

## ТОРТА „МАСТИХА ХИОС“ / cake “Pistacia lentiscus”

### СЪСТАВ

- Пандишпан САМ ФЪСТЪК
- Кули АМАРЕНА
- Крем МАСТИХА ХИОС
- Глазура БЯЛ ШОКОЛАД

# Tradition



### -Пандишпан САМ ФЪСТЪК

	Вода	500 гр.
182104	<b>БЛАНС ПАУДЕР</b>	<b>100 гр.</b>
	Захар	160 гр.
180720	<b>ричкрем ванилия</b>	<b>320 гр.</b>
182908	<b>Шам фъстък концентрат Делипейс</b>	<b>150 гр.</b>
	Шам фъстък на едри парчета	100 гр.
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)</b>	<b>50 гр.</b>

Разбиваме в миксер БЛАНС ПАУДЕР с вода като добавяме постепенно захар докато се оформи маренга.

После, ръчно, с шпакла хомогенизираме с ричкрем ванилия. Така оформяме КЕЙК МАРЕНГА. Хомогенизираме разтопеното масло БАУРАЛИЯ с ДЕЛИПЕЙСТ ШАМ ФЪСТЪК и шам фъстъци натрушени.

Част от КЕЙК МАРЕНГА н (около 1/3) го добавяме към разтопеното масло с делипейст и хомогенизирам ръчно.

Сместа което се получава я сипваме към останалата КЕЙК МАРЕНГА и хомогенизираме.

Пълним рингове и печем в конвектомат на 170°C за ±25мин. (за ринг 16см)

### -Кули АМАРЕНА

	Вода (топла)	300 гр.
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>	<b>45 гр.</b>
183112	<b>вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ</b>	<b>300 гр.</b>

Разреждаме ФОНД РОАЯЛ във водата и добавяме вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ.

Хомогенизираме и пълним форма (размер и схема по желание)

Замразяваме.

### -Крем МАСТИХА ХИОС

	Вода (топла)	200 гр.
184905	<b>БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" (разтопен)</b>	<b>110 гр.</b>
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>	<b>90 гр.</b>
182957	<b>МАСТИХА ХИОС</b>	<b>55 гр.</b>
180301	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (разбита)</b>	<b>500 гр.</b>



Хомогенизираме ФОНД РОАЯЛ, водата, разтопения шоколад и делипейст.

Накрая, хомогенизираме ръчно на етапи с разбитата сметана ЕЛЕВИР

**-Глазура БЯЛ ШОКОЛАД**

180434	Огледално студено глаже Бяло	700 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" (разтопен)	700 гр.

Хомогенизираме термично всичките продукти заедно и ползваме на 45 – 50°C.

**СГОБЯВАНЕ:**

В ринг (размер по желание) поставяме етаж Пандишпан САМ ФЪСТЪК.

Поставяме етаж от Крем МАСТИХА ХИОС и върху нея поставяме замразения Кули АМАРЕНА.

От горе поставяме още един етаж Крем МАСТИХА ХИОС.

Замразяваме и после заливаме с Глазура БЯЛ ШОКОЛАД.

Декорация по желание.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА „ТОРТА МАСТИХА ХИОС“ / серия TRADISION**

Класическа гръцка ШОКОЛАДОВО-ЦИТРУСОВА торта СЕРАНО.

ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС „СЕРАНО“ основан на маренга.

Много пътен и блестящ шоколадов гласаж, осигурява вкус, отличен разрез и дълга трайност.

**ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията 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.

180720	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват се пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180301	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.</b>			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
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-Пухкава, ефирна плътна 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
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82%</b>			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най-плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)	<b>82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО.</b> За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
184905	<b>БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"</b>				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
182957	<b>ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС</b>			Придава уникален, характерен натурален аромат и вкус на МАСТИХА ХИОС на всеки сладкиш и особено на СЛАДОЛЕДИ, ТОРТИ, КОЗУНАЦИ и сладки ПЕЧИВА.	Мастиха е името на ароматната смола от мастихово дърво, което вирее само в изток на Егейско море и най-много в остров Хиос. Мастихата от Хиос се смята за изключителен продукт с широко приложение, както в медицината, така и в сладкарството.
182908	<b>Шам фъстък концентрат Делипейст</b>			овкусител за занаятчийски сладолед кремове, за глазури	-Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
183112	<b>вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ</b>			плодова паста от амарена с цели парчета за декориране и допълнително овкусяване на сладолед. Идеално за риплес, вълни и декорация.	-с 45% натурални АМАРЕНА -не се кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

Ричкрем кейк

Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия

## RICHCRÈME BASE BASE

**Състав:** Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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**

**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 УНТ.**

**Състав:** млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан Е407.

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



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 36%

КОД 184905 опаковка 10к.

КОД 380505 опаковка 1к.

СЪСТАВ: захар, какаово масло, мляко на прах, обезмаслено мляко на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 32,5%

Мляко на прах 24%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	36гр. 22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр. 54гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,3гр.
СОЛ	0,22гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

**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 +6°C. Пригответените 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 (20-25°C.) 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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно масло 82% масленост.  
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

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 GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182908 **ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ШАМ ФЪСТЪК**
**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС НА ШАМ ФЪСТЪК**

**СЪСТАВ:** Захар, глюкозен сироп, стабилизатор (E420-сорбитол), вода, **бадеми, кашу, шам фъстък (1%)**, сгъстител E440 пектин, лимонена киселина, аромати. оцветители : E101 (рибофлавин), E133.

Пастьоризиран продукт.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	364KCAL (1537KJ)
МАЗНИНИ	8,60гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,74гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49гр.
ПРОТЕИНИ	3,00гр.
СОЛ	0,01гр.

**Микробиологични данни :**

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g

Coliforms (CFU): abs/0,1g

Salmonella (CFU): abs/25g

**Дозировка : 80-100гр. към 1лт. продукт****Опаковка :** 1500гр.**Производител :** ФАБРИ - Италия**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

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



Код: 183137

**Вариегато АМАРЕТО**

**ПАСТА РИПЛЕС в СЛАДОЛЕД  
И всяка сладкарска употреба.**

**СЪСТАВ:** диви череша, добавящ агент полидекстроза, фруктоза, вода, модифицирано нишесте, лимонена киселина, цветове антоцианини (зеленчуков сок), съгъстител Е406 (агар), аромати, консервант Е202 (калиев сорбат), подсладител сукралоза

Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	138KCAL (584KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	27,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	25,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,1гр.
СОЛ	0,25гр.

**Опаковка :** 4,2 кг. чисто тегло

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:**

Разбъркват добре преди употребата.

## САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно при стайна температура.

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

**София** .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

