

# ГЕВРЕК СНАК СЪС СЛАДКИ ПЪЛНЕЖИ

Гевреченото тесто е много силно и здраво поресто тесто с характерните аромати на сусама което задължително се поръсва със сусам преди печене.

Добавяне на малко сусамено брашно в тестото (до7%) осигурява плътност и характер.

АЛМА ЛИБРЕ, по долу, предлага различни приложения и рецепти за гевреци.

С гевреченото тесто може освен класическите гевреци да произведем редица от хлеботворения със специални, подходящи интересни сладки пълнежи.

Може да се ползва технология на замразяване, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



Отваряме правоъгълен лист от тесто геврек (рецепта по избор, вижте по долу)  
 ползваме един (или комбинация) от готовите  
 термоустойчиви пълнежи (следват няколко предложения)  
 нарязваме леко от страни за по добро печене и по добра визия  
 и печем по указания на рецепта.

		4/1				
КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ			ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180428	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Dark cherry PANTI				70% цели (22мм) калибрирани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180437	Червени череши 70% в черешово желе сорт МОНТМОРЕНСИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Red cherry				70% цели (22мм) калибрирани червени череши, сорт МОНТМОРЕНСИ, в желе от смлени червени череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180446	НАР 70% в нарово желе сорт ЕРМИОНИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Pomegranate				70% цели (5мм) калибрирани плод, семана нар, сорт ПОМЕГРАНАТЕ-ДЕЛУКС, в желе от смлени пюре от нар за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180445	Филийки ябълка 70% (16см./2см.) в ябълково желе сорт ДЖОНА ГОЛД ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple slice				70% ябълки, нарязани на филийки Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180412	Кубчета ябълка 70% 10см./10см в ябълково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple cubs				70% ябълки, нарязани на кубчета (10мм./10мм.). Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180439	Кубчета ябълка 70% 7см./7см. в ябълково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple cubs				70% ябълки, нарязани на кубчета (7мм./7мм.). Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	4/1	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180435	Ягода 50% сорт ЛАФРУТА в ягодово желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, бкг. strawberry	  		50% цели (30мм) калибрирани ягоди, сорт ЛАФРУТА, в желе от смлени ягоди за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180444	Горски плодове 50% в желе от горски плодове ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, бкг. Fruits of the forest	  		50% цели горски плодове: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180442	Боровинки 50% сорт КАНАДИАН в боровинково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, бкг. Wild blueberry	  		50% цели боровинки в желе от смлени боровинки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180443	малини 50% сорт УРОПИАН в малиново желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, бкг. Raspberry	  		50% цели малини в желе от смлени малини за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180447	Киви 70% сорт Hayward в желе от киви ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, бкг. kiwi	  		70% киви в желе от смлени парчета киви за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.

47

# Peanut butter

**НОВО**

**ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО 85%**  
за СЛАДКАРСТВО и ХЛЕБАРСТВО

Причини за високото качество :

- 85% смлени фъстъци с захар и палмово олио
- подбран сорт АРАХИДА
- 100% бланширани преди смеляне
- пилна хомогенизация и кремава структура
- кадифена консистенция
- За всяка сладкарка и хлебарска употреба.  
(глазури, пълнежи, мусове, кремове и др.)

с **85%**  
фъстъци

**КОД 030714 Фъстъчено масло (85%)**





11/2



Основани на класическия тахан предлагаме една много интересна иновация.

#### СУСАМЕН КРЕМ

Смлян 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.

290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.	
--------	-------------------------	--

#### СУСАМЕН КРЕМ

Причини за високото качество :

- 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

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в десетки презентации и дегустации към български сладкари, оформи и предлага много приложения под заглавието „СУСАМ ОТВОРИ“.

Питайте търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



Гледайте филми/рецепти:  
<https://youtu.be/RXa5bahldnU>  
[https://youtu.be/TVSm\\_pDnXnU](https://youtu.be/TVSm_pDnXnU)

## Cooking Persipan



Vegan

10/2

В традиционния класически марzipан, много често част или цялата маса на смлените бланширани бадеми се заместват с бланширани кайсиеви или праскови ядки.

Тази сладкарска суровина, получава много богати природни аромати и замества достойно марzipан във всяка сладкарска употреба.

АЛМА ЛИБРЕ, представя ПЕРЗИПАН ОДЕНС, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ готов за употреба. Дресирате върху пергаментова хартия с пош, и печете.

#### ПЕРЗИПАН ЗА ПЕЧЕНЕ

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Мека консистенция.
- Подходящ за печене.
- За всяка сладкарска употреба.
- Подходящ за сладолед.
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Много стабилно качество.
- Изключителен вкус.
- Природни аромати на кайсия и бадеми

181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа бкг.	Смлени бланширани кайсиеви и бадемкови ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	
--------	-----------------------------	--	--



Гледайте филми:  
<https://youtu.be/Mdb7mmWcc0s>  
<https://youtu.be/HaPzC80aB2o>



# ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД ЗА ПЕЧЕНЕ



Кувертюр означава заводска смес на натурална какаова маса с над 32% какаово масло и захар.

Когато какаовото масло е под 32% наричаме продукта ШОКОЛАД.

За шоколади които искаме да се пекат като пълнежи на кроасани, кейкове или друго, заводски се оформят шоколади с по-малко какаово масло от кувертюрите (23-25%) фракционирани мазнини, така че да се разтопява стабилно и приятно.

Избрахме и ви представяме термоустойчиви батони и капки за печива от френската фирма СЕМУА



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД		14/1	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
181301	ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ 36см.-25гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.			14/1	Френски шоколадови батони с 44% какаова маса и 23% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	Vegan
181302	36см.-15гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.						
181303	8см.-5,55гр. 44% какао 23% какаово масло, 1,6кг.						
181401	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ 75006р. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.			14/2	Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	Vegan
181403	120006р. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.						

# ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ

За много рецепти, козунаци, кейкове, бисквити и други искаме лешникокакаови пълнежи, които може да се пекат като пълнежи запазвайки кремовата си структура без да изтичат извън изделието. Представяме гама на термоустойчиви лешникокакаови пълнежи.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ		14/2	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	
0 31006	АРТЕБЕЙК ЕКСТРА 8% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 5кг.			14/2	Какаов ЕКСТРА БИТЕР крем с лешников вкус (8%) термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпект. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	
0 31007	АРТЕБЕЙК ЕКСТРА БЯЛ 13% лешник термоустойчив кофа 5кг.			14/2	ЕКСТРА БЯЛ крем термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпект. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	
0 31008	АРТЕБЕЙК 2% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			14/2	ЛЕШНИКОКАКАОВ крем, термоустойчив, пълнеж на печива. стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК лешников крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпект. АРТЕБЕЙК лешников крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	
0 31009	АРТЕБЕЙК БИТЕР 12% лешник, 12% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			14/2	БИТЕР ШОКОЛАДОВ крем термоустойчив, стабилен пълнеж на печива.	АРТЕБЕЙК крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпект. АРТЕБЕЙК крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане.	
0 31010	АРТЕБЕЙК БЯЛ термоустойчив кофа 13,5кг.			14/2	КРЕМ ВАНИЛИЯ, стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК бял-ванилов крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши които ще се изпект. АРТЕБЕЙК бял-ванилов крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ		14/2	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :
182924	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ 53% ЛЕШНИК КОФА 4,3к.				53% висококачествени лешници За риплес в сладоледите И всяка сладкарска употреба	-Не се кристалзира на в фризер - ечемичен малц -Исклучително силни аромати и вкусове.
183147	КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ				Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.
180438	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН Кофа 6кг.				Готов за употреба лимон крем за сладкарство с кремоза кадифена нежна структура, уравновесен лимонен вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тартти, лимонен пай, кули, милфейг, пълнежи, кремове, мусове и др.	Идеален крем за печене и замразяване. Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати. Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт.
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро опаковка 7кг.				Млечно-карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за кроасани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова плътнос, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.



### КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК „ФАРИНА“

#### РЕЦЕПТА

330102	ФАРИНА ЗЕРО	5000 гр.
	Сол	100 гр.
	мая	350 гр.
	Захар	1000 гр.
180101	Супер рор - мек маргарин	500 гр.
	Вода (студена)	2500 гр.
290801	сусамено брашно	300-450гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан	



#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**ИЗМЕСВАНЕ :** Всичките продукти заедно в тестомесачката, 6 мин. на бавна скорост и 6 мин. на бърза скорост.

- Междина ферментация около 10 мин.
- Нарязваме на парчета 80 – 120 гр. схема на геврек.
- Поръсваме със сусам и поставяме в тава.
- Втасване : Температура: 33 °С    Влага(r.h) : 77 %    време: максимум 50 минути
- Печене: Температура : ± 200°С    с малко пара за 15 минути.

### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК ФАРИНА

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глютен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР РОР. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАЙТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до 9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

#### 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

### КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК "ФАРИНА-СТАРЕНИО"

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



**РЕЦЕПТА**

330102	ФАРИНА ЗЕРО	6000 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно	4000 гр.
	Сол	200 гр.
	мая	400 гр.
	Захар	1000 гр.
	Мед	200 гр.
	Слънцогледено олио	500 гр.
	Вода (студена)	5500 гр.
290801	сусамено брашно	600-900гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

**ИЗМЕСВАНЕ :** Всичките продукти заедно в тестомесачката, 4мин. на бавна скорост и 6-8 мин. на бърза скорост.

**Температура на тестото 23оС**

- Междина ферментация около 10мин.
- Нарязваме на парчета 80 – 120 гр. схема на геврек.
- Поръсваме със сусам и поставяме в тави.
- Втасване : Температура: 30 °С    Влага(r.h) : 65 %
- Печене: Температура : ± 230°С с малко пара за 15 минути.

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ****КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК ФАРИНА-СТАРЕНИО**

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глютен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с ЖЪЛТО ЕДРО БРАШНО СТАРЕНИО ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА (глютен 30%, абсорбация 64%, пепел 0,90%, кокометрия 315µm). С 100% слънцогледово олио. Героят на геврека е сусам. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

**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

**КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК**

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



## С НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	10000 гр.
	Сол	200гр.
	Мая	300гр.
	Захар	1000гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore DRAGSBAEK	400 гр.
210304	ечемичен МАЛЦ НАРВОЕ	200гр.
	Вода	5200гр.
210107	ПРЕМИУМ плюс 1%	100гр.
290801	сусамено брашно	600-900гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан	

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 4 минути на първа скорост и 4 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24°C.
- Почивка на тестото : 10 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание. – около 90гр.
- Потъват гевреците във вода за 10-15 минути
- После пставяте гевреците в сусама и поставяме в тава.
- Втасвателна камера : 33-35° С – Влажност 80% - Време 60 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.  
Време : ± 25 минути



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

#### КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК С НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глютен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР РОР. Ечемичният натурален малц осигурява природни зърнести аромати меден цвят и ечемичен вкус. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до 9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

#### 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  
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

ΠΑΝΟΜΑΙΩΣ

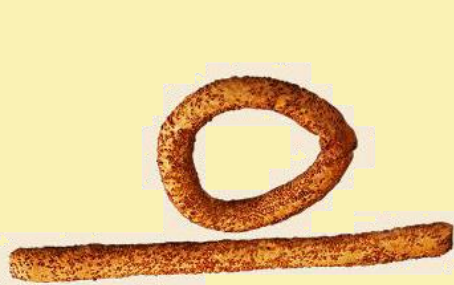
210307	<b>ПАН-О-МАЙЗЕ Pan-O-Mais KOMPLET</b>	5000 гр.
180104	<b>Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore</b>	150 гр.
	мая	150 гр.
181806	<b>Инвертозахар УНИГРАД</b>	150гр.
	Захар	200 гр.
	Вода	2400 гр.



290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или
290306	Сусам суров небелен от Судан или
210406	Царевични трохи за декорация или
380271	Декор ориентал

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 3 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание.
- Потъваме гевреците във вода за 4-5 минути и поръсваме със сусам.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 80% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.  
Време : ± 25 минути



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

#### ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ПАНОМАЙЗ

Смес от царевични брашна с цели бейби царевични зърна, царевичен грис и цели гранули заедно с малко мек фракциониран маргарин оформят маяно тесто за оригинален царевичен геврек. Натурален инвертозахар заключва влагата осигурявайки трайност и свежест. За поръска може да се ползва сусам или гранули от царевича или пикантен **ДЕКОР ОРИЕНТАЛ**

#### 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

#### ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ГОЛДМАЙЗ

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



**РЕЦЕПТА:**

210339	<b>ГОЛДМАЙЗ</b>	2500гр.
330101	<b>СУПЕР СИЛНО БРАШНО</b>	2500гр.
180108	<b>Рор - мек маргарин</b>	150гр.
	Захар	200гр.
	Мая	150гр.
	Вода	2350-2500гр.
290305	<b>Сусам суров белен от Судан за поръсване или</b>	
290306	<b>Сусам суров небелен от Судан или</b>	
210406	<b>Царевични трохи за декорация или</b>	
380271	<b>Декор пикантен ориентал</b>	

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Разбиваме всички продукти заедно за 3 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание. – около 90-100гр.
- Отваряме лист и включваме КРЕМ СИРЕНЕ Cream Cheese ELLE & VIRE.
- Потъват гевреците във вода за 10-15 сек.
- После поставяте гевреците в Décor Oriental PBP и поставяме в тава.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 70% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220-230° С, с пара.  
Време : ± 15-20 минути

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ****ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ГОЛДМАЙЗ**

Смес от царевични и пшенични брашна с малко мек фракциониран маргарин оформят маяно тесто за оригинален царевичен геврек. За поръска може да се ползва сусам или гранули от царевича или пикантен ДЕКОР ОРИЕНТАЛ

**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

**МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“**

210329	1.000 гр. MULTISEED BREAD MIX
330102	1.000 гр. Брашно ФАРИНА ЗЕРО 60 гр. мая 920 гр. вода
181805	30 гр. Инверт захар 30гр. Захар
180108	60гр. Рор индъстри-мек маргарин

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 4-5 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание.
- Потъват гевреците във вода за 4-5 минути и поръсват със сусам.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 80% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.  
Време : ± 25 минути

#### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

##### **МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“**

Смес от много специално заквасено тесто от специални брашна (Пшенично брашно и трици, ръж, слънчоглед, ленено семе, тиквени семки, снежинки от овес) и специална рецепта, осигуряват многозърнест геврек с нисък гликемичен индекс, здравословен с фибри над 10% подходящ за диета. Натиснете върху иконата дясно за да видите видео.

#### 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

[https://youtu.be/\\_HWFe3pQ16o](https://youtu.be/_HWFe3pQ16o)

Видео представяне  
на изделия  
с нисък гликемичен  
индекс

