

## КРЕМ ПАНАКОТА „ШОКОЛАД-ШАМ ФЪСТЪК“ серия КРЕМОВЕ

### СЪСТАВ

- I -Пандишпан Супер бискуйт  
II – Крем шоколад  
III – Крем панакота фъстък  
IV – Глазура напаж амарена



### I - Пандишпан Супер бискуйт

<b>180701</b>	<b>Супер бискуйт КОМПЛЕТ</b>	<b>1.000 гр.</b>
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

### II – Крем шоколад

<b>184902</b>	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%</b>	<b>600 гр.</b>
<b>010101</b>	<b>Растителна сметана ХОПЛА СООРЕЛАТ</b>	<b>400 гр.</b>
	Сироп	150 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате растителната сметана ХОПЛА, добавяме сиропа и след това разстопения кувертюр и разбъркваме

### III – Крем панакота фъстък

<b>180305</b>	<b>Панакота Елевир ELLE&amp;VIRE</b>	<b>500 гр.</b>
<b>182908</b>	<b>Делипаст ШАМ ФЪСТЪК фъстък</b>	<b>40 гр.</b>

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме панакота на 55-65°С и добавяме делипаст Фъстък.

### IV – Глазура напаж амарена FABBRI

<b>180427</b>	<b>Напаж амарена FABBRI</b>	<b>1.000 гр.</b>
<b>180430</b>	<b>Топло желе Сафир неутрал ВАКВЕЛ</b>	<b>270 гр.</b>
	вода	50 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме всичките матеряли заедно на 45-55°С.

### СГЛОБЯВАНЕ :

Обикновено поставяме един пандишпана в дънното на чашата и един между двата етажа на кремове и от горе глазура амарена. Сглобяваме по желание за да получим визията която въобразяваме.

### ХАРАКТЕРИСТИКА НА КРЕМ ПАНАКОТА „ШОКОЛАД-ШАМ ФЪСТЪК“ / серия КРЕМОВЕ

Ефирен лек и много мек ванилов пандишпан между два крема:

крем ПАНАКОТА с ШАМ ФЪСТЪК и ШОКОЛАДОВ КРЕМ. Глазура от класически НАПАЖ 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

## 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.

180701	<b>СУПЕР БИСКУИТ</b> Ванилов пандишпан			Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване.	Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.
184902	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА"</b> какао 55% масленост 36%				Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
010101	<b>Растителен крем ХОПЛА</b> 26,7%			със Захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	<b>ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%.</b> Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
182908	<b>Шам фъстък концентрат Делипейст</b>			-Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/
180427	<b>Напаж Амарена</b>			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. Заливате върху замразен продукт-20° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.
180430	<b>Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix)</b>			Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	-Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Самите глазури, са отлична декорация. -Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях. -Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури. -Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури. -Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати.



**Alma  
Libre**



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%, масленост 36%

**КОД 380502 опаковка 1к.**

**КОД 184902 опаковка 10к.**

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 55%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 36,9%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18oC.

Влажност : максимум 70%.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО  
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ  
/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :**

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

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

В. Баркод : 8000005400043

Г. Срок на годност : въз основа на 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 Е420ii, Е463, млечни протеини, емулгиращи агенти Е472е, лецитин от соя Е472b, Е322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин

**II. СЪХРАНЕНИЕ :** на прохладно място (до 22оС)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

**III. НАЧИН НА УПОТРЕБА :** преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.

Разбийте с миксер на голяма скорост.

**IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :**

Производителят на продукта удостоверява че :

А. Продукта е годен за човешка употреба.

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

В. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.

Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## 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.

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



Код: 182908 **ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ШАМ ФЪСТЪК**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС НА ШАМ ФЪСТЪК**

**СЪСТАВ:** Захар, глюкозен сироп, стабилизатор (Е420-сорбитол), вода, **бадеми, кашу, шам фъстък (1%)**, сгъстител Е440 пектин, лимонена киселина, аромати. оцветители : Е101 (рибофлавин), Е133.  
Пастьоризиран продукт.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	364KCAL (1537KJ)
МАЗНИНИ	8,60гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,74гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49гр.
ПРОТЕИНИ	3,00гр.
СОЛ	0,01гр.

**Микробиологични данни :**

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max  
Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g  
Coliforms (CFU): abs/0,1g  
Salmonella (CFU): abs/25g

**Дозировка : 80-100гр. 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.

**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

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



**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





