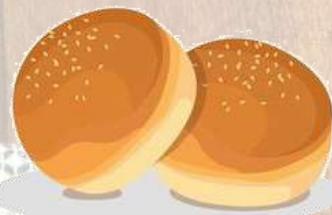




Brioche



БРИОШ е маяно много фино тесто с много яйца и масло и с примирена сладост, подходящо изделие за да включи солени или сладки пълнежи, даже да се използва и като луксозен, специален хляб.

Историята на БРИОШ се губи зад 15 век в френския регион Норманди. Структура на оригиналния БРИОШ се определя от специалните фини брашна от които се произвежда и от ароматното краве масло от френския регион Норманди.

БРИОШ вече е наложен във всички сладкарници и сладкопекарни в Европа в десетки видове сладки и солени приложения.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява разновидности от БРИОШ брашна със специална кокометрия и стабилност, с нюанси на БРИОШ структура с цел да задоволят и покрият всичките съвременни нужди на сладкари и хлебари.
АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и технологии за всичките разновидности БРИОШ:



Код 180727

БРИОШ АВСТРИЯ 100%



Brioche bread loaf (Nanterre) - Хляб БРИОШ за закуска и основно хранене



Код 270103

БРИОШ КОМПЛИТ 50%



Brioche hamburger buns - хлябчета бургери/банс за солени и сладки пълнежи



Код 180738

БРИОШ 25%



Brioche à tête (parisienne) - традиционен френски БРИОШ



Код 180742

БРИОШ СОНЕВЕЛД 20%



Brioche Feuilletée – Многолистен БРИОШ и ДАТСКИ БРИОШ

За рецепти и приложения, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

СПЕСИФИКАЦИИ ЗА СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БРИОШ

Код 180727 БРИОШ АВСТРИЯ 100%

Състав: Пшенично брашно, захар, растителни палмови мазнини, емулгатори: E471, E472e, подобрител E300, подправки.

рецепти:	Основна	Следка	Меки	Екстра
180727 Бриош АВСТРИЯ	1000гр.	1000гр.	1000гр.	1000гр.
Яйца				100гр.
Вода	400гр.	400гр.	380гр.	300гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ		20гр.	20гр.	140гр.
210130 Мая	50гр.	50гр.	50гр.	80гр.
Захар		20гр.	20гр.	100гр.

Разбъркват се в миксера всички продукти заедно за 3 + 5 мин. на първа и за 4-5 мин. на втора скорост. Температура на тестото + - 26°
Почивка на тестото: 5-10 минути. (в зависимост от размера).
Оформяне и след това втасване 30-32°C – влага 70-80% за 30-35мин.
Печене: 180-210°C за 12-152мин.
Произведено във Австрия.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1592KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	7,2гр. 3,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	68гр. 11гр.
ПРОТЕИНИ	8,2гр.
СОЛ	1,2гр.
ФИБРИ	3,5гр.

Код 270103 БРИОШ КОМПЛИТ 50%

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глютен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Основна рецепта:

270103 Бриош 50%	1000гр.
330101 Силно брашно	1000гр.
Вода	800гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ	300гр.
210130 Мая	100гр.

Разбъркват се всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост.
Температура на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязват се на парчета и оформят се на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Код 180738 БРИОШ 25%

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глютен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими

Основна рецепта:

180738 Бриош 25% (код180738)	250гр.
330101 Силно брашно	675гр.
Вода	350гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ	150гр.
Яйца	100гр.
Захар	75гр.
210130 Мая	50гр.

Разбъркват се в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.
Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

Код 180742 БРИОШ МЕК 20%

Състав: захар 35%, пшенично фино сладкарско брашно 30%, сол 10%, рапични и палмови мазнини 7%, Лактоза 6%, емулгатори E471, E482e, E472e, 5%, млечен протеин 5%, аромати (ванилия и масло) по малко от 1%, добавки E300, E920 по малко от 1%, оцветители по малко от 1% Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

Основна рецепта:

330101 Силно брашно	1000гр.
180742 Бриош 20%	200гр.
Вода	450гр.
Яйца	80гр.
210130 Мая	50гр.
Захар	50гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ	200гр.

Разбъркват се в миксера всички продукти заедно за 3 мин. (скорост1)

И за 6-8мин. на скорост 2. Температура на тестото + - 27°

Почивка на тестото: 30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C за 8-10мин.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	360KCAL (1517KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,9гр. 3,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,3гр. 19,0гр.
ПРОТЕИНИ	12,3гр.
СОЛ	4,12гр.
ФИБРИ	2,4гр.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180727

ПЛАНГ – тесто бриоз 100%

George Plange



СМЕС ЗА ТЕСТО БРИОЗ.

Състав: Пшенично брашно, захар, растителни палмови мазнини, емулгатори: E471, E472e, подобрител E300, подправки.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	370КСАL (1500КJ)
МАЗНИНИ	6,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	68гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	7,3гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,5гр.
ФИБРИ	3,5гр.

Приложение:

Леко сладко тесто за бриоз, кеиове, немски плетеници и др.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Кейк
ПЛАНГ – тесто бриоз	1000гр.
яйца	100гр.
мая	70гр.
вода	450гр

Температура на тестото + - 26° С

Разбърквате в миксера всички продукти заедно на втора скорост за 2 + 8 минути.

Почивка на тестото : 15 минути. (в зависимост от размера).

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. George Plange GmbH&Co.KG Hansastrade 6-8 Germany

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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: 270101

БРИОШ - BRIOSH 50%

Сладка смес за маяно тесто, бриош

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Рецепта
КОМПЛЕТ БРИОШ	1000гр.
Силно брашно	1000гр.
Вода (около)	800гр.
Прясна мая	100гр.
Масло82% или мек маргарин супер рор	300гр

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

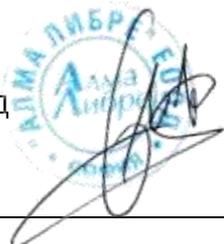
Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



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 180738

БРИОШ 25%

СМЕС ЗА ТЕСТО БРИОЗ.

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен **глутен**, гликозен сироп, захар, **пшенична натурална суха закваска**, аскорбинова киселина, ензими

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

Приложение:

Леко сладко тесто за бриоз, кеиове, немски плетеници и др.

Основна рецепта:

Бриош 10% (код180736)	300гр.
Силно брашно	1700гр.
Масло БАУРАЛИЯ	500гр.
Вода	450гр.
Яйца	300гр.
Мая	130гр.

Разбъркват в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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: 180742



БРИОШ 20% - BRIOSH 20%

Сладка смес за маяно тесто, бриош

Състав: захар 35%, пшенично фино сладкарско брашно 30%, сол 10%, рапични и палмови мазнини 7%, Лактоза 6%, емулгатори E471, E482e, E472e, 5%, млечен протеин 5%, аромати (ванилия и масло) по малко от 1%, добавки E300, E920 по малко от 1%, оцветители по малко от 1%
Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393,1KCAL (1655KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	12,4гр. 7,01гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ДИЗАХАРИД ПОЛИЗАХАРИД	64,4гр. 41,80гр. 21,97гр.
ПРОТЕИНИ	5,6гр.
СОЛ	11,50гр.
ФИБРИ	0,6гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба

Доза:10-20% върху брашното

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. СОНЕВЕЛД - СОНЕВЕЛД

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати



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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

