



## СУСАМЕНИ ГРИЗИНИ С ЗЕХТИН

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашноот мека пшеница	5.000 гр.
290801	Сусамово брашно	250гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА олио	1.500 гр.
450102	Зехтин екстра вирджин	200гр.
	Бяло вино	1.700 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore DRAGSBAEK	300 гр.
	захар	200 гр.
182603	Набухвател бейкин паундер.BAKELS	100 гр.
	Сол	30гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме маргарина, захарта, олиото и бялото вино докато се хомогенизират добре като крем. (По-добре, маргаринът да е леко разтопен, за да се хомогенизира по лесно.)
- Добавяме брашното и **набухвателя бейкин паундер. Месим докато да се оформи хомогенизирано тесто.**
- Нарязваме на парчета по желание (обикновено 50гр)
- Потопяме тестото във вода и после в смес от сусам и слънчогледови семки. (200гр. сусам -100гр. слънчогледови семки.)
- Печене : Температура: 200° С  
Време : ± 20 минути



[https://youtu.be/D\\_vri2EYudM](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

### **СУСАМЕНИ ГРИЗИНИ С ЗЕХТИН**

Натурално сусамено брашно (смяно обезмаслен сусам), с пшенично брашно се хомогенизира добре с крем от бяло сухо вино, бренди и растителни натурални мазнини от рапица и слънцоглед

За поръсване препоръчваме сусам.

**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.

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%
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлябарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хляботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
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.	<b>Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и кравите. Лек и вкусен!</b>
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			<b>НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното</b>	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлябарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чаабати, гризини, хляботворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % , без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат



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





**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 180108

**МАРГАРИН ПОР 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 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. 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 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 POWDER**

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. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

**Приложение:**

**BAKING POWDER 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





## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 290801**

### СУСАМЕНО БРАШНО SESAME FLOUR

СУСАМЕНО БРАШНО (СЪС ПРИСЪСТВИЕ НА СУСАМЕНО ОЛИО 18-22% ).  
ПОДХОДЯЩА ДОБАВКА ЗА ВСЕКИ ХЛЯБ  
ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ ИЛИ ХЛЕБОТВОРЕНИЕ (максимум до 9% върху брашното).



**Състав: 100% сусамено брашно.**

**описание:**

Сусаменото брашно е продукт, който произлиза от натуралната обработка на 100% почистен сусам, като се отстрани най-голямата част от сусаменото олио от сусам.

Сусаменото брашно съдържа протеини до 49% и 18-22% сусамено олио.

Препоръчва се като овкусител (до 9% върху брашното), а не като главна суровина

**Визия :**

Пудра брашно с цвят на слонова кост, с почти нулев глутен и характерен аромат на сусам.

**Приложение – предимства :**

- Натурално 100% сусамено брашно с високо качество и биологична стойност на протеини. (присъствие на протеини 49%).
- Подходящо като натурален подобрител на пшеничните брашна.  
Поради антиоксидантните свойства на сусаменото брашно крайните продукти (хлябове, хлебни изделия, хлеботорения) имат по-дълъг срок на годност.
- Присъствието на сусаменото брашно във всяко хлебно изделие освен че увеличава трайността на изделието, но и подобрява всичките органолипидни характеристики на изделието.
- Предлага се добавка от сусамено брашно във всяка ваша рецепта до 5% върху брашното в зависимост от изделието. (максимум позволено количество до 9% върху брашното. ЗАБЕЛЕЖКА: над 9% изделието получава леко горчив вкус.)
- Сусаменото брашно, съдържа 18-22% сусамено олио (останалото се отделя). Присъствието на сусамено брашно във всяко хлебно изделие осигурява изключителен вкус и аромат във вътрешността на изделието и превъзходни аромати на кората и повърхността на изделията в което се използва.
- Идеален продукт за овкусяване на тялото на изделието и декорация върху тях.

**Органолипидни характеристики :**

Цвят : слонова кост

Миризма : леко на изпечен сусам

Вкус : леко на изпечен сусам

Консистенция : пудра – брашно.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	635KCAL (2540KJ)

МАЗНИНИ	11,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,6гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	4,1гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	3,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	6,5гр.
ПРОТЕИНИ	17,2гр.
СОЛ	0,02гр.
ФИБРИ	8,0гр.
ВОДА	4,5гр.
НАТРИЙ	8мг.

**Микробиологичните показатели :**

ОМХ (cfu/g):	< 3x10 <sup>4</sup>
Enterobacteriaceae (cfu/g):	< 5x10 <sup>2</sup>
cfu/g:	< 2x10 <sup>3</sup>
дрозди (cfu/g):	< 2x10 <sup>3</sup>
Салмонела (spp/25g):	няма

**Начин на употреба :****Готов продукт за употреба.**

Към вашата рецепта за хляб или хлебно изделие добавяте към брашното максимум до 9% и месите по вашата технология.

**Примерна рецепта за хляб :****Сусамен традиционен бял хляб**

290801	Брашно	9.650 гр.
	Сусамено брашно	350гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	200 - 300 гр.
210110	Подобрител Топ бейк – УНИФЕРМ	50 гр.
210204	Натурална суха квас Джерме – зародиш - БУКЕР	150 гр.
	Вода	5.500 – 5.800 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме в тестомесачка за 6 минути на бавна скорост и за 4 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : ± 24 - 26° C
- Междинна ферментация на тестото : ± 20 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 450 – 600 гр. в зависимост от размера на формата.
- Пръскаме малко вода и поръсваме със сусам или за по-добри резултати поставяме хляба обратно върху сусам
- Щоф : Температура: 33 - 35° C Влага(r.h) : 70 – 80% Време: 50 – 60 минути / камера за втасване /
- Печене: Температура : ± 220° C Време : 35 – 45 минути (в зависимост от теглото)

Опаковка :10кг. , 25кг.

Произведено във Гърция. ХАИТОГЛУ.

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

Срок на годност: виж опаковката

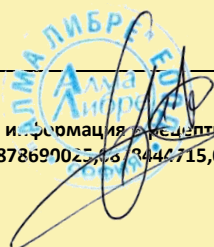
Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 087869025, 087844715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.







## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

### БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

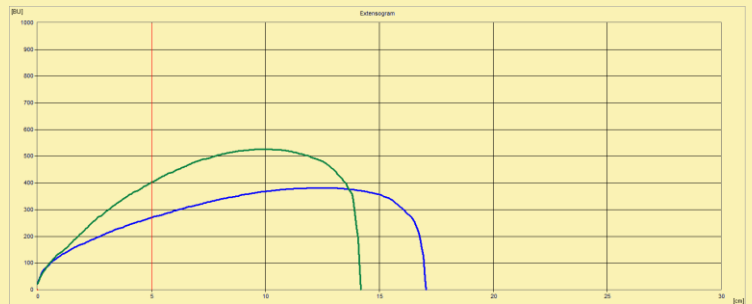
минимум 280

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)  
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



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.

---