



НЕМСКИ КОЗУНАК ЙОГОФАИН - НОНА РАЧЕЛЕ

Основна рецепта за козунаци:

180712	Йогофайн 50 КОМПЛИТ	1000 гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1000 гр.
184002	Масло Бауралия 82% (или ФЕРМЕНТЕ 100%)	400 гр.
	Прясна мая	130 гр.
	Яйца	300 гр.
	Вода (около)	500 гр.
	Захар (по желание)	100 гр.
	Ванилия (по желание)	5 гр.
192952	ДЕЛИПЕИСТ НОНА РАЧЕЛЕ	80-150 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме в миксер с бъркалка всички материали заедно на първа скорост за 1 минута и за 8 минути на втора скорост.

Температура на тестото : около 25° С

Оставете тестото да почине за 45 минути.

Режим на парчета по 250 гр.

Оформаме тестото като багети и плетем две или три заедно.

Щоф: температура 30° – 35° С за 45 минути. (в зависимост от размера)

При липса на втасвателна камера, оставяме оформените козунаци близо до печката покрити с найлон за 50 минути. Печене : на 160° С, за около 45 минути.

ПО ЖЕЛАНИЕ: КАНЕЛОВ ПЪЛНЕЖ

180820 ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ

CINNAMON REMONCE (готов пълнеж за ползване)

НЕМСКИ КОЗУНАК ЙОГОФАИН - НОНА РАЧЕЛЕ

ЙОГОФАИН, е немско маяно тесто със структура на КОЗУНАК.

ТУК, представяме рецепта за ЙОГОФАИН с козуначена структура

Благодарение на делипейст Нона Рачеле получаваме много

по богат вкус и аромат на печени, яйца, захар, брашно и масло.

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.

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			<p>Многа фино смляна пръво качество мека пшеница с високо съдържание на глутен 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 ВЛАГА 14,50%, ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%</p> <p>Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на: висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%</p>
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			<p>99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.</p> <p>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.</p>
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE			<p>НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що пригответи домашни сладки и лакомии.</p> <p>Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ</p> <p>Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.</p>

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немският ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини маяни сладки, италианския ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопroteинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме сме със „ЙОГОФАЙН“ за бързо, винаги успешно, с отлична визия и голяма трайност на оригинални „МАЯНИ СЛАДКИ ЕВРОПЕЙСКИ РЕЦЕПТИ“



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
270102	ЙОГОФАЙН НОВО Jogofine new 25кг.	<p>Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофи кейк, плетеници, берлинци, панетоне и др. Съдържа йогурт!</p> <p>Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.</p>	<p>Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глутен, сировата на прах, набухватели, сол, гликозен сироп, декстрова, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.</p>

ХАРАКТЕРНИ РЕЦЕПТИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ:

Оригинален Щолен

<https://youtu.be/427ip6ss9E>
<https://youtu.be/fMvRQCTpE7M>





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлебтворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

ВЛАГА14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

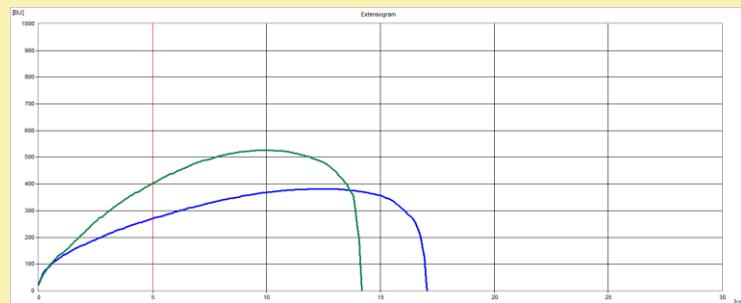
falling number (здравина на зърната)

абсорбация на вода - waterabsorption: 60%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169



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 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. 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 ЕООД



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 270102 ЙОГОФАЙН - JOGOFINE

Сладка смес за тесто, немски гевреци, кофи кейк, донът, панетоне и др.

Състав: пшенично брашно, лактоза, нишеще, захар, емулгатори: E471, E322, E472e, **пшеничен глутен, сироватка на прах**, набухватели : E450, E500, сол, глюкозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори E341, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими. Може да съдържа следи от: яйца, от луспина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1591KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	69,8гр. 28,9гр.
ПРОТЕИНИ	10,6гр.
СОЛ	3,59гр.
ФИБРИ	1,9гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Кейк (1)
KOMPLET JOGOFINE	1000гр.
Брашно 70%	1000гр.
Масло82% или мек маргарин супер pop	400гр
Прясна мая	140гр.
яйца	300гр.
Вода (около)	400гр.
ОБЩО	3240гр.

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 2 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 25kg.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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: 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	99,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	следи
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	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. 93799999

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



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



Код: 192952

ОВКУСИТЕЛ – делипейст НОНА РАЧЕЛЕ

DELIPASTE NONA RACHELE

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

СЪСТАВ: гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурали аромати, пиктин
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-Б.

Опаковка : 8бр. X 1,5 кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

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. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъризацията. 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) Съвремените 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 – ЗДРАВОСЛОВЕН 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 -ЗДРАВОСЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“ с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и предспективи 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 предлагаш съвременна гама от хлебни изделия
 - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВОСЛОВНИ 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 здравото 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.

