



ПИКАНТНИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ "МАЙЗАНО СПЕЙС" и БРАНДИ

РЕЦЕПТА:

330101	Супер силно брашно	1000гр.
210353	гранопан майзано	1000гр.
	Сухо бяло вино	600гр.
180203	Олио канола	500гр.
180108	маргарин СУПЕР РОР	200гр.
191246	Пудра захар	130гр.
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО	60гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	60гр.



НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме всичките течни съставки заедно с пудрата захар и маргарина докато станат крем.

После добавяме сухите съставки

и месим за 8-10мин. на бърза скорост. Режим по 15-20гр., оформяме гризини, пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОРМАИЗ.

Печене с пара: 200оС, 15-20мин.



Видео рецепта, 19,41мин.
натиснете тук



https://youtu.be/D_vri2EYudM

Забележка :

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

ВНИМАНИЕ:

След като оформите гризините поопъвате ги във вода за около 1 минута.
После ги поставяте в съд с семена или сусам или пармезана и т.н.
По този начин, семената се залепват здраво в повърхността на гризините.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

ПИКАНТНИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ "МАЙЗАНО СПЕЙС" и БРАНДИ

Фино царевично гранулирано брашно (МАЙЗАНО) с майзано спейс (къри, кориандър, куркума, горчица, сух грах, чили, тилчец-сминдух, кимион, джинджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно, лют червен пипер) заедно с пълно-протеиново пшенично брашно образуват здраво тесто с крем от течности образуван от растителни мазнини от рапица и сълънчоглед, бяло вино и екстракт от бренди. Поръзваме с царевично гранулирано брашно МАЙЗАНО

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други сировини 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 сировини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-сировини за тази рецепта.

Ползвайки други сировини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително сиена и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50%, ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунг бакерс КАНОЛА.			Придава пълтен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапинчото олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
180108	Роп индустрії мек маргарин 80%			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста flora, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мирис странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа: - Пирофосфат на натриева киселина Е450i, 40% - Сода бикарбонат Е500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат Е170, 10%
182303	Бренди 40° ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

114

МАЙЗАНО ГРАНОПАН - царевичното злато



22/2

МАЙЗАНО ГРАНОПАН 50%
С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете вски вид хлебно изделие или хлеботорвение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гривии, гравеи, баници, царевични снаксове! Гранулираните царевични частици в смес с слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО в много специалната подправка „майзано спейс“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс. Без „Е“, чист етикет.

от 100% натурални продукти (чист етикет)



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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210353

**ГРАНОПАН МАИЗАНО 50%****Черевично-пшеничен хляб**

Състав: брашно от **ПШЕНИЦА**, гранулирано царевично брашно, слънчогледови семена, рапично олио, морски сол, пшеничен глутен, смес от подправки „майзано спейсиз: (къри, кориандър, куркума, горчица, „гълъб грах“, чили, тилчец, кимион, джинджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно), лют червен пипер, пшенични ензими.

ОБЩО съдържа 32% царевични продукти.

Приложение:**Идеална смес за производството на царевични хлябове
гризини, хлеботорвения и всеки вид царевични изделия**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	423KCAL (1777KJ)
МАZNINI ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14,9гр. 1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57,8гр. 0,9гр.
ПРОТЕИНИ	11,8гр.
ФИБРИ	4,9гр.
сол	4,4 гр.



Опаковка : чувал 25kg.

Произведено във Германия от АГРАНО

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 сировини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).

Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем.

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

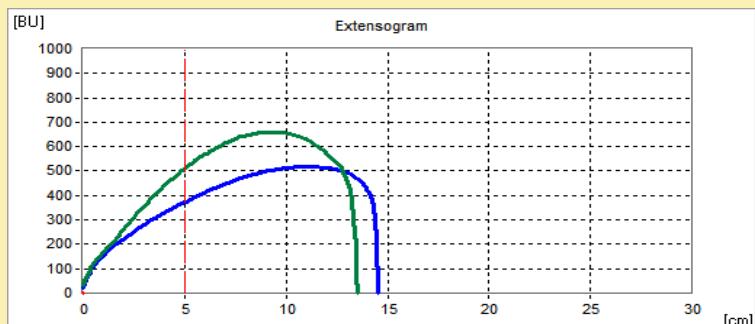
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



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. 93799999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕОО



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





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио**BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерунични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши.●

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	Огр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	Огр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	Огр.
ПРОТЕИНИ	Огр.
НАТРИЙ	Огр.
фибри	Огр.

Характеристики:**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не граняства.**Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (*Brassica napus*) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерунични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. e

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН POP ИНДУСТРИ ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471,E475,E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	80гр. 34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр. 0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.
CAMO ZA PROIZVODSTVO

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 o/C 15oC

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180603

НАБУХВАТЕЛ BAKING POWNDER

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина Е450i, 40%

- Сода бикарбонат Е500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат Е170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 93799999

Приложение:

**BAKING POWNDER е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз
странични действия Идеална структура на крайните продукти.**

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

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

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182303

ЕКСТРАКТ АЛКОХОЛ
БРАНДИ 40%vol.

BRANDY 40o

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 1506.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052kJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергени вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

CAMO ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

