МНОГОЛИСТНО ТЕСТО
шотладски метод / бърза процедура

МАТЕРИАЛИ :

330115	**БРАШНО СУПЕР ФЛАКИ - за многолистни теста**	1.000 гр.
	сол	20 гр.
180110	**Рул жълт - твърд маргарин**	650 гр.
184005	**масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%**	100 гр.
	вода	450-500 гр.

Месим в тестомесачката брашното с мазнините. Добавяме водата в която предварително сме разтворили солта и месим като се грижим в тестото да са виждат парчета маргарин с размер 2,5-3см.

Температура на тестото : 16 – 18°C
Почивка на тестото : 1 час в хладилник
Сгъвки : 1 единично, 1 двойно
Разточвааме на дебелина 3-4 мм, формираме и пълним по желание .
Печем: на фурна с въздух на 175-180 °C за 15-17 Минути

РЪЧНА МНОГОЛИСТНА БАНИЦА *Шотландки метод*

Без ламинатор, благодарение на три различни видове масла и мазнини, с различна хидратация се получава тесто с парчета мазнини които по време на изпечете на баницата мазнините и влагата се изпаряват по различен начин оформяйки въздушни пространства и многолистно тесто по така наречения „шотландски метод“.
Много богати вкусове, с много приятни вкусове и аромати на фракционирани масла които с пълно-протеинови много силни брашна осигуряват здрава структура пълноценна и вкусна закуска с различни пълнежи.

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

Предложения за пълнежи ПЪЛНЕЖ:

1. Пълнеж КРЕМ БЪЛГАРСКИ КАШКАВАЛ

	Кашкавал	200гр.
183602	Бешамел	70гр.
182104	Албумин	10гр.
	Вода	270 гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация

2. Пълнеж КРЕМ МАНУРИ-ГРАВИЕРА-КРИТ

480208	Манури	100гр.
480301	Гравиера КРИТ*	100гр.
183602	Бешамел	60гр.
182104	Албумин	10гр.
	Вода	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

3. Пълнеж КРЕМ ТИРОГАЛОС-МАНУРИ

480208	Манури	120гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480201	Тирогалос	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

4. Пълнеж КРЕМ ТИРОГАЛОС-МАНУРИ (2)

480208	Манури	120гр.
183602	Бешамел	50гр.
480201	Тирогалос	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

5. Пълнеж КРЕМ ФЕТА-ТИРОГАЛО

480215	Фета	140гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480119	Тирогалос	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

6. Пълнеж КРЕМ ЧЕТИРИ СИРЕНА

480301	Гравиера КРИТ*	50гр.
480208	Манури	50гр.
480215	Фета	50гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480119	Тирогалос	200гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

7. Пълнеж КРЕМ БАЛКАНСКИ СИРЕНА

	Кашкавал	150гр
480208	Гравиера КРИТ*	50гр
183602	Бешамел	50гр
182104	Албумин	10гр
480119	Тирогалос	200гр
	Вода	50гр

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизирате в миксера всичките продукти заедно за 3-4 мин.

***вместо класическата ГРАВИЕРА КРИТ (овце мляко80%-козе мляко20) код 480208 може да ползвате ГРАВИЕРА КРИТ КОЗЕ (козе мляко 100%) код 480304 или ПУШЕНА ГРАВИЕРА КРИТ**

8. Пълнеж ВЕГАН КРЕМ – ВКУС МОЦАРЕЛА

480220	ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА	400гр.
011104	Соева напитка ХОПЛА*	1500гр.
090234	Нишесте	90гр.
180101	Мек маргарин	45гр.
	Сол	3гр.
090229	Сладка паприка	10гр.

На слаб огън хомогенизираме всичките продукти освен ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА.
На края, добавяме настъргано ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА и хомогенизираме.

*вместо Соева напитка ХОПЛА (код011104) може да се ползва **ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА (код011103), ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА (011102) , БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА (код 011105) или обикновена бода**

В предложените рецепти за пълнежи може да добавите подправки по желание.

Всичките сирена и гравиери трябва да бъдат настъргани.

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.

330115	**"СУПЕР ФЛАКИ"** за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категегория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.
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. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.**
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 баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт.**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330115

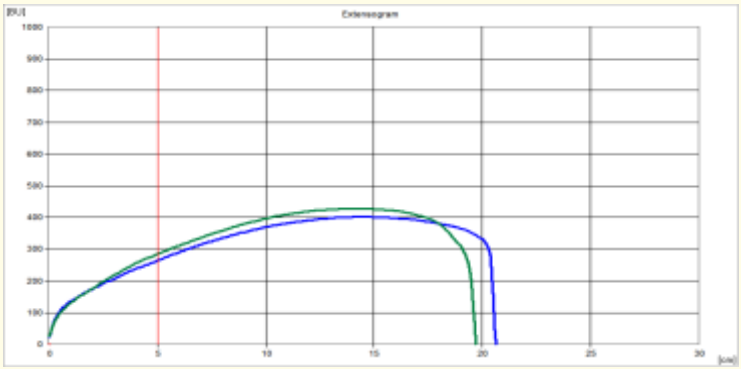
БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста

Състав**: пшенично** брашно.
Приложение:

Специално брашно за многолистни теста, категегория П, от мека пшеница с високопротеин съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др.

ВЛАГА 14,50%
ПЕПЕЛ 0,50%
абсорбация на вода - waterabsorption: 63%

ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15%
falling number (здравина на зърната) минимум 300



Energy [cm²] (сила/възможност) : 116-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 265-285
Extensibility [mm] (еластичност) : 206-179
Maximum [BU] (разтегляне): 402-428
Ratio Number : 1,3-1,4

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,7гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	15 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180110 **Рул жълт-твърд маргарин с каротин**

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио,
палмово олио (иццяло хидрогенизирано), сол (1,5%), емулгатори: (Е471,Е475,Е322),
Консервант: калиев сорбад (Е202), аромат, окислител (Е330), антиоксидант (Е304, Е306), оцветител: В-каротен (Е160А),

Опаковка : кашон 2 бр. Х 10кг. (20кг.)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ Мононенаситени Полиненаситени Транс мазнини	80гр. 38гр. 24гр. 2гр. 11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр. 0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%
Без GMO продукти
Не съдържа алергени съставки
Производител : ДРАГСБЕК - 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 ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София .....
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

СПЕСИФИКАЦИЯ

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 ОТ КОИТО НАСИТЕНИ Мононаситени полинаситени	100гр. 46гр. 32гр. 22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,00гр. 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

СПЕСИФИКАЦИЯ

СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от КРИТ

40% масленост / 38% влажност

	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП) 3к.
	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП)1к.
480307	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

Състав: Овце мляко, козе мляко (мин. 20%), млечно кисела култура, сирище, сол.

Отстранете леко повърхността на продукта преди употреба. .

Описание на продукта: След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО ОВЦЕ и КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментиралият продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“ . Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%. Използва се мляко от специална порода овце и кози , свободно отглеждани в планините на остров Крит.

Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αρισταίος), син на Аполон и Кърини, се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μιτιά).

Приложение: Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от ОВЦА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и всеки вид хлеботворение придавайки традиционнен вкус, аромати и плътност.

Подходящо за сладки и солени кейкове и тарти, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба

ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	**406KCAL (1684KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**33,0гр.** **22,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**1,2гр.** **0,1гр.**
ПРОТЕИНИ	**25,9гр.**
сол	**1,6гр.**
фибри	**0,3гр.**
Максимум влага	**38%**
Минимум масленост (върху сухо)	**40%**

Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчигелно до 12 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране : на 4° С

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....

АРИСТЕОС ЕООД

СПЕСИФИКАЦИЯ

СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода остров КРИТ

40% масленост / 38% влажност

480304	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП) 3к.
480305	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП)1к.
480306	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

Съставки: козе мляко, млечно кисела култура, сирище, сол.

Отстранете леко повърхността на продукта преди употреба.

Описание на продукта: След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментиралият продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“ .
Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%.
Използва се мляко от специална порода кози , свободно отглеждани в планините на остров Крит.
Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αριστάιος), син на Аполон и Кърини,
се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μιτιά).

Приложение: Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ , идеално за мезе, салати, пълнежи за баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и в най-различни видове хлеботворения ,придавайки традиционнен вкус, аромат и плътност.
Подходящо за сладки и солени кейкове, тарти, суфлета, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	**383KCAL (1591KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**30,0гр.** **21,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**2,1гр.** **0,1гр.**
ПРОТЕИНИ	**26,1гр.**
сол	**2,0гр.**
фибри	**0,3гр.**
Максимум влага	**38%**

Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД
Вносител : АРИСТЕОС ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Срок на годност: виж опаковката
Съхранение – транспортиране : на 4° - 6о С
Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годен за човешка консумация, освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....
АРИСТЕОС ЕООД

АРИСТЕОС ЕООД - София - ARISTEOS ltd - Sofia

СПЕСИФИКАЦИЯ

СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ

40% масленост / 38% влажност

480301	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП) 3к.
480302	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП)1к.
480303	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

Състав: Овце мляко, козе мляко (мин. 20%),
млечно кисела култура, сирище, сол.

Описание на продукта: След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО ОВЦЕ и КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментиралият продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“ . Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%. Използва се мляко от специална порода овце и кози , свободно отглеждани в планините на остров Крит.

Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αρισταίος), син на Аполон и Кърини, се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μιτιά).

Приложение: Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от ОВЦА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци

и всеки вид хлеботворение придавайки традиционнен вкус, аромати и плътност.
Подходящо за сладки и солени кейкове и тарти, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба
ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	**406KCAL (1684KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**33,0гр.** **22,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**1,2гр.** **0,1гр.**
ПРОТЕИНИ	**25,9гр.**
col	**1,6гр.**
фибри	**0,3гр.**
Максимум влага	**38%**
Минимум влага (върху сухо)	**40%**

Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД
Вносител : АРИСТЕОС ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Срок на годност: виж опаковката
(годен за консумация препоръчигелно до 12 месеца след производството.)
Съхранение – транспортиране : на 4° С
Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....
АРИСТЕОС ЕООД

КОД 480201 СПЕСИФИКАЦИЯ

ГРЪЦКО СИРЕНЕ «ТИРОГАЛОС»

23% масленост / 70% влажност

Състав: Тирогало (овце суроватка), млечни протеини, палмови мазнини частично хидрогенизирани, **овце млечна сметана,** сол.

Описание на продукта: от овче мляко и овче сметана. Крем, за салати, идеална база за пълнежи на баници

Специална основа за пълнежи на баници с 23% мазнини и ОВЧЕ МЛЕЧНА СМЕТАНА. С бешамел на Комплит (код 183602) върху „ТИРОГАЛОС“ и 200-400гр. традиционни сирена или гравиери по избор основата/фонд „ТИРОГАЛОС“ се превръща в термоустойчив крем сирене за баници. Идеален продукт за салати и всеки вид употреба

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	**390KCAL (1636KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**41,4гр.** **22,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**0,0гр.** **0,0гр.**
ПРОТЕИНИ	**4,3гр.**
сол	**1,0гр.**

Опаковка: 18кг

Произведено в Гърция (GR 42.2040) за фирма АРИСТЕОС ЕООД

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране : на 2-4° C

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....

АРИСТЕОС ЕООД