

СЛАДКОТО НА МЕЛНИЦАРА

330115	СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО (студено от хладилника)	2.100 гр.
	мед	250 гр.
	мая	250 гр.
	Яйца (студени от хладилника)	400 гр.
	сол	20 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	250 гр.
180114	Рул БР Σκληρή Μαργαρίνη Rulle BP DRAGSBÆK	900 гр.
184005	ФЕРМЕНТЕ 99,8% - Fermente BEURALIA	100 гр.
180604	Подобрител БАКОМ 100	30 гр.



ВНИМАНИЕ: съвкупността на температурата на работилницата + температурата на водата + температурата на другите суровини трябва да бъде 54 (или ползваме студена вода или брашно от хладилник или климатик или друго)

Месим всичките продукти заедно освен млякото на втора скорост за 3-4 мин.

Като сместа стане на трохи, добавяме малко по малко млякото.

Разделяме тестото по 700гр. и оставяме да почине за 10мин. оформяме правоъгълни схеми 18X55см.

Пълним по средата с 120гр. пилнеж (виж по долу).

Втасване : влага 75%, температура 36°C.

Печене : 220°C за около 13 мин.

Пълнеж No 1

181701	Оденбейк - бадемова паста Odenbake ODENSE	1.000 гр.
	Захар	1.000 гр.
180102	Супер рор - мек маргарин Super Rore DRAGSBÆK	250 гр.
300104	КАКАО на прах - ЧОКОВИК на ПРАХ 22%	50 гр.

Пълнеж No 2

181701	Оденбейк - бадемова паста Odenbake ODENSE	1.000 гр.
	Кристална захар	1.000 гр.
180102	Супер рор - мек маргарин Super Rore DRAGSBÆK	1.000 гр.
180802	Крем флу	600 гр.
	Печена натрушени лешници	200 гр.

СЛАДКОТО НА МЕЛНИЦАРА

Централно европейски традиционен селски сладкиш-закуска от маяно тесто богат на мед и натурални краве масла.
Предлагат се различни пълнежи, основани на фарзипан ОДЕНБЕЙК от кайсиеви ядки.

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
технологите 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.

330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория 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	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. Ползвайте 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.

Cooking Persipan

10/2



Vegan

В традиционния класически марzipан, много често част или цялата маса на смлените бланширани бадеми се заместват с бланширани кайсиеви или праскови ядки.
Тази сладкарска суровина, получава много богати природни аромати и замества достойно марzipан във всяка сладкарска употреба.
АЛМА ЛИБРЕ, представя ПЕРЗИПАН ОДЕНС, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ готов за употреба.
Дресирате върху пергаментова хартия с пош, и печете.

ПЕРЗИПАН ЗА ПЕЧЕНЕ

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Мека консистенция.
- Подходящ за печене.
- За всяка сладкарска употреба.
- Подходящ за сладолед.
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Много стабилно качество.
- Изключителен вкус.
- Природни аромати на кайсия и бадеми

181701

ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа бкг.

Смлени бланширани кайсиеви и бадемови ядки
Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА



Гледайте филма
<https://youtu.be/Mdb7mmWUqis>
<https://youtu.be/HaPzCB0aBZo>

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330115

БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Специално брашно за многолистни теста, категория 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

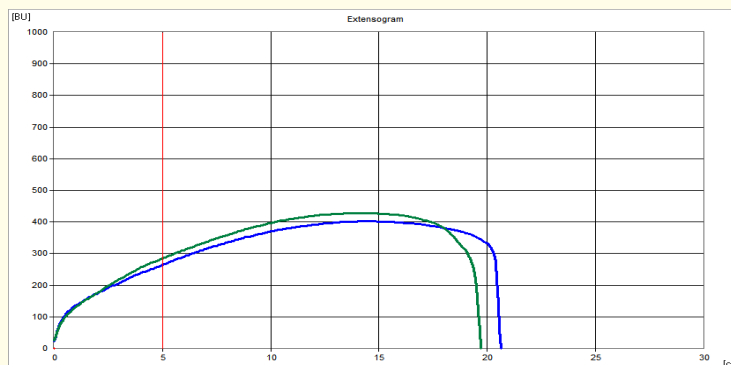
Energy [cm²] (сила/възможност) : 116-116

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	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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

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 (иццяло 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



Код: 181701

ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА
ОДЕНБЕЙК - ODENBAKE

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастьоризирани белтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон 6кг.

Производител : ОДЕНБАК – ODENBAKE ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oC

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



