
	Вода	1.000 гр.
330115	СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО	600 гр.
	или ЕЛЕФАНТ БРАШНО (код 330118)	
	мая	120 гр.
	захар	110 гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	100 гр.
210220	БЮКЕР ВИНО - предфермент	60 гр.
181809	Инверт захар ASR	50 гр.
	Мляко на прах	50 гр.
	сол	40 гр.
210119	КВ 370 за замразени	60 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

1. Месим всичките продукти заедно в тестомесачката за бмин. на първа скорост.

ВНИМАНИЕ : Температурата на тестото след месенето трябва да бъде 21-22оС (мин.18оС) т.е температурна база 54 (стайна температура+температура на водата+температура на брашното = 54).

2. Разделяме тестото на дози (4кг.), опаковаме с фолио и оставяме на стайна температура за един час (да удвой обема си).
3. Натискаме леко тестото за да излезне въздухът.
4. Покриваме с фолио и поставяме в фризер докато температурата в центъра на тестото стигне +4оС. (1час).
5. Оформяме тестото и разтягаме на квадрат с еднаква дебелина около 8мм.
6. Поставяме по средата на тестото 250гр./к. тесто мазнина:

ЗА КРОАСАН С МАСЛО: **Масло ЕЛЕВИР 84% ПЛАКИ код 184001** (250гр./к. тесто)

ЗА КРОАСАН МАСЛО/МАРГАРИН: **БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% код 180117** (250гр./к. тесто)

ЗА КРОАСАН С МАРГАРИН: **Маргарин супер кроасан - ДРАГСБЕК код 180107** (250гр./к. тесто)

ВНИМАНИЕ : температура на мазнината +18оС. (Омекотяваме в ламинатор)

7. Оформяме две двойни сгъвки намалявайки постепенно дебелината до 8мм. (с ламинатора)
8. Почивка на тестото 15-60мин. в хладилника след сгъвките
9. Отваряме лист с ламинатора 3мм.
10. Оформяме схеми по желание втасваме и печем или замразяваме.

Замразяваме крайното изделие в ШОК и съхраняваме на -18оС (при замразяване ползваме подобрител КВ370)

След размразяване, втасваме: Температура: 30 °С Влага(r.h) : 77% време: около40-50 минути

Намазваме с яйце и печем: Подова пещ : 200°С, Конвектомат : 180°С Време: 20мин.

(ЗА ДАТСКИ : СЛЕД ПЕЧЕНЕ НАМАЗВАМЕ С ИНВЕРТОЗАХАР)

КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ФЛАКИ“ С ПРЕДФЕРМЕНТ „ВИНО“ по бърза процедура

Технологията ПРЕДФЕРМЕНТ за традиционен, класически кроасан е задължителна за да се достигне известното френско качество с натуралните природни аромати и кроасановата структура.

С предварително приготвен заводски натурален ПРЕДФЕРМЕНТ-БЮКЕР спестяваме време и осигуряваме **СТАБИЛНО** и много високо качество.

Силното брашно от **МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ** с глутен 32%, осигурява необходимата сила в тестото за да издържи необходимия натиск при оформяне на кроасановата структура в процеса на ламиниране.

Маслото **ФЕРМЕНТЕ (99,8%)** в тестото, придава силен вкус и голяма еластичност в тестото.

КРОАСАН С МАСЛО ЕЛЕВИР ЕКСТРА ДРАЙ 84%:

произведен от **ПРЯСНО МЛЯКО**, на плаки, (специален за ламиниране),

осигурява богат вкус, голяма пластичност и натурални аромати за дълго време по вашите кроасани.

КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСБЕРК“:

Слънцогледовия Маргарин **ДРАГСБЕРК (80%)** в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на **100%** слънцогледовите мазнини на датския маргарин **ДРАГСБЕРК**

Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

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

НАЧИН НА РАБОТА / СЪВЕТИ / ИНСТРУКЦИИ

	<p>След като постои в фризера около един час и се оформи температура +4oC по средата на тестото, разопаковаме.</p>
	<p>Маслото или маргаринът трябва да бъде на стайна температура. Минава от ламинатора постепенно и последователно на етапи до 14мм</p>
	<p>Преди да поставим маслото или маргарина, минава тестото от ламинатора постепенно и последователно до 20мм.</p>
	<p>Поставяме маслото или маргарина и го залепваме като с ръката натискаме силно на всякъде.</p>
	<p>Много внимателно ПРЕГРЪЩАТЕ маслото с тестото, БЕЗ въобще свободно пространство от страни!!</p>
	<p>Натискаме с ръцете за да свалиме височината и да минава от ламинатора.</p>

ЗА КРУАСАН/работа с ламинатор**Никога не оставяме инструменти върху платната само от долу!!!!**

	<p>Минава тестото с мазнината от ламинатора като намаляваме ПОСЛЕДОВАТЕЛНО до 8мм Намаляваме с леки движения а не силни и резки движения!! НЕ връщаме напред и на зад височините а само НАМАЛЯВАМЕ ПОСТЕПЕННО! Така се оформят 2 етажи</p>
	<p>Оформяме една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. (така се оформят 8етажи) Минава от ламинатора докато последователно свалям до 8мм</p>
ВНИМАНИЕ !	<p>След първото сгъване, въртим тестото такаче сгъвките да са пред нас. НИКОГА не обръщаме тестата! Свърсваме винаги от там където започнахме!</p>
	<p>Оформяме още една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. Минава от ламинатора докато последователно свалям до 8мм (така се оформят 32 етажи)</p>
	<p>Опаковаме със стреч фолио. Пишем изцяло на лист какво тесто с каква мазнина и поставяме за 30-60мин. в хладилника на +5оС за да почине. НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p>
	<p>Отваряме лист на ламинатор последователно до 3мм, въртим на руло и започваме оформяне на круасани или датски! (сваляме последователно 6-5-4-3 а не от 5 на 3мм) ВНИМАНИЕ : последната дебелина (3мм.) минава от ламинатора 2 пъти!!</p>
	<p>Разтягаме лист и даваме малко въздух от долу Не стягаме тестото! НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p>
	<p>С малки парчета от круасаново тесто оформяме КРУАСАНОВ КЕИК КОСТАС. или круасанови охлиови с крем флу и крамбериз. (виж рецепти)</p>

ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧЕНЕ (термоустойчиви) :**ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ „КИРИНА” ЗА ПЕЧЕНЕ**

180812 КИРИНА 13% лешник 500гр.

180802 крем ФЛУ на прах 55гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**ФАРЗИПАН КРЕМ „ОДЕНБЕЙК” ЗА ПЕЧЕНЕ**

181701 ОДЕНБЕЙК 1000гр.

Белтъци 60гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**КРОАСАН ПЕИНИРЛИ**

Нарязваме 20X10см. (дебелина 3мм)

слагаме СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ (около 45гр.)

и от горе филийка бекон около 15гр.

Върху бекон добавяме малко зелена чушка
и затваряме като пейнирли.**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ**

Вода 1000гр.

Бешамел 350гр.

Бланс паудер 20гр.

Гауда 500гр. (настърган)

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ПИЛЕ**

варено пиле 2000 гр. (2700гр. сурово)

пресни гъби 500гр.

чушки 500гр. зелени и червени

бешамел на прах 700гр.

вода 2000гр.

Сотираме леко гъбите и продължаваме сотиране с чушки.

Като влагата се намали добавяме вареното пиле и останалите продукти и хомогенизираме.

**КРОАСАН БЕКОН**

Нарязваме 13,5X13,5см. (дебелина 3мм)

слагаме малко бешамел (20гр.)

(БЕШАМЕЛ : 1000гр.вода + 350гр. бешамел)

Върху бешамел поставяме (диагонално) парче бекон

и от горе нарязана филийка чушка.

Затваряме както по снимката .

и затваряме като пейнирли.



КРОАСАН ОХЛИОВ

Обединяваме всичките парчета от круасаново тесто на правоъгъл и минаваме от ламинатор на 3мм. Поставяме крем флу (1000гр.вода + 320гр.ФЛУ) от горе етаж от крабериз и малко канела, (по желание филиран бадем). Оформяме руло и охлиови на 3см. Края го въртим от долу. Поставяме на тава и натискаме по средата за да стане плочка.

**КРУАСАН ЯБЪЛКА****За малка(около 50гр.)**

Нарязваме тестото на лента 12см. (дебелина 3мм) и поставяме фитил от ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълката поставяме фитил от крем флу. Затваряме като руло (виж снимката) Отбелязваме по 4см. и „режим“ (обратно нож)

**За голяма (около 140гр.)**

Нарязваме 11X17см. (дебелина 3мм) поставяме по средата ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълките малко крем флу (по рецепта) Поръсваме с малко канела и затваряме. Отбелязваме и поставяме в фризера.

КРОАСАНОВ КЕЙК

Нарязваме на малки парчета около 4X4 всичките парчета от кроасанови листа които останаха (фира).

1.Намазваме с масло БЕУРАЛИЯ от вътре ринг 18см. височина 5см.

2.Поставяме етаж от парчета тесто кроасан (около 300гр.)

3.Добавяме : кристална захар, около 100гр.

Канела 10гр.

Флорента 30гр.

Крамбериз 100гр.

Настъргана кора портокал 1/2

4. Поставяме втори етаж от парчета тесто кроасан (около 100гр.)

5.От горе поръсваме с суров филиран бадем, малко флорента, малко .

6.поставяме в фризера



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.

184001	масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изненадваща пластичност и твърдост, идеално за кроасани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др.	Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите кроасани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“
180117	БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% кашон 5бр.Х2кг.			Твърд маргарин / масло (80% масленост) Специален за КРОАСАНИ и МНОГОЛИСТНИ ТЕСТА С 60% слънцогледово олио и 40% краве масло	Идеален за ламиниране и оформяне на всеки вид ВИЕНЕЗУАРИ МНОГОЛИСТНИ ИЗДЕЛИЯ осигурявайки НЕЖНА СТРУКТУРА и БОГАТ ВКУС НА МАСЛО температура за ползване 12оС – 16оС
180107	Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 10бр.Х2кг.			Маргарин с каротин специален за кроасани.	Маргарин нарязан на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползват малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw
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 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%
330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високотеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.
210220	БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба Опаковка 10кг.			Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH – ферментирано тесто заедно с мая стабилизирани 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.	-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

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).

При замразяване на сурови кроасани, добавяме 1% върху брашното подобрител KB370, при основното месене на кроасановото тесто за да „заключим“ влагата в тестото и да имаме отлични крайни резултати.

КОД 210119

KB370. Доза 1% върху брашното.

Подобрител за ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБОВЕ

КРОАСАНИ и други МАЯНИ ТЕСТА

Опаковка 3к., 25к.

Специално за замразяване на хлебни изделия.

Специален концентриран подобрител за замразени хлябове, хлебни изделия, кроасани и др. изцяло или частично изпечени. ЗА МАЯНИ ТЕСТА.

Дозировка: 1% върху брашното.

Състав: глюкоза, калциев карбонат E170, емулгатор E472e, регулатор на киселинност E341, пшенично брашно, растителни мазнини (палмови), подобрител за хляб: E300, ензими



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180117

БАТЕР БЛЕНД /твърд

Краве масло 40% / Слънцогледово олио 60%

СЪСТАВ: 80% маргарин (Палмово олио, вода, слънцогледово олио, репично олио, сол (0,7%), 20% масло, БЕЗ „е“

Опаковка : кашон 5бр.Х2кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	709KCAL (2967KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	42гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.



Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБАЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

ПРЕДИМСТВО:

Твърд маргарин с много малко сол с 40% МАСЛО за КРОАСАНИ, ДАТСКИ СЛАДКИ, ФРЕНСКО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО, КУРУ, ЛИНЗЕР ТЕСТО (паста фрола) и др.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180106/180107 **МАРГАРИН СУПЕР КРОАСАН**
SUPER CROISSANT

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН СПЕЦИЯЛНО ЗА КРОАСАНИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, репично олио, емулгатори: (E471, E475, E322), сол (0,7%), Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), аромати, антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 10. X 2кг. / кофа 20кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	37гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	3гр.
Транс мазнини	9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,3%, сол 0,7%, натрий 0,28%
Без GMO продукти

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение: Маргарин на плочи по 2кг или на блок по 5 кг. с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

ПРЕДИМСТВО :

Маргарин на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

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

Код: 184005

СПЕСИФИКАЦИЯ

ФЕРМЕНТЕ

френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%**, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	99,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	следи
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци, сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (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%

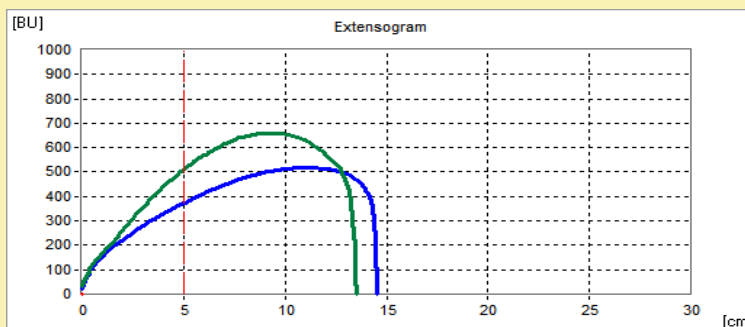
ПЕПЕЛ 0,55%

280

falling number (здравина на зърната) минимум

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: 330115

БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Специално брашно за многолистни теста, категория П,
високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баницы, и др.

от мека пшеница с

ВЛАГА 14,50%

ПЕПЕЛ 0,50%

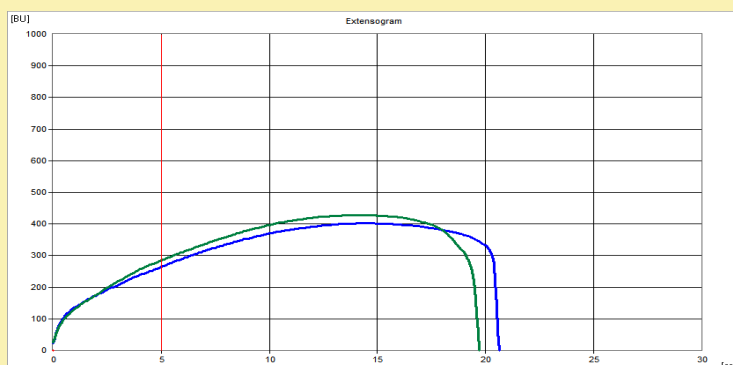
300

ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15%

falling number (здравина на зърната) минимум

абсорбация на вода - waterabsorption: 63%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 116-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 265-285
Extensibility [mm] (еластичност) : 206-179
Maximum [BU] (разтегляне): 402-428
Ratio Number : 1,3-1,4



Опаковка : чувал 25кг.

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	15 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ**БЮКЕР ВИНО****Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH**

Код: 210220

(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 - BOKER.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181809

Инвертзахар

СЪСТАВ: инвертзахар

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	307KCAL (1122KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр. 0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	16,65гр. 12,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Тегло: 15кг.

Приложение:

За всяка сладкарска и хлебарска употреба

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата:

В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :

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

При сиропи раните 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).

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20oC)

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





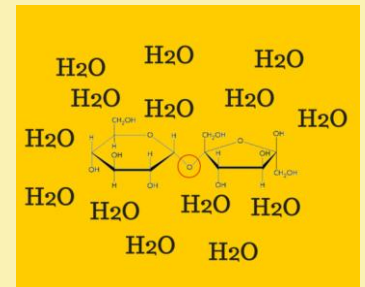
Познатата ни кристална захар е обединение на две монозахариди глюкоза и фруктоза



Инвертната захар се съставя от същите съставки като на кристалната захар (глюкоза и фруктоза) **БЕЗ ВРЪЗКА МЕЖДУ ТЯХ.**



Внимание!
При разтварянето на кристалната захар във вода **НЕ ПОЛУЧАВАМЕ ИНВЕРТЗАХАР** а само **ЗАХАРЕН РАЗТВОР** със същите качества като на кристалната захар!



ИНВЕРТОЗАХАР е друга структура на кристалната захар която се получава от **ХИДРОЛИЗАЦИЯ**. Хидролизата на захарозата е процес на **присъединяване на молекула вода** към молекулата на захарозата чрез специална термична разработка и специален катализатор. Този процес се прави в заводите които произвеждат захари !



В резултат на хидролизацията се получава **ИНВЕРТЗАХАР** със следните свойства за сладкарство и хлебарство :

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

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)

