

ЕКЛЕРИ С МАСЛО И КРЕМЕ

1. Основна Рецепта за Еклер.

180714	Су Пасте Микс ВАКЕЛС Студена вода Яйца	400 гр. 60 гр. 850 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (омекотен)	30 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 или друга схема.

Печете на 165°С в печка с въздух и на 180°С в подова пещ за около 35 минути.

КРАКЕЛЕ за декорация (eclair craquelin) :

330103	Сладкарско Брашно М.Х. Кристална захар	200 гр. 180 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	190 гр.



Начин на работа:

Месим всичките продукти заедно в миксер. Отваряме лист с дебелина 1,5мм. и поставяме в тава върху пергаментова хартия. Поставяме тавата във фризер и след като се замрази тестото, режем на размери съответни на еклери. Поставяме върху всеки еклер и печем заедно с еклера.

Печене: 150°С на подова пещ и 140°С на конвектомат.

КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ PASSOA:

184206	Пюре Маракуя ЛЕОНС БЛАНШ	250 гр.
184207	Пюре Манго ЛЕОНС БЛАНШ	250 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	80 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	80 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	120 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	400 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	40 гр.



Начин на работа:

Затопляме Млечната Сметана заедно с Крем Флу и Пюре Манго до 65°С.

Добавяме омекотения Бял Кувертюр, Фонд Роял, и Масло БАУРАЛИЯ.

Хомогенизираме и на края добавяме Пюре Маракуя и хомогенизираме от ново.

Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите.



КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ ЛАЙМ:

184205	Пюре Лайм ЛЕОНС БЛАНШ	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	130 гр.
184914	Бял кувертюр 30% ШОКОФАЙН	350 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	120 гр.

Начин на работа:

Затопляме половината от количеството Пюре Лайм заедно с Масло БАУРАЛИЯ, Крем Флу и Фонд Роял до 65°C. Добавяме омекотения Бял Кувертюр и на края останолото Пюре Лайм.

Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите.

КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ ЯГОДА:

184210	Пюре Ягода ЛЕОНС БЛАНС	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	200 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	80 гр.
184913	Млечен Кувертюр 40% ШОКОФАЙН	300 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	100 гр.

Начин на работа:

Затопляме половината от количеството Пюре Ягода заедно с Млечната Сметана, Крем Флу и Фонд Роял до 65°C. Добавяме омекотения Млечен Кувертюр и на края останолото Пюре Ягода.

Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите.

КРЕМЕ ЗА ШОКОЛАД:

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	500 гр.
184912	Натурален Кувертюр 55% ШОКОФАЙН	500 гр. (омекотен)
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	60 гр.
	Вода	80 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	300 гр. (леко разбита)

Начин на работа:

Затопляме Млечната Сметана и добавяме Натуралния Кувертюр 55% ШОКОФАЙН, Фонд Роял и водата. На края хомогенизираме на части с леко разбитата Млечна Сметана (300 гр.).

Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите

ФРЕНСКА ЕКЛЕРИ / КРЕМЕ- КРАКЕЛЕ

Специално маслено еклерово тесто по нова технология се пече на фурна с цветно, декоративно, вкусно, маслено релефно покритие КРАКЕЛЕ
След печене се пълни от много специален лек ПЛОДОВ ФРЕНСКИ КРЕМ КРЕМЕ
и по желание, се декорира от горе с същите плодови кремове КРЕМЕ.

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.

180714	ШУПАСТЕМИКС 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	КРЕМ ФЛУ 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	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
090217	Бадем бланширан филиран печен			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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОДОВИ 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°Vgix. 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°Vgix. 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°Vgix. 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°Vgix. 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°Vgix. 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°Vgix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С)



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 25оС 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





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 набухvatелна 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.

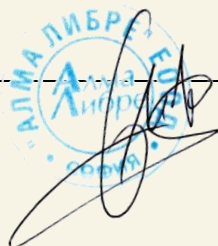
Да не се замразява.

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





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 тарти. 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. 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

