

РЕД ВЕЛВЕТ „РУБИН“
Серия MAGIC PASTRY



СЪСТАВ:

- 1.Пандишпан РЕД ВЕЛВЕТс КРЕМА СИРЕНЕ ПАМАТИС
- 2.Кули НАР 70%
- 3.Млечен Крем Сирене Мус
- 4.Кадифена Глазура Ванилия Артебис
- 5.Глазура Череша

1.Пандишпан РЕД ВЕЛВЕТ с КРЕМА СИРЕНЕ ПАМАТИС

	Захар	450 гр.
330103	Сладкарско брашно	400 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (меко)	220 гр.
180308	Прясно мляко 3.5%ЕЛЕВИР	190 гр.
	Яйца	150 гр.
182801	Паматис Фабри	60 гр.
182915	Ванилия делипейст	20 гр.
190642	Червен цвят	±15-20 капки
	Ябълков оцет	15 гр.
	Сол	4 гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	4 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме в миксер маслото и захарта около 5 мин. докато се хомогенизират добре. Добавяме яйцата един по един и продължаваме разбиването. После добавяме пресято брашното, солта и набухвателя и продължаваме разбиването. В друг съд хомогенизираме добре прясното мляко с паматис, оцета, ванилия и червения цвят. Хомогенизираме двете смеси в миксера за 1-2 мин.

Пълним до $\frac{3}{4}$ ринг и печем. ПЕЧЕНЕ: (конвектомат 140-150°C) за около 45 мин.

2.КУЛИ НАР

180446	НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС	1000 гр.
	Вода (топла)	180 гр.
180903	Фонд роял	180 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Сваряваме водата и добавяме Фонд Роял. Заливаме сместа върху нар в желе БАКБЕЛ и хомогенизираме. Поставяме б форми 5мм височина и замразяваме. Изваждаме от фризера и покриваме с затоплено неутрално желе БАКБЕЛ

3.Млечен Крем Сирене Мус

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	1.000 гр.
180308	Мляко 3,5% (топло)	250 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	200 гр.
180308	Мляко 3,5% (студен)	100 гр.
182813	Паматис FABBRI	65 гр.
182801	Фабрийурт - Fabbriyogurt FABBRI	25 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разстопяваме фонд роял в топлото мляко.

Разбъркваме паматис, фабриогурт и студеното мляко и добавяме цялата смес към предишната.

След това, разбиваме млечната сметана и хомогенизираме.

4.Кадифена глазура Ванилия АРТЕБИС

030810 Ванилия Крем АРТЕБИС 200 гр.

180203 Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл 50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Ваниловия крем АртеБис и Канола Ойл загрейте до 50°С. Поставете в контейнера на въздушната четка и нанесете върху изделието / торта, ентреме/, като впръсквате от разстояние около 40 см. без да задържате на едно място /ако задържим на едно място ще се получи плътно покритие/ и постоянно се завърта изделието до като покрие изцяло глазура – Кадифе.

5. Езеро от червени плодове.

180409 Червени или Черни Череши

1.000 гр. (или „НАР“ или „ГОРСКИ ПЛОДОВЕ)

Сироп 28°

150 гр.

182202 Листа Желатин

15 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Омекотете Желатина в студена вода за 10 – 12 минути.

Загрейте сиропа 35 - 40°С и прибавете омекотения желатин. Накрая хомогенизирайте с Черешите.

СГЛОБЯВАНЕ:

-Пандишпан РЕД ВЕЛВЕТ с КРЕМА СИРЕНЕ ПАМАТИС

-Млечен Крем Сирене Мус

-Кули НАР 70%

-Млечен Крем Сирене Мус

-Пандишпан РЕД ВЕЛВЕТ с КРЕМА СИРЕНЕ ПАМАТИС

-Млечен Крем Сирене Мус

-Кадифена Глазура Ванилия Артебис

-Глазура Череша

ХАРАКТЕРИСТИКА НА „ РЕД ВЕЛВЕТ РУБИН “ /серия МАДЖИК ПЕЙСТРИ

Два етажа от МАСЛЕН ПАНДИШПАН РЕД ВЕЛВЕТ СИРЕНЕ и по между тях МЛЕЧЕН МУС СИРЕНЕ.

По средата, етаж от ПЛОД НАР. КАДИФЕНА ГЛАЗУРА и езеро от ЧЕРВЕНИ ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ.

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



ДРУГИ АПЛИКАЦИИ/РЕЦЕПТИ ЗА „РЕД ВЕЛВЕТ“

РЕД ВЕЛВЕТ АМАРЕНА Серия DE LUX LINE



СЪСТАВ:

- 1.Пандишпан с КРЕМА СИРЕНЕ ЕЛЕВИР и ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ
- 2.МУС КРЕМА СИРЕНЕ
- 3.ГЛАЗУРА - НАПАЖ АМАРЕНА

1.Пандишпан РЕД ВЕЛВЕТ с КРЕМА СИРЕНЕ ЕЛЕВИР и ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ

	Захар	450 гр.
330103	Сладкарско брашно	400 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (меко)	220 гр.
	Яйца	150 гр.
180308	Прясно мляко 3.5%ЕЛЕВИР	150 гр.
180428	Черни Череша 70% БАКБЕЛ	150 гр.
180311	Крема Сирене ЕЛЕВИР	60 гр.
182801	Паматис Фабри	40 гр.
182915	Ванилия делипейст	20 гр.
	Ябълков оцет	15 гр.
190642	Червен цвят	±15-20 капки
	Сол	4 гр.
180603	Набухvatел ХЕРКУЛЕС	4 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме в миксер маслото и захарта около 5 мин. докато се хомогенизират добре. Добавяме яйцата един по един и продължаваме разбиването. После добавяме пресято брашното, солта и набухvatеля и продължаваме разбиването. В друг съд затопляме /30-35°C/ и хомогенизираме добре прясното мляко с крема сирене Елевир, Паматис, оцета, ванилия, Пасираните Черни Череша и червения цвят. Хомогенизираме двете смеси в миксера за 1-2 мин. Пълним до $\frac{3}{4}$ ринг и печем. ПЕЧЕНЕ: (конвектомат 140-150°C) за около 45 мин.

2. МУС КРЕМА СИРЕНЕ

180311	Крем сирене от ЕлеВир	500 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% леко разбита	250 гр.
	Италианска маренга*	150 гр.
	Вода (топла)	100 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	90 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.
182801	Фабрийогурт	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтваряме фабриогурт в млякото. Омекотяваме крем сиренето в млякото с фабриогурт.

Хомогенизираме фонд Роял с водата и го добавяме към млякото със сиренето.

Хомогенизираме с леко разбитата сметана и на края добавяме италианската маренга.

*За Италианска маренга: Разбиваме 50 гр. Белтъци с 50грзахар.

Хомогенизираме със сироп 121о (захар 160гр. + вода 40гр.)

3.ГЛАЗУРА - НАПАЖ АМАРЕНА (код 180427)

Загряват НАПАЖА в микровълнова до 35-45°C. Заливат върху замразена сглобена торта

Сглобяване: Три последователни етажа „Пандишпан РЕД ВЕЛВЕТ с КРЕМА СИРЕНЕ ЕЛЕВИР и ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ“. По между тях „МУС КРЕМА СИРЕНЕ“. Заливаме с НАПАЖ АМАРЕНА

ХАРАКТЕРИСТИКА НА „РЕД ВЕЛВЕТ АМАРЕНА“ /серия ДЕЛУКС ЛАЙН

Три последователни етажа от „РЕД ВЕЛВЕТ“ ВАНИЛОВ ПАНДИШПАН с ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ и СИРЕНЕ ПАМАТИС.

Между тях, МУС СИРЕНЕ от КРЕМ СИРЕНЕ и ЙОГУРТ с МАРЕНГА по италианска технология.

Заливка от ПЛЪТНА ОРИГИНАЛНА АМАРЕНА.

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

РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО
Серия TRADISION

Tradition

СЪСТЪВ:

- 1.Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО
- 2.КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЗА ПЪЛНЕЖ
- 3.МАСЛЕН КРЕМ ЗА ПОКРИВАНЕ
- 4.БЯЛА ЗАХАРНА ПАСТА ЗА ОБЛИЧАНЕ ШУГАРТ

1.Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО

180720	РИЧКРЕМ Ванилов крем кейк	800 гр.
	Яйца	450 гр.
	Вода	250 гр.
180437	Червени Череша 70% БАКБЕЛ	220 гр.
180721	РИЧКРЕМ ШОКОЛАД	200 гр.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс	200 гр.
190642	Червен цвят	±20-30 капки

ИЗПЪЛНЕНИЕ: В миксер хомогенизираме течните съставки (яйца, канола олио, и водата) и добавяме двете смеси РИЧКРЕМ. Хомогенизираме с представка перо за една мин. на първа скорост и за четири мин. на втора скорост. На края, добавяме червените череша БАКБЕЛ и червения цвят ШУГАРТ. Пълним до ¾ ринг и печем. ПЕЧЕНЕ: в подова пещ 170 - 180°C (конвектомат 165°C) за около 45мин.

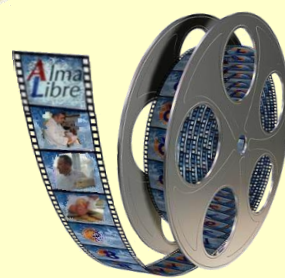
2.КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЗА ПЪЛНЕЖ

180311	Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5%	500 гр.
191246	Бяла, много фина пудра захар	260 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	220 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (меко)	110 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваваме добре в миксер маслото (на стайна температура и на кубчета) заедно с крем сирене и пудрата захар. Отделно разбиваваме млечната сметана до меки връхчета и хомогенизираме двете смеси ръчно като добавяме на няколко пъти разбитата сметана към първата смес.

Сглобяване:

Три последователни етажа „Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО“. По между тях „КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“. Декорираме с нарязани пресни ягоди, намазани с неутрално студено глаже.



<https://youtu.be/ElеBuZZFiss>

За видео-рецепта
натиснете тук.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА „РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО“ /серия TRADISIONAL

Три последователни етажа от **ОРИГИНАЛЕН „РЕД ВЕЛВЕТ“ ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН** с **ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ**.
Между тях, **ПЛЪТЕН ОРИГИНАЛЕН АМЕРИКАНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ** с **КРАВЕ МАСЛО** и **МЛЕЧНА СМЕТАНА**.

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.

180720	РИЧКРЕМ Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180721	РИЧКРЕМ Смес за американски шоколадов крем кейк			Много богат шоколадов вкус, кремава, влажна структура, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност.	Основа за висококачествени оригинални влажни шоколадови американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах 6,3%, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%
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.
180311	Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5%			Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
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
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 торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливатے върху замразен продукт- 20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.
182801	Фабрийогурт			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на 100% натурални продукти с 12% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество.
180428	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ6кг. Dark cherry PANTI			70% цели (22мм) калибрирани череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череша за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180435	Ягода 50% сорт ЛАФРУТА в ягодово желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			50% цели (30мм) калибрирани ягоди, сорт ЛАФРУТА, в желе от смлени ягоди за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
182915	Ванилия делипейст			-овкусител за занаятчийски сладолед, сладкарски кремове, за глазури и др.	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182813	Паматис вкус на СИРЕНЕ			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-100% натурален продукт, основан на мляко, захари и жълтъци от яйца -подходящ за производство на сладолед с вкус сирене-маскарпоне. -Много малка доза: 50-60гр/1лт.сладоледена основа



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

Ричкрем кейк

Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия

RICHRÈME BASE BASE

Състав: Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.
Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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.

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: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио

BUNGE BAKERS CANOLA OIL

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:

Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.

Без никакви странични миризми. Не гранясва.

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (*Brassica napus*) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио.

Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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

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: 180701 СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit
СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	374KCAL (1566KJ)
МАЗНИНИ	2,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,3гр.
СОЛ	1,41гр.
фибри	1,4гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1)	(2)	(3) РУЛО
СУПЕР БИСКУИТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	750гр	800гр
ВОДА	200гр	50гр	200гр

Разбърквате СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Печете на 170° С за 35-40 мин. и на 230° С за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

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





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. Приготвените 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
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180435 Ла фрута Ягода 50%

Състав: Ягода (50%), вода, захар, модифицирано нишесте E1442, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, аромати, оцветител алура ред. Може да съдържа следи от: серен двуокис и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	106KCAL (450KJ)
МАЗНИНИ	0,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	25,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	21,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,4гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,8гр.

Приложение: Готов за използване плодов продукт за пълнежи за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.

Ягода в желе (50%плод) за декорация и пълнеж на тартти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

Чисто тегло: 6000гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия – БАКВЕЛ ВАКВЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

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





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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180430

Сапфир неутрално -топло желе

Saphire Неутралн 72 Brix

Състав: гликозен сироп, вода, съгъстители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509
Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр. 58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка : кофа 6 кг. е

Производител : БАКБЕЛ – Белгия

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

Приложение: Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти.
Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално_с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182803

**ОВКУСИТЕЛ Фабрийогурт
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДОЛЕД
С ВКУС НА ЙОГУРТ.**

Състав: декстроза, обезмаслен йогурт 12%, обезмаслено мляко, малтодекстрин, лимонена киселина, аромати, лакитоза.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1616KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1гр. 0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72гр. 51гр.
ПРОТЕИНИ	9гр.
СОЛ	0,35гр.

Приложение: натурален продукт овкусител на вкус ЙОГУРТ за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

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: 180813

**ОВКУСИТЕЛ ПАМАТИС
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДКИШИ
С ВКУС НА МАСКАРПОНЕ.**

Състав: пълномаслено **мляко** на прах, декстроза, обезмаслено **мляко** на прах, желтъци от **яйца** на прах, аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	476KCAL (1998KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	20гр. 12,56гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	52гр. 48гр.
ПРОТЕИНИ	22гр.
СОЛ	0,78гр.

Приложение: Идеален продукт овкусител на вкус маскарпоне за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

Продуктът не съдържа GMO 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. 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 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180311 - КРЕМ СИРЕНЕ 34% масленост CREAM CHEESE

Състав: Пастьоризирано **мляко** и пастьоризирана **млечна сметана** (98,5%) сол, guar gum E412, стабилизатори: E410, коректор на киселинността E270.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене. Подходящо за всяка професионална употреба.

- Намазва се лесно благодарение на нежната и кадифена структура на крема. Идеално крем сирене за сандвичи, хапки, багелс и всяка сладкарска употреба.
- Дава трептящ вкус на всяко топло ястие или салати.
- Подходящо за чийзкейк и всеки сладкиш основан на сирене.

Опаковка : 6бр. X 1 килограм.

Чисто тегло : е 1000гр.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

Енергийна стойност за 100гр.

Калории	1425KJ/ 345kcal
Протеини	5,2гр.
Въглеhidрати	4,6гр.
От които Захар	2,9гр.
Фибри	0,3гр.
Мазнини	34,0гр.
От които наситени	22,0гр.
Транс мазнини	1,1гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° C - 7° C

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

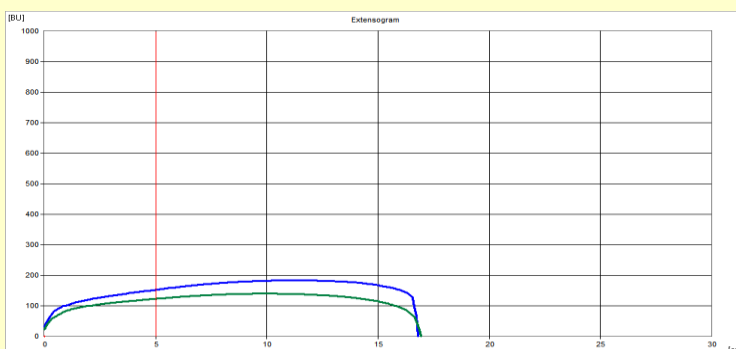
Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402
Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142
Maximum [BU] (разтегляне): 382-526
Ratio Number : 1,6-2,8
Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

Срок на годност: виж опаковката

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



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



