

## ЧИЗКЕИК ЧЕРЕШИ ПАНТИ „МИЛЕНИУМ“ серия DELUXLINE



### СЪСТАВ

- I.Хрупкава Основа  
II.Крем сирене  
III.Глазура черни череши



### I –Хрупкава Основа

180711	Пате сукри - Pate Sucree KOMPLET	500 гр.
180101	Маргарин Супер поп DRAGSBAEK	250 гр.
	Яйца	1 бр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркаме всичките материали заедно и печем за 25 минути на 170° С.  
Оставяме го да изстине и добавяме 120 гр захар, 130 гр маргарин, 3гр. сол и разбъркаме

### II – Крем сирене

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	700 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	350 гр.
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE (на 35° С)	290 гр.
180903	Фонт руаял - Fond Royale BAKELS	170 гр.
182813	Паматис FABBRI	85 гр.
182801	Фабрийурт - Fabbriyogurt FABBRI	28 гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбиваваме млечния крем с ХОПЛА.  
Разбъркаме топлото мляко с Фонт руаял, с Фабрийурт и с Паматис и после добавяме сместта към леко разбитата сметана (млечен крем с Норла )

### III – Глазура черни череши

180428	Ла фрукта черни череши BAKVEL	750 гр.
	Топъл сироп 30°	140 гр.
090402	Зелатин	17 гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Омекотяваме желатинът и го добавяме към топлия сироп (35-40° С). Добавяме La Fruta черни череши.

### СГЛОБЯВАНЕ

В дъното на ринга поставяме етаж от „хрупкава основа“ (около 1см.)  
От горе поставяме етаж от „крем сирене“ и покриваме с „глазура черни череши“

} 5см.

### ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЧИЗКЕИК ЧЕРЕШИ ПАНТИ „МИЛЕНИУМ“/серия DELUXLINE

Много вкусна хрупкава бисквитена основа на трохи която не се хидратира. Върху нея баварски ЙОГУРТ-СИРЕНЕ крем.  
От горе, цели сочни ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ сорт ПАНТИ.  
Много подходящо предложение за сладкиш в чаша.

### 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.

180711	ПАТЕ СУКРИ			Основа за паста флора, тарти, бисквити, хрупкави сладкарски основи и др.	Изключителен хрупкави резултати , с голяма трайност и много богат вкус. Съдържа сладко брашно от ЛУПИНА придаващо изключителна хрупкавост.
180101	Супер рор мек маргарин 80%			За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и кравайте. Лек и вкусен!
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, пълтна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
180903	ФОНД РОАЯЛ			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-Пухкава, ефирна пълтна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
180428	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ6кг. Dark cherry PANTI			70% цели (22мм) калибрирани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череша за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
182801	Фабрийогурт			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на 100% натурални продукти с 12% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество.
182813	ПАМАТИС			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-100% натурален продукт, основан на мляко, захари и жълтъци от яйца -подходящ за производство на сладолед с вкус сирене-маскарпоне. -Много малка доза: 50-60гр/1лт.сладоледена основа



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180711

**ПАТЕ СУКРИ/ PATE SUCREE**

**Основа за паста флора, за кейк и кукиз.**

**Състав:** пшенично брашно, захар, пшенично нишеце, сладко брашно от лупина, емулгатори E472b, E472a, набухватели : E450, E500, E341, обезмаслено мляко на прах, аромати.

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	359KCAL (1502KJ)
МАЗНИНИ	1,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	23,7гр.
ПРОТЕИНИ	7,2гр.
СОЛ	0,21гр.
ФИБРИ	3,3гр.

**Приложение:**

Готова смес за бързо приготвяне на паста флора или основа за чийзкейк с хрупкава и пухкава структура.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

	Основа за чийз кейк	Паста флора
ПАТЕ СУКРИ КОМПЛЕТ	1000гр.	1000гр.
МАРГАРИН	300гр.	450гр.
яйца	100гр.	50гр.
Вода (около)	50гр.	-

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 2-3 минути докато се хомогенизира сместа. Паста флора се пече на 170-180° за около 25-30 минути.

Забележка: сместа за чийз кейк трябва да се „дупчи“ като се постави в тепсията.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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.

Сертификати :



**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: 180101/180102

**МАРГАРИН СУПЕР ПОР  
SUPER UINDUSTRY**

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 2бр. X 5кг. / кофа 10кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	26гр.
Полиненаситени	6гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

**ПРЕДИМСТВО :**

Мек маргарин с изключителна обемност при масления крем. Има аромат на масло, който остава и след печенето. Придава обем на сладки и краваи

**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





## СПЕСИФИКАЦИЯ

### **Код: 180428 Ла фрута Черни череши 70%**

**Състав:** черни череша (70%), захар, вода, модифицирано нишесте E1442, концентрат от бяз, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, лимонена киселина, калиев сорбат, натурален цвят череша.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	103KCAL (437KJ)
МАЗНИНИ	0,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	20,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,7гр.

Приложение: Готов за използване плодос продукт за пълнежи за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.

Черни череша в желе (70%плод) за декорация и пълнеж на тарти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

череша сорт ПАНДИ, 22мм., в желе от пюре череша, за печене, декорация, пълнежи и др.

Без изкуствени оцветители, не оцветява другите кремове и продукти.

Натурални, калибрирани плодове, в желе от натурален сок от плод.

Идеален продукт за печене, БЕЗ да потъват плодовете, отлична и много вкусна декорация.

Опаковка : бкг.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо

Произведено във Белгия – БАКБЕЛ ВАКБЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

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

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.**

**ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**

**Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt**

**Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода UHT.**

**Състав:** млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан E407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир” – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

**Приложение:** Млечната сметана на „Ел е вир” е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Съхранение – транспортиране :**

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

**Да не се замразява.**

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

**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: 010101      РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО**  
**ХОПЛА 1 л.**

**СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ**  
**/удостоверение за качество/**

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :**

**A. Наименование :** НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО

**Б. Опаковка :** Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.

**В. Баркод :** 8000005400043

**Г. Срок на годност :** въз опаковката

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

**Д. Съдържание :** вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, **млечни** протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от **соя** E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин

**II. СЪХРАНЕНИЕ :** на прохладно място (до 22оС)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

**III. НАЧИН НА УПОТРЕБА :** преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.

Разбийте с миксер на голяма скорост.

**IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :**

Производителят на продукта удостоверява че :

**A. Продукта е годен за човешка употреба.**

**Б. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.**

**В. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.**

**Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

**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: 180903

**Фонд роял**  
**FOND ROYALE**

### **Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.**

**СЪСТАВ:** захар , желатин, декстрози, жълтък от **яйца**, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

**Опаковка :** кофа 7кг.

**Производител :** БАКЕЛС - Белгия

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

#### САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

#### **Предназначение:**

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6oC. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

#### **Основен начин на употреба:**

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25oC.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

**Срок на годност:** виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





# Alma Libre

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182803

## ОВКУСИТЕЛ Фабрийогурт ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДКИШИ С ВКУС НА ЙОГУРТ.

**Състав:** декстроза, обезмаслен йогурт 12%, обезмаслено мляко, малтодекстрин, лимонена киселина, аромати, лактоза.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1616KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1гр. 0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72гр. 51гр.
ПРОТЕИНИ	9гр.
СОЛ	0,35гр.

**Приложение:** натурален продукт овкусител на вкус ЙОГУРТ за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

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: 180813

**ОВКУСИТЕЛ ПАМАТИС  
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДКИШИ  
С ВКУС НА МАСКАРПОНЕ.**

**Състав:** пълномаслено **мляко** на прах, декстроза, обезмаслено **мляко** на прах, желтъци от **яйца** на прах, аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	476KCAL (1998KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	20гр. 12,56гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	52гр. 48гр.
ПРОТЕИНИ	22гр.
СОЛ	0,78гр.

**Приложение:** Идеален продукт овкусител на вкус маскарпоне за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







