

**ПЛОДОВ КРЕМ ПАНАКОТА**

Серия КРЕМОВЕ

**СЪСТАВ**

1. Млечен плодов крем
2. Крем Панакота

**1.Млечен плодов крем**

|               |  |                |
|---------------|--|----------------|
|               | Пюре от пресни плодове*                                | 500 гр.        |
|               | Вода (40° С)   | 170 гр.        |
| <b>180903</b> | <b>Фонд роял</b>                                       | <b>160 гр.</b> |
| <b>180301</b> | <b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE – леко разбита</b> | <b>150 гр.</b> |

\*купу вате пресни сезони плодове (малини, капини, манго, ананас или друго) пасирате много добре и замразявате а ползване през цялата година.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбъркваме топлата вода с Фонт рояла и добавяме пюре от манго. После добавяме млечната сметана.

**2.Крем Панакота**

|               |   |                |
|---------------|---|----------------|
| <b>180305</b> | <b>ПАНАКОТА ЕЛЕВИР</b>                  | <b>600 гр.</b> |
|               | Яйчен уйп*                              | 180 гр.        |
| <b>180903</b> | <b>Фонд роял</b>                        | <b>160 гр.</b> |
|               | Вода (40° С)                            | 150 гр.        |
| <b>180301</b> | <b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b> | <b>100 гр.</b> |

Яйчен уйп\*

50% растителна сметана ХОПЛА (код 010101)+50% Туорло ди ово (код 182204)

Хомогенизираме и ползваме.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбиваме панакота на ELLE & VIRE с ЯЙЧЕН УИП и млечната сметана за около 4 минути.

Разстопяваме Фонд рояла във водата и хомогенизираме двете смеси.

**СГЛОБЯВАНЕ:**

Поставяме „Крем Панакота“ в чаша под наклон и замразяваме.

След замразяване поставяме „Млечен плодов крем“ .

От горе декорираме с пресни плодове или плодова в желе БАКБЕЛ по желание.

**ПЛОДОВ КРЕМ ПАНАКОТА/Серия КРЕМОВЕ**

Изключително впечатляваща визия и комбинация от натурално плодови кремове с КРЕМ ПАНАКОТА.

**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.

|        |  |  |  |   |   |
|--------|--|--|--|---|---|
| 180305 | Панакота<br>ЕЛЕВИР                               |   |   | Готов крем ПАНАКОТА, приготвен по традиционна италианска рецепта от млечна сметана, пастеризиран и опакован в УНТ опаковка. | Много бързо и лесно производство!<br>Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития   |
| 180903 | ФОНД РОАЯЛ                                       |   |   | <b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>  | -Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване.<br>-Не се напуква.<br>-Винаги свежа и нежна структура.<br>-Поема всеки вид овкусяване и оцветяване.<br>-Задължителен продукт при всяко замразяване на крем.<br>-„Заклучва“ влагата, осигурява трайност |
| 180301 | Млечна сметана<br>ЕЛЕВИР 35% -<br>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  |
| 182204 | ТУОРЛО ДИ ОВО                                    |   |  | Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%)Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.                | идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастеризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.                              |
| 010101 | Растителен крем<br>ХОПЛА<br>26,7%                |  |  | със захар.<br>За декорация, зафилване, ганаж, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.                       | ТРОЙНО РАФИНИРАНИ,<br>ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ<br>МАЗНИНИ 26,7%.<br>Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна.<br>С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.      |



С МАНГО


**СПЕСИФИКАЦИЯ/ 180305 - ПАНАКОТА - Panna Cotta**

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ за Панакота.

**Състав:** Млечна сметана 87,4%, захар 11,7%, желатин, естествен аромат на ванилия.

Може да съдържа следи от: яйца, соя, бадеми, фъстъци и продукти от тях.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 322KCAL (1331KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 30гр.            |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 19,5гр.          |
| Транс мазнини              | 1,3гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 10,4гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 10,4гр.          |
| ПРОТЕИНИ                   | 2,6гр.           |
| СОЛ                        | 0,07гр.          |

Приложение: Готов крем панакота, лесен за употреба с богат вкус на крем и съвършена желираност.

Възможност за разнообразни приложения.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на крем ПАНАКОТА:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите или форми и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирате с плодове сироп, карамел или шоколад.

Опаковка : ббр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1030гр. – 1 лт.

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

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° С.

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

**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 секунди.

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 набухvatелна 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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

**Фонд роял  
FOND ROYALE**

Код: 180903

**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.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| 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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 182203-04

**ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE  
ТУОРЛО ДИ ОВО**

СЪСТАВ: 50% пастъоризирани жълтъци от яйца с 50% захари.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 356KCAL (1490KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 13,8гр.          |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 4,58гр.          |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 50,3гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 50,3гр.          |
| ПРОТЕИНИ                   | 7,5гр.           |
| СОЛ                        | 0,09гр.          |

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**



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

**Приложение:**

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

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

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

**ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**

**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

|                  |         |
|------------------|---------|
| Мляко 3,5%       | 1000гр. |
| Захар            | 130гр.  |
| Пломбиер         | 240гр.  |
| ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ | 90гр.   |
| Ванилия          | 3гр.    |

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем
2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

**КРЕМ КАРАМЕЛЕ**

|            |         |
|------------|---------|
| Мляко 3,5% | 2000гр. |
| Яйца       | 400гр.  |
| Пломбиер   | 800гр.  |
| Ванилия    | 3гр.    |

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



**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*

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

**B. Баркод :** *8000005400043*

**Г. Срок на годност :** *въж 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 22oC)*

*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.**

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

**B. 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**



