

ХРУПКАВА ПОРТОКАЛОВА ТОРТА „БЯЛ ШОКОЛАД ОРЕНДЖ-НЕПАЛ“ Серия MAGIC PASTRY



СЪСТАВ

1. Хрупкава тарта – паста флора
2. Портокалов мармалад
3. Мек лешников пандишпан
4. Крем портокал – шафран
5. Мус НЕПАЛ
6. Глазура НЕПАЛ

1.Хрупкава тарта – паста флора

330103	Сладкарско брашно	100 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82%	60 гр.
	Пудра захар	35 гр.
902208	Бадеми на прах	25 гр.
	Яйца	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркваме всички продукти заедно. Оставяме да почине. Отваряме лист с диаметър 16см.

2. Портокалов мармалад

Портокали (сок и кора)	6 бр.
Захар	700 гр.
Вода	500 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Обелвате портокалите и нарязвате корите на ивици (Julienne)

Претеглете вътрешността на портокалите и добавете същото количество вода. Остава се да ври 15 минути.

След кипване на сместа отново се претегля и се добавя същото количество захар.

Остава се да кисне в продължение на 1 час. Остава се да ври още 1 час и сервираме.

3. Мек лешников пандишпан

183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ 40%	200 гр.
	Яйца	100 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82%	50 гр.
330103	Сладкарско брашно	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Смесвате всички продукти заедно.

Полу изпичаваме хрупкавата тарта с диаметъра на тесто 16 см.

Поставяме полу изпечената тарта в ринг 18см. и покриваме с тънък слой от сместа на „мек бадемов пандишпан“.

В центъра поставяме портокаловия мармалад и покриваме с останалото количество от „мек бадемов пандишпан“. Печем на 210оС. Поставяме в ринг с диаметър 20см.

4. Крем портокал – Шафран

	Яйца	125 гр.
	Сок от портокал	100 гр.
090206	Портокал захаросан	100 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82%	85 гр.
	Какаово масло	30 гр.
	Шафран на прах	5 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Сварете портокаловия сок, яйцата, захарта и шафрана. Прибавете маслото и какаовото масло.

Изсипете сместа в силиконова форма с диаметър 18см и замразете.

5. Мус НЕПАЛ

180301	Млечна сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	225 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"	170 гр.
180308	Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	45 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загрявате млякото до 50° С. Разтопете белия шоколад на 35° С и добавете млякото. Когато сместа достигне 25°С, включвате млечната сметана.

6.Глазура НЕПАЛ

	Гликозен сироп	300 гр.
	Захар	300 гр.
	Кондензирано мляко	200 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"	200 гр.
	Вода	150 гр.
	Вода	120 гр.
182202	Желатин	20 гр.



Сварявате 150гр. вода, захарта и глюкозата. Добавете сварената смес към млякото. Добавете белия шоколад, желатина и водата (120гр) . Хомогенизирате. Добавете няколко капки хранителен оцветител. Можете да го съхраните в хладилника за 24 часа. Използвате на 30° С.

СГЛОБЯВАНЕ

- Поставете изпечената тарта с мармалад портокал и от горе „мек бадемовия пандишпан“.
- Слагаме етаж от крем портокал – шафран.
- Поставяте етаж от „мек бадемовия пандишпан“. Покривате с мус НЕПАЛ. Замразяваме.
- Заливаме с глазура НЕПАЛ.

Декорация по желание:

Пръскаме със смес от 100гр. алкохол, 10гр. сребърен прах и 2 капки розов цвят.

Добавете няколко конци шафран.

ХАРАКТЕРИСТИКА: „БЯЛ ШОКОЛАД ОРЕНДЖ-НЕПАЛ“ ХРУПКАВА ПОРТОКАЛОВА ТОРТА / Серия MAGIC PASTRY

-Хрупкава БАДЕМОВА ТАРТА с ДОМАШЕН МАРМАЛАД ПОРТОКАЛ (ръчно приготвен)

-Мек ефирен ЛЕШНИКОВ ПАНДИШПАН КАФАРЕЛ

-МУС ОТ БЯЛ ШОКОЛАД НАПАЛ

ЗАЛИВКА:Много специална, плътно МЛЕЧНА ГЛАЗУРА която покрива на пълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и 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!









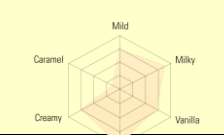










Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



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.

183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най-плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
090214	Бадемово брашно ФИРАНИА			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистени
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. 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
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
090402	желатин на листа			Желатинът на листа е главна суровина и крайно необходима за много сладкарски приложения, но често се желират сладкарските кремове до гумена структура, дехидратират се желиращите глазури и се пукат или крайните продукти, постепенно получават повече желираща структура отколкото желаем.	Използването на желатин на листа е изключително бързо и стабилно. Поставяме за няколко минути в студена вода листата желатин които искаме да ползваме и след като се омекотят и станат като мека мембрана, отстраняваме водата. Разтопяваме добре омекотения желатин в малко топла течност и включваме към продуктите които искаме да желираме.
184302	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ			ПОРТОКАЛОВИ КОРИ	-Изцяло отстранена горчивина. -Бавно сиропиране, 100% -Сочни, сладки и вкусни -Без оцветители и изкуствени аромати -С всички витамини



СПЕЦИФИКАЦИЯ

БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 36%

КОД 184905 опаковка 10к.

КОД 380505 опаковка 1к.

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, обезмаслено **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 32,5%

Мляко на прах 24%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

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	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	36гр. 22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр. 54гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,3гр.
СОЛ	0,22гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца 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 UHT.

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.

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183147

**ДЖИАНДУИА КАФАРЕЛ 40%
ЛЕШНИКОКАКАОВА ПАСТА С ЛЕШНИЦИ ПИЕМОНТ 40%**

Състав: Печени лешници ПИЕМОНТ 40% , Захар, нискомаслено какао, сухо мляко, какаово масло, дехидратиран млечна мазнина, бадеми, лецитин от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	550KCAL / 2299kj
МАЗНИНИ	32гр.
От който наситени	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56гр
От който захари	. 45гр..
ПРОТЕИНИ	10гр.
сол	0,12гр.

Приложение: висококачествен лешникокакаов крем за всяка сладкарска или друга употреба с характерния вкус, качества и аромати от 40% лешници сорт ПИЕМОНТ

Опаковка : кофа 5кг. е

Произведено във Италия. КАФАРЕЛ

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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

180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир“ 35,1% масленост.

milk 3,5 % fat – 1 lt

Състав: 100% краве мляко

Приложение: Пълномаслено мляко за всяка употреба.

Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 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

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 25° 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.

