



„СТОЛЕН Йогофайн : иновация и традиция”

Основна рецепта за столен:

180712	Йогофайн 50 КОМПЛИТ	1000 гр.
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ - силно за козунаци	1000 гр.
184002	Масло Бауралия 82%	500 гр.
	Прясна мая	120-140 гр.
	Яйца	300 гр.
	Вода	450 гр.

Пълнеж за столен

Стафиди	1200гр.
Сушени плодове на кубчета	400гр.
Бадеми парчета	400гр.
Лешници	30гр.
Рум ЛУКСАДРО	160гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме в миксер с бъркалка всички материали заедно на първа скорост за 2 минута и за 7 минути на втора скорост. Добавяме пълнежа през последната минута на измесването. Температура на тестото : около 24° С.

Оставете тестото да почине за 10 минути.

Режим на парчета по 1000 гр. и оставяме да починат за 20-30 мин.

втасване: температура 32° – 34° С , влага 75%, за 40-45 минути. (в зависимост от размера)

При липса на втасвателна камера, оставяме оформените козунаци близо до печката покрити с найлон за 50 минути.

Печене : на 180-190° С, за около 35-40 минути.

След изпичане намазваме с разтопено масло 100% FERMENTE и поръсваме с пудра захар.

След като изстине, покриваме с пудра захар от ново.



КЛАСИЧЕСКИ НЕМСКИ СТОЛЕН

По традиционна стара немска технология много силни канадски брашна ядки, ром и сушени плодове, оформяме маяно тесто което се запечатва двойно с 100% МАСЛО ФЕРМЕНТЕ и 100% ПУДРА ЗАХАР.

Ферментирани вкусове и силни структурни връзки, богати вкусове с огромна трайност.

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.

Ползвайте други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глютен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			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. Ползват малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немския ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини маяни сладки, италианския ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопротеинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме сместа „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.	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофе кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ЙОГУРТ! Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глютен, суроватка на прах, набухватели, сол, гликозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.

ХАРАКТЕРНИ РЕЦЕПТИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ:
Оригинален ШОЛЕН

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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330118

БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за кузунаци

Състав: пшенично брашно.

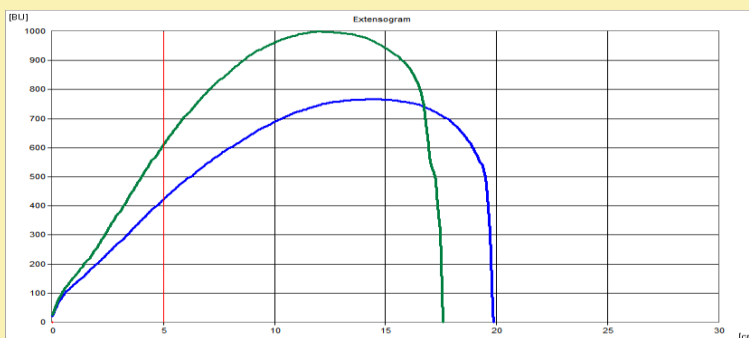
Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, с 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%
зърната) минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%
falling number (здравина на
абсорбация 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. 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.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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. 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 консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



