



## Златен пълнозърнест и царевичен хляб.

Africana-LIMNOS-prima



### Стъпка първа :

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	1000 гр.
	Вода	1000 гр.
210205	„Джерме“- суха закваска от пшеничен зародиш	150гр.
	мая	50 гр.

Оформяме разредена каша и оставяме да се ферментира в леген покрит добре с фолио за 90мин.

### Стъпка втора :

В предишното тесто добавяме :

330120	„Африкана“- пълнозърнесто брашно от мека пшеница	2500 гр.
	Вода (15° C)	2100 гр.
330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	1000 гр.
330121	"ПРИМА" - царевично брашно	500 гр.
	сол	100 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 10 минути на бавна скорост и за 2 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото :  $\pm 24 - 26^{\circ} C$
- Почивка на тестото 45 мин.
- Нарязваме на парчета по желание, около 1500 гр. за хлябове или 80гр. за малки хлебчета за сандвичи.
- Втасване : Температура:  $35 - 38^{\circ} C$  Влага(r.h) : 70 – 80% Време: 70минути
- Печене: Температура :  $\pm 230^{\circ} C$  и после сваляме на  $220^{\circ} C$  Време : 60 минути за хлябове 1500гр.



### 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

## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

### Златен пълнозърнест и царевичен хляб.

Представяме Ви една комбинация от няколко различни брашна(царевично, пълнозърнесто от мека пшеница и брашно от твърда пшеница), заквасени с пшенична закваска в този „Златен пълнозърнест и царевичен хляб“. Така приготвената рецепта, като технология и точни пропорции придава на изделието неповторим вкус и визия. Идеален продукт с който можете да покажете индивидуалния си характер на вашите клиенти.

## 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.

330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.		Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
210205	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши чувал 10кг.		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	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 Гледайте филм/рецепта:
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.		ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.
330121	"ПРИМА" царевично брашно 25кг.		Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подобрени царевични сортове. ВЛАГА 14,50% мазнини 1,5% Протеини 7% ПЕПЕЛ 0,40% Кокометрия: 450мм	Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.





## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 330104**

**БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно**

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

### Приложение

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

**ВЛАГА 14,00%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

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	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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: 330120

**БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто**

Състав: **пълнозърнести пшенично брашно, глутен, естери, аскорбинова киселина , амиласа, енземи.**

**Приложение:**

**Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.**

**ВЛАГА 14,00%**

**ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%**

**ПЕПЕЛ 2,50%**

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	70,6гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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

Код: 210205

### ДЖЕРМЕ

Натурална суха квас  
от житни зародиши готова за употреба  
Дехидрирано , идеален за хлебните изделия.

Състав: брашно, натурално култивирана квас от житни зародиши .

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
-----------------------------------	------------------

**Приложение:** Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на бял хляб.

ЕНЕРГИЙНОСТ	311KCAL (1283KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,9гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	4,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
ВОДА	0,02гр.
ФИБРИ	6,6гр.
НАТРИЙ	0,01гр.

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:** **ДЖЕРМЕ** (натурална ръжена квас сушена на прах), 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 **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 натуралния квас **ДЖЕРМЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

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

**РЕЗУЛТАТИ:**

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР 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.

**СЪВЕТ: *направете вашия хляб***

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР **ДЖЕРМЕ** – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Опаковка : Чувал 10кг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - ВOKER.

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 сортове. Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.

ВЛАГА 14,50%

мазнини 1,5%

Протеини 7%

ПЕПЕЛ 0,40%

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



**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ :** Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.  
Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват СИСТЕМА.  
Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»  
и «Атинския гастрономичен център»  
непрекъснато с нови иноваторски продукти,  
нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**