



СИНАМОН РОЛС с ИОГОФАЙН/JOGOFINE 50

270102 Иогофайн с йогурт	1.000 гр.
330101 Брашно СУПЕР СИЛНО	1.000 гр.
180101 маргарин СУПЕР POP или	400 гр.
184002 масло бауралия 82% CANDIA	
Прясна мая	150 гр.
Яйца	300 гр.
Мляко	± 550 гр.



Месим всичките продукти заедно в миксер (кука) или в тестомесчка за 4мин. ма първа скорост и за 12мин. на втора (в зависимост от количеството на тестото).

Температура на тестото: около 25°C

Режем тестото по 1500гр.

Почивка на тестото: 10 мин.

Отваряме лист правоъгълен 60 x 25 см., с дебелина 0,4 см. и поставяме от горе 750гр. готов пълнеж **синамон ремонс (код 180820)**. Навиваме на руло и режем вертикално с дебелина 5см. После, поставяме върху пергаментова хартия в ринг с диаметър 10 см.

Втасване:

Температура: 33°C

Влага: 65%

Време: ±40 мин.

Печене:

Температура: Подова пещ: 210°C, конвектомат: 180°C

Време: 15 мин.

След печенето, намазваме с масло БАУРАЛИЯ.

По желание, след като изстинат малко, с пош покриваме от горе с един от следващите топинги.

ТОПИНГ БИСКВИТА

181807 Фондан АРТОКРЕМ	1.000 гр.
180311 Крем сирене ELLE & VIRE	350 гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
182927 Делипейст бишкоти	80 гр.

Разбиваме фондана с миксер (перо) докато омекне и добавяме постепенно крем сиренето на стайна температура. Накрая, добавяме маслото на стайна температура и делипейст бишкоти.

ТОПИНГ ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ

181807 Фондан АРТОКРЕМ	500 гр.
180311 Крем сирене ELLE & VIRE	300 гр.
181203 Дулче ди лече	500 гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.

Разбиваме фондана с миксер (перо) докато омекне и добавяме постепенно дулче ди лече от хладилника и крем сиренето на стайна температура. На края добавяме маслото на стайна температура.

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
технологозите на АЛМА ЛИБРЕ:
тел.0878984887,
0878257904

ХАРАКТЕРИСТИКА на СИНАМОН РОЛС / КАНЕЛЕНИ РОЛЦА

Много пухкаво вкусно маяно / йогурт козуначено немско тесто, в форма на руло което включва като спирал специална термоустойчива много вкусна и ароматна кремообразна канелена паста която не изсъхва след печене

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.

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)
180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.		РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пилнечи за традиционни централно-европейски печива. Изключителна стабилност балансиран канелов вкус, идеална структура след печене!	Готов за ползване! Нанасяте върху оформено тесто и печете! Няма нужда от никаква преработка. Изключително фин и балансиран резултат след печене, идеална реакция при печенето. https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2Ji

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немски ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини майни сладки, италиански ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопротеинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме смеса „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 25kg.	Сладка смес за майни теста, немски гевреци, кофи кейк, плетеници, берлинки, панетоне и др. Съдържа ЙОГУРТ! Много стабилни резултати с голема свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глутен, сироватка на прах, набухватели, сол, гликозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.

ХАРАКТЕРНИ РЕЦЕПТИ ОТ АЛМА ЛиБРЕ:

Оригинален ЩОЛЕН

<https://youtu.be/427ip6lss9E>
<https://youtu.be/fMvRQCTpE7M>



Код: 270102

ЙОГОФАЙН - JOGOFINE



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

Състав: пшенично брашно, лактоза, йогурт 6,6%, нишеще, пшеничен глутен, захар, емулгатори: Е471, Е322, Е472e, **сироватка на прах**, набухватели : Е450, Е500, сол, глукозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори Е341, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, 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, С ЙОГУРТ, 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.
Масло 82% 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. 9379999

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.

За повече информации: Телефон: Технологии: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690525, 0878142145, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

СПЕСИФИКАЦИЯ

180820

ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ CINNAMON REMONCE

Готов за използване крем/паста от канела за печене.

Състав: Състав: захар (произход ЕЕ), вода, гликозен сироп, растителни мазнини (палмови, кокосови, рапични), **ПШЕНИЧНО** нишесте, канела (3,6%), **ПШЕНИЧНО** брашно, сол, консервант Е202 (0,2%), банилин, аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	320КCAL (1350KJ)
МАЗНИНИ	7гр.
от които НАСИТЕНИ	4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63гр
от които ЗАХАРИ	52гр
ПРОТЕИНИ	0,5гр.
СОЛ	0,39гр.

Приложение: готова за ползване крем основа пълнеж с вкус канела, подходящ за топъл метод и печене.

Гладка и тънка структура, силен усет подходящ пълнеж за КЕИКОВЕ, БУТЕР ТЕСТА, РОЛКИ, НЕМСКИ ПЛЕТЕНИЦИ и всеки вид сладки печива.

Чисто тегло : е 5кл.

Произведено **AB BAKELS AROMATIC**

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

Внимание! Използването и обработването на продукта, винаги с чисти ръце и чисти и суhi инструменти.

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

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



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



КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

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



