

**ТОРТА БРЮЛЕ БИШКОТИ КРИСПИ КРАНЧ**  
**BISCOTTI DREAM**  
 серия DELUXLINE



**СЪСТАВ**

- I - Пандишпан Супер бискуйт.  
 II - Баваруаз брюле – бишкоти.  
 III - Хрупкава основа бишкоти.  
 IV - Глазура ганаж – бишкоти.



**I - Пандишпан Супер бискуйт**

<b>180701</b>	<b>Супер бискуйт КОМПЛЕТ</b>	<b>1.000 гр.</b>
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество.  
 Поставяме сместа в райфта или тепсия. Печене: За фурна с топъл въздух 180° C - Друга фурна 200° C  
 Време: 30-40 минути в зависимост от размера

**II - Баваруаз брюле – бишкоти.**

<b>180303</b>	<b>крем брюле- Crème Brûlée ELLE &amp; VIRE</b>	<b>1.000 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роял - Fond Royale BAKELS</b>	<b>250 гр.</b>
	вода	200 гр.
*	<b>ЯЙЧЕН УЙП</b>	<b>250 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>150 гр.</b>
<b>182927</b>	<b>Делипейст бишкоти</b>	<b>90 гр.</b>



**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

- а) Разбъркваме Фонд роял с водата (загрята до 35-40°C.)  
 б) Разбиваме в миксера на трета скорост всичките останали продукти и като се избие кремът добавяме Фонд рояла с водата.

**\*ЯЙЧЕН УЙП**

<b>010101</b>	<b>Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (50C)</b>	<b>500гр.</b>
<b>182204</b>	<b>Турло ди ово (50C)</b>	<b>500гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Турло ди ово.  
 Течността е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.)

**III - Хрупкава основа бишкоти.**

<b>183127</b>	<b>Вериегато КУКИ КРАНЧ</b>	<b>650 гр.</b>
<b>090238</b>	<b>ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ</b>	<b>200 гр.</b>
<b>184906</b>	<b>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%</b>	<b>150 гр.</b>



**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разтопяваме шоколадите и разбъркваме всички продукти заедно.  
 Разстиламе с дебелина 2мм. върху пергаментова хартия, нарязваме със съответния ринг за тортата и поставяте във фризера.

**IV - Глазура ганаж – бишкоти.**

184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	1000 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	700 гр.
183127	Вериегато КУКИ КРАНЧ	400 гр.
*	ЯЙЧЕН УЙП	300 гр.

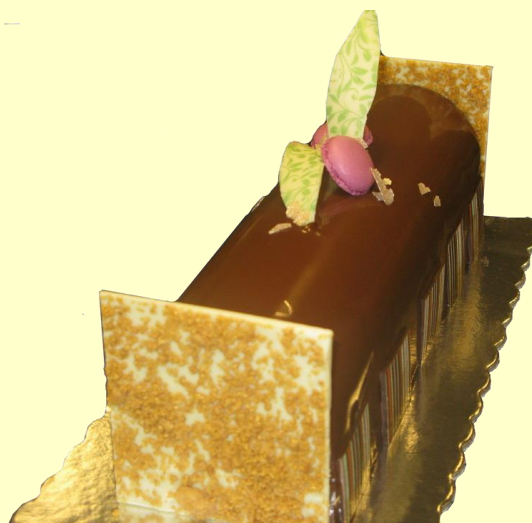
**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Затопляме млечната сметана заедно с **ЯЙЧЕН УЙП** и добавяме шоколада и Вериегато **ДЖЕЛИДО**.

**СГЛОБЯВАНЕ :**

- Пандишпан Супер бискуйт
- Пълнеж Баваруаз брюле – бишкоти.
- Хрупкава основа бишкоти
- Пълнеж Баваруаз брюле – бишкоти.
- Пандишпан Супер бискуйт
- Пълнеж Баваруаз брюле – бишкоти.
- Глазура ганаж бишкоти

5см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА БРЮЛЕ БИШКОТИ КРИСПИ КРАНЧ-BISCOTTI DREAM / серия DELUXLINE**

Наградена традиционна ФРЕНСКА РЕЦЕПТА.

Два етажа от ефирен, пухкав ванилов пандишпан СУПЕРБИСКУИТ приготвен с пресни яйца. По средата на тортата етаж с много вкусен ХРУПКАВ ШОКОЛАДОВ ЕТАЖ с ОРИЗОВИ КРИСПИ. Между тях, ефирен шоколадов яйчен КРЕМ БРЮЛЕ. Глазура, много специален ШОКОЛАДОВ ПЛЪТЕН ГАНАЖ от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА, ВЕРИЕГАТО КУКИ КРАНЧ и ЯЙЧЕН УЙП, която покрива напълно тортата осигурявайки богат вкус, дълга трайност и отличен разрез.

**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.

180303	Крем брjуле ЕЛЕВИР			Готов крем брjуле, приготвен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастьоризиран и опакован в УНТ	Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирайте. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТJОР "СЕМУА" какао 55% масленост 36%				Черният кувертjор 55% от СЕМОI е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
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.
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.
090238	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ			По технология на „пукане във фурна“ изсушаване и едновременно обработване с ечемичен малц и захар се получават много вкусни и хрупкави оризови ядки, ХРУПКАВИТЕ ОРИЗОВИ КРИСПИ	изключително здравословни характеристики. По природа съдържат: Желязо, витамин С, Е, А, В6, В2, В1, В12 и D. Тази природна здравословна комбинация, освен че засилва имунната система осигурява антиоксиданти и хранителни вещества необходими за здравето на цялото семейство.
180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан			Смес за пандишпан с пухкава и пълтна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.	Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели, аромати.
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
182927	Делипейст Бишкоти			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на мляко, жълтъци, нишесте и др. -доза: до 5-8% (50-80гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
183127	Вериегато КУКИ КРАНЧ			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДОЛЕД ВЕРИЕГАТО С ВКУС НА ЛЕШНИЦИ И БИСКВИТИ ИДЕАЛНА УКРАСА ЗА ТОРТИ И ВСЯКА СЛАДКАРСКА УПОТРЕБА.

## СПЕСИФИКАЦИЯ

### **180303- КРЕМ БРЮЛЕ - Crème Brûlée**

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ  
за крем Брюле с ванилия Бурбон Мадагаскар.

**Състав:**млечна сметана от краве **мляко**(46%), пълномаслено краве **мляко**(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), **яйцен жълтък** (1,5%), модифицирано **нишесте** E1422(1,3%), **белтък** на прах(0,2%), естествен аромат на ванилия, карагенан(E407), ксантан гума(E415),Оцветител бета каротин(E160a)  
Може да съдържа следи от: соя, бадеми и фъстъци.

**Приложение:** Готов крем за производство на крем брюле с истински вкус и структура на традиционния френски crème brulee.

Възможност за приложение при мусове и bavaois.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на десерт КРЕМ БРЮЛЕ:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите не повече от 1,5 см височина и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 1 час.
4. Поръсват с черна захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.  
**ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.**

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1060гр. – 1 лт.

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

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	217KCAL (903KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	2,5гр.
СОЛ	0,09гр.
фибри	0гр.

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







**Alma  
Libre**



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%, масленост 36%

**КОД 380502 опаковка 1к.**

**КОД 184902 опаковка 10к.**

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 55%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 36,9%

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	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца 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**





### 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 УНТ.**

**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. Волуяк 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.



**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**



## 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. Волуяк 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 сvari 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







## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701

СУПЕР БИСКУИТ - Super biquitСМЕС 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 - КОМПЛЕТ.

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





## 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 +6оС. 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:**

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) 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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182927

ОВКЕСИТЕЛ делипеист БИШКОТИ  
**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО**  
**С ВКУС БИШКОТИ**

**СЪСТАВ:** Мляко 52,5%, Захар, гликозен сироп, пастъоризирани яйца 10%, аромати, модифицирано нишесте, оцветители E101(Riboflavin) - E 160a (β- carotene)

Пастъоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1307 KJ)
МАЗНИНИ	5 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7 G
НАТРИЙ	0,5G
ПРОТЕИНИ	3G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	59G

**Опаковка :** 1,5 кг.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:**

50гр. за 1 литър смес.

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

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183127

Вериегато Куки Крънч паста МАММА МИА

VARIEGATO COOKY CRUNCH

ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДОЛЕД ВЕРИЕГАТО С ВКУС  
НА ЛЕШНИЦИ И БИСКВИТИ  
ИДЕАЛНА УКРАСА ЗА ТОРТИ И ВСЯКА  
СЛАДКАРСКА УПОТРЕБА.

**СЪСТАВ:** захар, Олио от палми, бисквити (състав: брашно от жито, какао, захар, масло и яйца), обезмаслено какао на прах, лешници, обезмаслено мляко на прах, емулгатор E322, аромати.

Може да има остатъци от мляко, яйца, фъстъци.

**Опаковка :** 2X6кл.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	534KCAL (2228KJ)
МАЗНИНИ	32,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	12,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	51гр.
ПРОТЕИНИ	5,4гр.

**Производител :** ДЖЕЛИДО - Италия

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

**Начин на употреба:**

добавяте върху сладоледа след като излиза сладоледът от машината. (риплес)

**Внимание:**

Разбъркват добре съдържанието на опаковката с чиста и суха шпакла преди употреба.

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



