

**След едно много успешно обучение по хлебарство  
11-13.9.17г. (№ 256) по тема :  
ТРАДИЦИОННИ И СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ  
С НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ БЮКЕР (11-13.9.17г.)  
хлебари от цялата страна дегустирахме повече от 20  
видове хлябове и представихме КАРТАТА БЮКЕР  
със сухи, течни и паста  
НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ БЮКЕР.  
РЕЗУЛТАТИТЕ ИЗЕНАДАХА ГОСТИТЕ.  
(следи картата на натуралните закваски БЮКЕР)**



**BÖCKER**  
The Sourdough Specialist

ΣΤΕΛΙΟΣ  
**ΚΑΝΑΚΗΣ**

*Ένα βήμα μπροστά!*

**Alma**  
**Libre**





**код 210211 ЕКСТРАКТ 350**  
**Натурална суха квас от ръж**  
**готова за употреба**



- 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

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

Екстракт 350 (натурална ръжена квас сушена на прах), е готова 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 натуралната квас ЕКСТРАКТ 350 на БЮКЕР 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 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.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

**код 210205 ДЖЕРМЕ**  
**Натурална суха квас от пшеничен зародиш**  
**готова за употреба**



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
- 2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др
- 3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш.
- 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130)
- 5.По-голяма трайност на крайните изделия
- 6.Много бърза, естествена реакция
- 7.Винаги стабилно качество

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР ДЖЕРМЕ 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 БЮКЕР ДЖЕРМЕ, от 1% до 5% 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 натуралната квас БЮКЕР ДЖЕРМЕ се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

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

**РЕЗУЛТАТИ:**

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) 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.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

**Код: 210219 СИМФОНИЯ**  
**Натурална суха квас готова за употреба**  
**от пшеничен зародиш и семолина**



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за селски хляб,
3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семолина
- 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 115)
5. По-голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция
- 7.Винаги стабилно качество

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР СИМФОНИ 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 БЮКЕР СИМФОНИ, от 1% до 5% 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 СИМФОНИ на БЮКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

**РЕЗУЛТАТИ:**

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, 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.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

**код 210201 БЮКЕР 2**  
**Натурална течна квас**  
**от житни зародиши и ръж**  
**готова за употреба**



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
- 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др.
- 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
- 4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35)
- 5.Много голяма трайност на крайните изделия
- 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
- 7.Винаги стабилно качество

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР 2 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 БЮКЕР 2, от 3% до 15% 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 натуралната квас БЮКЕР 2 се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втесвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

БЮКЕР 2 съдържа около 6% сол и в зависимост от дозата БЮКЕР 2 която решавате да включите във вашата рецепта, съответно намалявате добавената от вас сол.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

**код 210202 БЮКЕР БАРЛЕЙ**  
**Натурална течна квас**  
**ечемичен**  
**готова за употреба**



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки.
  - 2.Идеално за традиционни тъмни хлябове, ръчни, селски, многозърнести и пълнозърнести.
  - 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
  - 4.Гъвкавост в дозировката :2-10%(ТТА-киселинност 30)
  - 5.Много голяма трайност на крайните изделия
  - 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
  - 7.Винаги стабилно качество
- НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР БАРЛЕЙ 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 БЮКЕР БАРЛЕЙ, от 2% до 10% 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 БЮКЕР БАРЛЕЙ се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втесвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

БЮКЕР БАРЛЕЙ съдържа около 5% сол и в зависимост от дозата БЮКЕР БАРЛЕЙ които решавате да включите във вашата рецепта, съответно намалявате добавената от вас сол.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

**Код 210218 БЮКЕР 100**  
**Натурална течна квас**  
**от ръж**  
**готова за употреба**



- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки.
  - 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер.
  - 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
  - 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100)
  - 5.Много голяма трайност на крайните изделия
  - 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
  - 7.Винаги стабилно качество
- НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР 100 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 БЮКЕР 100, от 2% до 10% 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 БЮКЕР 100 се увеличава усвояването на водата и гъвкавостта на тестото в процеса на смесването. В резултат на това има по-стабилни резултати във втесвателната камера и по-голямо набухване при печенето.

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)



**Код: 210207 ТРАДИЦИОНАЛЕ**  
**Натурална ръжена закваска в паста**  
**готова за употреба**



1. 100% натурален продукт/ e-free без добавки
2. Идеално за ТРАДИЦИОННИ ръжени, селски и др.
3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури.
4. Гъвкавост в дозировката: 1-10% (ТТА-киселинност 60)
5. От 100% висококачествен ръж
6. Много голяма трайност на крайните изделия
7. Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури
8. Винаги стабилно качество

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:** Закваската ТРАДИЦИОНАЛЕ (натурална ръжена квас в паста), 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 (включително и мая), добавете ТРАДИЦИОНАЛЕ, от 1% до 10% върху теглото на брашното. (2-6% върху брашното за бели хлебове, 6-10% за ръжети хлебове)

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 ТРАДИЦИОНАЛЕ на БЮКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

**РЕЗУЛТАТИ:**

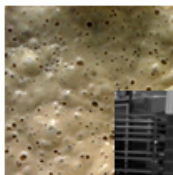
При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

Опаковка : кофа 6кг

**Код 210220 БЮКЕР ВИНО**  
**Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH**  
**(ферментирано тесто заедно с мая)**  
**стабилизиран с оцет и сол.**  
**ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА**

**Традиционен ПУЛИШ/предфермент**  
**(маяно тесто)**

- брашно, мая, вода.
- 12-24 часове от 4-12oC
- развива ТТА-киселинност 5-6
- развиват се алкохоли
- изчезващи много бързо
- със слаби аромати.



**Код 210220 БЮКЕР ВИНО**  
**(маяно тесто с закваска)**  
**-брашно, мая, вода, закваска БЮКЕР).**  
**поради процедурата и закваската**  
**ТТА-киселинност 20-22**

- развиват се алкохоли
- които не изчезват
- получават се
- много богати аромати.



**Големите предимства на БЮКЕР ВИНО**

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство
- без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:** Предфермент ВИНО 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 (включително и мая), добавете предфермент ВИНО, от 2% до 6% 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.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

**ДОЗИРОВКА**

**Ползва се 2-6% върху брашното**

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)



**Код 210217 БЮКЕР М90**  
**Натурална пшенична квас готова за употреба**

**Големите предимства на БЮКЕР М90**

1. 100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за селски хляб,
3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница
4. Малка доза 1 – 12% (ТТА-киселинност 90)
5. По-голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция
7. Винаги стабилно качество



**НАЧИН НА УПОТРЕБА:**

БЮКЕР 90 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 БЮКЕР 90 от 1% до 12% 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 БЮКЕР 90 се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

**РЕЗУЛТАТИ:**

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, 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.

**Опаковка : 15 к. (Bag in Box)**