

ТОРТА АМАЗОНИОН ФОРЕСТ

Състав:

- Хрупкава Лешникова Основа с Бял Кувертюр
 - ПАНДИШПАН ДЖОКОНДА
 - Мус с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
 - Мус с ГОРСКИ ПЛОДОВЕ
- ГЛАЗУРА НАПАЖ АМАРЕНА



Хрупкава Лешникова Основа с Бял Кувертюр:

300201	ФЕУЛЕТИН Вафлени Трохи с Масло	70 гр.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР 30%"ШОКОФАЙН"	120 гр.
182924	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ	60 гр.

Начин на работа:

Разтопяваме белия кувертюр, добавяме Ночиола Прали ФАБРИ и хомогенизираме с Феулетин.

ПАНДИШПАН ДЖОКОНДА Joconde (за тава 60*40 см.)

191246	Пудра Захар 100% АЛМА ЛИБРЕ	140 гр.
090214	Бадемово Брашно ФИРАНИЯ	140 гр.
	Цели Яйца	200 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	40 гр. (пресято)
	Белтъци от Пресни Яйца	120 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	30 гр. (разтопен)

Начин на работа:

Хомогенизираме в миксер Сладкарското и Бадемовото Брашно, Пудрата Захар, и Яйцата (смес 1). Разбиваме добре Белтъците и ги добавяме в първата смес. На края, добавяме разтопеното Масло.

Изсипете сместа (550 гр.) в тава (60X40см.) и печем в конвектомат за 8 -10мин. на 220°C.

Мус с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН:

180308	Прясно Мляко 3,6% ЕЛЕВИР	100 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	300 гр. (разбита шантиги)
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР 30% "ШОКОФАЙН"	200 гр. (разтопен)
090402	Желатин на Листа	4,5 гр.

Начин на работа:

Заtoplяме млякото и включваме листата желатин които предварително сме омекотили във вода.

Изсипваме с този смес върху разтопения кувертюр .

На 30°C, хомогенизираме на части с шантиги.

Мус с ГОРСКИ ПЛОДОВЕ:

	Пюре от Горски Плодове*	400 гр.
	Захар Кристал	120 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО Паст. Жлтък/Захари	200 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	180 гр.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР 30% "ШОКОФАЙН"	200 гр.
182205	Меренга КОДА**	150 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	150 гр. (разбита шантиги)

Пюре от Горски Плодове*: 184205 ПЮРЕ ЛАЙМ 100 гр., 184206 ПЮРЕ МАРАКУЯ 100 гр.
 184209 ПЮРЕ МАЛИНИ 100 гр., 184207 ПЮРЕ МАНГО 100 гр.

Мережа КОДА**: 182205 Меренга КОДА 1000 гр.
 Кристал Захар 1000 гр.
 Вода (80°C) 750-1000 гр.

Начин на работа: Захарта и водата да кипнат, заливаме върху Меренга и разбиваме заедно в миксер (приставка тел) за 5мин.

Начин на работа:

Хомогенизираме пюретата и затопляме заедно с ТУОРЛО ДИ ОВО до 82°C.

Добавяме останалото количество пюрета и Фонд Роял и хомогенизираме. На края, като сместа е на 35°C добавяме 150 гр. оформена Меренга и 150 гр. разбита Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИ

ГЛАЗУРА НАПАЖ АМАРЕНА:

Вода 100 гр.
 180425 Неутрално Глаже 72brix. БАКБЕЛ 270 гр.
 180427 Напаж АМАРЕНА ФАБРИ 1000 гр.

Начин на работа:

Затопляме всичките продукти заедно на 45°C и заливаме.

СГЛОБЯВАНЕ:

-Хрупкава Лешникова Основа с Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН:

-ПАНДИШПАН Joconde

-Мус с ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

-ПАНДИШПАН Joconde

-Мус с БЯЛ КУВЕРТЮР 30% ШОКОФАЙН

-Глазура - НАПАЖ АМАРЕНА



ТОРТА АМАЗОНИОН ФОРЕСТ

Класическо висококачествено френско сладкарство, основан на екзотични плодове. Хрупкава основа от ФЕУЛЕТИН и БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН създава много фина хрупкава основа а две много елегантни и леки мусове, МУС БЯЛ ШОКОЛАД и ПЛОДОВ МУС осигуряват много ефирна и нежна структура и вкусове. Между мусовете, класически френски бадемов пандишпан ДЖОКОНДА. Заливка АМАРЕНА, запечатва тортата осигурявайки трайност, вкус и отлична визия.

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.

300201	ФЕУЛЕТИН вафлени трохи карамелизирани			Вафлени карамелизирани със захар и млечни продукти хрупкави люспи. Готово за употреба.	Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна порьоска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30%			БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕС БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ	С много богати млечни вкусови и ароматни бърактеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба
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
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
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.
182205	КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА CLASSIC MERINGUE			Готов за употреба смес за пухкава и стабилна маренга, бeze и други „целуфчени структури“ от Белтъци с захар.	Много фин вкус и стабилна структура. За павлова, лимон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантиги с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.
180425	Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix)				Готово за използване. Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник.
180427	Напаж Амарена			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45° С. Заливате върху замразен продукт- 20 ° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛДОВИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСТВО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
184205	ПЮРЕ ЛАЙМ 1к. 93,4%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЛАЙМ от Мексико (93,4% плод и 6,6% захар) без консервани и добавки, 15°Vrix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)
184206	ПЮРЕ МАРАКУЯ 1к. 84,3%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАРАКУЯ от Перу (84,3% плод и 15,7% захар) без консервани и добавки, 25°Vrix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)
184207	ПЮРЕ МАНГО 1к. 96,4%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАНГО от Индия (96,4% плод и 3,6% захар) без консервани и добавки, 20°Vrix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)
184208	ПЮРЕ БАНАН 1к. 97,1%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод БАНАН от Еквадор (97,1% плод и 2,9% захар) без консервани и добавки, 25°Vrix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)
184209	ПЮРЕ МАЛИНИ 1к. 88,4%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАЛИНА от Сърбия (88,4% плод и 11,6% захар) без консервани и добавки, 20°Vrix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)
184210	ПЮРЕ ЯГОДА 1к. 85,0%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЯГОДА от Испания (85,0% плод и 15% захар) без консервани и добавки, 21°Vrix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С)

СПЕСИФИКАЦИЯ

ХРУПКАВИ МАСЛЕНИ ВАФЛЕНИ ЛЮСПИ

Код: 300201

ФЕУЛЕТИН КАКАО БЕРИ

paillete feuilletine/ CACAO BERRY – BERRY CALLEBAUT/

СЪСТАВ: Пшенично брашно 41%, захар 45,5%, сухо пълномаслено **мляко**, **млечни** протеини, сол, малцов ечемичен екстракт, натрий бикарбонат.

Може да съдържа следи от соя.

Опаковка : 4 x 2,5к.

Производител : CACAO BARRY – BARRY CALLEBAUT

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

Характерни черти : Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура Вкусът на ФЕУЛЕТИН е силно съвместим с шоколада и тяхната хрупкавост ще даде на вашите торти, бонбони, сладкиши и десерти други вкусови измерения и финес. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна поръска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.

Влага : максимум 2,5% масленост:8,5%

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	425KCAL (2120KJ)
МАЗНИНИ	9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	22,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,4гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	6,8гр.

Срок на годност: 12 месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис среда.

Температура на съхранение : 12-20оС.

Влажност : максимум 70%.



София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184914

БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН
МАСЛЕНОСТ 30%

36%

мазнини
TOTAL FATS

25%

сухо млечно вещество
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаово масло, МЛЯКО на прах, МЛЕЧНА суроватка, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569 kcal / 2374KJ
МАЗНИНИ	36 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,22гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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

тел. 9379999



TRANSPARENCE
CACAO

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМОИ - СЕМОИ

Xocofine

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар и Сао Томе, Еквадор и Перу Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитието на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология „набиране на пресни какаови плодове“ „selection cacao frais“

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

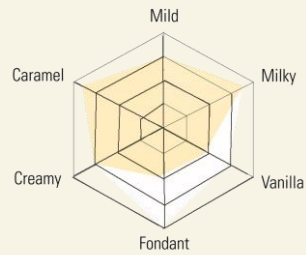
с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост

Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба

БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНА от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава плътност на натурални мазнини и в комбинация с пълномаслено мляко, ефирна млечна структура с балансирана захар.

3. Течливост : пето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на пудрата захар и сухото мляко на пето ниво течливост (максимална течливост за бял кувертюр)

осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



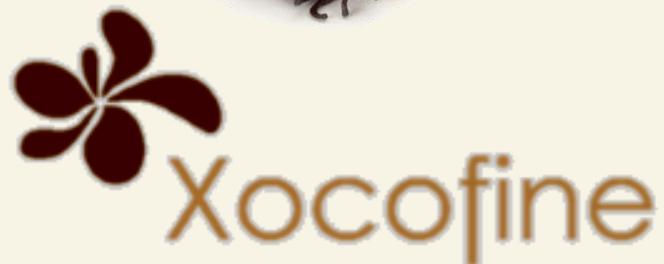
4. Ограничена сладост

Технологията на заводската хомогенизация, осигурява много приятна и ограничена сладост

4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“

засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



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.

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. 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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

**Фонд роял
FOND ROYALE****Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.****СЪСТАВ:** захар 70%, желатин 15%, декстроза 10%, жълтък от яйца 4%, антиоксидант E551 1%, модифицирано нишесте E 1422 <1%, стабилизатори E450<1% , сол<1%, естествени аромат<1%и.

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% пастьоризирани 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182205

КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА CLASSIC MERINGUE

СЪСТАВ: пудра захар (специална кокометрия), сухи белтъци (пълнопротеинови), сол, сгъстител карбоксиметил целулоза (E466), коретор на киселинност.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	394KCAL (1671KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	91,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	91,4гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
СОЛ	0,68гр.
ФИБРИ	0,4гр.

Опаковка : кутийка 5кг.

Производител : **CREDIN - Белгия**

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

Приложение:

Готов за употреба смес за пухкава и стабилна маренга, бeze и други „целуфчени структури“ от Белтъци с захар. Много фин вкус и стабилна структура. За павлова, лемон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантиги с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ**Код: 180427****Напаж Амарена-готова глазура**

Състав: гликозен сироп, захар, вода, сок от дияи череша АМАРЕНА, модифицирано нишесте E1442, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, стабилизатор E440 пиктин, аромати, оцветител E122

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<1 гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр. 55гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,11гр.

Опаковка: кофа 4,5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във ИТАЛИЯ от ФАБРИ.

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 АМАРЕНА, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина. 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



