

**ENERGY BREAD – ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ**

210335	ДИНГЕЛ КОМПЛИТ	1000гр.
330120	"АФРИКАНА"-тъмно пълнозърнесто	1000гр.
	МЕД	100гр.
	Мая	60гр.
	Зехтин	50гр.
	Сол	20гр.
210334	ТЕЧЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ	20гр.
	канела	20гр.
	Вода 28оС	1200гр.

**За пълнеж**

380259	Слънчогледови ядки	300гр.
184305	крамбериз - диви червени боровинки	300гр.
	Стафиди	400гр.
181401	Шоколадови капки	300гр.
30110	Бадем бланширан филиран суров	300гр.
	Парчета бадеми или орехи	300гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно освен пълнежа в тестомесачка за 10мин.на първа скорост и за две минути на втора скорост .
- Добавяме пълнежа на бавна скорост.
- Почивка на тестото около 15 минути
- Нарязваме тестото на парчета 120-130гр. или размер по желание и оформяме схемата която желаем.
- Поставяме за малко във вода и поставяме върху сусам и слънчоглед и снежинки. Поставяме в тава, близо един до друг.
- Щоф : Температура: 35° С Влага(r.h) : 70% Време: 30 минути
- Печене с пара: Температура в начало 220° С за около 30мин.

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА  
ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ**

Представяме Ви един специален и здравословен „Енерджи Бред”. Характеризира се с дебела и хрупкава кора, плътна и влажна средина. С много интересен и богат вкус благодарение на пълнежа. Идеален хляб-снък с високи енергийни стойности, с натурални продукти, над 15% фибри и много нисък гликемичен индекс. (За спортисти, диабетици, и хора спазващи диета)

**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.

210335	ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ 25кг. „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%		<p>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него.</p> <p>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена:</p> <p>„фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.</p>	Състав: Едро натрошени зърна ДИНКЕЛ, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънчоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.		<p>Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%</p>	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)		<p>На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното</p> <p>Маята ще се нахрани по-добре и ще получите:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-По-хрупкава и по-добра кора</li> <li>-По-привлекателен златен цвят</li> <li>-По-приятни природни аромати</li> </ul>	<b>НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ,</b> създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.
380259	Слънчогледови ядки за декорация			Готови за всяка употреба. Отлична декорация
184305	диви червени кранбериз (крана-канадски боровинки)		<p>КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м.</p> <p>Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ.</p>	Причини за високото качество : -Специален див сорт, КАНАДИАН -Цели и калибрирани. -Брани по технология на наводнението. -Природно изсушени, без насилие. -Запазват целия си природен вкус. -запазват целия си природен аромат.
90220 90209	Бадем бланширан филиран суров Опаковка 750гр. Опаковка 10кг.		Хрупкав пълномаслен филиран суров бадем за всяка употреба	-Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни -филирани по 0,7мм. -100% почистени
181401 181403	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ  7500бр. 44% какао 25% какаово масло, бкг. 12000бр. 44% какао 25% какаово масло, бкг.		Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за красани, козунаци и др.	С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на красани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.

**Код: 210333****„ДИНКЕЛ : ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ - DINDEL****Спецификация**

**Състав:** Едро натрушени зърна **ДИНКЕЛ**, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънцоглед, суха закваска от **ДИНКЕЛ**, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	365KCAL (1529KJ)
МАЗНИНИ	7,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	5,4гр.
ПРОТЕИНИ	14,1гр.
НАТРИЙ	0,93гр.
ФИБРИ	11,6гр.

**РЕЦЕПТА**

<b>210333</b>	<b>ДИНГЕЛ КОМПЛИТ</b>	<b>10000гр</b>
	Прясна мая	180гр.
	Вода	7000гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 15 минути.
  - Температура на тестото : 27°C
  - Почивка на тестото около 25 минути
  - Нарязваме тестото на парчета 850-1000гр. или размер по желание и оформяме схемата която желаем. поръсват със слънцогледови ядки –или снежини- и поставяте в форми за хляб тостер 500гр.
  - Щоф : Температура: 30° С Влага(r.h) : 75-80% Време: 40-45 минути
  - Печене с пара: Температура в начало 250° С и после на 190°С,-или 220 - 230°С.
- време : около 70 минути.

**ЗАБЕЛЕЖКА :** отваряме таперите от 2та до 10та минута.

После продължаваме печенето.

Сертификати :



Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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: 330120**

**БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто**

Състав: **пълнозърнести пшенично брашно, глутен**, естери, аскорбинова киселина , амиласа, енземи.

**Приложение:**

**Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богата на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.**

**ВЛАГА 14,00%**

**ПЕПЕЛ 2,50%**

Опаковка : чувал 25кг.

**ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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

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