



СЕЛСКИ МАЛЦОВ ХЛЯБ

РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	10000 гр.
	Вода (студена)	6900 гр.
210203	ЕКСТРАКТ 350 – ръжена натурална закваска	200 гр.
	сол	200 гр.
	мая	200 гр.
210304	ТЕЧЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ	150 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 5 минути на бавна скорост и около 4-6 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
 - Нарязваме на парчета около 1000 гр. или над 1000гр. и оформяме.
 - Втасване : Температура: $35-38^{\circ}\text{C}$ Влага(r.h) : 70-80 % време : максимум 45-60 минути
 - Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}\text{C}$ с пара за около 30-35 минути.
- После сваляме на 210°C за още 35 минути (в зависимост от теглото).



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

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА СЕЛСКИ МАЛЦОВ ХЛЯБ

Представяме Ви една комбинация от 100% твърда пшеница с ръжена закваска и натурален ечемичен малц. Този „Селски Малцов хляб“ се характеризира с пълтна мека средина, много хрупкава и здрава кора с лек червеникаво- златист нюанс. Цвета и кората на хляба се получават благодарение включения малц в рецептата.

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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.</p> <p>ВЛАГА 14,00%</p> <p>ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%</p> <p>ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>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.</p>
210211	ЕКСТРАКТ 350 натурална суха квас от ръж чувал 10кг.			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ръжени и всички видове хляб 3.Селски агресивен ръжени аромати и вкусове 4.Малка доза 0,5 – 4% (ТТА – киселинност 200) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество 	<p>При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус,стабилна структура и по-дълъг срок.</p>
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг.			<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"> -По-хрупкава и по-добра кора -По-привлекателен златен цвят -По-приятни природни аромати 	<p>НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.</p>



Alma Libre

За повече информация и рецепти: Технологи: тел.0878984887, 0878257904
 търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

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%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

ПЕПЕЛ 0,90%

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. 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



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210211
ЕКСТРАКТ 350
 EXTRACT 350

Дехидрирано , идеален за
 Състав: Ръжено

Натуралена суха квас от ръж

хлебните изделия.
 брашно, натурално култивирана квас.

Приложение: Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на ръжен хляб.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	351,1KCAL (1471KJ)
МАЗНИНИ	3,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,5гр.
Мононенаситени	0,5гр.
полиненаситени	2,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	32,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,9гр.
ПРОТЕИНИ	15,4гр.
СОЛ	0,0гр.
ФИБРИ	41,1гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Екстракт 350 (натурална ръжена квас сушена на прах), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.

При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете ЕКСТРАКТ 350, от 0,5% до 4% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас ЕКСТРАКТ 350 на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. ЕКСТРАКТ 350 добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

СЪВЕТ: *направете вашия хляб*

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР ДЖЕРЕ – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Разбъркайте добре преди употреба.

Опаковка : Чувал 25кг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - ВOKER.

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



**Alma
 Libre**

За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
 търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210334-210338

МАЛЦ

Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.

Приложение: Идеален, за оцветяване и обогатяване с малцов аромат и вкус различни хлебни изделия. Прибавя се в малки дози.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр. :
ЕНЕРГИЙНОСТ	297 KCAL (1.264 KJ)
МАЗНИНИ	<0,3 g
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 g
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70 g
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40 g
ФИБРИ	<1,0 g
ПРОТЕИНИ	4,4 g
НАТРИЙ	0,09 g

Опаковка : 25кг.

Произведено във ЕО/ДАНИЯ. HARBOE.

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. **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) Съвремените 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.**