

СУСАМЕНИ БИСКВИТКИ / sesame biscuite

180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	380гр.
	Кристална захар	125гр.
191246	Пудра захар Шугарт	250гр.
330105	ЖЪЛТО ЕДРО БРАШНО "СТАРЕНИО"	570гр.
290801	СУСАМЕНО БРАШНО	30гр.
	Готварска сода	1гр.
180603	Набухvatел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	2гр.
290601	Сусамен крем (или тахан)	100гр.
290305	Сусам за поръсване	250гр.



1. Маслата, на стайна температура, ги разбиваме в миксер заедно с захарите докато се хомогенизират много добре и се получи пухкав обем.
(разбиваме около 20мин. Докато се удвой обема.)
2. Пресяваме брашното и разбъркваме със содата и набухvatеля.
3. Хомогенизираме двете смеси ръчно.
4. Оформяме топки около 40-50гр. и по средата поставяме малко сусамен крем (около 3-4гр.)
5. Тункваме във вода и овалваме в сусам
5. Печем на 120оС за около 150мин.



СУСАМЕНИ БИСКВИТКИ / sesame biscuite

Много богати на сусам и сусамен крем, класически ХРУПКАВИ ВЕГАН СУСАМЕНИ бисквити с жълто брашно от твърда пшеница.

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.

180108	Рор индустри мек маргарин 80%			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
290601	СУСАМЕН КРЕМ			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.	-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
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница			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.
290801	Сусамено брашно 100%			Натурален сусамов овкусител на всеки вид творение. За всяка употреба. Доза: до 9%	- 18-22% масленост. -Високопротеиново, 17,2% -Доза : максимум до 9%



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

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 ГМО продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБАЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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 ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 290601

СУСАМЕН КРЕМ SESAME SPREAD

Сусамен крем за сладкарство и хлебарство.

Състав: Тахан (100% смлени семена на сусам), захар, растителни мазнини, хидратирани растителни мазнини, соев лецитин.

описание:

Крем-тахан който произлиза от прясно смлян сусам, добре хомогенизиран със сладки съставки (сироп от захар и глюкоза).

Богат продукт на натурални растителни мазнини (около 33% сусамено олио присъстващ в тахана).

Каdifена структура, много богати аромати и мек вкус тъй като танините на тахана стават меки като се хомогенизират с въглехидратите на сиропа.

Визия :

цвят слонова кост.

Приложение – предимства :

- Използва се като готов крем за всяка сладкарска или хлебарска употреба.
- Може да се размазва със шпакла върху всяко изделие или с пош.
- Има стабилна структура и хомогенизация на стайна температура.
- Във фризер –минусови температури- не се кристализира и запазва структурата си.
- На ниски температури, в хладилника, става мек и течен.
- На високи температури, се карамелизира и става тъмен и може да изгори.
- Идеално се комбинира и се хомогенизира с разтопен натурален шоколад.
- Идеално се хомогенизира с млечна сметана и растителна сметана.
- Има относително тегло по-голямо от другите кремове (пралини, мармалади и др.) и за това осигурява по-голямо тегло на крайните продукти.
- Препоръчва се като пълнеж на печива с кратко време на печене, а не за печива с дълго време за печене.

Органолипични характеристики :

Цвят : слонова кост

Миризма : приятен, характерен на тахан и на ванилия.

Вкус : приятен, сладък, характерен на тахан и на ванилия.

Консистенция : каdifена структура, плътен крем.

Физикохимични характеристики :

	минимум	максимум
Мазнини %	33%	40%
Влага %		1,5%

Микробиологичните показатели :

ОМХ (cfu/g): < 104
Enterobacteriaceae (cfu/g): < 10
cfu/g: < 103
дрожди (cfu/g): < 103
Салмонела (spp/25g): няма

Начин на употреба :

Готов продукт за употреба.

- Идеален пълнеж за кроасани и палачинки.
- Готов пълнеж за баница-тахан.
- Хомогенизиран със шоколад става идеален пълнеж за шоколадови пралини.
- Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
- Готов пълнеж за пурички, мини корнети, птифур и други дребни сладки.
- След водна баня получава течна форма, готова глазура за кейкове, кузунаци мъфини и др.
- Разбит с растителна сметана ХОПЛА се превръща в идеален пълнеж за торти (добър постен крем).
- Впечатляваща глазура върху торти.

Опаковка :12кг.

Произведено във Гърция. ХАИТОГЛУ.

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: 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%

13%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин

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. Волюяк 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



