

Бисквитките са идеално допълнение към чаша прясно мляко, чаша топло кафе или чай. Грациозните хапки от сладко тесто флиртуват свободно с парченцата шоколад, ядките и сушените плодове. Маслото, захарта, брашното, яйцата и ароматите се съчетават помежду си в много вариации и различни пропорции, за да се създадат бисквитки понякога пухкави и меки и понякога хрупкави и дъвчащи. Бисквитките могат да се различават по структура, вкус, размер, форма и цвят, но имат една обща черта: трудно им се устоява и трудно се изяжда само една. Ще цитирам една китайска „Всеки човек няма по-голямо желание от това да изяде не само една бисквитка“

В тази рецепта тахана замества част от маслото, като предлага повече „добри мазнини“ и сусамов аромат на бисквитките, който им отива. Хранителната стойност на тахана комбинирана с тази на овесените ядки и шоколада във вкусна тонизираща трилогия дава енергия и тонизира. Така сладката нередност се превръща във вкусна енергийна закуска за деца и възрастни.



Продукти

180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	115гр.
	/на стайна температура/	
290601	Сусамов крем - тахан	60 гр.
	Кафява захар	110 гр.
	Кристална захар	110 гр.
182915	Делипейст Ванилия	10гр.
	Яйца	50гр.
330103	Сладкарско брашно МХ	155 гр.
210404	Овесени снежинки	90гр.
	смлени на пудра	
330121	Прима царевично брашно	30гр.
	Готварска сода	5гр.
	Сол	2гр.
181405	Шок. капки термо-устойчиви	150гр.



Vegan

Начин на приготвяне

1. Загряваме фурната на 180 С и слагаме скарата на средно ниво. Приготвяме две тапи застлани с хартия за печене.
2. В купа пресейте заедно брашното, царевичното брашно, содата и солта. Смелете в блендер или мулти овесените ядки докато станат пудра и ги смесете с брашното.
3. Разбърнваме с миксер маслото, тахана и двата вида захар докато станат пухкави , 3 до 5 мин., почиствайки вътрешните стени на купата с шпатула. Добавяме яйцето и ванилията и бъркаме до хомогенизация. Добавяме сместа от твърдите съставки и бъркаме с шпатула докато се овлажнят и се получи едно меко тесто. Накрая добавяме капките кувертюр и нарязаният млечен шоколад и бъркаме докато се смесят добре с тестото.
4. Вземаме с ръката парче тесто с размер на орех / около 30 гр./ и ги слагаме в тава , така че да има 5 см. разстояние помежду им.
/ Не е нужно да моделираме гладки топки от тестото. Когато парчетата от тестото имат грапава и неравна повърхност, бисквитките стават с по-привлекателен външен вид и когато са изпечени вкусовете остават същите.
5. Печем всяка тава отделно за 10-12 мин., докато започнат да кафенеят по края / в средата ще са все още много меки/. Изваждаме ги от фурната и ги оставяме за 5 мин. след като ги преместваме с шпатула на скара докато изстинат изцяло. Съхраняваме бисквитките в затворена кутия, метална или стъклена.



БИСКВИТИ С ТАХАН, ОВЕС И ШОКОЛАД

Вкусни, хрупкави ВЕГАН бисквити с лек таханов вкус и здравословни характеристики основани на кафявия захар, овесени снежинки и царевично брашно.

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.

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 кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
290601	СУСАМЕН КРЕМ			Основани на класическия тахан предлагаме една много интересна иновация. СУСАМЕН КРЕМ Смляна измит и почистен натурален сусам (тахан), хомогенизиран със захари (гликоза и захарен сироп), заедно със природни растителни мазнини. Сладък СУСАМЕН-ТАХАНОВ КРЕМ за всяка сладкарска и хлебарска употреба.	-Готов за използване. -Мека консистенция. -Подходящ за печене. -За всяка сладкарска употреба. глазури, пълнежи или друго -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни сусамени аромати
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%
330121	"ПРИМА" царевично брашно			Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подобрени царевични сортове.	Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание. ВЛАГА 14,50% мазнини 1,5% Протеини 7% ПЕПЕЛ 0,40% Кокометрия: 450µm
182915	Ванилия делипейст			-овкусител за занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове, бисквити и др.	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.



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: (E471,E475,E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

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

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 290601

СУСАМЕН КРЕМ SESAME SPREAD

Сусамен крем за сладкарство и хлебарство.

Състав: Тахан (100% смлени семена на сусам), захар, растителни мазнини, хидратирани растителни мазнини, соев лецитин.

описание:

Крем-тахан който произлиза от прясно смлян сусам, добре хомогенизиран със сладки съставки (сироп от захар и глюкоза). Богат продукт на натурални растителни мазнини (около 33% сусамено олио присъстващ в тахана). Кадифена структура, много богати аромати и мек вкус тъй като танините на тахана стават меки като се хомогенизират с въглехидратите на сиропата.

Визия :

цвят слонова кост.

Приложение – предимства :

- Използва се като готов крем за всяка сладкарска или хлебарска употреба.
- Може да се размазва със шпакла върху всяко изделие или с пош.
- Има стабилна структура и хомогенизация на стайна температура.
- Във фризер –минусови температури- не се кристализира и запазва структурата си.
- На ниски температури, в хладилника, става мек и течен.
- На високи температури, се карамелизира и става тъмен и може да изгори.
- Идеално се комбинира и се хомогенизира с разтопен натурален шоколад.
- Идеално се хомогенизира с млечна сметана и растителна сметана.
- Има относително тегло по-голямо от другите кремове (празлини, мармалади и др.) и за това осигурява по-голямо тегло на крайните продукти.
- Препоръчва се като пълнеж на печива с кратко време на печене, а не за печива с дълго време за печене.
-

Органолипични характеристики :

Цвят : слонова кост

Миризма : приятен, характерен на тахан и на ванилия.

Вкус : приятен, сладък, характерен на тахан и на ванилия.

Консистенция : кадифена структура, плътен крем.

Физикохимични характеристики :

	минимум	максимум
Мазнини %	33%	40%
Влага %		1,5%

Микробиологичните показатели :

ОМХ (cfu/g): < 104
Enterobacteriaceae (cfu/g): < 10
cfu/g: < 103
дрожди (cfu/g): < 103
Салмонела (spp/25g): няма

Начин на употреба :

Готов продукт за употреба.

- Идеален пълнеж за кроасани и палачинки.
- Готов пълнеж за баница-тахан.
- Хомогенизиран със шоколад става идеален пълнеж за шоколадови пралини.
- Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
- Готов пълнеж за пурички, мини корнети, птифур и други дребни сладки.
- След водна баня получава течна форма, готова глазура за кейкове, кузунаци мъфини и др.
- Разбит с растителна сметана ХОПЛА се превръща в идеален пълнеж за торти (добър постен крем).
- Впечатляваща глазура върху торти.

Опаковка :12кг.

Произведено във Гърция. ХАИТОГЛУ.

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: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

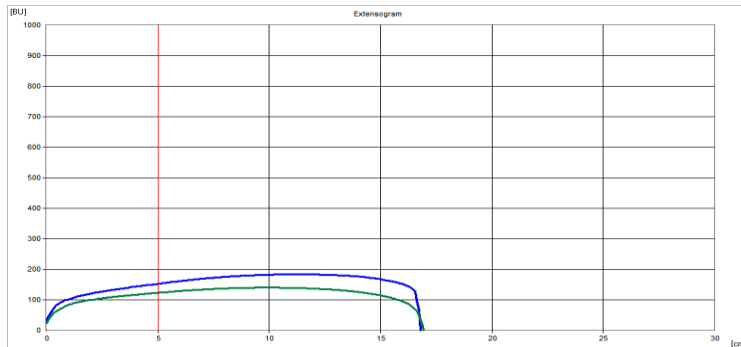
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330121

БРАШНО : "ПРИМА" - царевично брашно

Състав: царевично брашно

Приложение:

Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подбрани царевични сор
Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.

ВЛАГА 14,50%

Протеини 7%

ПЕПЕЛ 0,40%

мазнини 1,5%

КОКОМЕТРИЯ : >425 µm 5% ± 5

>300 µm 20% ± 5

>180 µm 50,0% ± 5

< 180 µm 25% ± 5

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1487KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	76,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	7 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,40гр.

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

Код: 182915

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ВАНИЛИЯ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ВАНИЛИЯ**

СЪСТАВ: Захар, глюкозен сироп, вода, сол, натурална ванилия (0,8%), аромати.

оцветители : E101 (рибофлавин), E160a(б-каротин)

Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	280KCAL (1190KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр. 0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	70,0гр. 67гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g

Coliforms (CFU): abs/0,1g

Salmonella (CFU): abs/25g

Дозировка : 50гр. към 1лт. продукт

Опаковка : 1500гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

