

ЦАРЕВИЧНА БАЛКАНСКА БАНИЦА "КУРУ"

		Рецепта1	рецепта2
330115	БРАШНО СУПЕР ФЛАКИ - за многолистни теста	1400гр.	1400гр.
210353	МАЙЗАНО ГРАНОПАН – царевично злато	600гр.	600гр.
	Сол	20гр.	15гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	200гр.	100гр.
180110	Маргарин жълт РУЛ ДРАГСБЕРГ нарязан на кубчета	800гр.	800гр.
180201	Супер фат	600гр.	300гр.
	Вода	500гр.	500гр.
	Яйца	100гр.	100гр.
	Захар	60гр.	70гр.
	Мая	40гр.	40гр.
180604	Баком 100	20гр.	
180603	Набухvatел Бейкин Паунтер „ХЕРКУЛЕС“	30гр.	40гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Измесваме брашната и яйцата заедно с всичките мазнини нарязани на кубчета за около 1мин.
- Добавяме набухvatеля ХЕРКУЛЕС и разбиваме за още 2 мин.
- Добавяме маята и разбиваме за още 3-4 минути докато се получи ронливо тесто.
- Разтваряме добре захарта и солта във водата.
- Добавяме водата към тестото малко по малко и продължаваме разбиването за около 2 мин.
- Температура на тестото 25⁰С.
- Почивка на тестото 60мин. в хладилника.
(Ако желаем тестото да има малко многолистен характер, след почивката, отваряме лист и оформяме една сгъвка. Опаковаме тестото в фолио и оставяме да почине за няколко часа в хладилника.)
- Режим по 100-110гр. и оформяме топки. Почивка още 20-30мин. (по желание)
- Отваряме 3мм. оформяме и пълним.
- Печене на 180-190⁰ С за 15-35 мин. в зависимост от размера.

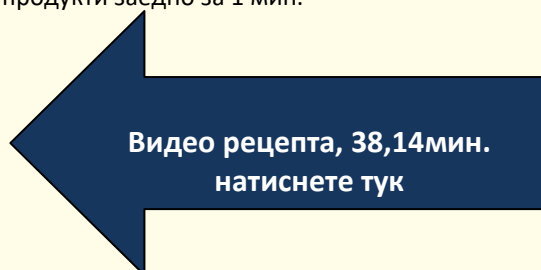
ПЪЛНЕЖ

	Сирене	3000 гр.
	Извара	1500 гр.
	Кашкавал или гравiera	450 гр.
	вода	1000 гр.
183601	Крем бешамел Crème Béchamel KOMPLET	300 гр.
	Яйце (по желание)	1бр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизирайте в миксера всичките продукти заедно за 1 мин.

<https://youtu.be/G2OgllQ7Rog>
<https://youtu.be/2xCfEKKXN7A Q>



ЦАРЕВИЧНА БАЛКАНСКА БАНИЦА "КУРУ" със сирене

Линзер маслено солено ЦАРЕВИЧНО тесто, много вкусно и леко хрупкаво с много богати аромати на натурално краве масло
ЗДРАВΟΣЛОВЕН, със пълнеж от крем сирене-бешамел.

Баниците КУРУ, не изсъхват бързо, имат голяма трайност и запазват ароматите и натуралните си вкусове
благодарение на начина на месенето и ползваните натурални суровини

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.

330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с висок протеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баницы, 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.
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. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
184008	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% бидон 18 кг.				
180201	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг.			Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош. За сиропирани сладки! Подходяща за готвене!	Много лесни за употреба, с гранулирана структура осигуряваща приятна структура на крайните изделия. Лек вкус и природни аромати, (комбинация на палмови, слънчогледови и памучни мазнини) С 5% екстракт масло /ферменте/ за лек вкус на прясно масло.
180202	Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло. Тенекия 16кг.				
180110	Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%			Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.	Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баницы по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, свършен резултат при крайния продукт.

114



НОВО



Кебан

МАЙЗАНО ГРАНОПАН - ЦАРЕВИЧНОТО ЗЛАТО

210353 **МАЙЗАНО ГРАНОПАН 50%**
С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хлеботорение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баницы, царевични снэкове! 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. Без „Е“, чист етикет.

22/2

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, тилчеш-сминдух, кимион,



оризово брашно



лют червен пипер



джинджър, копър, пипер, чесън, сол,








Alma Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

За повече информация и рецепти:
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : 02 9379970 - 937999

ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
επιγινωσιων & βιολογικων

3

Код: 183601

КРЕМ БЕШАМЕЛ
BESHAMEL EXQUISIT

ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.

БЕШАМЕЛ ЗА БАНИЦИ, ПИЦИ, ЗАЛИВКИ, ПЕИНИРЛИ, КИС ЛОРЕН И ДР..
ИДЕАЛНА ЗА ПЕЧЕНЕ И ЗАМРАЗЯВАНЕ

Състав:Модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, частично хидратирани растителни мазнини, сироп от гликоза, млечни протеини, сол, съгъстител E401, стабилизатори : E450ii, E471, захар, подправки, оцветители E101i, E160a.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

Приложение: Смес за приготвянето на бешамел по студен метод – идеални за студени плънки и в готварството. Запазват сиренето по време на печенето и придават отличен вид и вкус на крайния продукт.

Начин на употреба-примерна рецепта:

Бешамел	300гр.
ВОДА	1000гр

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместът стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда. (За 500гр. сирена – 100-120гр. крем БЕШАМЕЛ).

Начин на употреба-примерна рецепта за „КИС ЛОРЕН“:**(Банички-солени хапки)**

Бешамел	200гр.
ВОДА	1000гр
яйца	6бр.
Млечна сметана 35%	300гр.
Сол, пипер.	

Разбърквате в миксер бешамел и вода и после добавете яйцата, млечната сметана солта и пипера (на трета скорост за 4-5 минути)

Опаковка :10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

Код: 180201

**ГОТВАРСКА МАЗНИНА 100%
SUPER FAT**

СЪСТАВ: растителни мазнини (палмови), растителни масла (от слънчоглед и от памучни растения). 99,9%, аромати, витамини А и D, оцветители : Б каротин.

Характерни черти: Много богата мазнина на витамини

Витамин А 800мг/100гр.

Витамин Д 5мг/100гр.

Витамин Е 3мг/100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	100гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	46гр.
Мононаситени	32гр.
полинаситени	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0,00гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,00гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	0,00гр.

Опаковка : тенекя 16кг.

Производител : STELIOS KANAKIS AVEE - Гърция

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

Приложение:

Растителна готварска 100% висококачествена мазнина.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др.

ПРЕДИМСТВО :

Растителна мазнина за готвене с гранулирана структура, идеална за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330115

БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

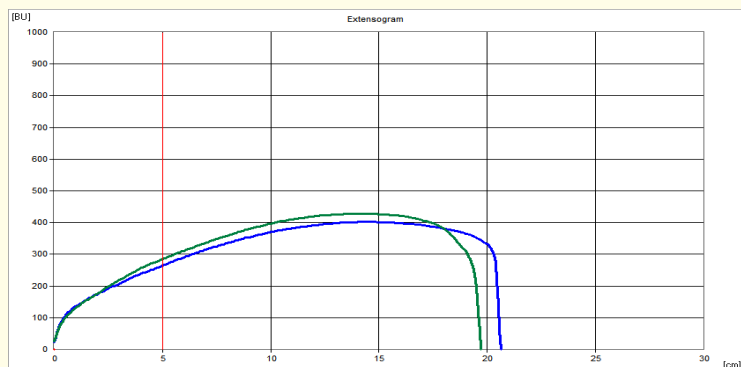
Специално брашно за многолистни теста, категория П,
съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др.

от мека пшеница с високопротеин

ВЛАГА 14,50%
ПЕПЕЛ 0,50%
абсорбация на вода - waterabsorption: 63%

ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15%
falling number (здравина на зърната) минимум 300

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



Код: 184005

ФЕРМЕНТЕ френско масло 99,8%

Пряно масло 99,8% масленост. (от пряно 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 ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯНО 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. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С 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: 180110

Рул жълт-твърд маргарин с каротин

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, палмово олио (иццяло хидрогенизирано), сол (1,5%), емулгатори: (E471,E475,E322), Консервант: калиев сорбад (E202), аромат, окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A),

Опаковка : кашон 2 бр. X 10кг. (20кг.)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	38гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	2гр.
Транс мазнини	11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБАЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

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

ПРЕДИМСТВО:

Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.

Твърд маргарин на филии с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт. 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



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



