

МНОГОЗЪРНЕСТА БАЛКАНСКА БАНИЦА с КАШКАВАЛ/ГРАВИЕРА

330101	Брашно СУПЕР СИЛНО глутен 31%	700гр.
210305	МНОГОЗЪРНЕСТА 35% - КОМПЛИТ	300гр.
	Сол	8гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	80гр.
180110	Маргарин жълт РУЛ ДРАГСБЕРГ нарязан на кубчета	600гр.
180201	Супер фат	80гр.
	Вода	420гр.
	Оцет	4гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Измесваме всичките продукти заедно в миксер (приставка перо) освен водата за 3-4мин.
- После добавяме водата в което сме разтопили предварително солтата и оцета.
- Месим за 2мин.
- Покриваме тестото с фолио о поставяме в хладилника минимум за 6 чаша.
- Нарязваме на парчета по 80-120гр. и оформяме топки.
- Почивка за 30мин.
- Отваряме лист с дебелина 3мм. и пълним.
- Печене на 180-190° С за 15-35 мин. в зависимост от размера.

ПЪЛНЕЖ СИРЕНА

	Сирене	3000 гр.
	Извара	1500 гр.
	Кашкавал	450 гр.
	вода	1000 гр.
183601	Крем бешамел Crème Bechamel KOMPLET	300 гр.
	яйце (по желание)	1бр.

ПЪЛНЕЖ КАШКАВАЛ

	Гравиера или кашкавал	1000гр.
183601	Крем бешамел Crème Bechamel KOMPLET	350 гр.
181104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП	40гр.
	Вода	1000гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизирайте в миксера всичките продукти заедно за 1 мин.

МНОГОЗЪРНЕСТА БАЛКАНСКА БАНИЦА с ГРАВИЕРА

маслено солено МНОГОЗЪРНЕСТО тесто, много вкусно и леко хрупкаво с много богати аромати на натурално краве масло
ЗДРАВОСЛОВЕН, със пълнеж от крем гравиера-бешамел.

Баниците с ГРАВИЕРА, не изсъхват бързо, имат голяма трайност и запазват ароматите и натуралните си вкусовете
Благодарение на начина на месенето и ползванието на натурални сировини

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други сировини или дозировки от представените, тряба 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:
Tel.0878984887,
0878257904



Защо избрахме конкретните продукти-сировини за тази рецепта.

Ползвайки други сировини или „аналози“ ще трява 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.			<p>Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително сила и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50%, ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.</p> <p>Katо 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%</p>
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35% 25кг.			<p>Готова смес от 6 вида зърна : пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам. Цялата природа в едно!</p>
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			<p>99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба.</p>
184008	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% бидон 18 кг.			<p>Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.</p>
180201	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг.			<p>Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове кравай, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош.</p>
180202	Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло. Тенекия 16кг.			<p>За сиропирани сладки! Подходяща за готвене!</p>
180110	Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%			<p>Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.</p>
				<p>Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт.</p>

Код: 183601

КРЕМ БЕШАМЕЛ BÉCHAMEL EXQUISIT

ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.

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

Състав: Модифицирано картофено нишесте Е1414, сироватка на прах, частично хидратирани растителни мазнини, сироп от гликоза, млечни протеини, сол, състител Е401, стабилизатори : Е450ii, Е471, захар, подправки, оцветители Е101i, Е160a.
Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

Приложение: Смес за приготвянето на бешамел по студен метод – идеални за студени пънки и в готовството. 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.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180201

ГОТВАРСКА МАЗНИНА 100% SUPER FAT

СЪСТАВ: растителни мазнини (пальмови), 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 сировини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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 сила и здрава структура, висока абсорбция 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%

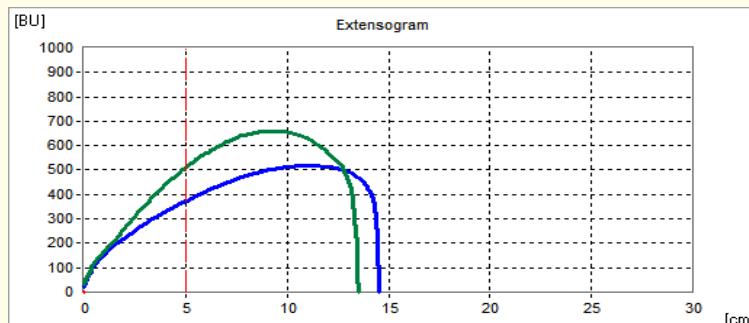
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

falling number (здравина на зърната) минимум 280

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 ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,0гр. 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 сировини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184005

ФЕРМЕНТЕ френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

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

Състав: млечно масло 99,8%, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700kJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕЕНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци, сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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



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.)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	80гр. 38гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	2гр.
Транс мазнини	11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр. 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 °C / 15°C

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: 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 сила 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%

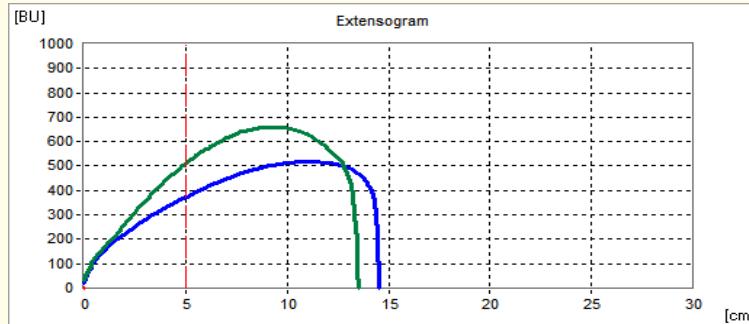
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

falling number (здравина на зърната) минимум 280

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 ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,0гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25kg.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330118

БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за кузунаци

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, високо протеиново съдържание и повече глутен. Голяма гъвкавост, сила структура, здраво набухване. Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%

falling number (здравина на зърната)

абсорбация на вода - waterabsorption: 65%

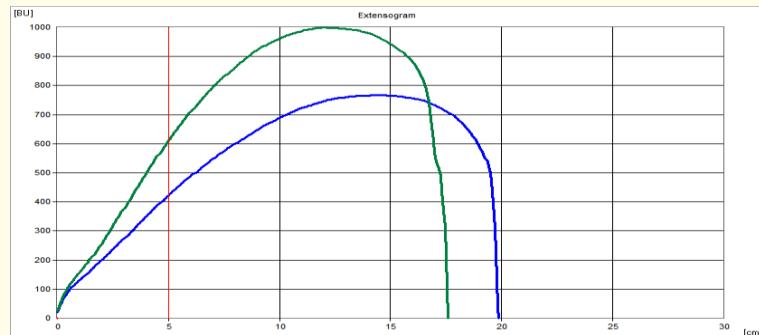
Energy [cm²] (сила/възможност) : 195-223

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 423-610

Extensibility [mm] (еластичност) : 199-176

Maximum [BU] (разтегляне): 766-999

Ratio Number : 2,1-3,5



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1473KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,6гр. 0,3гр.
ПРОТЕИНИ	22 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
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 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:
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : 02 9379970 - 937999



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210306

МНОГОЗЪРНЕСТА

MS CHOICE SIX GRAIN

Смес от 6 вида зърна

Състав: едро смлян овес, едро смляна ръж, пшенично брашно, ръжено брашно, гриз царевичен, просо, семена от сусам, ленено семе, едро смлян ръж, сол, ръжена закваска на прах, малцово пшенично брашно, малцов екстракт от ечемик, пшенично брашно, пшеничен глутен, малцово пшенично брашно, подправки, подобрител Е300

Може да съдържа следи от мляко или соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1455KJ)
МАЗНИНИ	8,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
СОЛ	5,02гр.
ФИБРИ	12,6гр.

Приложение:

Идеална смес за производството на многозърнест хляб, тостове, франзели, ролс, гризини и други хлебни творения.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. Фирма - КОМПЛИТ

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 :



София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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

