



ЯГОДА КЛАСАТА/FRAGOLA GLASSATA

СЪСТАВ:

Су Пасте Миккс - Choux Craquelin
Мус Ягода с Роза
Крем от Млечен Шоколад
Глазура Нарраге Ягода

Су Пасте Миккс - Choux Craquelin:

За Су/Choux

180714 BS – Choux Pastemix	400 гр.
Яйца	800 гр.
Вода	60 гр.



Разбийте всички съставки заедно в миксера с приставката с лопатка на 1-ва скорост за 1 минута и след това за 7-9 минути на 2-ра скорост, докато тестото стане лъскаво и гладко.

За Кракелин/ Craquelin:

330103 Сладкарско Брашно М.Х.	100 гр.
Захар Кристал	100 гр.
184015 Масло 82% БАУРАЛИЯ	110 гр.
Сол	1 гр.

Разбиваме всички съставки, така че да станат еднородни. Разпределете сместа между два листа за печене.

Нарежете кракелина (: кракелен) на шайби с желания диаметър. Върху лист поставяме дискове кракелин и върху всеки диск изрязваме с корнет съответния размер.

Всяко покриваме с по една шайба кракелин. Печете в конвекторна фурна на 165°C или във фурна с вентилатор на 180°C за 35 минути.

Мус Ягода и Роза:

180301 Млечна Сметана 35%	
ELLE & VIRE (разбита на крем)	600 гр.
Вода	150 гр.
180903 Фонд Роял BAKELS	150 гр.
182903 Делипейст Ягода FABBRI	90 гр.
182948 Делипейст Роза FABBRI	30 гр.

Разбъркайте Fond Royale с водата и добавете двете Delipastes. Хомогенизира се и накрая се добавя разбитата сметана. Напълнете формичките до желанния размер и ги поставете във фризера, за да замръзнат и да създадете вложки.

Крем от Млечен Шоколад:

180301	Млечна Сметана 35% ELLE & VIRE	300 гр.
180308	Прясно Мляко 3,5% ELLE & VIRE	200 гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	100 гр.
184906	Млечен Кувертюр 35% СЕМУА	350 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE & VIRE	300 гр.

Загрейте първото количество сметана с прясното мляко, фон рояла и кувертюра с млечен шоколад. Разбъркайте добре, за да се хомогенизират съставките. При 35°C се добавя второто количество сметана. Поставете в хладилника за 12 часа.

Глазура Нарраге Ягода:

180431	Напаж Ягода FABBRI	1.000 гр.
180430	Конц. Топло Желе БАКБЕЛ	270 гр.
	Вода	100 гр.

Загрейте всички съставки заедно до 50-60°C.

Покриваме замразените вложки с ягоди мус с роза, преди да започнем сглобяването.

Сглобяване/Монтаж:

Нарежете всяко изпечено Choux Craquelin успоредно. Върху основата намажете слой с крем от млечен шоколад. Поставете отгоре леден и покрит Ягоди мус с роза.

Затваряме с останалото парче Шу.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ЯГОДА КЛАСАТА/FRAGOLA GLASSATA
Традиционно еклерово ПОПЕЛИНИ покрит с хрупкава КРАКЕЛИН
пълен с МУС ЯГОДА-РОЗА и КРЕМ ОТ МЛЕЧЕН ШОКЛАД
ДЕКОРАЦИЯ: с глазура НАПАЖ ЯГОДА

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 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.

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

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
182903	Ягода 23%			-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/
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
180427	Напаж Амарена			Готова за използване глазура за покритие за торта, 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.

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 ЕОО



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182903

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ЯГОДА

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ЯГОДА**

СЪСТАВ: Захар, пюре от ягода 23%, вода, лимонена киселина, антосиансис (растителен сок оцветител), аромати, стабилизатор Е440 (пектин), оцветители Е102,Е129
Пастъоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	264KCAL (11217KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. 0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62гр. 62гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,02гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count: 100/g max
Yeasts and Moulds: abs/1g
Coliforms: abs/1g
Salmonella: abs/25g

Дозировка : 100гр. към 1лт. продукт

Опаковка : 1500гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

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 УНТ.

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 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. 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: 180903

**Фонд роял
FOND ROYALE**

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

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 +6оС. Пригответените 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 (20-25оС.) 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



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	<1 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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



