

КАРИОКА БАНАН

от серията „златни и сребърни дребни сладки“

ПЪЛНЕЖ:

030804	Арте Бис банан	1000гр.
010106	Хопла 10л.	1000гр.
	Класически пандишпан (трохи)*	700гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"	500гр.
090206	Пълномаслен кокос	200гр.
182904	Делипейст банан /по-желание/	50гр.
182301	Гранд Марние 50о ЛУКСАРДО	30гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ: Кипнете Хопла и пресипете върху Арте Бис банан и БЯЛ ШОКОЛАД СЕМУА. Редуцирайте след което прибавете и останалите компоненти. Сложете в хладилник за минимум 4 часа, или фризер за 2 часа.

* може вместо пандишпан да ползвате изсъхнал кейк козунак или друго.

Глазура:

030804	Арте Бис банан	1000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл	50 - 70гр.

Начин на Приготвяне:

Бананов крем АртеБис и Канола Ойл загрейте до 30 - 35°C. и тунквайте Карйоки.

Други подходящи апликаций от гамата на ПАМИ – АРТЕБИС

- 030810 Артебис – Ванилов крем
- 030802 Артебис – Ягода крем
- 030807 Артебис – Дива Череша крем
- 030804 Артебис - Банан крем
- 030801 Артебис - Лешников крем
- 030808 Артебис - ШОКОЛАД
- 030809 Артебис - БЯЛ ШОКОЛАД

**КАРИОКА БАНАН / серията „златни и сребърни дребни сладки“**

Традиционни ДРЕБНИ СЛАДКИ с ФРЕНСКИ БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА и бананов маслен крем АРТЕБИС.
Стабилна БАНАНОВА или ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



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



Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
030804	АРТЕБИС-ПАМИ Крем банан			Маслен крем с бананов вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба.	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.
182904	Банан 32% Делипейст			-овкусител за занаятчийски сладолед, сладкарски кремове, глазури /Пасторизиран продукт/	-32% пюре от пресни банани -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
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 кремове, 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.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на 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
182301	Грант марние 50o ГРАНТ МАРНИЕ			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция портокал, 50o. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

Кариока – carioca : Шоколадо-кувертюрен сладкиш образуван от шоколадо-пандишпаново тесто и орехи (cario) като пълнеж, залят (запечатан от всички страни) със кувертюрена глазура. Почти винаги, „кариоките“ се обвиват в алуминиево сладкарско фолио.



Сладкишът се появи в началото на миналия век (1926г.) в региона на Гърция Ксанти и постепенно се развива като национален дребен сладкиш със много разновидности и приложения. Днес се произвеждат над 300тона „кариоки“ годишно в Гърция, (200 тона от тях в региона на Ксанти), т.е. близо 90милиона бройки, тъй като всяка „кариока“ тежи около 30-35гр. Сладкишът „кариока“ носи името от съчетанието на древногръцката дума „карио“, което означава орех и плътния черно-кувертюрен цвят на „кариоките“ приличащ на екзотичния и впечатляващ цвят на тялото на жителите на Рио де Женеиро наречени „кариока“.

АЛМА ЛИБРЕ с уважение към традицията и автентичните рецепти развити в региона на Ксанти и в цяла Гърция представя многобройни разновидности от „кариоки“, осигурява оригинални суровини и технологии за достигане на върховното качество на оригиналните „кариоки“, както и всяка разновидност „кариоки“. Запечатания шоколадо-пандишпанов пълнеж с висококачествена шоколадова глазура осигурява вкус и по-голяма трайност на „кариоките“, а задължителното обвиване с трипластово сладкарско фолио придава неповторима визия на „кариоките“, осигурявайки още по-голяма трайност (45 дни). Шоколадовия полукръг с диаметър около 6-7см. и дебелина не повече от 1,5см. обвит в сладкарско фолио, с цели парчета орехи в шоколадо-пандишпановия пълнеж вече е стереотипен традиционен сладкиш във всяка гръцка сладкарница. Няколко от тайните на „кариоките“ вкарани в рецептите, които АЛМА ЛИБРЕ осигурява на клиентите си се дължат на избраните качества от кувертюрите които се използват, аромата и хрупкавостта на орехите, прясната ванилия и висококачественото прясно краве масло и разбира се шоколадовата плътна заливка.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си сладкарско златно и сребърно фолио (размер 12x13см.) за обвиване на „кариоки“ (и други дребни сладки) с отпечатано лого на вашата фирма върху фолиото довършвайки проекта „кариоки“ и представяйки на българския пазар оригинален проект за попълване на сладкарските витрини със сладкиши „кариоки“, вдигайки оборота, осигурявайки достойна добавена стойност, без фира.



Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ са на ваше разположение тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Обвити сладки – wrapped sweets - Упакованные конфеты : Историята на дребните сладки (бонбони, хапки или по-големи пти фури – petit four) се губи назад във вековете когато се появяват, за да покрият функционално и бързо биологичната нуждата на потребителя за въглехидрати и захари необходими за покриване на нуждата на човека за енергия и чувството за сладост и наслада.



Постепенно развитието на културата на потреблението, осигуряване на по-високо здравословно хранене и чистота, осигуряване на по-голяма трайност и запазване на качеството и разбира се по-„люксовото“ и впечатляващо представяне на малките сладкиши, вдъхнови сладкарите-майстори да започнат да опаковат всеки сладкиш по отделно, оказвайки лично внимание към всеки сладкиш, придавайки по-голяма стойност на всяко парче. Ако обвиването на дребни сладки като бисквитки, лукум и други не е било необходимо, при масовото използване на шоколада през 20 век, особено като заливка на дребните сладки, задължи майсторите-сладкари да открият начини за запазване на шоколадовите глазури на дребните шоколадови сладки от светлината, слънцето и всяко друго атмосферно влияние. В началото обвиването на всеки дребен сладкиш с хартия, след това с хартия и целофан, а през последните 50 години трипластово алуминиево фолио специално за хранителни нужди, създаде възможности за поява на цяло сладкарско течение наречено „ОБВИТИ СЛАДКИ“.



Във всички страни и всички сладкарски култури ще намерим по един или друг начин обвитите дребни сладки :



АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си трипластово алуминиево фолио (с външно пластмасово покритие), осигурявайки пълна изолация от влага, светлина и миризми, факт който осигурява много по-дълга трайност на всеки занаятчийски дребен сладкиш, индивидуален характер на всеки сладкиш както и характер на лукс и специалното внимание което всеки клиент има нужда да усети когато пазарува. Масовото индустриално производство на „ОПАКОВАНИ ДРЕБНИ СЛАДКИ“ е факт, както е факт и занаятчийското производство на „ОБВИТИ СЛАДКИ“. Високото качество, разнообразието, различието и начинът на предлагането са условията които ще върнат потребителите към „ЗАНАЯЧИЙСКИТЕ ОБВИТИ СЛАДКИ“. Технологиите на АЛМА ЛИБРЕ са разработили десетки рецептурници за обвити сладки, а самата фирма може да осигури трипластово алуминиево сладкарско фолио със собствено лого на фирмата.



Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ са на ваше разположение тел. 0878690025

СПЕСИФИКАЦИЯ

АРТЕБИС

030804

Бананов крем

за стабилни пълнежи и глазури.

Подходяща за замръзване

Състав: Захар, растителни мазнини(палмово,рапично), суроватка, царевично нишесте, обезмаслено **мляко** на прах, емулгатор: Лецитин от **соя**, ванилин, аромати.

Съдържа (или може да съдържа) : протеини от краве мляко, лактоза, ядки, фъстъци, какао, протеини: пшеница&соя, олио от соя, ванилин.

Приложение: Бананов крем за глазера на сладоледи, сладоледки, сладоледени торти и други замръзени сладкиши. Готов пълнеж за бисквити и шоколадови бонбони. Подходяща за други сладкарски употреби.

Характерни черти: Добра плътност, твърда структура, поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. При топлинна обработка (max 40°C – 45°C), бързо усвоява мазнините, добива кадифена структура и усилва захарите в него. Идеално съчетание с растителна или млечна сметана за производство на пълнежи за сладкиши или производство мусове.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Опаковка : кофа

Чисто тегло : е 5 кг.

Производител : Е.О – ПАМИ АВЕЕ - Гърция

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

Енергийна стойност за 100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	551KCAL (2304KJ)
МАЗНИНИ	32,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	8,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	64,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57,5гр.
ПРОТЕИНИ	0,8гр.
СОЛ	0,12гр.

Срок на годност : виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 18-22С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 22-25С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.
Сертифициран по IFS



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 :

A. Наименование : HOPLA 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО

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

B. 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 :

A. Продукта е годен за човешка употреба.

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

B. 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




СПЕЦИФИКАЦИЯ
Код: 182301
**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ
ГРАНД МАРНИЕ 50%vol.**
GRAND MARNIER 50o
СЪСТАВ: алкохол, натурален портокалов екстракт, оцветител: карамел E150a

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	297KCAL (1244KJ)
Точка на възпламеняване	25oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ГРАНД МАРНИЕ- **Франция**

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

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. Волуяк 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182904

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ БАНАН

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

СЪСТАВ: Захар, пюре от банан 32%, лимонена киселина, аромати, стабилизатор E440 (пектин), оцветители E102, E129
Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	269KCAL (11437KJ)
МАЗНИНИ	1,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	66,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр.
ПРОТЕИНИ	<1гр.
СОЛ	0,01гр.

Дозировка : 70-100гр. към 1лт. продукт

Опаковка : 1500гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Срок на годност: виж опаковката

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

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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

