

ПОКАНИ

AGRANO

НОВО!

ОДУЧЕНИЕ № 327 – 29.01.2020г. и
презентация-дегустация № 328 -30.02.2020г. (от 13.00ч.)

ТЕМИ : -Нови заквасени хлябове с „Чист етикет в хлебарството“
(от брашна и натурален квас, без „Е“ , подобрители и стабилизатори.)

-Нови хлябове „АГРАНО“

(бързо и много стабилно производство с новите Швейцария продукти АГРАНО)

-Нови закуски с маслинова паста „КАЛАМАТА“,

-Нови хапки „КРИЦРОЛС“ и ВЕГАН гризини.

-НОВ БРИОШ 25%



CODA



**На 29.01.2020г. учим и замесваме заедно тестата,
на 30.01.2020г. печем, дегустираме и презентираме заедно продуктите!
Каним ви да участвате в подготовката и дегустация- презентацията
с цел развиване по високи обороти, по доволни крайни клиенти!
За повече информация тел. 0878690025, 0878444715, 0878257904**



10 години
АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно правим чудеса, достигахме съвършеното!

Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!
Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият
и заедно реализираме вашите мечти.

Beuralia, TORRE, treValli, arte mi, Pami, Dragsbak, Elle & Vire, SUGART, FIBBRI, HATTOGLOU BROS S.A., BÖCKER, Beuralia

Alma Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

KANAKH, BÖCKER, ALMA LIBRE

Новите продукти, рецепти и приложения които ще представим са :

Описание на продукта	Продукт-проспект-рецепти	Рецепти които сме дегустирали
<p>210353 ГРАНОПАН МАЙЗАНО Царевични изделия без „Е“, чист етикет Смес от гранулирана царевича с подправки за царевичен хляб и царевични хлеботорения: кроасан, гризини, гевреци, банички и др.</p>		
<p>210352 ГРАНД ВИЛАДЖ Традиционен селски хляб без „Е“, чист етикет Селски малцов хляб по бавна Ферментация, технология: „топъл хляб през целия ден“</p>		
<p>210354 ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО Хляб: елда-просо-джинджирил без „Е“, чист етикет Многозърнест хляб основан на Елда, просо, джиджирил и др. С хрупкави здравословни парчета изпечени елда.</p>		
<p>210350 ФИБРАПАН без „Е“, чист етикет Всекидневен здравословен хляб <u>пълнозърнест-многозърнест</u> за цялото семейство, сила и здраве за целия ден. Извор на протеини, фибри и фосфор</p>		
<p>210323 KERNE KRUSTE без „Е“, чист етикет Многозърнест, много богат на ядки, трици и снежинки, основан на малцови пшенични, ечемични и ръжени брашна, ЗДРАВΟΣЛОВЕН.</p>		
<p>210218 КВАС БЮКЕР 100 без „Е“, чист етикет /доза 1-10% Натурална, течна, ръжена квас с висока киселинност (100) за селски традиционни хлябове.</p>		
<p>210204 КВАС ДЖЕРМЕ без „Е“, чист етикет/доза 1-5% Натурална, суха квас от пшеничен зародиш</p>		
<p>210348 ВЕГАН КЕЙКОВЕ Изключително вкусна основа за <u>ВЕГАН кейкове</u>, печива и кукиси, без яйца, без мляко, без масло или други продукти от животински произход, с ВЕГАН плодове в желе</p>		
<p>180738 БРИОШ 25% Тестото БРИОШ основано на много фини силни пшенични брашна, богато на яйца, масло и много малко захар, създава многовкусни „хлебчета“ за солени и сладки пълнежи и отлично тесто за многолистни изделия.</p>		

GRANOPAN MAISANO ГРАНОПАН МАЙЗАНО Код 210353



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

НОВО

1



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
СПЕЙС**

Много специален смес от подправки



МАЙЗАНО СПЕЙС

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



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

Основни рецепти

хляб туст



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

-Месене, 4 на бавна и 6мин.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 хлеботорения.

ролс – чушки кашкавал



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 6мин.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 дресируем 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 Набухвател 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



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.

CODA

За повече информация и рецепти,
презентации и приложения,
обърнете се към търговците
и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

GRAND VILLAGE ГРАНД ВИЛАДЖ Код 210352



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



В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granopan Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от вас.

ПРЕДИМСТВА на ГРАНД ВИЛАДЖ

- Иновация: директно от хладилник в фурна
- Делите от оформеното тесто и без ферментация, печете
- Идеален метод за всяка пекарна
- Бързо, лесно и стабилно производство.
- Винаги свеж и пресен хляб с тънка хрупкава коричка
- Богат малцов натурален вкус с пухкава структура.
- Неограничени възможности за пълнежи на момента.
- Подходящ за продажба на тесто.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ / ГРАНД ВИЛАДЖ



ПРОДУКТИ

330101	Супер силно брашно	7500гр.
210352	Гранд виладж гранопан	2500гр.
	Мая*	100гр.
	Вода(около)	7000гр.

ВНИМАНИЕ: Количеството на маята може да бъде от 0,75% до 1,5% върху брашното в зависимост от времето което желаем да се съхранява тестото в хладилника.

-Може да съхраним готовото тесто максимум до 72чаша в хладилника (+4oC) и при този максимум срок се ползва мая 0,75% върху брашното.

МЕТОД "Bready", без втасвател

МЕСЕНЕ: 3-4 минути на бавна скорост и 7 минути на бърза скорост

ТЕМПЕРАТУРА НА ТЕСТОТО: 26 - 27oC.

Поставяме тесто с тегло 5,5-5,7к. в тава 60x40см., поръсена с брашно или намазана с зехтин.

ПОЧИВКА НА ТЕСТОТО: 45 мин.

Поръсваме с малко брашно и натискаме с пръстите за да се разположи тестото равномерно.

Разделяме тестото на 12 части по 350гр. и поставяме тавата в хладилника 4 -5oC за 12-72 чаша.

(Алтернативно може да оставим тестото на стайна температура за 60-90мин.

ПЕЧЕНЕ:Изваждаме от хладилника и печем толкова бройки колкото желаем на 210oC за 30-40мин.

като отваряме тамперите през последните 10мин.

(За печене в конвектомат, намаляваме температурата 20oC)

АНАЛИТИЧНО МЕТОДЪТ „БРЕДИ“-винави пресен топъл хляб.



1

Месите по рецепта, 4мин. на бавна и 7мин. на бърза, докато тестото се развие и се отлепва от стените на басана. Температура 26 - 27оС.



2

В намазана с зехтин тава 60x40см. поставяте 5500гр. тесто. Покривате с фолио и оставяте за междинна ферментация 45мин.



3

Разделяте тестото на 12бр. по 350гр. натискате с пръстите за да се разположи тестото равномерно и поръсвате с брашно.



4

Складираме за 12-72часа в хладилник на 4-6оС



5

След 12 часа тестото е ферментирало и може да започнем да печем.



6

Отделяме колкото бройки желаем да печем и оставяме останалото количество пак в хладилника до 72 часа.



7

Без допълнително втасване печем на право



8

На предварително загрята печка на 230оС печем и сваляме на 210оС за около 30-40мин.



По този метод имате за 3 дена непрекъснато готово и оформено тесто за печене.

По метода БРЕДИ, може един обект да произвежда за 3 дена тесто да съхранява или да транспортира на хладилни условия и да пече по желание през 72 часа всеки служител, без допълнително оформяне втасване или декориране. Този хляб може да бъде фирмения ви хляб който ще бъде винаги пресен и топъл току-що изпечен. Нулева фира, винаги топъл висококачествен хляб.

CODA

За повече информация и рецепти,
презентации и приложения,
обърнете се към търговците
и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

GRANOPAN BUCKWHEAT ГРАНОПАН ЕЛДА и ПРОСО Код 210354



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



ЕЛДА и ХЛЯБ / СУПЕР-ХРАНА

Елда/гречка (Fagopyrum) е растение (храст) от Индия с голяма популярност в Русия и вече по целия свят поради изключително здравословни характеристики на семена, ЕЛДА, богатия и специалния вкус, характерните природни аромати. Елда в хляба, осигурява вкус и здравословност.

ПОЛЗИ от ЕЛДА

Не случайно се нарича „зрънце за милиони“. Много богат на витамини и минерали. С изключително малко въглехидрати, елда е подходяща за спортисти и хора спазващи диета. Специалисти препоръчват елда за правилно кръвообращение, запасване на имунната система и добро зрение, срещу ревматизъм, атеросклероза и хипертония.

ПРОСО и ХЛЯБ / СУПЕР-ХРАНА

Просо (Panicum sp.), зърнено растение високо до 2м., расте основно в Индия, Китай и Нигерия и осигурява много здрави и вкусни семена с изключително здравословни характеристики. Само с просо в африка произвеждат известния хляб инйера.

ПОЛЗИ от ПРОСО

Изключително богат на витамини А, Е, В1, В2, РР, както и на минерали калций, фосфор, мед, никел, цинк, йод както и магнезий важен за контрола върху кръвното налягане. Просо съдържа голямо количество фибри които понижават холестерола, предпазват кръвоносните съдове регулира храносмилателната функция и стимулира метаболизма.

ДЖИНДЖИФИЛЪТ е включен в хляба „ЕЛДА-ПРОСО“ като главна съставка и като СУПЕР ХРАНА освен приятен аромат и вкус, осигурява понижаване на холистерола, укрепва имунната система, подобрява мозъчните функции, има детоксикиращи ефекти, помага при травми и заболявания, помага при стомашни проблеми, облекчава болките в ставите.



ЕЛДА и ПРОСО се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:

- Много ароматен хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки.
- Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви.
- С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени.
- Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели.
- Бързо и лесно производство.

от 100% натурални продукти (чист етикет)

Основни рецепти



хляб елда

210354 гранопан ЕЛДА	2500гр.
330101 Супер силно брашно	2500гр.
Сол	100гр.
Прясна мая	150гр.
Вода(около)	3200гр.
-Месене, 6мин на бавна и 12-14 на бърза	
-Температура на тесто: около 24-26оС	
-Почивка на тесто:15-20мин.	
-Режим и оформяме по 500-550гр.	
-Оформяме и поставяме в форми.	
-Втасване:35мин, 30оС, влага 70%	
-Печене с пара: 230оС и сваляме на 200оС	
-Време за печене: 40мин.	
През последните 10мин. отваряме тамперите	

ЗАБЕЛЕЖКА:

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



багел елда

210354 гранопан ЕЛДА	2000гр.
330101 Супер силно брашно	3000гр.
Захар	100гр.
180108 маргарин СУПЕР РОР	250гр.
Прясна мая	150гр.
Сол	100гр.
Вода(около)	2750гр.

-Месене, 6мин на бавна и 10-11 на бърза
-Температура на тесто: около 24-26оС
-Почивка на тесто:10мин.

НАЧИН НА РАБОТА:

След почивката режим тестото по 80гр. и оформяме багели. Тункваме ги във водата и поръсваме с ДЕКОР ОРИЕНТАЛ. Оставяме в хладилника за 12-18ч. (3-4оС)
Печене:
200оС и намаляваме на 170оС
Време 12-16мин.
Предложение за пълнеж:
Пушена пуйка, крем сирене, Горчица, мед.



грязини с елда

330101 Супер силно брашно	1400гр.
210354 Гранопан ЕЛДА	600гр.
Сухо бяло вино	700гр.
180203 Олио канола	400гр.
180108 маргарин СУПЕР РОР	160гр.
Сол	25гр.
191246 Пудра захар	160гр.
180603 Набухвател 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 12-14мин. на бърза скорост. Режим по 15-20гр., оформяме грязини, пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОР ОРИЕНТАЛ.
Печене с пара: 200оС, 15-20мин.



За повече информация и рецепти,
презентации и приложения,
обърнете се към търговците
и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

FIBRAPAN
 ФИБРАПАН
 Код 210350



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

НОВО
 4



ФИБРАПАН

Всекидневен здравословен хляб
 пълнозърнест-многозърнест
 за цялото семейство,
 сила и здраве за целия ден.

Извор на протеини, фибри и фосфор

80% по малко захари

от други пълнозърнести хлябове



FIBRAPAN

Невероятен вкус и енергия цял ден!

Извор
 на протеини
 фибри и
 фосфор



снък

сандвич

закуска

80% по малко захари
 сравнително с други
 пълнозърнести, многозърнести хлябове

обяд



Хранителна стойност за 100гр. продукт		
	Фибрапан	други пълнозърнести хлябове
енергия/ккал	933/223	1109/258
мажнини гр.	4,5	4,74
от които наситен гр.	0,4	0,58
въглехидрати гр.	44,8	44,34
от които захар гр.	0,8	6,19
Фибри гр.	3,5	3,4
протеини гр.	9,4	11,15
сол гр.	1,4	0,2

© 2019 AGRANO



FIBRAPAN

Невероятен вкус и енергия цял ден!

Извор
на протеини
фибри и
фосфор



ФИБРАПАН е много вкусен МНОГОЗЪРНЕСТ хляб с хранителни ползи което ще ентусиазира цялото семейство. ФИБРАПАН, е Извор на протеини важен фактор за развитие на мускулната и костната система ФИБРАПАН, е извор на фибри и фосфор и съдържа много малко захари (80% по малко захари сравнително с други многозърнести-пълнозърнести хлябове). ФИБРАПАН е проектиран за да покрива съвременните нужди на цялото семейство във всекидневната програма на малки и възрастни създавайки хранителни условия за покриване на нуждите на интензивния съвременния живот.

Като закуска, snack, обяд или сандвич, ФИБРАПАН ще покрие нуждите ви за уравновесено хранене и ще бъде всекидневната здравословна наслада за всеки.



Продукти:

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	2.500 гр.
210350	Многозърнест ФИБРАПАН 50%	2.500 гр.
	Мая	150 гр.
	Вода	3.500 – 3.750 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 3 мин. на бавна скорост и за 6-8мин. на бърза скорост.

Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$ / Почивка на тестото : 30 мин.

След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме по 450гр. и поставяме в форми.

Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h) : 70% Време: 35минути
Печене на 240°C с малко пара и намаляваме веднага на 220°C за около 35-40 мин.



210350	Многозърнест ФИБРАПАН 50%	2.500 гр
330101	Супер силно брашно	2.500 гр.
	Захар	100 гр.
180108	маргарин СУПЕР РОР	250 гр.
	Прясна мая	150 гр.
	Сол	100 гр.
	Вода(около)	2750 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Месене, 6 мин на бавна и 10-11 на бърза

Температура на тесто: около $24-26^{\circ}\text{C}$ Почивка на тесто:10мин.

След почивката режим тестото по 80гр. и оформяме багели.

Тункваме ги във водата и поръсваме с ДЕКОР ОРИЕНТАЛ.

Оставяме в хладилника за 12-18ч. (3-4оС)

Печене: 200°C и намаляваме на 170°C Време 12-16мин.

Предложение за пълнеж: Пушена пуйка, крем сирене, горчица, мед, маруля, домата.



Продукти:

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	1.000 гр.
210350	Многозърнест ФИБРАПАН 50%	1.000 гр.
	Сухо бяло вино	600 гр.
180203	Олио канола	500 гр.
180108	маргарин СУПЕР РОР	200 гр.
191246	Пудра захар	160 гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	60 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Месим всичките течни продукти заедно със Захарта и Маргарина докато станат крем.

После добавяме сухите продукти и месим за 8-10мин. на втора скорост. Нарязваме на парчета по-желание (обикновено 15-20гр.)

Оформяме Гризини, поставяме във Вода и поръсваме с брашно КАРВЕЛИ. Печене : Температура: 200°C Време : 15-20 минути.

Kerne Kruste – зърнена кора

Смес 50% за многозърнести традиционни хлебни изделия



1. Овесени снежинки



2. Ленени семена



3. Едро смляна соя



4. Слънчогледови ядки

5. малцово пшенично брашно

6. малцово ечемично брашно

7. малцово ръжено брашно

8. пшенични трици

9. натурална ръжена квас

Вкус-хрупкавост-здраве

“Kerne Kruste” е разновидност на традиционен многозърнест хляб, хлебни изделия, и хлеботворения, известен в Германия, и Централноевропейските страни с хрупкавата си кора, от избрани изпечени зърна от различни зърнест култури с впечатляваща визия, вкус и аромат.



Керне Крусте е на основата на пшенични, ръжени и ечемични малцови брашна. Леко покълнати ръжени, пшенични и ечемични зърна се изсушават, леко се изпичат и се мелят на брашно. В малцовите брашна на керне крусте се крият неповторими природни аромати и вкусове. Малцовите брашна на керне крусте съвместно с много богат избор от овесени снежинки, ленени семена, едро смляна соя, слънчогледови семки и пшенични трици, осигуряват един изключително вкусен многозърнест хляб с много определени здравословни характеристики.



без “Е”
E-free



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

Clean label
чист етикет

Във всяка зърнена култура природата включва различни хранителни и здравословни способности, различни вкусови качества, различни и неповторими възможности за човешкото развитие.

В хлебните изделия „kerne kruste“ комбинирахме природните възможности, оформяйки много вкусни многозърнести хлябове с ХРУПКАВА ЗЪРНЕСТА КОРА и МНОГО ВАЖНИ И ХАРАКТЕРНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СПОСОБНОСТИ :

1. извор на енергия

„Керне крусте“ хлябовете, покриват 50% от нужните въглехидрати за нормалното развитие на човешкия организъм.

(Паниката, че с хляб се напълнява, е мит!Диетолозите се съгласяват,че ограничени количества многозърнест хляб осигуряват_необходимите условия за нормално развитие.)

2. условие за диета

Една филийка „Керне крусте“ хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

3. богат на разтворими фибри

„Керне крусте“ хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата.

4.големи антиоксидантни способности

100гр. „Керне крусте“, покрива 35% от антиоксидантите нужди за нормалното развитие на човешкия организъм. (100гр.многозърн. хляб = 1421 единици ORAC.)

5.развива и запазва костната система

„Керне крусте“ хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб

6.пази от анемия и съхранява зрението

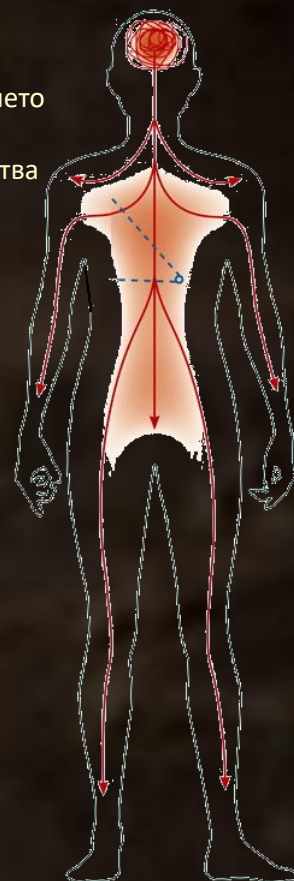
„Керне крусте“ хляб съдържа желязо(3mg/100g) и фосфор(130mg/100g).

7.контролира кръвното налягане

„Керне крусте“ хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб, факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.

8.запазва нервната система

„Керне крусте“ хляб съдържа тиамин -B1 (0,34mg/100g)



Вкус

Хрупкавост

здраве



CODA



6

Код 210218 БЮКЕР 100
Натурална течна квас
от ръж
готова за употреба



НОВО

7

код 210205 ДЖЕРМЕ
Натурална суха квас от пшеничен зародиш
готова за употреба



1. 100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др
3. Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш.
4. Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130)
5. По-голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция
7. Винаги стабилно качество

1. 100% натурален продукт / e-free без добавки.
2. Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер.
3. Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
4. Гъвкавост в дозировката: 2-10% (ТТА-киселинност 100)
5. Много голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
7. Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР 100 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 добавете БЮКЕР 100, от 2% до 10% 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.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас БЮКЕР 100 се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втесвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР ДЖЕРМЕ 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 добавете БЮКЕР ДЖЕРМЕ, от 1% до 5% 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.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралната квас БЮКЕР ДЖЕРМЕ се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. БЮКЕР ДЖЕРМЕ добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

ОПАКОВКА: чувал 10к. – (сух на прах)



vegan



изключително вкусни
100% ВЕГАН
кейкове, брауни, кукис
и други изделия



ВЕГАН кейк основа УНИФЕРМ

Основа за 100% ВЕГАН
крайни изделия
печива, кейкове, мъфини, кукис и др.
за гарантирано задоволяване
на нуждите и изисквания
на съвременните потребители.



за 100% ВЕГАН
без лактоза изделия



ВЕГАН



без
лактоза

Сега и 100% ВЕГАН, много вкусни и здравословни сладкиши!



Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Израснали са много вегански ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веганската диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.



Продуктът „ВЕГАН КЕЙК“ (код 210348) е 100% ВЕГАН база за много бързо производство на веган крайни изделия, изключително вкусни, БЕЗ добавяне на яйца, мляко, масло или други продукти от животински произход. Освободете вашата фантазия за вкусни и пълноценни 100% ВЕГАН изделия!



ПРЕДИМСТВА:

- „ВЕГАН КЕЙК“ код 210348 е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукис, бисквити, тарти, печива и др.
- Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.
- Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.
- Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем благодарение на внимателно подобрите брашна.

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, 0878 984 887.

**Alma
Libre**



Ένα βήμα μπροστά!

ВЕГАН КУКИС / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
	Вода	100 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)
(По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)
(По желание 200гр. крамбериз код 184305)
(По желание 70-80гр. какао ЧОКОВИК код 300104)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр.
- Печене : 185° С за около 10мин.



ВЕГАН МЪФИН или КЕИК / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)
(По желание поръсват от горе щроизел ВЕГАН КУКИС)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°С .
- Време 30 мин.
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)



ВЕГАН МЪФИН ШОКОЛАД или КЕИК / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
300104	Какао ЧОКОВИК	80 гр.
	Вода	1000 гр.

(По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)
(По желание 200гр. крамбериз код 184305)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°С .
- Време 30 мин.
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код180425)



ВЕГАН БРАУНИ / рецепта

1.Смес ВЕГАН

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	1.500 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	450 гр.
	Вода	800 гр.

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.

2.Шоколадов смес ВЕГАН

300104	Какао ЧОКОВИК	110 гр.
	Вода	200 гр.
300101	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ЙАГАРА "	200 гр.
181401	шоколадови капки	350гр.
	Крокан печени бадеми	200 гр.

- Разтопяваме какаото във водата (200гр.)
- Добавяме кувертюра, шок.капки и бадемите
- Хомогенизираме двете смеси и поставяме в тава 60x40 (2-3см)
- Печене на 175-180°С .
- Време 45 мин.





С базата „Веган Кейк УНИФЕРМ“, ВЕГАН продуктите БАКБЕЛ (желета и плодове в желе) и много други ВЕГАН продукти от АЛМА ЛИБРЕ (100% от растителен произход) може да освободите вашата фантазия и творчество и да оформите ВЕГАН изкушения за вашите клиенти избрали ВЕГАН начин на живот!



ИДЕИ за ВЕГАН РЕЦЕПТИ. Комбинация им, по ваше въображение води до УНИКАЛНИ ВЕГАН ПРОДУКТИ!

1. ВЕГАН хрупкава основа

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
	Вода	100 гр.

Месим, отваряме лист около 3мм. и поставяме в форма предварително пръскана със растителна мазнина в спрей С тази рецепта, може да оформим и декоративни хрупкави Бисквитени ВЕГАН тръби върху всяко печиво.

2. ВЕГАН кейк основа

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост. Поставяме в формата върху «ВЕГАН хрупкава основа», около 1,5см.

3. ВЕГАН ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ

Поставяме етаж от плодове в желе БАКБЕЛ, по избор.

180428	Черни череша 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180426	Червени череша 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180444	горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180446	НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180435	Ягода 50%
180412	Ябълка за печене 70%
180439	Кубчета ябълка 70%

4. ВЕГАН МАРЗИПАН ПАМИ (66/33)

По желание, преди плодовете, поставяме тънък етаж от марzipан за печене ПАМИ (код 030601)

Отваряме с точилка марzipан ПАМИ (66/33) и поставяме преди плодовете.

5. ВЕГАН ЛОМОНОВ КЕИК С ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ (код 180438)

Върху ВЕГАН кейк основа или като вътрешен етаж поставяте с пош от готовия ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ.

6. ВЕГАН СТРОЙЗЕЛ

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	1.000 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	300 гр.

Хомогенизираме докато се получи структура като пясък. Поръсваме от горе.



НАЧИН НА ПЕЧЕНЕ:

- Сглобяваме комбинация от ВЕГАН рецепти, декорираме по желание и печем.
- Печене на 175-180°C. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- Време 30 -35мин. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)
- Има възможност за дълбоко замразяване (-20oC) след печене, за ползване до месец.



ВЕГАН

лактоза



без

Всичките продукти БАКБЕЛ са ВЕГАН!
Плодовете и желиращите съставки
са от 100% растителен произход
без присъствие на животински суровини.

Концентрат неутрални желета за пълно покритие с отличен гланц и прозрачност

КОНЦЕНТРИРАНО НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ ДЕЛУКС ПО ТОПЪЛ МЕТОД kog 180415
Гъстота 75brix, поема вода до 100% и всеки овкусител без да променя качествата си.

НЕУТРАЛНО ОГЛЕДАЛНО ГЛАЖЕ ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД kog 180425
Гъстота 70brix, готов за употреба с отличен блясък и несравнима стабилност.

ОВКУСЕНИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЖЕТА ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД
Готови за употреба, овкусени с натурални продукти:
шоколад, портокал-мандарина, ягода, карамел, бял, сребрен, златен.

Желетата и глажетата на белгийската фирма „БАКБЕЛ“ имат неочаквана устойчивост и стабилност, запечатват напълно сладкиша, осигурявайки по-дълъг срок на годност, не изсъхват и създават привлекателен гланц и визия, осигурявайки по-високи продажби.



Специални сортове цели плодове (50-70%) в желе от смлени плодове, подходящи за печене

ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ, СОРТ RANDI, 22мм, 70% ПЛОД В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180428

ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ, МОМТМОВЕНСУ, 22мм, ПЛОД 70%, В ЖЕЛЕ kog 180437

БОРОВИНКИ, СОРТ CANADIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180442

МАЛИНИ, СОРТ EUROPIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180443

ЯГОДИ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180435

АНАНАС, COSTA RICA, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180436

ГОРСКИ ПЛОДОВЕ, SPECIAL-SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180444

(касис, къпини, малини, боровинки, ягоди).

Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване и печене без промяна на структурата.

АЛМА ЛИБРЕ ; тел. 0878257901, 0878257900



Ароматни и хрупкави ябълки (70%), сорт ДЖОНАГОЛД в желе, до 8% вода

ЯБЪЛКИ ЗА ПЕЧЕНЕ, 70% ЦЕЛИ ПАРЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180412

КУБЧЕТА ЯБЪЛКИ 7/7, 70% ЦЕЛИ КУБЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180439

ФИЛИЙКИ ЯБЪЛКИ, 70% ЦЕЛИ ФИЛИЙКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180414

БАКБЕЛ използва сорта ябълки JONAGOLD за производство на ябълкови продукти в желе.

ДЖОНАГОЛД са изключително ароматни, хрупкави, здрави и много вкусни ябълки.

70% парчета ябълки в желе от ябълково пюре, с присъствие само до 7-7,9% вода.

Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване без промяна на структурата.



Пълнежи и плодови фарситури готови за употреба, 40% плодово съдържание, до 10% вода

ПЪЛНЕЖ ЛИМОН – 40% лимонов сок, kog 180422

ПЪЛНЕЖ ЯГОДА – 40% ягодово пюре, kog 180421

ПЪЛНЕЖ МАЛИНА – 40% пюре от малини, kog 180420

ПЪЛНЕЖ ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ – 40% пюре от череши kog 180419

Високо плодово съдържание (40%), пълтна кремозна кадифена структура с отличен гланц, готови за употреба, термоустойчиви на печене като пълнежи или глазури без да изсъхват.

Натурален плодов цвят с много богати естествени аромати.

Както всички продукти на „БАКБЕЛ“, подлежат на замразяване без промяна на структурата.





Brioche



БРИОШ е маяно много фино тесто с много яйца и масло и с примесена сладост, подходящо изделие за да включи солени или сладки пълнежи, даже да се използва и като луксозен, специален хляб.

Историята на БРИОШ се губи зад 15 век в френския регион Норманди. Структура на оригиналния БРИОШ се определя от специалните фини брашна от които се произвежда и от ароматното краве масло от френския регион Норманди.

БРИОШ вече е наложен във всички сладкарници и сладкопекарни в Европа в десетки видове сладки и солени апликации.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява разновидности от БРИОШ брашна със специална кокометрия и стабилност, с нюанси на БРИОШ структура с цел да задоволят и покрият всичките съвременни нужди на сладкари и хлебари.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и технологии за всичките разновидности БРИОШ:



Brioche bread loaf (Nanterre) - Хляб БРИОШ за закуска и основно хранене



Код 270101
БРИОШ КОМПЛИТ 50%



Brioche hamburger buns - хлебчета бургери/банс за солени и сладки пълнежи



Код 180738
БРИОШ КОДА 25%



Brioche à tête (parisienne) - традиционен френски БРИОШ



Brioche Feuilletée – Многолистен БРИОШ и ДАТСКИ БРИОШ

За рецепти и апликации, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

СПЕСИФИКАЦИИ ЗА СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БРИОШ

Код 270101 БРИОШ КОМПЛИТ 50%

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Основна рецепта:

Бриош КОМПЛИТ (код270101) 1000гр.
Силно брашно 1000гр.
Вода 800гр.
Масло БАУРАЛИЯ 300гр.
Мая 100гр.

Разбъркватے в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия КОМПЛЕТ со.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Код 180738 БРИОШ 25%

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глутен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими

Основна рецепта:

Бриош 25% (код180738) 250гр.
Силно брашно 675гр.
Вода 350гр.
Масло БАУРАЛИЯ 150гр.
Яйца 100гр.
Мая 50гр.

Разбъркватے в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.



