



ИНВЕРТОЗАХАР/ inversugar

Специална заводска обработка на захар,
(отделяне на глюкоза от фруктоза)
структура с вълшебни свойства

код 181809

Кристалната захар се произвежда от специални рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло и представлява обединение на глюкоза и фруктоза в кристална форма.



Инвертозахар се произвежда от специални рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение на глюкоза и фруктоза в течна форма.



При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му.
Също така, придава по-привлекателна визия за дълго време и свежест при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропираните сладки, осигурява изключителен вкус, и по-дълга трайност (с подходящото всеки път разреждане)

При дребните сладки, осигурява по-дълга трайност и по-здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

При сладоледа, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

За скреж, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).



ОПАКОВКА 10кг.
Състав: инвертозахар



За повече информация, рецепти и приложения
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com



ЦАРЕВИЧЕН БЕЙГЪЛ ПАНОМАЙЗ

330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1320гр.
	Вода (около)	+/- 1000гр.
210327	ПАНОМАЙЗ брашно	800гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖЪН ЗЕХТИН.	120гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	60гр.
	Прясна мая	50гр.



Комбинация от пшенични и царевични брашна, с цели бейби зърна царевича и слънчогледови ядки. Хрупкава кора дължаща се на специални царевични поръски или сусам. Една много подходяща структура за схема БАГЕЛ-сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 8 минути и на втора за още ± 2 минути докато се получи меко тесто. Температура на тестото: $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$ Междинна ферментация на тестото: 10 минути. Нарязваме тестото на парчета по 100гр. и оформяме схема багелс. Поръсваме отгоре с „декор за хляб КОМПЛИТ“ (слънчогледови и тиквени семена, снежинки от ръж, мак и др.) Поставяме в хладилник за 12, 18 часа. Втасване: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75% Време: 60 минути / камера за втасване /. Печене : Температура 200°C в началото и после на 170°C с пара. Време: 12 - 16 минути

За технология на полуизпечени или полуизпечени замразени, вижте съответния qr-code

ЦАРЕВИЧЕН ПИКАНТЕН БЕЙГЪЛ МАЙЗАНО

330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1320гр.
	Вода (около)	+/- 1000гр.
210353	Майзано брашно	880гр.
	Слънчогледово олио	120гр.
181806	Инвертозахар УНИГРАД	60гр.
	Прясна мая	50гр.



Много вкусен „Царевичен багел“, богат на вкусове и природни аромати, дължащи се на комбинацията от подправки в майзано спайс микс. Характеризира се с хрупкава кора и леко влажна средина, с лек пикантен привкус, дължащ се на поръската декор Ориентал. Една универсална питка за сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 4 минути и на втора за още ± 6 минути докато се получи меко тесто. Температура на тестото: $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$ Междинна ферментация на тестото: 10 минути. Нарязваме тестото на парчета по 100гр. и оформяме схема багелс. По желание поръсваме отгоре с 380271 Декор Ориентал. Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h): 75% Време: 60 минути / камера за втасване/ Печене : Температура 210°C в началото и после на 200°C с пара. Време: 12 - 16 минути

Предложение за сос-крем Дип:

180311 Крем Сирене „ЕЛЕВИР“ 100гр.

Хопла Дресинг 100гр.

184002 Масло 82% BEURALIA 50гр. сол 3гр. риган 3гр.

Разбиваме всички суровини в миксер до получаване на хомогенна смес.

Предложение за пълнеж: Пушено Филе 15гр. Кашкавал 15гр. Мариновани гъби 10гр. Салата Айзберг 10гр.