



## Бриош Берлини ГРАВИЕРА-ФЕТА

270101	Бриош –Brioche NEW- KOMPLET	1.000 гр.
330102	Фарина Зеро	1.000гр.
	Мая	100 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Вода	+/- 800 гр.

(за по добри резултати, препоръчваме СУПЕР СИЛНО БРАШНО код 330101)  
(вместо масло БАУРАЛИЯ може да се ползва маргарин СУПЕР РОР код 180108)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичко заедно за 3 минути на първа скорост и за 6-8 на втора. Температура на тестото :  $\pm 24-25^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото:  $\pm 30$  минути
  - Режим на парчета по желание (60 – 80 гр. ) оформим топки и поставим в тава.
  - камера за втасване (пруфер) :  $30-32^{\circ}\text{C}$  – влага 70-80% . за 60-75 минути.
  - Намазваме с яйце и оформяме на схема гнездо, поставяме пълнежа, поръсваме с малко Гравиера от остров Крит(код 480304) и печем.
  - Печене : ПОДОВА ПЕЩ за бриош 60- 80 гр.  $200^{\circ}\text{C}$  за около 10 – 12 минути .  
КОНВЕКТОМАТ за бриош 60- 80 гр.  $180^{\circ}\text{C}$  за около 10 – 12 минути .

### ПЪЛНЕЖ:

480304	Гравиера-	50гр.
480102	Манури-	50гр.
480208	Фета-	50гр.
183602	Бешамел-	50гр.
182104	Албумин-	10гр.
480119	Тирогалос-	200гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.



## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БРИОШ БЕРЛИНИ

Представяме Ви една апликация на класическия Френски Бриош, превърнат на „Бриош Берлини“. Много пухкавото, меко, неутрално бриош тесто в комбинация с висококачествени ситена, приготвени изцяло от пресни млека. За да се комбинира добре ефирната структура на бриоша със солен пълнеж, ни трябва и съответно ефирна структура на самия пълнеж. Поради тази причина сме използвали една кремава основа от Тирогалос, бешамел и албумин. За да придадем по индивидуален и агресивен вкус на вкусово по неутралното бриош тесто, сме използвали комбинация от Гравиера от остров крит, Манури и Фета сирена.

### 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.

270101	<b>БРИОШ КОМПЛИТ 50%</b> (съдържа яйца на прах) 10кг.		Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори, пшеничен глютен, брашно от пупина, гликозен сироп, пшенична закваска на прах, ензими,	Смес за маяно тесто БРИОШ, готова за употреба със или без пресни яйца. С краве масло.
330102	<b>ФАРИНА ЗЕРО</b> 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%	за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени Подходящо хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ</b> 82% опаковка по 1000гр.		82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
183602	<b>КРЕМ БЕШАМЕЛ</b>		<b>ЗА ГОТВАРСТВО</b> Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. БЕШАМЕЛЪТ е готов за използване като готварска заливка, може да поеме всеки вид сирена или друго и да се изпече като заливка или пълнеж	<b>ЗА СИТНИЧАРСТВО И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ</b> Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. За 1000гр. готов БЕШАМЕЛ, добавяме 1000гр. сирена, колбаси или друго, хомогенизираме добре и пълним баница хлеботорения, солени кейкове или друго. Печем по рецептата. Получаваме стабилен и кремобразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.
182104	<b>БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП</b> 100% сушени белтъци 2кг.		Белтъци от пресни яйца на прах Пастъоризирани за всяка сладкарска употреба.	Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези частици които задържат влагата, при БЛАНС ПУДРЕ се явяват следните качества : -винаги сух и хрупкав краен продукт. - винаги снежно бял цвят -режи се лесно -не се рони.
480201	<b>ГРЪЦКО СИРЕНЕ «ТИРОГАЛОС»</b> от овче мляко и овче сметана. Крем. за салати, идеална база за пълнежи на баница 23% масленост 70% влага / 18к.			Специална основа за пълнежи на баница с 23% мазнини и ОВЧЕ МЛЕЧНА СМЕТАНА. С бешамел на Комплит (код 183602) върху „ТИРОГАЛОС“ и 200-400гр. традиционни сирена или гравииери по избор основата/фонд „ТИРОГАЛОС“ се превръща в термоустойчив крем сирене за баница. Идеален продукт за салати и всеки вид употреба
480215	<b>ГРЪЦКО ОВЧЕ СИРЕНЕ ОРИГИНАЛНА „ФЕТА“</b> 43% масленост/ 56% влага опаковка 15к.			Солено сирене, богато на вкус и млечни аромати произведено по традиционен метод от 70% овче и 30% козе мляко. Идеално, сирене за баница салати, сандвичи и всеки вид употреба.
480304	<b>СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от КОЗА ПОРОДА КРИТ</b> 40% масленост/ 38% влажност опаковка 3к.			Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от КОЗА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баница, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и всеки вид хлеботорение Придавайки традиционен вкус, аромати и плътност. Подходящо за сладки и солени кейкове и тарти, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ

## СПЕСИФИКАЦИЯ

**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 хлеботворения, 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%**

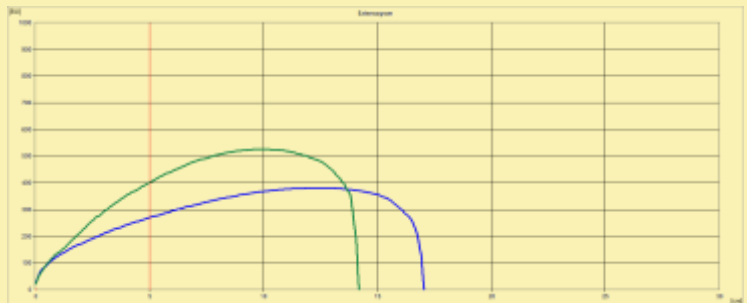
**минимум 280**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 46-35

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)  
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



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: 184002

Екстра драй масло 82% Бретански

**Пряно масло 82%**  
масленост. (от  
пряно мляко)

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

**Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг. е

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

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 GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 183601 , 183602

**КРЕМ БЕШАМЕЛ**

**ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.**

**БЕШАМЕЛ ЗА БАНИЦИ, ПИЦИ, ЗАЛИВКИ, ПЕИНИРЛИ, КИС ЛОРЕН И ДР..  
ИДЕАЛНА ЗА ПЕЧЕНЕ И ЗАМРАЗЯВАНЕ**

**Състав:** Модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, частично хидратирани растителни кокосови мазнини, сироп от глюкоза, сол, млечни протеини, съгъстител E401, стабилизатори : E450, E471, захар, подправки, оцветители E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	422KCAL (1767KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	22,2гр.
ПРОТЕИНИ	4,9гр.
СОЛ	4,43гр.
ФИБРИ	0,8гр.

**Приложение:** Смес за приготвянето на бешамел по студен метод – идеални за студени пълнки и в готварството. Запазват сиренето по време на печенето и придават отличен вид и вкус на крайния продукт.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

Бешамел	300гр.
ВОДА	1000гр

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместът стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда. (За 500гр. сирена – 100-120гр. крем БЕШАМЕЛ).

**Начин на употреба-примерна рецепта за „КИС ЛОРЕН“:**

**(Банички-солени хапки)**

Бешамел	200гр.
ВОДА	1000гр
яйца	6бр.
Млечна сметана 35%	300гр.
Сол, пипер.	

Разбърквате в миксер бешамел и вода и после добавете яйцата, млечната сметана солта и пипера (на трета скорост за 4-5 минути)

Опаковка :10кг. код 183601, 25кг. Код 183602

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.

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



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



### СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182101

Актигуайт

Actiwhite

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

СЪСТАВ: Белтици от **яйца**, захар, набухvatел E412, стабилизатори E466, регулатор на киселинността E330.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1600KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр. 39гр.
ПРОТЕИНИ	45гр.
СОЛ	1,0гр.
ФИБРИ	7,5гр.

Основна дозировка : 100-125гр. АКТИГУАЙТ върху 1лт. вода.

Информация : АКТИГУАЙТ се произвежда от пресни белтъци от яйца.

Предимства : Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези протеини които задържат влагата, при АКТИГУАЙТ се явяват следните качества :

- винаги сух и хрупкав краен продукт.
- винаги снежно бял цвят
- режи се лесно
- не се рони.

Опаковка : кашон 4кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

#### **Приложение:**

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 8 месеца от датата на производството)

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





