

## **ПРОФИТЕРОЛ ШОКОЛАД** **серия СЛАДКИШ В ЧАША**

### **СЪСТАВ**

1. ЕКЛЕРОВИ ШУ
2. Пълнеж сладкарски крем ФЛУ ваниля
3. Шоколадов сос (салца)
4. млечна разбита сметана ЕЛЕВИР

### **1. Еклери – су**

Яйца	800 гр.
<b>180714 Пастемикс - BS – Choux Paste Mix BAKELS</b>	<b>400 гр.</b>
Студена вода	60 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбърквате всичките материали заедно на 1-та скорост за 1 минута и после за 7-9 минути на 2-та скорост докато сместта да стане много гладка. С пош оформяме еклери по наше желание и пече Печене 220° С за 15-20 мин. (в зависимост от размера)

### **2. Пълнеж сладкарски крем ФЛУ ваниля**

Вода	600 гр.
<b>010106 Растителна сметана Норла</b>	<b>300 гр.</b>
<b>180802 Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>250 гр.</b>
<b>180301 Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE (разбита)</b>	<b>250 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбивате водата с крем флу и растителната сметана ХОПЛА. На края добавете леко разбитата млечната сметана Elle&Vire.

### **3. Шоколадов сос (салца)**

<b>180308 Мляко Elle&amp;Vire. 3,5%</b>	<b>1.000 гр.</b>
<b>184902 Натурален кувертюр СЕМУА</b>	<b>280 гр.</b>
<b>180802 Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>130 гр.</b>
<b>181806 Инверт захар</b>	<b>100 гр.</b>
<b>182701 Невепан 50С</b>	<b>25 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Затопляме заедно млякото, **Делипейст шоколад**, инвертозахар и **Невепан** на 65оС. Добавяме останалите продукти и хомогенизираме с пасатор. Слагаме шоколадовата салца в леген и покриваме от горе с фолио такаче да няма допър шоколадовата салца с въздух. Оставяме в хладилника за минимум 12 часа.

### **СГЛОБЯВАНЕ**

Пълним еклерите със сладкарския крем ФЛУ. Поставяме няколко пълни еклери в дъното на чашата и ги залепваме с малко разбита сметана НОПЛА и ELLE&VIRE. Пълним до горе чашата със шоколадовата салца. Преди сервиране декорираме от горе с малко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

Обърнете се към търговците  
и технолозите на АЛМА ЛИБТЕ  
за да получите видео-рецепта



### **ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФИТЕРОЛ ШОКОЛАД / серия СЛАДКИШ В ЧАША**

Еклерови топки ШУ пълни със ЛЕК СЛАДКАРСКИ КРЕМ, заляти с ъс течна ШОКОЛАДОВА САЛЦА, в чаша.

#### **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 ЛИБТЕ:  
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.
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, плътна 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.
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
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.	- Основан 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.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55% масленост 36%				Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
181809	ИНВЕРТЗАХАР			Много специален захар За много конкретни цели!	Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение на глюкоза и фруктоза в течна форма.
182701	Невепан 50С			Натурален съгъстител за сладолед и други сладкарски цели.	Невепан 50С съгъстител за топъл метод, 2,5к. Известният класически съгъстител на ФАБРИ за топъл метод



## 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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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. Волюяк 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





### 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.

<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





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 :**

А. Наименование : НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО

Б. Опаковка : Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.

В. 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 22оС)

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 :

А. Продукта е годен за човешка употреба.

Б. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.

В. 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



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







**Alma  
Libre**



## СПЕСИФИКАЦИЯ

### 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 : СЕМОИ 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



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181809

### Инвертзахар

СЪСТАВ: инвертзахар

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	307KCAL (1122KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)

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

Тегло: 15кг.

**Приложение:**

За всяка сладкарска и хлебарска употреба

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата:

В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :  
**При сладки на фурна** (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

**При сиропи раните сладки**, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по дълга трайност (разреждането става на топло).

**При дребните сладки**, осигурява по дълга трайност и по здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

**При сладоледа**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

**За скреж**, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

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

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





### СПЕСИФИКАЦИЯ

Код:182701

#### НЕВЕПАН 50С

NEVEPANN 50 C

Сгъстител за сладолед по топъл метод

**СЪСТАВ:** Декстрози, малтодекстрин, обезмаслено мляко на прах, модифицирано нишесте E1422, емулгатор E471, стабилизатори E466, E412, аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	395KCAL (1670KJ)
МАЗНИНИ	7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	78гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	52гр.
ПРОТЕИНИ	5гр.
СОЛ	0,97гр.

**Опаковка :** 8x2.5 кг.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

#### **Приложение:**

Сгъстител по топъл метод за приготвяне на добра и балансирана основа за сладолед с отлична издръжливост, обем, структура и вкус

#### **Начин на употреба:**

Разбърквате 50 гр. НЕВЕПАН 50F с 270гр. захар и разтваряте сместа в 1 литър мляко. За по-добри резултати, предлагаме пастьоризация на 85° С.

Тази основа може да се овкуси по желание според вашия вкус.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно при стайна температура.



За повече инфо, меза и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 01 7869003, 01 78444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.











## 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 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 - КОМПЛЕТ.

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 рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





**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. 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° C до 25° C 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

