

ТОРТА ПЛОДОВО КАРЕ – ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

Серия МАДЖИК ПЕЙСТРИ

Magic
pastry**СЪСТАВ:**

1. ДАКУАЖ ФЪСТЪК
 2. КУЛИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ
 3. МАСЛЕНО КАКАОВ МУС
 4. ГЛАЗУРА НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ
- ДЕКОРАЦИЯ – ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ.

1. ДАКУАЖ ФЪСТЪК

	ТРТ фъстъци*	400 гр.
	Белтъци от яйца**	200 гр.
	Захар	70 гр.
182908	Шам Фъстък делипейст	60 гр.

ТРТ фъстъци* = 50% фъстъци на прах и 50% пудра захар 100% /код: 182415 Шугарт-Гърция/ хомогенизирани добре.

Белтъци от яйца** = Бланс паудер (код 182104) 180 гр.

Вода (стайна температура) 820 гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме белтъците и хомогенизираме със захарта.

Добавяме фъстъченото ТРТ и делидейст фъстък и хомогенизираме.

Поставяме в ринг 15x15см. височина 1см. и печем на 170-180оС за 20 минути.

2. КУЛИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

180444	Горски плодове в желе БАКБЕЛ	500 гр.
	Вода	100 гр.
180903	Фонд роял	70 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркваме добре всичките продукти заедно. Поставяме в ринг 15x15см. и замразяваме.

3. МАСЛЕНО КАКАОВ МУС

182204	ТУОРЛО ДИ ОВО	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% - омекотен	200 гр.
	Италианска маренга*	130 гр.
010106	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА	100 гр.
	Пълномаслено какао 22%	65 гр.

Италианска маренга*

	Захар	300 гр.
	Вода (1)	150 гр.
	Вода (2)	65 гр.
182104	Бланк Паудър Албумин 100% белтък	30 гр.

Начин на работа за италианската маренга: Разбъркваме водата /1/ с албумина и добавяме захарта и водата /2/ кипнати до 130о С. Разбъркваме сместа до като се изстуди.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме ТУОРЛО ДИ ОВО с растителната сметана. Добавяме маслото бауралия и какаото.

Хомогенизираме добре. Накрая, добавяме и хомогенизираме италианската маренга.

СГЛОБЯВАНЕ:

Във форма 15x15см. поставяме „ДАКУАЖ ФЪСТЪК“ и от горе етаж „КУЛИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ“.

Пълним с „МАСЛЕНО КАКАОВ КРЕМ“. Покриваме с неутрално желе БАКБЕЛ и декорираме с пресни плодове.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА ПЛОДОВО КАРЕ – ГОРСКИ ПЛОДОВЕ /серия MAGIC PASTRY

Хрупкав, фъстъчено-белтъчен ДАКУАЖ вместо пандишпан.

Етаж от ГОРСКИ ПЛОДОВЕ, пухкав КАКАОВ МУС. Пресни плодове

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.

182104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП			Белтици от пресни яйца на прах Пастьоризирани за всяка сладкарска употреба.	Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези частици които задържат влагата, при БЛАНС ПАУДРЕ се явяват следните качества : - винаги сух и хрупкав краен продукт. - винаги снежно бял цвят -режи се лесно -не се рони.
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 (2,7л.), 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 пастьоризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-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
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix), ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	-Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Самите глазури, са отлична декорация. -Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях. -Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури. -Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури. -Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати.
182903	Ягода 23%			-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/
180417	Огледално студено глаже Ягода			-10% натурално пюре от ягоди -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	Гъстота 61brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на ягода.(10% ягоди) Идеална за хладилник и фризер.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
180444	Горски плодове 50% в желе от горски плодове			50% цели горски плодове: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове за всяка сладкарска употреба	-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 цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182104

Бланс паудер
BLANCE POWDER liot

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

СЪСТАВ: 100% пастеоризиран албумин на прах

Основна дозировка : 125гр. БЛАНШПАУДЕР върху 875лт. вода.
Информация : Бланс паудер се произвежда от пресни белтъци от яйца.

Опаковка : кашон 1кг.

Производител : ЛИОТ - Франция

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

Приложение:

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

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

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 8 месеца от датата на производството)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1600KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр. 39гр.
ПРОТЕИНИ	45гр.
СОЛ	1,0гр.
ФИБРИ	7,5гр.



Хидратиране и оформяне на белтъци:

Бланс паудер 180гр.

Вода (стайна температура) 820гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

Рецепта за маренга :

Бланс паудер 60гр.

Вода 150гр.

Пудра захар 160гр.

Изпълнение: Хомогенизираме и пресяваме БЛАНС ПАУДЕР заедно с ПУДРАТА ЗАХАР ШУГАРТ (код 191246) добавяме варена вода и разбиваме в миксер на бърза скорост докато се получи плътна, обемна и стабилна маренга.

Рецепта за кигие :

Състав: Бланс паудер 130гр.

Вода 1000гр.

захар 250гр.

Изпълнение: Оформяме маренга, разбивайки в миксер 130гр. Бланс рудре и 1000гр. вода на трета скорост докато се получи обем. Добавяме малко по малко захарта.

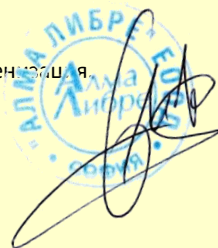
Рецепта за карамел :

Вода 400гр.

Захар 1600гр.

Варим водата и захарта докато да стигнем 140оС.

В рецептата на кигие, добавяме малко по малко карамел и продължаваме разбъркването до хомогенност.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701 СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit
СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	374KCAL (1566KJ)
МАЗНИНИ	2,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,3гр.
СОЛ	1,41гр.
фибри	1,4гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1)	(2)	(3) РУЛО
СУПЕР БИСКУИТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	750гр	800гр
ВОДА	200гр	50гр	200гр

Разбърквате СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Печете на 170° С за 35-40 мин. и на 230° С за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182903

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ЯГОДА

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ЯГОДА**

СЪСТАВ: Захар, пюре от ягода 23%, вода, лимонена киселина, антосиансис (растителен сок оцветител), аромати, стабилизатор Е440 (пектин), оцветители Е102,Е129

Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	264KCAL (11217KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. 0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62гр. 62гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,02гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count: 100/g max

Yeasts and Moulds: abs/1g

Coliforms: abs/1g



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



Salmonella: abs/25g

Дозировка : 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



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180417

Даимонт глазе ягода

DIAMOND GLAZE STRAWBERRY

Състав: захар, вода, фруктоза, ягоди, гликозен сироп, глицерин E422, модифицирано нишесте E1442, пектин E440, ксантан гъм E415, елдербери концентрат, елдербери екстракт, оцветители : алура ред E129, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, консервант E202

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	250KCAL (1061KJ)
МАЗНИНИ	0,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	59,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,1гр.
СОЛ	0,15гр.
ФИБРИ	0,1гр.

Опаковка: кофа 5 кг. е

Срок на годнос: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на ягода, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина/портокал. Идеална за хладилник и фризер.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Alma
Libre**

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 UHT.

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

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

Сметаната е обработена на 80 oC и стерилизирана на минимум 140 oC 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.

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

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



**Alma
Libre**

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:



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



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



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180430

Сапфир неутрално -топло желе

Saphire Неутралн 72 Brix

Състав:, гликозен сироп, вода, съгстители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина Е440, натриев цитрат Е330, калциев хлорид Е331, калиев сорбатЕ509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка : кофа 6 кг. е

Производител : БАКБЕЛ – Белгия

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

Приложение: Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално_с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо 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



Alma Libre

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.

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



**Alma
Libre**

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 плодов 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. Волюяк 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

