



МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "КЕРНЕКРУСТЕ" С ШОРТ ФАТ

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	2.100 гр.
210323	МНОГОЗЪРНЕСТ КЕРНЕКРУСТЕ	900 гр.
	Вода (Кернекрусте се накисва във водата за 1 часа)	650гр.
	Олио	150 гр.
	Бяло вино	480гр.
180207	Шорт фат (на стайна температура 20 °C)	600 гр.
	Захар (по желание кафява)	60 гр.
	Сол	40 гр.
182603	Набухвател бейкин паундер. BAKELS	60 гр.
182304	Ром (54о) ЛУКСАРДО	60 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Замесваме всичко заедно в тестомесачката за 4мин на бавна скорост и за 8-10мин. на бърза скорост. Режим по 15-20гр., оформяме гризини, пръскаме с вода и поръсваме с ленено семе и сусам Печене с пара: 200оС, 25-30мин.



https://youtu.be/D_vri2EYudM

Видео рецепта, 19,41мин.
натиснете тук



Забележка :

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

ВНИМАНИЕ:

След като оформите гризините поопъвате ги във вода за около 1 минута.

После ги поставяте в съд с семена или сусам или пармезана и т.н.

По този начин, семената се залепват здраво в повърхността на гризините.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "КОРНЕКРУСТЕ" С ШОРТ ФАТ

Снежинки от овес, ленено семе, едро смляна соя, слънчогледови семки, пшенично брашно, малцово ечемично брашно, ръжено брашно, малцовано ръжено брашно, ръжена натурална суха закваска, пшеничен глутен, малцово пшенично брашно, сол, пшенични трици заедно с високопротеиново брашно СУПЕР СИНО, образуват тесто на изключително вкусни и здравословни МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ „КОРНЕКРУСТЕ“. Екстракт РОМ и кафяв захар, осигуряват трайност и превъзходен вкус. Препоръчваме декорация от ленени и сусамени семена.

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.

210323	МНОГОЗЪРНЕСТ КЕРНЕРКРУСТЕ			Готова смес от 10 вида зърна : овес, пшеница, слънчоглед, ленени семена, лупина, ечемик, грах, ръжена закваска.	Готова смес от 10 вида брашна : готов за ползване с много богат многозърнест и висококачествен вкус, аромат и структура. Ползваме 50% върху брашното
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31.0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%
180603	Набухvatел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухvatел с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
182304	Ром (54о) ЛУКСАРДО			100% дестилат РОМ от тръстика (Мартиника) За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина каш. 4бр.Х5кг.			За всяко маяно, бутер и бисквитено тесто : козунаци, бриош, хлебчета, гевреци, баници, кори, бисквити и др. (от вашата рецепта намалявате 20% мазнината и увеличавате 25% водата)	Осигурява на крайните изделия: -Двоен срок на годност. -Здрава структура и дълга хрупкавост. -Много икономичен краен резултат. -Няма тежки-мазни остатъчни вкусове -Не покрива натуралните аромати на другите продукти.

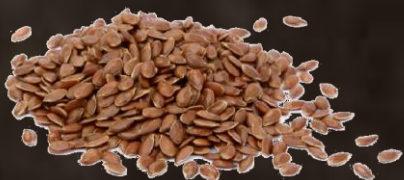
Körner Kruste – зърнена

кора

Смес 50% за многозърнести традиционни хлебни изделия



1. Овесени снежинки



2. Ленени семена



3. Едро смляна соя



4. Слънчогледови ядки

5. пшенично брашно

6. малцово ечемично брашно

7. малцово ръжено брашно

8. пшенични трици

9. натурална ръжена квас

Вкус-хрупкавост-здраве

“Körner 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 зърнестии култури с впечатляваща визия, вкус и аромат.



Clean label
чист етикет



без “E”
E-free



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

CODA

Във всяка зърнена култура природата включва различни хранителни и здравословни способности, различни вкусови качества, различни и неповторими възможности за човешкото развитие. В хлебните изделия "korner kruste" комбинирахме природните възможности, оформяйки много вкусни многозърнести хлябове с ХРУПКАВА ЗЪРНЕСТА КОРА и МНОГО ВАЖНИ И ХАРАКТЕРНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СПОСОБНОСТИ :

1. извор на енергия

„Корнер-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 „Корнер-крусте“ хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

3. богат на разтворими фибри

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

5. развива и запазва костната система

„Корнер-крусте“ хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб

6. пази от анемия и съхранява зрението

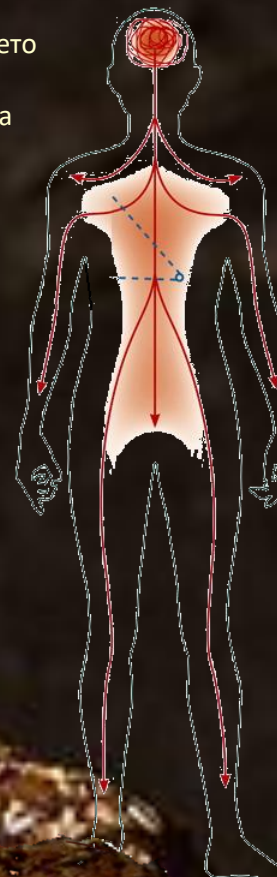
„Корнер-крусте“ хляб съдържа желязо (3mg/100g) и фосфор (130mg/100g).

7. контролира кръвното налягане

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

8. запазва нервната система

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



Вкус

Хрупкавост

здраве



CODA



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210323

**КОРНЕКРУСТЕ
KORNERKRUSTE**

Смес 50% за многозърнести хлябове и хлеботворения.

Състав: Снежинки от **овес**, ленено семе, едро смяна **соя**, слънчогледови семки, **пшенично** брашно, малцово **ечемично** брашно, **ръжено** брашно, малцовано **ръжено** брашно, **ръжена** натурална суха закваска, **пшеничен** глутен, малцово **пшенично** брашно, сол, **пшенични** трици, аскорбинова киселина (витамин С), натурални ензими.

Може да съдържа следи от мляко или соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	410KCAL (1717KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	18,5гр. 2,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	34,0гр. 2,1гр.
ПРОТЕИНИ	20,1гр.
СОЛ	1,98гр.
ФИБРИ	13,20гр.

**Приложение: Идеална смес за производството на многозърнест хляб, тостове, франзели, ролс, гризини и други хлебни творения.
готова смес от 10 вида зърна**

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия.

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: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).

Създава теста с изключително силна и здрава структура,

висока абсорбция и голям обем.

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено

и решително тяхната същност

създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 31,0%

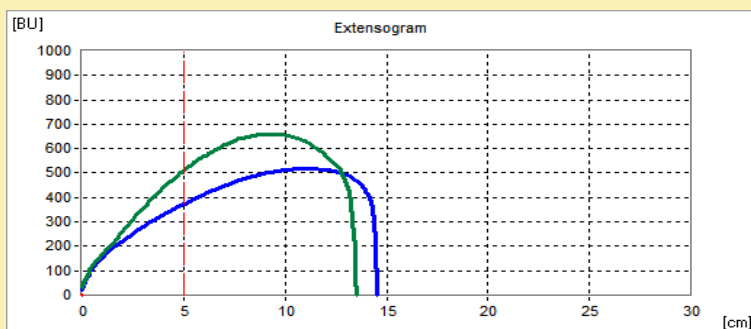
ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)

абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
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





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио**BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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: 180108

МАРГАРИН ПОР ИНДУСТРИ
ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (Е471,Е475,Е322), Консервант: калиев сорбад (Е202), аромати, антиоксидант (Е304, Е306), окислител (Е330), оцветител: В-каротен (Е160А).

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

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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: 180603

**НАБУХВАТЕЛ
BAKING POWNDER**

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

Приложение:

BAKING POWNDER е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182304

ЕКСТРАКТ АЛКОХОЛ
РОМ 54%vol. / РОМ мамбо 70%vol.

ROYAL NAVY RUM 54o

RUM MAMBO DRY 70°

СЪСТАВ: РОМ МАРТИНИКА, дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	298KCAL (1236KJ)
Точка на възпламеняване	24oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД