



ТРИЦВЕТЕ ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330101	Супер силно брашно	1.000гр.
	Вода	+/- 800 гр.
184015	масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Мая	100гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичко заедно за 3 минути на първа скорост и за 8-10 на втора.
- Температура на тестото : $\pm 24-25^{\circ}\text{C}$
- Разделяме тестото на три равни части и ди оцветяваме с различни цветове или нюанси, със сладкарска боя на водна основа (погледнете оферна №3 на Алма Либре стр. 61)
- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути
- Поставяме трите теста едно върху друго, така че да се получат три слоя спрямо цветовете.
- Делим на желани грамаж и формираме.
- камера за ферментация (пруфер) : $30-32^{\circ}\text{C}$ – влага 70-80% . за 60-75 минути.
- Намазваме с яйце преди печене.
- Печем на предварително загрята хурна на 190°C за 20-35мин. В зависимост от грамажа.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРИЦВЕТЕН ОРИГИНАЛЕН БРИОШ

Лек, ефирен и много вкусен „Оригинален Бриош“. С така характерната пухкава вътрешна структура и тънка мека кора. Много подходящ както за хлебни, така и сладкарски изделия. Най- предпочитаната питка за хамбургер. При правилно съхранение със срок на годност до 6-7дена. Специалната разработка на тестото За получаване на розови и червени вълни оформя много приятна визия.

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 стуктура, 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%
270101	БРИОШ КОМПЛИТ 50% (съдържа яйца на прах) 10кг.			Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори, пшеничен глутен, брашно от лупина, гликозен сироп, пшенична закваска на прах, ензими,	Смес за маяно тесто БРИОШ, готова за употреба със или без пресни яйца. С краве масло.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.	 		82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)



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 силна 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%

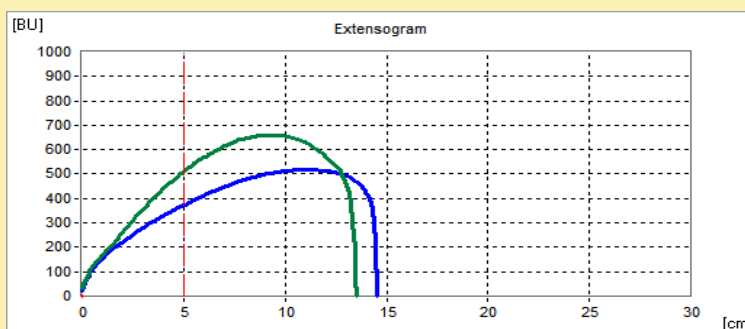
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
 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	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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

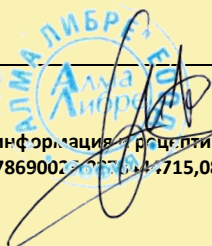
Срок на годност: виж опаковката

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.



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
 търговци: тел. 087869002, 087869003, 087869004, 087869005, 087869006, 087869007, 087869008, 087869009, 087869010, 087869011, 087869012, 087869013, 087869014, 087869015, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 270101 **БРИОШ - ВРИОШ**

Сладка смес за маяно тесто, бриош

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

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:

	Рецепта
КОМПЛЕТ БРИОШ	1000гр.
Силно брашно	1000гр.
Вода (около)	800гр.
Прясна мая	100гр.
Масло 82% или мек маргарин супер рор	300гр

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 3 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 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

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

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :

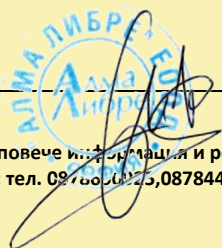


Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0976000025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Пряно масло 82% масленост.
(отпряномляко)

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

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 GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумацияСофия
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 пастьоризацията. 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.**

