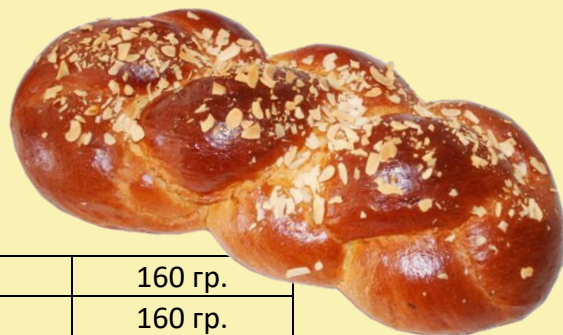


Козунак – Нона Рачеле



Предфермент:

330102	Фарина Зеро	160 гр.
	Вода	160 гр.
	Мая	100 гр.

Забъркват се всички суровини заедно за около 2-3 мин на бавна скорост и се оставят на стайна температура за 45-60 мин.

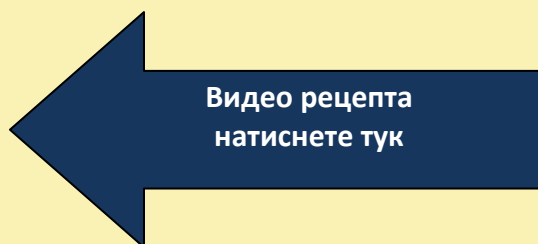
Главно тесто

330118	Супер Елефан- силно брашно с 54% глютен	500 гр.
	Предфермент	420 гр.
330102	Фарина зеро- финно брашно	340 гр.
	Захар	300гр.
184005	Ферменте- масло	160 гр.
	Яйца	160 гр.
	Вода	100 гр.
	Сухо мляко	45 гр.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ	30 гр.
	Сол	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

- Замесваме всички продукти заедно за 8мин. на бавна и 10мин на бърза скорост.
- Температура на тестото 30°C.
- Почивка на тестото 1час.
- Делим парчета на желаниа от нас грамаж, оформяме фитили и оплитаме козунак.
- Втасване: тем: 36°C влага: 65% време: от 1-2,5 часа в зависимост от грамажа.
- Намазваме с яйце и поръсваме с филиран бадем.
- Печене: тем: 165°C време: от 45мин до 2часа в зависимост от грамажа.

<https://youtu.be/ScMjSMBC36A>



ХАРАКТЕРИСТИКА ЗА ТРАДИЦИОНЕН КОЗУНАК – НОНА РАЧЕЛЕ

Традиционен пухкав Български КОЗУНАК, приготвен от първични суровини, висококачествени протеинови брашна и 100% краве масло ФЕРМЕНТЕ. Много стабилно и здраво тесто, пече се без форма. Получава така характерната структура на конци и много силно изразени бузи. Благодарение на Нона Рачеле получаваме много по богат вкус и аромат на печени, яйца, захар, брашно и масло.

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
технологите 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.

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен 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 ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глютен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползват малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE			НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.

НОВО

192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE	Цена на едро без ДДС
--------	--	-------------------------

НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.

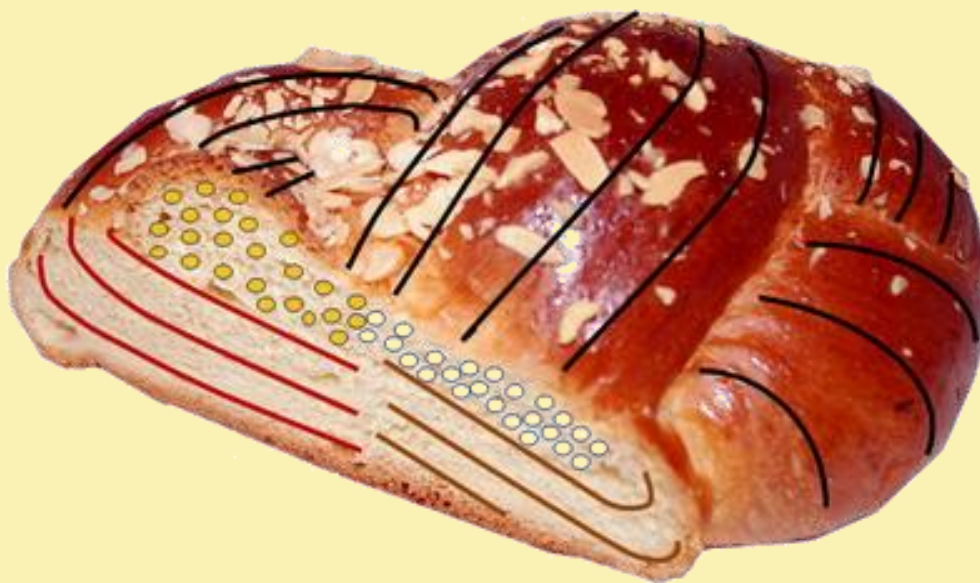
Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.



**С ПРЕДЛОЖЕНИТЕ СУРОВИНИ И ТЕХНОЛОГИЯ
ЗА МЕСЕНЕ И ПЛЕТЕНЕ НА КОЗУНАЦИ
СЕ ПОЛУЧАВАТ
ХАРКТЕРНИТЕ „КОНЦИ“
ЗА СТРУКТУРАТА НА КОЗУНАКА**





СПЕЦИФИКАЦИЯ

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

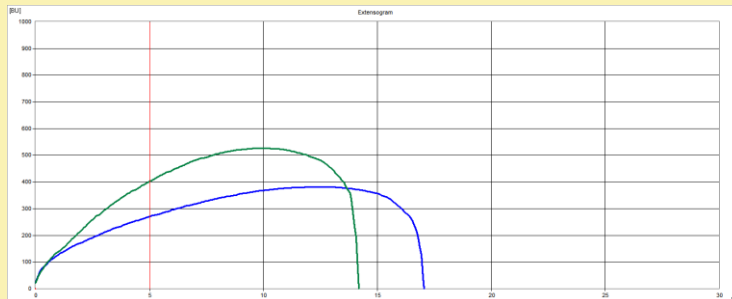
falling number (здравина на зърната)

абсорбация на вода - water absorption: 60%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169



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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330118

БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за козунаци

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

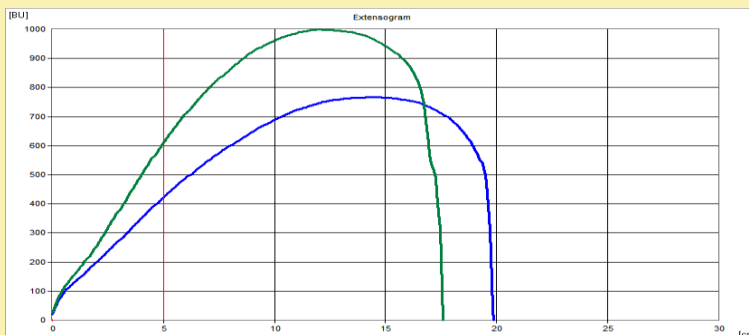
Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада,
с високо протеиново съдържание и повече глутен. Голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване.
Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50%
ПЕПЕЛ 0,55%
зърната) минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%
falling number (здравина на
абсорбация на вода - waterabsorption: 65%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 195-223
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 423-610
Extensibility [mm] (еластичност) : 199-176
Maximum [BU] (разтегляне): 766-999
Ratio Number : 2,1-3,5

Опаковка : чувал 25кг.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1473KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	22 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 184005

ФЕРМЕНТЕ френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%, ванилин.**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	99,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	следи
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци, сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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: 192952

ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ**DELIPASTE NONA RACHELE**

ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА

СЪСТАВ: гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин
 Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

Опаковка : 8бр. X 1,5 кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

Производител : ФАБРИ - Италия**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999**Приложение:**

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно при стайна температура.**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

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, и 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. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. 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.**

