

# МНОГОЛИСТНО ТЕСТО

## шотландски метод / бърза процедура

### МАТЕРИАЛИ :

330115	БРАШНО СУПЕР ФЛАКИ - за многолистни теста	1.000 гр.
	сол	20 гр.
180110	Рул жълт - твърд маргарин	650 гр.
184005	масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	100 гр.
	вода	450-500 гр.
	Оцет	2 гр.

Месим в тестомесачката брашното с мазнините нарязани на кубчета.

Добавяме водата малко по малко в която предварително сме разтворили солта и оцета и месим като се грижим в тестото да са виждат парчета маргарин с размер 2,5-3см.

Като се поеме водата, спираме месенето за 5мин. (автолиза) и продължаваме месенето за още една минута.

Температура на тестото : 16 – 18°C

Почивка на тестото : 1 час в хладилник

Сгъвки : 1 единично, 1 двойно

Разточвааме на дебелина 3-4 мм, формираме и пълним по желание .

Печем: на фурна с въздух на 175-180 °C за 15-17 Минути



### РЪЧНА МНОГОЛИСТНА БАНИЦА *Шотландки метод*

Без ламинатор, благодарение на три различни видове масла и мазнини, с различна хидратация се получава тесто с парчета мазнини които по време на изпечете на баницата мазнините и влагата се изпаряват по различен начин оформяйки въздушни пространства и многолистно тесто по така наречения „шотландски метод“.

Много богати вкусове, с много приятни вкусове и аромати на фракционирани масла които с пълно-протеинови много силни брашна осигуряват здрава структура пълноценна и вкусна закуска с различни пълнежи.

#### 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.

330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.
184005  184008	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.  Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% бидон 18 кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко.  Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия.  Екстракт, много икономичен.
180110	Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%			Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.	Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, свършен резултат при крайния продукт.

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330115

### БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

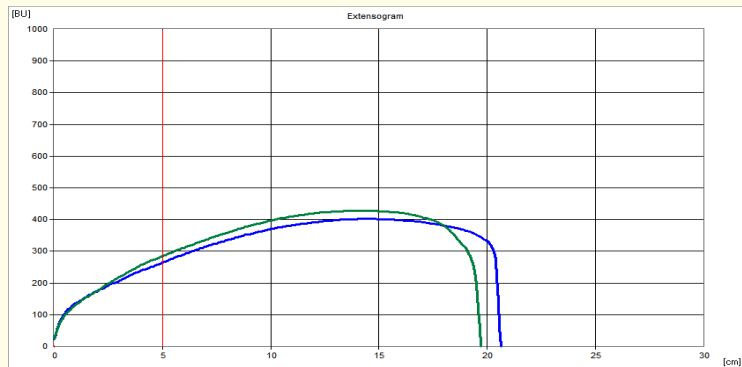
Специално брашно за многолистни теста, категория П,  
съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баницы, и др.

от мека пшеница с високопротеин

**ВЛАГА 14,50%**  
**ПЕПЕЛ 0,50%**  
абсорбация на вода - waterabsorption: 63%

**ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15%**  
**falling number (здравина на зърната) минимум 300**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 116-116  
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 265-285  
Extensibility [mm] (еластичност) : 206-179  
Maximum [BU] (разтегляне): 402-428  
Ratio Number : 1,3-1,4



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	15 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



За повече информация и рецепти:  
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” : 02 9379970 - 937999

**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180110

**Рул жълт-твърд маргарин с каротин**

**СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ**

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, палмово олио (иццяло хидрогенизирано), сол (1,5%), емулгатори: (E471,E475,E322), Консервант: калиев сорбад (E202), аромат, окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A),

Опаковка : кашон 2 бр. X 10кг. (20кг.)

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	38гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	2гр.
Транс мазнини	11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

**ПРЕДИМСТВО:**

Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.

Твърд маргарин на филии с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

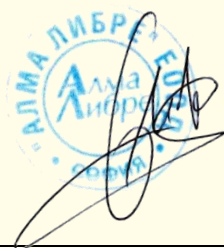
Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

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

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Код: 180201

**ГОТВАРСКА МАЗНИНА 100%  
SUPER FAT**

СЪСТАВ: растителни мазнини (палмови), растителни масла (от слънчоглед и от памучни растения). 99,9%, аромати, витамини А и D, оцветители : Б каротин.

Характерни черти: Много богата мазнина на витамини

Витамин А 800мг/100гр.

Витамин Д 5мг/100гр.

Витамин Е 3мг/100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	100гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	46гр.
Мононаситени	32гр.
полинаситени	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0,00гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,00гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	0,00гр.

Опаковка : тенекия 16кг.

Производител : STELIOS KANAKIS AVEE - Гърция

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

**Приложение:**

Растителна готварска 100% висококачествена мазнина.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др.

**ПРЕДИМСТВО :**

Растителна мазнина за готвене с гранулирана структура, идеална за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

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

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

