



КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР



МЕЖДУНАРОДНА БИСКВИТЕНА КАРТА

Една нова концепция – предложения от „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

Бисквитите е раздел на сладкарството с особено значение за сладкарската култура на всеки географски регион, всяка страна, всеки град, всяка сладкарница. Всяка страна, в зависимост от кулинарната история, суровините, вкусовите качества и предпочитанията на гражданите на всяка страна се оформиха бисквити не само с различни вкусове и визии а и с различни структури и консистенции. Вече, всяка страна има националните си бисквити а глобализацията ги превърна като малки златисти национални символи, задължителни за всяка съвременна сладкарница с отворени възгледи и перспективи за развитие.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага една нова концепция за предлагане на бисквити по обектите. Освен няколко собствени и характерни рецепти оформени и именувани от самите вас отразявайки характерните черти на вашия обект, представяне на конкретни видове национални бисквитени рецепти с автентичните им имена и технологии, заедно с мита и характера което носят.

Бисквитите имат огромна трайност а обработките които АЛМА ЛИБРЕ предлага с задължителните суровини които са включени по рецептите, **БЕЗ КОНСЕРВАНТИ и ПОДОБРИТЕЛИ** позволяват замразяване преди печене (или след печене) с цел да има непрекъснато много голяма гама от пресни бисквити и разбира се непрекъснато аромати на току що изпечено масло, захар, яйца и брашно в салоните на вашите обекти. Без риск за фира или брак огромната гама на бисквити с национален характер на само вдигат безопасно продажбите а оформят върху витрината уют и много приятна визия оформяйки положителен имидж за целия обект, помагайки и общите продажби. Няма обект в Европа, пекарна или сладкарница без определено място за поне 20 вида бисквити.

АЛМА ЛИБРЕ, представя по долу една пълна гама от национални рецепти която попълваме непрекъснато се нови и нови рецепти.

За всичките оригинални национални рецепти които следят, АЛМА ЛИБРЕ осигурява точни и необходими суровини и технологии за да достигнем автентично качество и визия, но осигурява и необходимите знания за консултантите-продавачи така че да информират правилно потребителите.

Опаковките от серията ОНДА както и други предложения от каталога №3 за декорация и опаковане са идеално решение за достойно предлагане на качествени бисквити а делипейст НОНА РАЧЕЛЕ с вкус и аромат на изпечено брашно, захар, яйца и масло може по желание да засили натуралните аромати на всяка от рецептите която следи предавайки нещо по специално и по различно по националните бисквитени рецепти.

Със специални брашна от МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС

















След каталога АЛМА ЛИБРЕ за бисквити, следват новите рецепти от 2020г.
За други, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.






















МЕЖДУНАРОДНА БИСКВИТЕНА КАРТА

Поискайте рецепти и технология от тър

ФЛОРЕНТИНИ ГЕРМАНИЯ 	Филирани бадеми изпечени с карамел по немска технология. Флоренти. (може да присъстват освен ядките, семена или фибри) (може цялата или половината от флорентина да е потопена в белгийски шоколад) БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРУПКАВИ ФЛОРЕНТИ	
ХРУПКАВИ ФЛОРЕНТИНИ С ШОКОЛАД ГЕРМАНИЯ 	Филирани бадеми изпечени с карамел по немска технология. Флоренти. Заляти с натурален шоколад. БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРУПКАВИ ШОКОЛАДОВИ ФЛОРЕНТИ	
НОВО! НЕМСКИ ЛЕБКУХЕН ГЕРМАНИЯ 	Традиционни немски портокалови бисквити от бадемово брашно паста от портокалови кори и подправки Lebkuchengewürz БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРУПКАВИ ФЛОРЕНТИ	
ДЖИНДЖЕРБРЕД ГЕРМАНИЯ 	Известните немски ДЖИНДЖЕР БРЕД бисквити с Джинджирил	
САМПЛЕ ПАТЕ СУКРИ ФРАНЦИЯ 	Вкусни хрупкави малки бисквитки, по френска рецепта. Овкусени с делипейст ФАБРИ, бисквитките получават невероятен аромат, вкус и цвят. Френското масло БАУРАЛИЯ и сместта ПАТЕ СУКРИ играят решаваща роля в рецептата.	
ФРЕНСКИ МАКАРОН ФРАНЦИЯ 	Националният сладкиш на Франция. Средиземноморски бадеми на прах с белтъци се пекът на фурна по френска технология. Два френски макарон се залепват със специални кремове. Френските макарон са кухи отвътре, хрупкави, със силен концентриран естествен аромат на бадем. БЕЗГЛУТЕНОВИ - БАДЕМОВИ	
НОВО! ФРЕНСКИ МАДЛЕН ФРАНЦИЯ 	Френските МАДЛЕН, заедно с ФРЕНСКИЯ МАКАРОН и ФИНАНСИЕ носят цялата тежест на френското сладкарско величие. Главно маслото, но и останалите суровини имат огромно значение за МАДЛЕНИТЕ а технологията за печене е много характерна.	
НАПОЛЕОНКИ ФРАНЦИЯ 	Хрупкавото тесто САМПЛЕ, прегръща ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки с мед).	
ФИНАНСИЕР ФРАНЦИЯ 	Класически френски финансиер от бадемово брашно, пудра захар ШУГАРТ и масло БАУРАЛИЯ. Отлична комбинация с АМАРЕНА ФАБРИ. Много добра база и за торти. Известна френска бисквитка за комплимент към кафето или подчерпка.	
БИСКВИТИ ПТИ-БЕР С ШОКОЛАД ФРАНЦИЯ 	По оригинална рецепта, бисквитки основани на МАСЛО БАУРАЛИЯ. Известните бисквитки ПТИМПЕР с пълнозърнесто брашно АФРИКАНА от МИЛИ ХАЛКИДИКИС.	
„ГРИБА“ ФРЕНСКИ КОКОСОВИ БИСКВИТКИ ОТ СЕМОЛИНА ФРАНЦИЯ 	Пълномаслен кокос се среща с много фино жълто брашно „ЛИМНОС“, мармалад кайсия и масло ферменте в едно тесто. Начина на печенето осигурява много добра визия. За любителите на кокос!	
ПОРТОКАЛОВИ БИСКВИТКИ ГРАНД МАРНИЕР ФРАНЦИЯ 	По оригинална рецепта, бисквитки основани на МАСЛО БАУРАЛИЯ. Известните бисквитки ПТИМПЕР се среща с портокалов концентрат ГРАНД МЕРНИЕР специален за кулинарни цели.	

<p>КАНДУЦИНИ</p> <p>ИТАЛИЯ </p>	<p>Двойно изпечени , по стари италиански рецепти с ФАРЗИПАН (бадемове и кайсиеви ядки с мед) и масло БАУРАЛИЯ. Възможности за безкрайни разновидности.</p>	
<p>ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАННСКИ АМАРЕТИ</p> <p>ИТАЛИЯ </p>	<p>италиански макарон</p> <p>Много хрупкави бисквитки от ФАРЗИПАН (бадемове и кайсиеви ядки) какао на прах ЧОКОВИК, белтъци и АМАРЕТО ЛУКСАРДО50о.</p>	
<p>ТАРТАРУЦИНИ ИТАЛИАННСКИ</p> <p>ИТАЛИЯ </p>	<p>Много хрупкави бисквитки от ФАРЗИПАН (бадемове и кайсиеви ядки) с хрупкаво брашно ПАТЕ СУКРИ и масло краве БАУРАЛИЯ .</p>	
<p>НОВО!</p> <p>ДАТСКИ ВАНИЛЕКРАНС</p> <p>ДАНИЯ </p>	<p>Нежни, ефирни, хрупкави и много вкусни бадемове бисквити от масло и натурална ванилия.</p>	
<p>АРОМАТНИ БИСКВИТКИ</p> <p>ДАНИЯ </p>	<p>Величието на датския маргарин СУПЕР РОР на ДРАГСБЕРГ придава ефирна структура, много приятен вкус и аромат, на обикновени бисквитки. Голяма трайност, без опасност за гранясване. Прилага се и разновидност с масло БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.</p>	
<p>АРОМАТНИ БИСКВИТКИ КАНЕЛА</p> <p>ДАНИЯ </p>	<p>Величието на датския маргарин СУПЕР РОР на ДРАГСБЕРГ придава ефирна структура, много приятен вкус и аромат, на обикновени бисквитки комбинирани с вкус канела. Голяма трайност, без опасност за гранясване. Прилага се и разновидност с масло БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>БЪЛГАРСКИ МЕДЕНКИ</p> <p>БЪЛГАРИЯ </p>	<p>Традиционни меденки покрити с шоколад по стара традиционна рецепта с известния български мед.</p>	
<p>ОРИГИНАЛЕН КУКИС ВАНИЛИЯ</p> <p>САЩ </p>	<p>Оригинални американски КУКИС ВАНИЛИЯ. Технология за СОФТ КУКИС и за ХАРТ КУКИС по автентични американски приложения.</p>	
<p>ОРИГИНАЛЕН КУКИС ОВЕС</p> <p>САЩ </p>	<p>Оригинални американски КУКИС ОВЕС. Технология за СОФТ КУКИС и за ХАРТ КУКИС по автентични американски приложения.</p>	
<p>ОРИГИНАЛЕН КУКИС ШОКОЛАД</p> <p>САЩ </p>	<p>Оригинални американски КУКИС ШОКОЛАД. Технология за СОФТ КУКИС и за ХАРТ КУКИС по автентични американски приложения.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>КУКИС ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО</p> <p>САЩ </p>	<p>Оригинални американски КУКИС с фъстъчени капки или фъстъчен пълнеж</p>	
<p>НОВО!</p> <p>КУКИС ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАН</p> <p>САЩ </p>	<p>ЧОКО-СТАФД са модерна известна серия от американски кукис разпространени през последните десетилетия в САЩ. Шоколадена външна бисквитена „черупка“ с бисквитен ядков или плодов пълнеж. Най популярните ЧОКО-СТАФД КУКИС са със бисквитен пълнеж от фъстъчено масло.</p>	
<p>БИСКВИТИ ЧИЙЗ КЕЙК</p> <p>САЩ </p>	<p>В какаово бисквитено тесто (какао селекшън ЧИОКОВИК) с масло БАУРАЛИЯ, включваме обработено по специална рецепта КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР. Комбинацията КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР и какаова бисквитка от масло БАУРАЛИЯ. Ще бъде много приятна изненада за вашите клиенти!</p>	

<p>АРОМАТНИ БИСКВИТКИ ЧИА</p> <p>МЕКСИКО </p>	<p>фирма КОМПЛИТ, осигурява смес от брашна със семена ЧИА (МЕКСИКО) които създават изключителна хрупкавост, много добър вкус, здраве и сила в организма. Маргарините СУПЕР РОР на датската фирма ДРАГСБЕРГ придават отлична структура, голяма трайност и приятен аромат.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>БИШКОЧИТО</p> <p>МЕКСИКО </p>	<p>МЕКСИКАНСКИ БИШКОЧИТО е хрупкава бисквитка с много богати аромати на портокал, канела и анасон. Течностите се получават през натурален портокалов сок докато фракционираните 100% мазнини ШОРТФАТ и ФЕРМЕНТЕ, осигуряват вкусна хрупкава тестена основа която се разтопява в устата.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>СЕКУИЛХОС КАРАМЕЛ</p> <p>БРАЗИЛ </p>	<p>Безглутенови Бразилски бисквити от царевично брашно с млечен карамел по аржентинско влияние.</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВИ-ЦАРЕВИЧНИ</p>	
<p>НОВО!</p> <p>СЕКУИЛХОС ПАЛИТИНХО</p> <p>БРАЗИЛ </p>	<p>Безглутенови Бразилски бисквити от царевично брашно и царевично нишесте с мед и АГАВЕ</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВИ-БЕЗ ЗАХАР-ЦАРЕВИЧНИ</p>	
<p>БИСКВИТИ МОКА</p> <p>БРАЗИЛ </p>	<p>Качеството на нетемперирания шоколад ГРИФТ се среща със сухо използвано кафе ПАСКУЧИ и масло ФЕРМЕНТЕ. Кафето ПАСКУЧИ съчетано с шоколада ГРИФТ осигурява натурален вкус мока докато маслото ФЕРМЕНТЕ създава много богати аромати.</p>	
<p>БИСКВИТИ С ТАХАН, ОВЕС И ШОКОЛАД</p> <p>СУДАН </p>	<p>Судантска таханова рецепта основана на 100% пълномаслен тахан с овесени снежинки и шоколадови капки от африканско какао.</p>	
<p>ЛИВАНСКИ БИСКВИТИ</p> <p>ЛИВАН </p>	<p>Много фино жълто брашно „ЛИМНОС“ от твърда пшеница, се среща с фина пудра захар ШУГАРТ с еднаква кокометрия като на брашното ЛИМНОС. Маслата БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ осигуряват много богати натурални аромати. Бисквитката е много хрупкава, но бързо се разтопява в устата и става много фин крем.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>СУСАМЕНИ БИСКВИТКИ</p> <p>ИЗРАЕЛ </p>	<p>Безглутеново царевично брашно със сусамено брашно се срещат със специалното масло ФЕРМЕНТЕ докато меда и АГАВЕ осигуряват много приятен сладък вкус.</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВИ-БЕЗ ЗАХАР-ЦАРЕВИЧНИ-СУСАМЕНИ</p>	
<p>СУСАМЕНИ ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТКИ „ГРИБА“</p> <p>ИЗРАЕЛ </p>	<p>Бадемовото брашно, се среща със сусам „ХАЙТОГЛУ“ и какао Пече се по специален начин.</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВИ -СУСАМЕНИ</p>	
<p>НОВО!</p> <p>АНАСОН БИСКВИТКА С КАРДАМО ПАЛЕСТИНА</p> <p></p>	<p>Характерни за региона на Палестина бисквити с зехтин и кардамон както и анасон. Канелов пълнеж по специална технология.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>НАНКТАИ КУКИС</p> <p>ИНДИЯ </p>	<p>Националната бисквита на Индия с брашно от твърда пшеница масло ФЕРМЕНТЕ и характерната за Индия подправка, индийски орех.</p>	

<p>НОВО!</p> <p>АНЗАК БИСКВИТИ</p> <p>АВСТРАЛИЯ</p> 	<p>Овесени снежинки, кокосови стърготини и масло са основните суровини на националните Австралийски бисквити приготвени с различна технология.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>БИСКВИТИ ОТ ФИЛИПИНИ</p> <p>ФИЛИПИНИ</p> 	<p>Нежни бисквити изключително от царевично нишесте и висококачествено масло. Пудрата захар, осигурява пухкава структура.</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВИ -ЦАРЕВИЧНИ</p>	
<p>НОВО!</p> <p>ПИТА БИСКВИТА</p> <p>БАНГЛАДЕШ</p> 	<p>По много специална технология на пържане в тиган бисквити от Багладеш.</p>	
<p>НОВО!</p> <p>ОРИЗОВИ БАРС</p> <p>КИТАЙ</p> 	<p>Здравословни, диетични и много вкусни барс, основани на хрупкави оризови криспис, сучени плодове и леко изпечени ядки с мек карамел „тоска“</p>	
<p>НОВО!</p> <p>ЧАК-ЧАК БИСКВИТИ</p> <p>КАЗАХТАН</p> 	<p>Много различна технология на вкусни пържени на олио и карамелизирани с меден карамел бисквити по оригинална технология от Казахстан</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВИ</p>	
<p>НОВО!</p> <p>ПРЯНИКИ</p> <p>РУСИЯ</p> 	<p>ПРЯНИКИ са малки руски традиционни бисквитени сладки които се сервират почти винаги с чай в русия, а всички знаем колко уважаван е чаят в Русия. Традиционно, са овалани с пудра захар.</p>	
<p>ХАПКИ ОДЕНС ФАРЗИПАНКИ</p> <p>АВСТРИЯ</p> 	<p>Много хрупкави бисквитки от ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>БАДЕМОВИ ТОПКИ портокал</p> <p>АВСТРИЯ</p> 	<p>Много вкусни бисквитки от ФАРЗИПАН с портокал (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>ЧЕРНО и БЯЛО</p> <p>АВСТРИЯ</p> 	<p>Много вкусни бисквитки от ФАРЗИПАН с ШОКОЛАД (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>ОЧИТЕ НА КОТКАТА</p> <p>АВСТРИЯ</p> 	<p>Много вкусни бисквитки от ФАРЗИПАН с ШОКОЛАД (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>КРАСИВИТЕ ОЧИ</p> <p>АВСТРИЯ</p> 	<p>Много вкусни бисквитки от ФАРЗИПАН с ШОКОЛАД (бадемови и кайсиеви ядки с мед) включен в хрупкаво линзер тесто</p>	
<p>ЧОКО ТОП</p> <p>АВСТРИЯ</p> 	<p>Много вкусни бисквитки от ФАРЗИПАН с ШОКОЛАД (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>ТРОПИКАЛ ТОП</p> <p>АВСТРИЯ</p> 	<p>Много вкусни бисквитки от ФАРЗИПАН с КОКОС и АНАНАС (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	

<p>САМПЛЕ ПАТЕ СУКРИ С КОНОП ХОЛАНДИЯ</p> 	<p>Хрупкави бисквити САМПЛЕ с масло и КАНАБИС САТИВА</p> <p>https://youtu.be/wFZxOn4Wsww</p>	
<p>ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТКИ</p> <p>БЕЛГИЯ</p> 	<p>В бисквитеното тесто с масло БАУРАЛИЯ, включваме НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР СЕМУА осигурявайки изключително богат шоколадов вкус и изненадващо хрупкава структура.</p>	
<p>НЕГРО НУАЗЕТ NEGRO NOISETTE</p> <p>БЕЛГИЯ</p> 	<p>Лешникокакаови бисквитки от КАКАО, масло БАУРАЛИЯ и използвано кафе ПАСКУЧИ. Целите изпечени лешници придават вкус и хрупкавост.</p>	
<p>КАКАОВИ ДИАМАНТИ DIAMANTS AU CASAO</p> <p>БЕЛГИЯ</p> 	<p>Една интересна разновидност на какаови бисквитки от КАКАО с Масло БАУРАЛИЯ. Кристалната захар, придава интересна хрупкавост, а технологията на печене придава различна визия.</p>	
<p>БИСКВИТИ СПИРАЛА С ВАНИЛИЯ И ШОКОЛАД</p> <p>БЕЛГИЯ</p> 	<p>Двуцветни бисквитки с масло БАУРАЛИЯ или датски маргарин СУПЕР РОР с голяма хрупкавост и покритие от шоколад.</p>	
<p>ГРЪЦКИ МАКАРОН</p> <p>ГЪРЦИЯ</p> 	<p>Традиционен гръцки сладкиш. Бадемова паста от средиземноморски белени бадеми изпечени на фурна с белтъци и захар по гръцка технология. Два гръцки макарон се залепват със специални кремове. Гръцките макарон са плътни и леко меки отвътре, с хрупкава кора, много силен концентриран естествен аромат на бадем.</p>	
<p>СКАРИДИ</p> <p>ГЪРЦИЯ</p> 	<p>Бадемова паста от средиземноморски белени бадеми изпечени на фурна с белтъци и захар по гръцка технология. Гръцките СКАРИДИ са плътни и леко меки отвътре, с хрупкава кора, много силен концентриран естествен аромат на бадем. Филираните бадеми, покриват и засилват вкуса и създават хрупкава структура.</p>	
<p>СКАЛЦУНИ</p> <p>ГЪРЦИЯ</p> 	<p>Много вкусен суров ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>ГРЪЦКИ КУРАБИЙКИ</p> <p>ГЪРЦИЯ</p> 	<p>Известните гръцки курабии ! Ефирна хрупкавост, благодарение на силното брашно ЕЛЕФАНТ на МИЛИ ХАЛКИДИКИС, захарта на ШУГАРТ и технологията на месенето. Маслото ФЕРМЕНТЕ и БАУРАЛИЯ са задължителни, а за постни се използва СУПЕР ФАТ. Бадемите придават особена хрупкавост и вкус.</p>	
<p>МЕЛОМАКАРОНА</p> <p>ГЪРЦИЯ</p> 	<p>Разновидност от древногръцка рецепта която се развива след средновековието в Гърция. Днес е една от националните рецепта на Гърция. С фин грис от МИЛИ ХАЛКИДИКИС, зехтин, рапично олио КАНОЛА, БРЕНДИ ЛУКСАРДО и др. Много голяма трайност.</p>	
<p>ГРОЗДОВИ НАСЛАДКИ „МУСТОКУЛУРА“</p> <p>ГЪРЦИЯ</p> 	<p>Традиционни гръцки бисквитки със средна хрупкавост с МЕЛОСТАФИЛО ХАИТОГЛУ, зехтин, БРЕНДИ ЛУКСАРДО и други подправки осигурявайки традиционен и много интересен вкус.</p>	
<p>ПОРТОКАЛОВИ БИСКВИТКИ КУЛУРАКИА</p> <p>ГЪРЦИЯ</p> 	<p>Величието на датския маргарин СУПЕР РОР на ДРАГСБЕРГ придава ефирна структура, много приятен вкус и аромат, на обикновени бисквитки комбинирани с вкус ПОРТОКАЛ. Голяма трайност, без опасност за гранясване. Прилага се и разновидност с масло БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.</p>	



МЕЖДУНАРОДНИ БИСКВИТЕНИ РЕЦЕПТИ 2020г.

Национални рецепти от целия свят



НЕМСКИ ЛЕБКУХЕН/Nurnberger Lebkuchen

ПРОДУКТИ

184302	Портокалови кори	450гр.
090214	Бадемово брашно	450гр.
	Кафяв захар	250гр.
	Яйца	250гр.
	Смлени лешници	150гр.
	Мед	85гр.
090234	100% царевично нишесте	80гр.
	Смес от подправки Lebkuchengewürz *	24гр.
	Сок от лимон	1бр.
182915	Делипейст ванилия	15гр.
	Сол	3гр.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	3гр.



НАЧИН НА РАБОТА:

Разбиваме 250гр. яйца до получаване на пяна.



Добавяме 250гр. кафяв захар, 85гр. мед и делипейст ванилия. Хомогенизираме за още две минути в миксера.



Нарязваме на кубчета 450гр. портокалови кори и хомогенизираме добре с нишесте. В блендер оформяме Фина паста .



Към сместа с яйцата, добавяме смелени портокаловите кори, сок от един лимон, солта, набухвателя ХЕРКУЛЕС, бадемите на прах и много фин крокан лешник и известната немска смес от подправки Lebkuchengewürz



*Lebkuchengewürz

Ако не намерите в специализирани магазини за подправки готов смес Lebkuchengewürz може сами да хомогенизирате смлени следните подправки:

000000	канела	20гр.
	смян карамфил	16гр.
	смян бахар	4гр.
	смян кориандър	4гр.
	смян кардамон	4гр.
	смян джинджирил	4гр.
000000	смян ананас	4гр.
	смян боздуган	2гр.
	индийско орехче	2гр.

Хомогенизираме в миксер с приставка перо за около две мин. докато се получи хомогенна смес.



Печем на около 180оС за 25-28мин. Варианти за ползване:

- 1.В силиконов килим печем като чипсове и по желание потапяме в шоколад.
 - 2.Оформяме тънка щройзел-тарта и поставяме от горе приготвената смес, след печене може да потапяме в шоколад.
 - 3.Върху вафлена кора поставяме от горе приготвената смес, след печене може да потапяме в шоколад.
- След заливане със шоколад, традиционно се декорира от горе с цял бадем

Забележка:

След изпичане и охлаждане, може да тунквате в гамата АРТЕБИС НА ПАМИ – твърди кремове, като загреете избрания крем или комбинация от тях до 30 - 35°С и оставите на стайна температура да стегне крем - глазура:

030808 Изкуствен Шоколад в Твърд Крем – АРТЕБИС

030809 Бял Крем Имитация на Бял Шоколад – АРТЕБИС

30810 Крем Ванилия –АРТЕБИС

30802 Крем Ягода – АРТЕБИС

30804 Крем Банан – АРТЕБИС

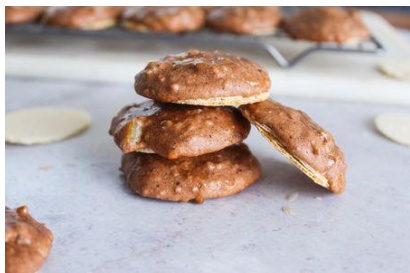
30806 Крем Портокал – АРТЕБИС

НЕМСКИ ЛЕБКУХЕН / German Lebkuchen

Lebkuchen е традиционна немска бисквита която ни връща чак до Германия от 14-ти век, където са създадени от католически монаси. Приготвен в манастирски пекарни, Lebkuchen включваше мед, разнообразие от подправки и ядки. Тези съставки не само имаха символично религиозно значение, но бяха високо ценени заради лечебните си свойства. Тези умни монаси не само създадоха изключително вкусно сладко лакомство, но и намериха допълнителна употреба за вафлите си за причастие: Те увеличиха размера на диаметъра и ги използваха като основа за ЛЕБКУХЕН.

Тези вафлени основи известни в Германия като back oblaten намират се трудно извън Германия и затова често по европейските пекарни се ползва много тънък линцер тесто или друго.

Lebkuchen е един от най-популярните и обичани от всички немски празнични сладкарски изделия. Има разнообразие от немски Lebkuchen, всеки от които се отличава с леки промени в съставките и най-вече количеството на използваните ядки



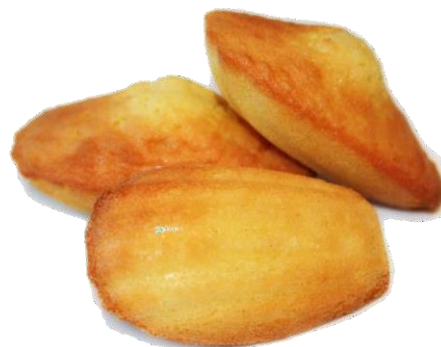
**За видео рецепта,
натиснете тук**

<https://youtu.be/3T56JyvFFJE>

ФРЕНСКИ МАДЛЕН / Madeleines

ПРОДУКТИ:

	Яйца	250 гр.
182204	Туорло ди ово	200 гр.
	Захар	180 гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно (пресято)	250 гр.
180603	Набухвтел Бейкин Паудер ХЕРКУЛЕС	5 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (стайна температура)	300 гр.
	Сол	5 гр.
090225	Натурална Ванилия	1 бр.



НАЧИН НА РАБОТА:

1. Хомогенизираме яйцата, туорло ди ово (50%захар-50%желтъци) и захарта в миксера докато се получи пухкава структура. 2. Пресяваме брашното заедно с набухвателя и солта
3. Разтопяваме маслото.
4. Хомогенизираме сместа с яйцата със сместа от сухите съставки (брашно, набухвтел, сол) като сипваме в миксера малко по малко сухите съставки към яйцата. Добавяме непрекъснато, малко по малко разтопеното масло.
5. Добавяме семената от една натурална ванилия и хомогенизираме.
6. Покриваме с фолио и оставяме сместа за 12ч. да узрее в хладилника
7. Намазваме формите МАНТЛЕН с масло БЕУРАЛИЯ и поръсваме с малко брашно. (отстраняваме излишното брашно)
8. С пос дресируем в формите МАДЛЕН (без да пълним)
9. Поставяме в загрята фурна на 210оС. След 2-3мин. (като краищата започват да получават златист цвят) спиране печката БЕЗ ДА ОТВОРИМ ВРАТАТА. Чакаме за 2-3мин. докато се надуют по средата мадлените. После пускаме от ново печката на 190оС докато изцяло мадлените получат златист цвят.
10. Изваждаме от фурната, по желание поръсваме с малко пудра захар, оставяме да изстинат и сервираме.



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/zQN6tD4R6Co>

ДАТСКИ ВАНИЛЕКРАНС / Vaniljekranse

ПРОДУКТИ

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	200гр.
191246	Пудра ванилова* захар Шугарт	100гр.
	Сухо пълномаслово мляко	30гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно (мека пшеница)	200гр.
090214	бадемово брашно	70гр.
	Яйце	50гр.
090225	натурална ванилия стикс 14-16см.	2бр.



*След ползване на вътрешността и семената на сошулките натурална ванилия (код 090225), корите които оставят ги поставяме в затворен съд и сипваме от горе Пудра захар Шугарт (код 191246). След 20дена, захарта получава натурални аромати от ваниловите кори и се превръща на „ванилова захар“.

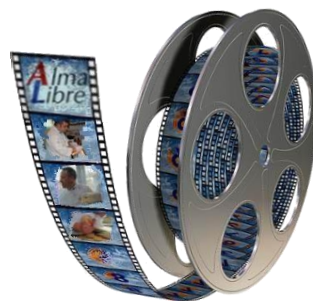
Как да направите датски Vaniljekranse:

Разбиваме маслото в миксера заедно с семената от натуралната ванилия и с Пудра ванилова* захар Шугарт докато се оформи кремава структура. (маслото, задължително на стайна температура).

Добавяме яйцето и продължаваме разбиването.

Добавяме малко по малко сладкарското брашно, бадемовото брашно и сухото мляко които сме хомогенизирали предварително и продължаваме разбиването докато се получи хомогенизирано тесто.

Слагаме в пош и дресиране върху пергаментова хартия на характерната кръгла форма за ДАТСКИ ВАНИЛЕКРАНС Печем на 160оС за 12-15мин.



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/AuKgpKЕptak>

Един от най-добрите варианти на датски маслени бисквитки, има един, наречен датски Vaniljekranse. Това е сладка малка кръгла бисквита с вкус на ванилия и масло във всяка хапка. Датската рецепта Vaniljekranse е измислена през 1866 г. и използвана в стария град Орхус, Дания.

В някои градове на Дания, бисквитките Vaniljekranse, често са служили като традиционна печиво или закуска за определени събития. Има много разновидности на рецептата Vaniljekranse. АЛМА ЛИБРЕ, представя професионалната рецепта която се ползва от професионалните пекарни и сладкарници в Дания.

БЪЛГАРСКИ МЕДЕНКИ /Bulgarian medenki

ПРОДУКТИ:

	Яйца	100 гр.
180203	Бунге Бакерс Канола Ойл	200 гр.
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	200 гр.
	Сода Бикарбонат	5 гр.
180603	Набухвател Бейкин Паудър	5 гр.
090239	Канела на Прах	10 гр.
	Мед	70 – 100 гр.
182915	Делипейст Ванилия ФАБРИ	10 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	500 гр.



Начин на приготвяне:

Слагат се яйцата, захарта, олиото, содата, канелата и меда. Разбърква се и се прибавя брашното разбъркано с Набухвателя, до като се получи средно твърдо тесто. Правят се малки топчета 20 – 25гр. или големи 40 – 45гр. и се редят с разстояние между тях. Отгоре на меденките се слага /по – желание / орех и се пекат на 170°C до златист цвят 10 – 12 минути в зависимост от размера.

Забележка:

След изпичане и охлаждане, може да тунквате в темпериран Шоколад СЕМУА:

184903 Натурален Кувертюр 64% СЕМУА

184902 Натурален Кувертюр 55% СЕМУА

184904 Млечун Кувертюр 35% СЕМУА

184905 Бял Кувертюр 36% СЕМУА

ДРУГА ВЪЗМОЖНОСТ

Забележка:

След изпичане и охлаждане, може да тунквате в гамата АРТЕБИС НА ПАМИ – твърди кремове, като загреете избрания крем или комбинация от тях до 30 - 35°C и оставите на стайна температура да стегне крем - глазура:

030808 Изкуствен Шоколад в Твърд Крем – АРТЕБИС

030809 Бял Крем Имитация на Бял Шоколад – АРТЕБИС

30810 Крем Ванилия –АРТЕБИС

30802 Крем Ягода – АРТЕБИС

30804 Крем Банан – АРТЕБИС

30806 Крем Портокал – АРТЕБИС

ОРЕГИНАРНИ КУКИС



ТЕСТО ЗА КУКИС

180720	Ричкрем кейк – ИАС	1.000 гр.
180721	Шоколадов ричкрем кейк - ИАС	
330103	Сладкарство брашно	300 гр.
181803	Инверт захар - СУДЗУКЕР	200 гр.
	Яйца	150 гр.
180207	Шорт фат	350 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно за една минута на първа скорост и за две минути втора скорост.
- Печем на 195° C за 8-9 минути.

АМЕРИКАНСКИ КУКИС С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Първа апликация : В края на месенето (преди изпичане), добавяме 200гр. термоустойчиви капки от фъстъчено масло (код 030714) и след това печем.



По желание, може да комбинирате с шоколадови капки (код 181401) или с крамбеиз (код 184305)



Втора апликация : Рецепта за фъстъчен пълнеж



030714	Фъстъчено масло ПАМИ	1000гр.
090234	нишесте	100гр.
191246	пудра захар ШУГАРТ	100гр.
	сол	3гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Оформяме сфери с тесто за кукис, Натискаме леко по средата, слагаме фъстъчен пълнеж и затваряме.



Алтернатива за пълнеж: ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК код 181701 или СУСАМЕН КРЕМ код 290601 (готови за ползване)



ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАН КУКИС choco-stuffed american cookies



ЧОКО-СТАФД са модерна известна серия от американски кукис разпространени през последните десетилетия в САЩ. Шоколадена външна бисквитена „черупка“ с бисквитен ядков или плодов пълнеж. Най популярните ЧОКО-СТАФД КУКИС са със бисквитен пълнеж от фъстъчено масло.



„ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАНСКИ КУКИС“ С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Шоколадовото Тесто:

184015	Масло 82% БАУРАЛИЯ /стайна температура/	220 гр.
	Захар Кристал	200 гр.
	Яйца	50 гр.
182915	Делипейст Ванилия	10 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	195 гр.
	Какао	50 гр.
180603	Набухвател Бейкин Паудър Херкулес	5 гр.
	Сол	3 гр.
191680	Черна боя ШУГАРТ	3 капки



Начин на работа:

1. Хомогенизираме в миксера за 5мин. Маслото на кубчета (стайна температура) заедно със Захарта до като се получи пухкав крем.
2. Почистваме от страни, добавяме Яйцето и Делипейст Ванилия и продължаваме разбъркването в миксера за още 2-3мин.
3. В друг съд, хомогенизираме сухите съставки : Брашно, Какао, Набухвател ХЕРКУЛЕС и Солта.
4. Добавяме 2-3 капки Черна сладкарска боя към първата смес и малко по малко сместа от сухите съставки към първата смес в миксера и разбиваме до пълна хомогенизация.
5. Отваряме лист и, поставяме в хладилник за около един час и после с кръгъл купат режем размер по желание.

Тесто от Фъстъчено Масло:

184015	Масло 82% БАУРАЛИЯ /стайна температура/	110 гр.
031109	Фъстъчено Масло АРТЕНЪТИ	200гр.
	Захар Кристал	100 гр.
	Кафява Захар	65 гр.
	Яйца	50 гр.
182915	Делипейст Ванилия	10 гр.
330103	Сладкарско Брашно	160 гр.
180603	Набухвател Бейкин Паудър Херкулес	5 гр.

Начин на работа:

1. Разбиваме в миксера Маслото (кубчета на стайна температура), Фъстъченото Масло АРТЕНУТИ и Захарите за 5 минути на бърза скорост докато се получи кремова-пухкава структура.
2. Почистваме от страни, добавяме Яйцето и Делипейст Ванилия и продължаваме разбъркването в миксера за още 2-3мин.
3. Добавяме Брашното и Набухвател ХЕРКУЛЕС и хомогенизираме на пълно.

-Върху всеки кръг „Шоколадово Тесто“ поставяте топка от „тесто от Фъстъчено Масло“.

-Затворете пълнежа в „Шоколадовото Тесто“

-Натиснете от горе докато се получи плоска бисквита и поръсвайте и от двете страни със Кристална Захар. (Може да замразите и да печете когато желаете)

-Поставяте върху пергаментова хартия и печете на 170оС за 12мин.



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/kieb3MBn-2s>



МЕКСИКАНСКИ БИШКОЧИТО / Mexican bizcochito



330103	СЛАДКАРСКО брашно	750гр.
180603	Набухвтел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	5гр.
	Сол	6гр.
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина*	400гр. (стайна температура)
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	50гр. (стайна температура)
	Кристална захар	150гр.
090501	БИО сироп АГАВЕ	50гр.
	Яйца	150гр.
090241	Семена от анасон	3гр. (натрусени)
	Сок от фреш портокал	130гр.
182301	Грант марние 50о	50гр.
182915	Делипейст ваниля	15гр.

Декорация/канелена захар

191246	100% пудра захар ШУГАРТ	50гр.
090239	Канела на прах	50гр.

*В някой региони на Мексико, вместо растителна мазнина ШОРТЕНИНГ ШОРТФАТ ползват свинска мас. По тази рецепта, ползвате 450гр. свинска мас вместо ШОРТФАТ и ФЕРМЕНТЕ.

Начин на работа

Разбъркваме добре в миксера ШОРТФАТ и ферменте с кристалната захар и солта, докато се получи структура на щройзел. Добавяте един по един яйцата последователно като продължавате разбъркването. Добавяте останалите съставки и хомогенизирате докато се получи твърдо тесто (като за тарта). Добавете малко повече брашно ако тестото не е достатъчно твърдо.

В ламинатор или ръчно отваряте лист около 5мм. и с купат режим на желани схеми

Печем за 12-15мин. на около 180-200С или докато получат златист цвят.

След охлаждане на бисквитите (около 10мин.) Овалвате бисквитите в сместа за декорация.

Съхранявате на стайна температура в затворена стъкленница или друго за около месец или на херметически затворен контейнер. Може след оформяне на бисквитите да замразите и да съхраните на -18о С в затворен съд за 60дена и да печете когато желаете.



Характеристика :

МЕКСИКАНСКИ БИШКОЧИТО е хрупкава бисквитка с много богати аромати на портокал, канела и анасон. Течностите се получават през натурален портокалов сок докато фракционираните 100% мазнини ШОРТФАТ и ФЕРМЕНТЕ, осигуряват вкусна хрупкава тестена основа която се разтопява в устата (благодарение на характера на мазнините), освобождавайки натуралните аромати на канела, анасон и портокал.

През 16ти век, като испанските колонии се настаниха в Мексико пренесоха и част от европейската кулинарна култура. Изпечените бисквити с месния натрален посладител от кактуси АГАВЕ в комбинация с канела, анасон и сок от протокал срещат европейската кулинарна култура с тази на месните мексиканци племена създавайки една особена на вкус и визия бисквитка, известна вече по целия свят с испанско-мексиканското наименование БИШКОЧИТО.



БЕЗГЛУТЕНОВИ БРАЗИЛСКИ БИСКВИТИ СЕКУИЛХОС КАРАМЕЛ
SEQUILHOS CARAMEL (BRAZILIAN COOKIES) – GLUTEN FREE

090234	царевично нишесте	500гр. (пресято)
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	5гр.
	Сол	4гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	100гр. (стайна температура)
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро	360гр.
	Яйца	150гр.
182915	Делипейст ваниля	15гр.



Начин на работа

Хомогенизираме добре маслото и пастелеро до гладка консистенция, Добавяме яйцата и делипейст ваниля и продължаваме хомогенизирането. Към тази смес пресяваме постепенно царевичното нишесте, набухвателя и солта и разбъркваме до получаване на мека и гладка консистенция. (Може да се ползва миксер на бавна скорост като пресяваме постепенно сухите съставки към хомогенизираното масло с пастелеро. Оформяме ръчно сфери (размер по желание) поставяме в намазана тава и леко с вилица (или друго) натискаме от горе за да се получи характерната за СЕКУИЛХОС, форма.

Печем за 11-14мин. на около 180-200оС или докато получат златист цвят.

Съхраняват се на стайна температура в затворена стъкленица или друго за около месец или на херметически затворен контейнер. Може след оформяне на бисквитите да замразите и да съхраните на -18о С в затворен съд за 60дена и да печете когато желаете.



ХАРАКТЕРИСТИКА

Изключително богати на мляко и карамел ефирни царевични бисквити с особена структура характерна за традиционните бразилски бисквити СЕКУИЛХОС. Бразилците казват че „не позволяваме да си тръгне чужденец от Бразил без SEQUILHOS“

**СЕКУИЛХОС ПАЛИТИНХО БРАЗИЛСКИ БИСКВИТИ/ БЕЗГЛУТЕНОВИ-БЕЗ
ЗАХАР SEQUILHOS DE PALITINHO – GLUTEN & SUGART FREE**



ПРОДУТИ:

090234	Царевично Нишесте	325 гр. (пресято)
330121	"ПРИМА" Царевично Брашно	325 гр. (пресято)
180603	Набухvatел Бейкин Паудър ХЕРКУЛЕС	4 гр.
	Сол	4 гр.
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина*	250 гр. (стайна температура)
	Яйца	3 бр.
090501	БИО сироп АГАВЕ	70 гр.
	Мед	40 гр.

Начин на работа:

Хомохенизираме добре маслото с яйцата, сиропа АГАВЕ и меда.
Постепенно добавяме пресетите сухите съставки: нишесте, брашно, сол и набухvatел. (Ако трябва добавяме още малко брашно или нишесте).

Като се получи хомогенна тестена смес оформяме малки фитили с заоблени крайща. Печем на предварително загрята фурна на 180оС за 10-12мин.

По желание преди изпичане, може да овалваме с малко царевично брашо за декорация.





ТАХАНОВИ БИСКВИТКИ БЕЗ ГЛУТЕН БЕЗ ЗАХАР

Israel tahini cookies

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	300гр.
184015	ФЕРМЕНТЕ 99,8%	75гр.
090501	БИО сироп АГАВЕ	250гр.
	Мед	120гр.
330121	"ПРИМА" царевично брашно	570гр. (пресято)
290801	СУСАМЕНО БРАШНО	40гр.
180603	Набухател-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	4гр.
290305	Сусам за поръсване	250гр.



Рецепта за таханов пълнеж

290206	Сусамов тахан 100%	1000гр.
090234	нишесте	100гр.
	Мед	100гр.
	сол	3гр.

Начин на работа:

1. Маслата, на стайна температура, ги разбиваме в миксер заедно с АГАВЕ и меда докато се хомогенизират много добре и се получи еднаква структура.
2. Пресяваме брашното и разбъркваме с набухвателя.
3. Хомогенизираме двете смеси ръчно.
4. Оформяме топки около 40-50гр. и по средата поставяме малко таханов пълнеж (около 3-4гр.)
5. Начин на оформяне на пълнежа: Хомогенизираме всичките продукти заедно.
6. Оформяме сфери с тесто за кукис, Натискаме леко по средата, слагаме тахановия пълнеж и затваряме.
7. Поръсваме със сусам
8. Печем на 120оС за около 15мин.



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/DuqTgfhqoYA>

АНАСОН БИСКВИТКА С КАРДАМО ОТ ПАЛЕСТИНА

Palestinian anise cookies

الكعك الفلسطيني بالتم

Продукти за тестото

330103	СЛАДКАРСКО брашно	450гр.
090240	Кардамон	2гр.
090241	Семена от анасон	6гр. (натрусени)
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	150гр
	Захар кристална	15гр
	Прясна мая	10гр
	Вода	130гр.

Продукти за пълнежа

180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“	500гр.
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	50гр.
090241	Семена от анасон	3гр. (натрусени)
090240	Кардамон	2гр.
	Парчета от форми (или кранбериз)	200гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно и слагаме в пос.

Начин на работа

1. хомогенизираме първите три съставки, брашно, кардамон и натрусен анасон. Добавете зехтина и го втрийте в брашното с върховете на пръстите. На този етап ще изглежда като мокър пясък.

2. Разтворете захарта и маята във водата и добавете бавно към първата смес. Месите внимателно до хомогенизация но не прекалено защото не искаме да се развият глутените на брашното. При нужда добавете малко вода. **НЯМА** да почива тестото, ще работим веднага.

3. Разделяме тестото по 50гр. и отваряме **МНОГО** тънък лист за да се получат хрупкави бисквити.

4. С пош поставете пълнеж в отворения лист припокрийте краищата и с върховете на пръстите си направете вдлъбнатина, за да запечатате ръбовете заедно

5. Печем на предварително загрята печка. На 180-200oC за около 12-14мин до като изделията получат златен цвят.



НАНКАТАИ КУКИС - ИНДИЯ / Nankhatai INDIAN BISCUITS

330103	СЛАДКАРСКО брашно (мека пшеница)	300 гр.
330104	БРАШНО ЛИМНОС (твърда пшеница)	220 гр.
	Сол	3 гр.
180603	Набухвател Бейкин Паудър ХЕРКУЛЕС	5 гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	225 гр. (стайна температура)
191246	100% Пудра Захар ШУГАРТ	225 гр.
	Индийски орех	5 гр.
	Парчета Шам фъстък	50 гр. (по желание)



Начин на работа

1. Първо хомогенизираме сухите съставки : брашната, солта, набухвателя и подправката индийски орех (освен пудрата захар)
2. В миксер на бърза скорост(около 8-10мин.) хомогенизираме добре пудрата захар с ферменте на стайна температура докато стане много добър и мек крем.

Към втората смес добавяме първата малко по малко докато продължаваме разбиването в миксера докато се получи хомогенно тесто. Хомогенизираме с парчета сам фъстък.

Оформяме топки и поставяме в намазана тава. Декорираме с по един дадем или парче карамфил.

Печем на предварително загрята фурна на 180°c за около 12 - 15мин.

- ☑ Nankhatai - друго разнообразие от бисквитки, но в индийски стил с ронливи, меки, гладки печени бисквитки без яйца. Предлага се във всяка пекарни или магазин в страната и се харесва еднакво както на децата, така и на възрастните, по всяко време.
- ☑ Съхраняват се на стайна температура в затворена стъкленица или друго за около месец или на херметически затворен контейнер. Може след оформяне на бисквитите да замразите и да съхраните на -18o C в затворен съд за 60дена и да печете когато желаете.



Nankhatai
Eggless Indian Shortbread Cookies
Flavored with Ghee, cardamom & saffron!



АНЗАК АВСТРАЛИЙСКИ БИСКВИТИ ANZAC AUSTRALIAN BISCUITS

ПРОДУКТИ

380260	Овесени снежинки	180гр.
090206	Кокосови пълномаслени стърготини	70гр.
191246	100% пудра захар ШУГАРТ	130гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно	150гр.
	Мед	90гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	125гр.
	Готварска сода (bicarbonate of soda)	4гр.
	Вода	50гр.



Начин на работа

1. Първо хомогенизираме сухите съставки : брашно, кокос, овесени снежинки и пудрата захар.
2. Поставете меда и маслото в тенджера на слаб огън, разбърквайки, докато маслото се разтопи.
3. Поставете сода бикарбонат и топла вода в малка купа, разбъркайте, за да се смесят и добавете към сместа от маслото. В миксер на бърза скорост(около 8-10мин.) хомогенизираме добре като добавяме течните съставки към сухата смес.

Оформяме топки и поставяме в намазана тава. Декорираме с по един дадем или парче карамфил.

Печем на предварително загрята фурна на 160ос за около 10-12мин.

The
legendary
ANZAC
biscuit



Бисквитата Anzac е сладка бисквита, популярна в Австралия и Нова Зеландия.

Анзак бисквити отдавна са свързани с австралийския и новозеландския армейски корпус (ANZAC), създаден през Първата световна война. Твърди се, че бисквити са били изпращани от съпруги и женски групи на войници в чужбина, тъй като съставките не се развалят лесно и бисквитите се съхраняват добре.

Въпреки че за ползването на термина АНЗАК трябва специално разрешение от министера на отбраната това правило не важи за бисквитите АНЗАК при положение че се приготвят с определени суровини, рецепта и технология.

Днес бисквитите Anzac се произвеждат и се продават по всичките пекарни и сладкарници в Австралия и Нова Зеландия и правилно носят званието на „национална Австралийска бисквита“.





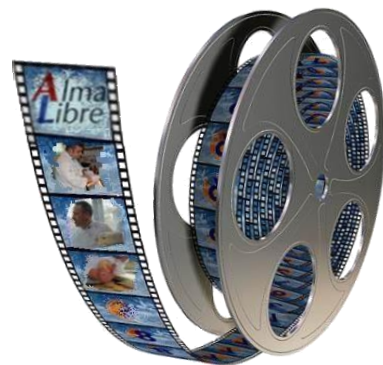
БИСКВИТИ ОТ ФИЛИПИНИ PHILIPPINIAN BUTTER COOKIES

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250гр.
191246	100% пудра захар ШУГАРТ	125гр.
	Яйца	150гр.
090234	царевично нишесте	500гр.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	4гр.



Начин на работа:

Хомогенизираме много добре в миксера, маслото с пудрата захар докато се получи крем. Добавяме един по един яйцата и продължаваме разбиването. Добавяме сухите съставки, беикин паундер ХЕРКУЛЕС и нишесте, като продължаваме разбиването до оформяне на гладко меко тесто. Оформяме топки и поставяме в намазана тава. Печем на 190оС за 10-12мин. След изпичане поръсваме с малко захар която не се хидратира, (КОД 182401 ПУДРА ЗАХАР/СУЙТ СНОУ)



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/15G3mGny76s>

ПИТА БИСКВИТА / Pitha Bangladesh biscuits

ПРОДУКТИ

Яйца	2бр.
Захар	40гр.
Сол	3гр.
Кардамон (на прах)	3гр.
180603 Набухател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	4гр.
330121 Царевично брашно ПРИМА	150гр.
Топла вода, колкото трябва.	



НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме в един бол, яйцата, захарта, солта и кардамон.

Добавяме набухателя херкулес и продължаваме хомогенизирането.

На края, добавяме царевичното брашно, хомогенизираме и добавяме толкова топла вода колкото трябва за да се оформи кремообразна каша.

Избирате вид от готовите бисквити произведени от вас и ги потапяте в царевичната каша кача да се покрият добре от царевичния смес от всичките страни.

Веднага ги пускаме в горещо царевично олио (или слънчогледово ако не намирате царевично).

Ако не разполагате с фритюрник, ползвате тиган като обръщате няколко пъти докато да получат златист цвят.

Поставяте върху скара за малко и след това сервирате.





ОРИЗОВИ БАРС КРАМБЕРИС-БАДЕМИ / rice krispies

180819	КАРАМЕЛ ТОСКА	550гр.
090238	Хрупкави оризови криспис	300гр.
184305	кранбериз	400гр.
090209	филиран бадем	300гр.
290305	сусам	200гр.



Печем леко предварително филираните бадеми и сусама.

Затопляме „тоска“ в един съд, докато омекне и се втечни на около 90оС.

Смесваме всичките продукти от рецептата и сипваме върху тях затопления карамел „тоска“.

Поставяме в тава 60 х20см. и приравняваме с височина 2-3см.

По студен метод:

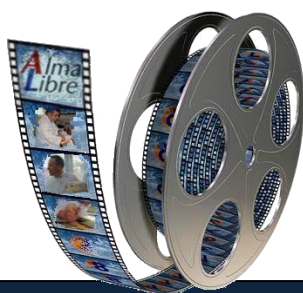
Поставяме в фризер за не повече от 15мин. и режим на парчета.

По топъл метод:

печем за 10-12мин. на 190оС и после режим.



Здравословни, диетични, с много малко калории, богати на витамин D, по много модерен начин задоволяват всяка съвременна нужда за наслада.



За начин на работа,
Гледайте видео-рецепта

<https://youtu.be/A0V0x1npsEE>

ЧАК-ЧАК БИСКВИТИ

СНАК-ЧАК KAZAKHSTAN BISKUITS

ПРОДУКТИ ЗА ТЕСТОТО

330121	"ПРИМА" царевично брашно	1000гр.
090234	100% царевично нишесте	700гр.
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	9гр.
	Сол	9гр.
	Яйца	1000гр.
	Водка	150гр.
	Орехи	750гр.
	Олио за пържене	

ПРОДУКТИ ЗА СИРОП-КАРАМЕЛ

Захар	100гр.
Мед	100гр.



Начин на работа

1



Хомогенизираме брашното с набихвателя и солта, добавяме яйцата и водката и замесете на гладко тесто

2



След като оформим топка тесто, покриваме със стреч филио и оставяме да почине за 30мин.

3



Загрейте захарта и меда и оставете да ври около 5 минути. или докато цветът на сиропа стане по-тъмен.

4



Разточете тестото до много тънко и нарежете на тънки ивици от около 4 см

5



Нарязвате тестото на малко парчета-хапки и ги пускате в фритиурник или тиган с загрято олио

6



Като получат златист цвят поставяте пържените бисквити върху хартия или решетка.

7



Поставете запържените парчета в голяма купа и залейте с врящия сироп. Разбъркайте добре с дървена лъжица или с влажни

8



Направете малки купчинки и поръсете с накълцани орехи. Оставете да се охладят напълно.


РУСКИ ПРЯНИКИ / Russian PRYANIKI
ПРОДУКТИ ЗА БИСКВИТИТЕ:

330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х.	450-500 гр.
	Кристална Захар	200 гр.
	Мед	80 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	50 гр.
	Яйца	100 гр.
	Сода	2 гр.
	Смес подправки: канела, карамфил, инд. орех	
	10 гр. Вода	
	70 гр.	
	Сок от лимон	10 гр.


ПРОДУКТИ ЗА ГЛАЗУРА:

191246	Пудра Захар 100% Шугарт	180 гр.
	Сок от лимон	50 гр.

На котлона се смесвате захарта, меда и водата. Остава се да се нагрее до 75 С, като се бърка периодично. Захарта трябва да се стопи напълно. Отстраняваме от огъня. Добавяме половината от брашното и месим. След като се охлади сместа, добавяме останалите продукти и месим до меко лепливо тесто. Оформяме топки и поставяме в намазена тава. (може да е отвори лист и с купат да режите)

(преди изпичане, може по средата на сферата да включим малко твърд мармалад или плод в желе) Печене за 12-18 минути на 200 С.

Изпечените бисквити се оставят да изстинат на решетка. През това време се приготвя глазурата, като пудрата захар се разбърква с лимоновия сок (рядка смес).

Изстиналите сладки се намазват с нея и е хубаво де престоят поне един ден преди консумация.



ПРЯНИКИ

са малки руски традиционни бисквитени сладки които се сервират почти винаги с чай в Русия, а всички знаем колко уважаван е чаят в Русия.

Традиционно, са оваляни с пудра захар.

Днес има най-различни видове ПРЯНИКИ – различни декорации и пълнежи.

Град Тула, който се намира на половин час път от Москва, се е превърнал в столица на ПРЯНИКИ. В града и до днес има музей в чест на традиционната рецепта, абсолютна запазена марка на града.

Някъде през 9 век руските медени сладки ПРЯНИКИ, са направени за първи път. Съдържали са ръжено брашно, мед, сок от горски плодове.

С течение на времето тези съставки биват обогатени с някои подправки, като карамфил, джинджифил, черен пипер, индийско орехче, звезден анасон и други.

Тези сладки са се превърнали във времето в десерт, приготвян за различни празници и чествания – кръщенета, рождени дни, сватби, както и за някои тъжни поводи.

Днес, ПРЯНИТЕ се произвеждат от пекарните и сладкарниците в Русия с високо качество почти както по едно време а също така се произвеждат и от много руски индустрии, опаковани, главно за износ с познатото индустриално качество.



КАНТУЦИНИ от СИЦИЛИЯ

181701	ОДЕНБЕЙК - Odenbake ODENSE	1.000 гр.	
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	1.000 гр.	
180108	Мек маргарин ДРАГСБЕРГ	400 гр.	
031201	Бадеми ПАМИ	400 гр.	
	Захар	250 гр.	
	Яйца	150 гр.	
184005	Масло Ферменте 99,8%масленост	100 гр.	
180603	Набухвател Херкулес	10 гр.	
184305	Диви Боровинки (по желание)	400 гр.	или
181404	Шоколадови капки (по желание)	400 гр.	



НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме всичките продукти заедно освен бадемите и боровинките в миксер, поставка перо, за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира добре.
- Добавяме бадемите и боровинките и хомогенизираме за малко.
- Оформяме цилиндри с диаметър 3см.
- Предварително печене : температура : 160° C за около 18 мин.
- Оставяме да изстинат минимум за 2 чаша.
- Режим предварително изпечения цилиндър на филийки по 1-1,5см и печем втори път на 160° C за 15-18 мин.



ИЗВЪН ПРОГРАМАТА



РЕЦЕПТА АЛМА ЛИБРЕ МАРШМЕЛОУ



191246 ФИНА ПУДРА ЗАХАР „ШУГАРТ“ (без примеси) 400гр.

ВОДА 120гр.

ГЛИКОЗА 240гр.

090402 ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА (120BLOOM) 3листа = 15гр.

ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ (вкус/цвет по желание) 40-80гр.

СЛАДКАРСКИ ЦВЯТ „ШУГАРТ“ цвет/количество по желание

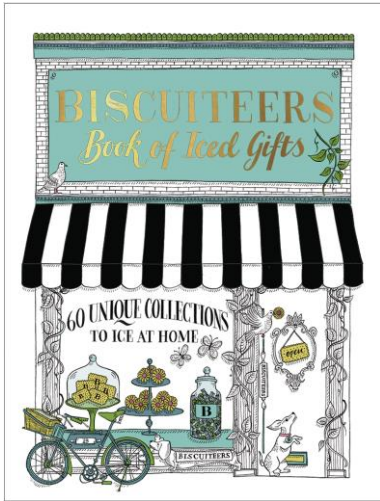
191246 ФИНА ПУДРА ЗАХАР „ШУГАРТ“ за декорация



За начин на работа,
Гледайте видео-рецепта

<https://youtu.be/1mnWprxe0vE>





КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

