



ENERGY BREAD – ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ

| | | |
|--------|--------------------------------|---------|
| 210335 | ДИНГЕЛ КОМПЛИТ | 1000гр. |
| 330120 | "АФРИКАНА"-тъмно пълнозърнесто | 1000гр. |
| | МЕД | 100гр. |
| | Мая | 60гр. |
| | Зехтин | 50гр. |
| | Сол | 20гр. |
| 210334 | ТЕЧЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ | 20гр. |
| | канела | 20гр. |
| | Вода 28оС | 1200гр. |



За пълнеж

| | | |
|--------|------------------------------------|--------|
| 380259 | Слънчогледови ядки | 300гр. |
| 184305 | крамбериз - диви червени боровинки | 300гр. |
| | Стафиди | 400гр. |
| 181401 | Шоколадови капки | 300гр. |
| 30110 | Бадем бланширан филиран суров | 300гр. |
| | Парчета бадеми или орехи | 300гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно освен пълнежа в тестомесачка за 10мин.на първа скорост и за две минути на втора скорост .
- Добавяме пълнежа на бавна скорост.
- Почивка на тестото около 15 минути
- Нарязваме тестото на парчета 120-130гр. или размер по желание и оформяме схемата която желаем.
- Поставяме за малко във вода и поставяме върху сусам и слънчоглед и снежинки. Поставяме в тава, близо един до друг.
- Щоф : Температура: 35° С Влага(r.h) : 70% Време: 30 минути
- Печене с пара: Температура в начало 220° С за около 30мин.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ

Представяме Ви един специален и здравословен „Енерджи Бред”. Характеризира се с дебела и хрупкава кора, плътна и влажна средина. С много интересен и богат вкус благодарение на пълнежа. Идеален хляб-снък с високи енергийни стойности, с натурални продукти, над 15% фибри и много нисък гликемичен индекс. (За спортисти, диабетици, и хора спазващи диета)

ВНИМАНИЕ :









При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта 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.

| | | | | |
|------------------|--|---|--|--|
| 210335 | ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ 25кг. „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100% |  | <p>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него.</p> <p>Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена:</p> <p>„фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.</p> | Състав: Едро натрошени зърна ДИНКЕЛ, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънчоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412. |
| 330120 | "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг. |  | <p>Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%</p> | За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботворения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти. |
| 210334 | ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.) |  | <p>На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното</p> <p>Маята ще се нахрани по-добре и ще получите:</p> <ul style="list-style-type: none"> -По-хрупкава и по-добра кора -По-привлекателен златен цвят -По-приятни природни аромати | НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия. |
| 380259 | Слънчогледови ядки за декорация |  |  | Готови за всяка употреба. Отлична декорация |
| 184305 | диви червени кранбериз (крана-канадски боровинки) |  | <p>КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м.</p> <p>Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ.</p> | Причини за високото качество : -Специален див сорт, КАНАДИАН -Цели и калибрани. -Брани по технология на наводнението. -Природно изсушени, без насилие. -Запазват целия си природен вкус. -запазват целия си природен аромат. |
| 90220 90209 | Бадем бланширан филиран суров Опаковка 750гр. Опаковка 10кг. |  | Хрупкав пълномаслен филиран суров бадем за всяка употреба | -Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрани, нарязани 0,3мм. -Пресни -филирани по 0,7мм. -100% почистени |
| 181401 181403 | ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ 7500бр. 44% какао 25% какаово масло, бкг. 12000бр. 44% какао 25% какаово масло, бкг. |  | Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за красани, козунаци и др. | С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на красани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма. |

Код: 210333**„ДИНКЕЛ : ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ - DINDEL****Спецификация**

Състав: Едро натрушени зърна ДИНКЕЛ, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънцоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 365KCAL (1529KJ) |
| МАЗНИНИ | 7,6гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,8гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 53,4гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 5,4гр. |
| ПРОТЕИНИ | 14,1гр. |
| НАТРИЙ | 0,93гр. |
| ФИБРИ | 11,6гр. |

РЕЦЕПТА

| | | |
|---------------|-----------------------|----------------|
| 210333 | ДИНГЕЛ КОМПЛИТ | 10000гр |
| | Прясна мая | 180гр. |
| | Вода | 7000гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 15 минути.
 - Температура на тестото : 27°C
 - Почивка на тестото около 25 минути
 - Нарязваме тестото на парчета 850-1000гр. или размер по желание и оформяме схемата която желаем. поръсват със слънцогледови ядки –или снежини- и поставяте в форми за хляб тостер 500гр.
 - Щоф : Температура: 30° С Влага(r.h) : 75-80% Време: 40-45 минути
 - Печене с пара: Температура в начало 250° С и после на 190°С,-или 220 - 230°С.
- време : около 70 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА : отваряме таперите от 2та до 10та минута.

После продължаваме печенето.

Сертификати :



Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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





СПЕЦИФИКАЦИЯ
Код: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: **пълнозърнести пшенично брашно, глутен**, естери, аскорбинова киселина , амиласа, енземи.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

ВЛАГА 14,00%

ПЕПЕЛ 2,50%

Опаковка : чувал 25кг.

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 348KCAL (1477KJ) |
| МАЗНИНИ | 1,9гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,3гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 70,6гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,2гр. |
| ПРОТЕИНИ | 12 гр. |
| СОЛ | <0,1гр. |
| ВЛАГА | 14гр. |
| ПЕПЕЛ | 1,50гр. |

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

ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
 - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
 - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
 - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
 - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
 - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

ВНИМАНИЕ : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»
 и «Атинския гастрономичен център»
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**