

**КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР**серия **ТРАДИШИОН****СЪСТАВ:**

1. Основна рецепта за еклер.
2. Крем дипломат с крем флу.
3. Крем САНТИГИ ЕЛЕВИР (по желание)
- 4.заливка АРКТОС (по желание)
- 5.декорация от шоколадова плака (по желание)

**1.Основна рецепта за еклер.**

<b>180714</b>	Су пастемикс BAKELS	<b>330 гр.</b>
	Студена вода	300 гр.
	Яйца	400 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разбиваме всички продукти заедно в миксер с перото на първа скорост за една минута и после за 7-9 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане гладко. Дресирате с пош диаметър 16см така че да се оформи кръг с дупка по средата. Печете на 220° С в печка с въздух и на 210° С в друга фурна за около 15 – 20минути.

**2.Крем дипломат с крем флу.**

	Вода	600 гр.
<b>180802</b>	Крем флу - Crème Flou KOMPLET	<b>250 гр.</b>
<b>180301</b>	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	<b>550 гр.</b>
	Делипеист вкус по желание	<b>50-100 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

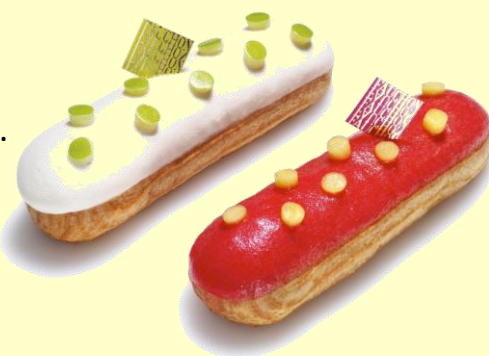
Разбивате водата с крем флу. Накрая хомогенизираме на етапи с леко разбитата млечната сметана Elle&Vire.

**3.ЦВЕТНА ГЛАЗУРА ЗА КОК**

<b>181810</b>	АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН	<b>1000 гр.</b>
<b>181805</b>	Инверто Захар	<b>50 – 100 гр.</b>
	Сладкарски Цвет Шугарт /По-желание/	

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Добавете към АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН, инверто Захарта и Загрейте до 45°С и отново хомогенизирайте. Извадете замразените КОК и леко тунквайте в загрят инверто захар с 10% вода и след 1-2минути тунквате готовата /45°С/ глазура.

**Tradition****ХАРАКТЕРИСТИКА: ФРЕНСКИ СЛАДКИШ „КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР“ / серия ТРАДИШИОН**

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, , пълнен със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДЕПЛОМАТ от прясна млечна сметана. По желание в крема се добавят плодове в желе или пресни плодове по средата върху разбита МЛЕЧНА СМЕТАНА. Много стабилна, вкусна и издразлива заливка АРКТОС и за декорация, по желание, шоколадова плака от горе.

**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.

180714	<b>ШУПАСТЕМИКС</b> за еклери, шу и др.			Специална смес за су и еклери.	С мес за производство на еклери по студен метод. Бързина и улеснение при употребата в производството. Винаги стабилно качество.
180802	<b>КРЕМ ФЛУ</b> сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
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
090217	<b>Бадем бланширан филиран печен</b>			Хрупкав пълномаслен филиран печен бадем за всяка употреба	-Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни, леко изпечени -филирани по 0,7мм. -100% почистени
181810	<b>ФОНДАН АРТОСКРЕМ</b> ЗА ГЛАЗУРИ И ЗАМРАЗЯВАНЕ Кофа 14кг.			Подходящ за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазури, отлична реакция в хладилник и фризер	Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазури на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пилнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, делипейст, алкохол и др.
180428	<b>Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ6кг. Dark cherry PANTI</b>			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.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180714**

**ПАСТЕМИКС**

BS-CHOUX Pastemix

Специална смес за су и еклери

**Състав:** Палмово олио, царевично нишесте, **пшенично** нишесте, глюкозен сироп, пшенично **брашно**, модифицирано нишесте, набухватели : E450, E500, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	500KCAL (2100KJ)
МАЗНИНИ	28гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	61гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	6,0гр.
ПРОТЕИНИ	2,0гр.
СОЛ	2,2гр.
НАТРИЙ	1,0гр.

### Приложение:

Смес за производство на еклери  
по студен метод.

Бързина и улеснение при употребата в производството.

Рецепта : ПАСТЕМИКС 1000гр.

Яйца 1200гр.

Вода 250С 900гр.

Всичко заедно в миксер –поставка перо- 1мин. на първа скорост и 7-9 мин. на втора скорост докато се получи много гладка текстура.

С пош оформяме схеми по наше желание и печем.

Печене : 15-25минути в зависимост от размера.

Конвектомат : на 230оС и след 10 минути на 200оС

Подова пещ : на 210оС и след 10 минути на 190оС

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - **BAKELS**

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца от производството)

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



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





### 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%, сгъстител : 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



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



# Alma Libre

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

### Сладкарски студен крем

**Състав:** Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

**Приложение:** Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тартти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

#### Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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



За повече информация и поръчки: Тел.но.оз.: тел. 0178984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878690035, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

# Alma Libre



## СПЕСИФИКАЦИЯ

### **Код: 180428 Ла фрута Черни череша 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 ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр. 0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	24,3гр. 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



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 181810

**Фондан екстра бял  
подходящ за замразяване**

**СЪСТАВ: захар, гликозен сироп, вода, емулгатори: E471 (моно- и диглицериди на мастни киселини), коректор на киселинност E330,E331.**

**Приложение:**

Готов фондан за всяка сладкарска употреба и за използване в хлебопроизводството с добра летливост и изключителен гланц. Специален, на производство на глазури

С идеална реакция в хладилник. Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пилнежи на шоколадови бонбони и др. Идеална реакция в фризер!

Начин на работа за замразяване :

За всеки килограм „Фондан екстра бял» добавяме 50-100гр. инвертозахар и после затопляме в микровълнова печка на 45-50С.

Начин на работа за хладилник :

За всеки килограм „Фондан екстра бял» добавяме 30-50гр. вода. И после затопляме в микровълнова печка на 45-50С.

хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Дозировката зависи от рецептата. АЛМА ЛИБРЕ разполага с многобройни приложения и рецепти. Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 18 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20оС)

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1488KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	75,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.
Влага	10,00гр.

Производител : ARCTOS CREAM

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

Тегло: 14кг.

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





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

