

ДЪРПАНИ КОРИ:

Тестени кори за баница, ръчно оформени по много стара традиционна балканска технология произлизаща от славянските и византийските кулинарни домашни рецепти. За дърпаните кори, рецепта, суровини и технология вървят заедно.

Много СИЛНО ПЪЛНО-ПРОТЕИНОВО БРАШНО се меси бавно за около 20-25мин, с хладна вода в която предварително сме разтопили малко сол и по желание малко оцет и захар. В началото на месене се добавя много малко мазнина за да се получи по голяма еластичност и по богат вкус в „дърпаните кори“ с които ще сглобим баници. След почивка за 20-30мин. на цялото тесто покрито с фолио, оформяме малки топки (или малки пити-фоленки) намазани с мазнина и оставяме да починат (задължително покрити с фолио) за още 20-30мин. С точилка отваряме лист и след това по технология на дърпане и от страни с помощта на въздух след леко вдигане се оформя еластична много тънка тестена мембрана еднаква на дебелина.

Тайна 1 - подходящи брашна: АЛМА ЛИБРЕ предлага брашната ИНТОКРЕМ (код 220134), СУПЕР СИЛНО (код 330101) и ЕЛЕФАНТ (код 330118) или подходяща комбинация с тях или с други брашна (в зависимост от целите на всеки производител),

Тайна 2 - подходящи мазнини: АЛМА ЛИБРЕ предлага МАСЛО ФЕРМЕНТЕ 99,8% (код 184005), СУПЕРФАТ (код 180201) или ШОРТФАТ (КОД180207) 100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ,

Тайна 3 – със студена течност : разтваряме солта в хладна вода (или много студена през лятото) и сипваме малко по малко към брашното и мазнината като месим в тестомесачката

Тайна 4 – специално месене: На бавна скорост, месим за 20мин. (температура на тестото 24-25Ос)

Тайна 5 – първа почивка на тестото: Опаковаме тестото в стреч фолио и оставяме да почине на стайна температура 18-22Ос за 20мин.

Тайна 6 – втора почивка на тестото: оформяме малко топки (или фоленки) намазваме с разтопена растителна мазнина ШОРТФАТ или СЪПЕРФАТ (с 15% МАСЛО ФЕРМЕНТЕ, за богат аромат и вкус), покриваме с фолио и оставяме да починат намазаните тестени изделия за още 20мин. на стайна температура 18-22Ос.

Тайна 7 – отваряне на „дърпан“ лист-кора: ръчно и без никаква машина помощ, върху леко намазана гладка повърхност или върху повърхност покрит с памучна покривка (плат чул) с помощта на същите мазнини (ШОРТФАТ-ФЕРМЕНТЕ) и леко намазани ръце, отваряме тестена еластична мембрана с ДЪРПАНЕ и едновременно ЛЕКО ВДИГАНЕ така че въздухът естествено да помага за правилното еднакво разпределяне на тестената маза в тялото на оформената тестена мембрана. След оформяне на тестената тънка мембрана, ДЪРПАНА КОРА, начинът на сгъване и рецептите за пълнежи е втората голяма глава за довършване на традиционни БЪЛГАРСКИ БАНИЦИ с ДЪРПАНИ КОРИ.

С комбинацията на брашната мазнините и технологията се гони развитие на ЕЛАСТИЧНОСТ (Extensibility) и РАЗТЕГЛИМОСТ на брашното (Maximum RBU) и по малко на УСТОЙЧИВОСТ (Resistance) тъй като няма да имаме машинен натиск и ползване на ламинатор.

В Гърция, рецептата-технология за ДЪРПАНА КОРА се нарича „ФИЛО АЕРОС“ или „ТРАВИХТО ФИЛО“ в Турция „rogasa“ а в много западни страни тази разновидност кори за баница може да се намери под общото заглавие „phyllo“.



ВНИМАНИЕ: В рецептата за ДЪРПАНИ КОРИ не присъства мая, понякога присъства малко захар и малко оцет и задължително трябва да се спазват седемте описаните по горе „тайни“ за да наречем съответните кори „ДЪРПАНИ“.

Баница може да се правят и с много други видове теста за баница:

При СЕЛСКИ КОРИ, задължително присъства брашно ЛИМНОС от твърда пшеница, повече мазнини в рецептата, машино (или ръчно) РАЗТОЧВАНЕ на лист около 1мм.

При КЪПАНИ КОРИ, задължително присъстват яйца и понякога мляко в рецептата

При ПАРЕНО ТЕСТО, задължително присъстват яйца и друга технология за оформяне на тестена структура за баница

При БУТЕР ТЕСТО, маслото се ламинира със съответни сгъвания, за да се получат последователни пластове тесто-масло.

ОРИГИНАЛНА ГРЪЦКА БУГАЦА

Основани върху стари отмански рецници, се предполага че думите боџаџа, погача, или бугаца произлиза от латинската дума "fossacia" която изразява „печени тестени маяни изделия“. Разнообразието и развитието на печарско/хлебарските култури, през последните 1000 години, развиха разновидности обикновено свързани с месните традиции и етническите ритуали.

Днес, италианска „ФОКАЧА“ представлява традиционно маяно изделие с зехтин и жълто брашно от твърда пшеница , а различните добавки или овкусители (бекон, сирене, розмарин, риган, домати и др) превърнаха ФОКАЧАТА в национален snack и паралелно продуктът се свързи с традиционни и ритуални празници.

Днес, „Turkish 'Роџаџа', представлява хлебно маяно изделие обикновено в малка форма и представлява всекидневния



основен снак или закуска на всеки турчин.

Почти винаги „Turkish 'Roğaça' се среща с пълнеж от сирене а вече и с много други пълнежи.

Днес, в България, „ПОГАЧА“ представлява хлябно маяно изделие, основаона стара отмарска рецепта. Продуктът се свързва с традиционни и ритуални български празници.



Основани на тази терминология и изделия, някога майстор решава да превърне тестото в тинък лист /кора и да включи сладък или солен пълнеж в него. Географ-историкът, Евлия Целемби описва фурните в Истанбул през 16 и 17 век които произвеждат „богатса куру“ кигмали (с кайма), пейнирли (със сирена), „санте богаца“ (поръсана с пудра захар) и др.

В Истанбул, се разви особено баничарство и сладкарство за сиропирани още от 12век.

Историята на рогаца, в солен или сладък ваниант, започва преди 1453г. сл.н.е. във Византия.

Майсторите в Истанбул са дали името рогаца, на солени или сладки пълнежи завити плитно в тестен непромокаеми гъвкави тестен листта.

Известно е че в Истанбул живяло голямо гръцко население още от византиското време.

Това население се задължи да се премести в Гърция през 1922г. пренасяйки и всичките кулинарни навици, сладкарската и готварската култура.

Разновидностите на богаца, които срещаме сега по гръцките закусвални в Атина, в Серес в Солун или в Комотини са основани на истанбулски традиционни кулинарни рецепти развити след 15век в региона.

		
ГРЪЦКА БУГАЦА С МЛЕЧЕН КРЕМ*	ГРЪЦКА БУГАЦА С КРЕМ СИРЕНЕ	ГРЪЦКА БУГАЦА С КАЙМА**

*Забелязваме че друга е рецептата за млечната баница/галактобуреко което е сиропиран сладкиш.

**Много други разновидности , с пиле, кашкавал, пуика, зеленчуци и други се явяват непрекъснато.

Ние в АЛМА ЛИБРЕ, с уважение към традицията и оригиналните технологии, представяме автентични съвременни рецепти на ГРЪЦКА БУГАЦА солени и сладки варианти.

ТРАДИЦИОННА ГРЪЦКА БАНИЦА "БУГАЦА" С РЪЧНИ КОРИ "на въздух" ПЪЛНЕЖИ: С КРЕМ, СЪС СУРЕНЕ, С КАЙМА

ТЕСТО

330134	брашно БУГАЦА ИНТОКРЕМ	1000гр.
184015	Масло ВАУРАЛИЯ 82%	80гр. /стайна температура/
	Бял оцет	5гр.
	Сол	20гр.
	Вода студена	550-570гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Пускаме всичките продукти заедно в тестомесачка кука разбъркваме за 10мин. на средна скорост докато се изместят много добре.

Поставяме тестото в легени намазани с олио, покриваме с мембрана и оставяме да почине за 20мин.

Поръсваме брашно върху масата, разделяме тестото и оформяме топки.
Докато почива тестото, приготвяме крема.

ПЪЛНЕЖ КРЕМ

180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	960гр.	} (1)
184015	Масло ВАУРАЛИЯ 82%	100гр. /стайна температура/	
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99%	50гр. /стайна температура/	
330109	Фин Грис	150гр.	
	Захар	150гр.	
	Яйца /цели/	100гр.	
	Желтъци	50гр.	
182915	Делипейст ванилия	5гр.	
184015	Масло ВАУРАЛИЯ 82%	150гр. /разтопен/	(2)

Пудра захар ШУГАРТ /без примеси/ и канела за поръшка.

НАЧИН НА РАБОТА

1. В тенджера разтопяваме маслата (1)
и „пържим“ гриса за една минута.



2. Затопяме млякото.
Добавяме затопленото мляко към гриса.
Разбъркваме непрекъснато
и добавяме захарта.

3. Варим на бавен огън докато се сгъсти
и сваляме от огъня.



4. Изчакаме докато кремът изстине и добавяме
Хомогенизираните яйца и делипейст ванилия.
Покриваме с мембрана за да не се получи ципа.

Техниката на „отваряне на тестото във въздуха“ е познат от столетията и все още се ползва в много източни страни. Традиционните тестени листа за БУГАЦА се отварят по същия начин.

В чиста инксова маса, разстигаме малко тестото с точилката и после „хвърляме“ тестото във въздуха за да се отвори в тънък лист.



Благодарение на брашното ИНТОКРЕМ БУГАЦА тестото е много гъвкаво и можете да разтегнете тестото на лист върху цялата маса.



Намазваме много малко по места с разтопено масло и сгъваме тестото/лист един път и разтягаме с ръцете тестото, такаче да савпаднат четирите ъгъла.

По желание намазваме от ново с масло по места и с остър нос нарязваме по средата.

По средата на първата част теста/листа поставяме крем, количество по желание.



Затваряме крема вътре в тестата/листа, като сгъваме един по един ъгълите покривайки крема. Обръщаме „бугачата“ такаче сгъвките да са от долу и поставяме цялата „бугаца“ върху втората част от тестата/листа.



Затваряме „бугачата“ по същия начин.

И поставяме на обратно, със сгъвките на долу, върху тава намазана с валко масло.

Печем на силна фурна 200oC за около 25-30мин.

Вижте филмите :

<https://www.youtube.com/watch?v=I8Ira1afcjA>
<https://www.youtube.com/watch?v=7BkPMPWv98Q>

„Бугацата“ се поставя в топла витрина върху топлата повърхност.

При сервирането или продаване за вкъщи, се режи пред клиента и по желание на клиента се поръсва с пудра захар и канела. https://www.youtube.com/watch?v=fBb_PyY3Vo0



ХАРАКТЕРИСТИКА НА БИТЕР ШОКОЛАДОВА ТОРТА „ИНКАС - INKAS“ / серия DELUXLINE

Ръчно много тънко тесто с изключителна еластичност благодарение на пълно развитите висококачествените глутени на специалното пшенично брашно БУГАЦА ИНТОКРЕМ. Двоено затворения плик на тънкото тесто може да включва вътре специален млечен крем или сирене с бешамел или кайма.

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



„Солунската баница“ известна като „БУГАЦА“ (нищо общо с българската „погача“) се произвежда от ръчни „въздушни“ кори приготвени от специални високопротеинови брашна и специални мазнини по специфичен начин на съгване. Качеството и вида на пълнежите са рецепти от специални суровини.

Сведения за историята на „солунската БУГАЦА“ намираме в Мала Азия, Кападокия още от шест века на зад. Тогава тя е била рецепта за оформяне на тънки ръчни кори (без пълнеж) известна като „баницата на бедните.“ Рецептата се разпространи до Измир през 17век а в богатото средиземноморското пристанище имало финансовите условия за включване на различни видове пълнежи докато най известните са били : „млечния крем бугаца“, „крем сирене бугаца“ и „бугаца кайма.“ Баницата се сервира и се консумира топла нарязана на малки парчета със специален елипсовиден нож така че да не се развали структурата на корите. Нарязването на бугацата става много бързо и атрактивно пред клиента и представлява ритуал и специално внимание лично към всеки конкретен потребител. Продава се топла на грамаж (порция 150-180гр.) като се съхранява в топла витрина. На „солунската ръчна баница – млечен крем бугаца“ след нарязване поръсваме с пудра захар (която леко се карамелизира)

Солунска ръчна баница „БУГАЦА КРЕМ“



084887, 0878257904
1,08783331149



Солунска ръчна млечна крем баница



Солунска ръчна сирене баница ФЕТА



Солунска ръчна баница с месо



Специални ножове
за рязане на
солунска баница :



Начин на приготвяне :

Всяка баница е ръчно оформена и е около 1кг. опаковани в кашон 10кг.

Затопляте фурната (конвектомат или подова пещ) на 180С° ПРЕДВАРИТЕЛНО.

Изваждате от фризера и поставяте да се пече на 180С° за около 25-30 мин.

По средата на печенето обръщате баницата!

След печеното изваждате от печката и оставяте за около 10мин. на стайна температура в работилницата.

Поставяте в топла витрина, режете и сервирате пред клиента.



