

МНОГОЛИСТНА БАЛКАНСКА БАНИЦА "КУРУ" със сирене

330101	Брашно СУПЕР СИЛНО глутен 31%	1600гр.
210305	МНОГОЗЪРНЕСТА 35% - КОМПЛИТ	400гр.
	Сол	30гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	200гр.
180110	Маргарин жълт РУЛ ДРАГСБЕРГ нарязан на кубчета	800гр.
180201	Супер фат	600гр.
	Вода	500гр.
	Яйца	100гр.
	Захар	60гр.
	Мая	40гр.
180603	Набухвateľ Бейкин Паунтер ХЕРКУЛЕС	30гр.
210201	Бюкер 2 – натурална закваска (по желание)	150гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Измесваме брашната и яйцата заедно с всичките мазнини нарязани на кубчета за около 1мин.
- Добавяме набухвателя ХЕРКУЛЕС и натуралната закваска БЮКЕР и разбиваме за още 2 мин.
- Добавяме маята и разбиваме за още 3-4 минути докато се получи ронливо тесто.
- Разтваряме добре захарта и солта във водата.
- Добавяме водата към тестото малко по малко и продължаваме разбиването за около 2 мин.
- Температура на тестото 25оС.
- Почивка на тестото 60мин. в хладилника.

(Ако желаем тестото да има малко многолистен характер, след почивката, отваряме лист и оформяме една сгъвка. Опаковаме тестото в фолио и оставяме да почине за няколко часа в хладилника.)

- Режим по 100-110гр. и оформяме топки. Почивка още 20-30мин. (по желание)
- Отваряме 3мм. оформяме и пълним.
- Печене на 180-190° С за 15-35 мин. в зависимост от размера.

ПЪЛНЕЖ

	Сирене	3000 гр.
	Извара	1500 гр.
	Кашкавал	450 гр.
	вода	1000 гр.
183601	Крем бешамел Crème Béchamel KOMPLET	300 гр.
	Яйце (по желание)	16гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизирайте в миксера всичките продукти заедно за 1 мин.

<https://youtu.be/G2OglIQ7Rog>
<https://youtu.be/2xCfEKKXH7A>

Видео рецепта, 38,14мин.
натиснете тук



МНОГОЗЪРНЕСТА БАЛКАНСКА БАНИЦА "КУРУ" със сирене

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

Баниците КУРУ, не изсъхват бързо, имат голяма трайност и запазват ароматите и натуралните си вкусове
Благодарение на начина на месенето и ползваните натурални суровини

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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35% 25кг.			Готова смес от 6 вида зърна : пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам. Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб със неповторим вкус и аромати. ползваме 35% върху брашното
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. Ползвайте малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
180201 180202	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг. Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло. Тенекия 16кг.			Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове кравии, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош. За сиропирани сладки! Подходяща за готвене!	Много лесни за употреба, с гранулирана структура осигуряваща приятна структура на крайните изделия. Лек вкус и природни аромати, (комбинация на палмови, слънчогледови и памучни мазнини) С 5% екстракт масло /ферменте/ за лек вкус на прясно масло.
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 баницы по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт.

Код: 183601

КРЕМ БЕШАМЕЛ
BESHAMEL EXQUISIT

ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.

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

Състав: Модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, частично хидратирани растителни мазнини, сироп от гликоза, млечни протеини, сол, съгъстител E401, стабилизатори : E450ii, E471, захар, подправки, оцветители E101i, E160a.

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 плънки и в готварството. 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 - 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.

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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

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 силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.

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%

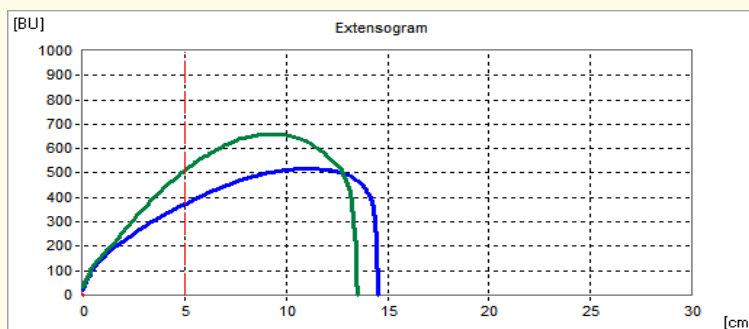
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

falling number (здравица на зърната) минимум 280

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумацияСофия
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180110

Рул жълт-твърд маргарин с каротин

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, палмово олио (ицяло 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	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 : ДРАГСБАЕК - 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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

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 силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.

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%

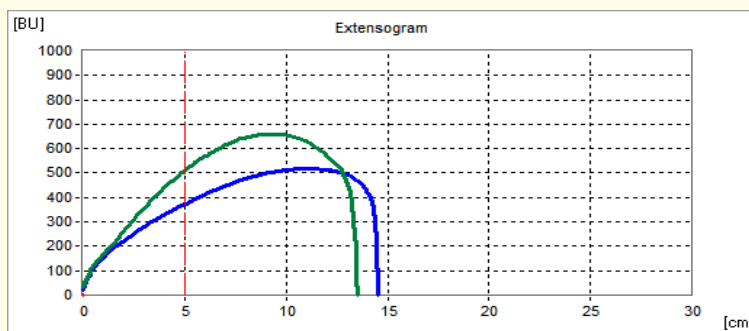
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%

falling number (здравина на зърната) минимум 280

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

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, силна структура, здраво набухване. Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50%

ПЕПЕЛ 0,55%

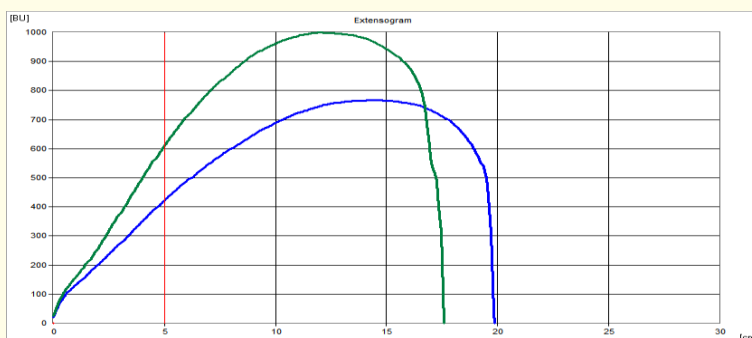
минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%

falling number (здравина на зърната)

абсорбция 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	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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 суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

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 E300**

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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати : 



София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

