

Somlói Galuska - Сомлой Галушка



За Самлой Галушки, ще използваме изсушен козунак, който предварително е натрошен или нарязан на филий. Подреждаме и затопляме в тава за 10 – 12 минути на температура 160°C и заливаме с горещ захарен сироп 29° /захарност/, след което се суши на 140°C около 12 – 14 минути. Предварително сме мариновали Канадски Крамбериз /код: 184305/ в алкохол ЛУКСАРДО Гранд Марние 50° /код: 182301/ или Чери Марние 50° / код: 182302/ за 2 - 4 часа.

ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ С МАСЛО БАУРАЛИЯ 82% - HOT CREME

180308	Прясно Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	1.000 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	250 гр.
	Захар Кристал	150 гр.
180805	Хот крем. Hot crème KOMPLET	85 гр.
182204	Турорло Ди Ово 50%паст. жълтък	120 гр.
184002	Масло БАУРАЛИЯ 82%	120 гр.
181803	Инверто Захар УНИГЛАД	50 гр.
182915	Делипейст Ванилия	15 гр.



Изпълнение:

СМЕС 1 : Кипваме 800 гр. от Млякото с половината от количество на Захарта (100 гр.).

СМЕС 2 : Хомогенизираме останалото Мляко (200 гр.) с ХОТ КРЕМ и добавяме останалите продукти, Млечната Сметана 35% Елевир, останалата Захар (100 гр.), Турорло Ди Ово, Маслото БАУРАЛИЯ , Инверто Захарта и Делипейст Ванилия.

Като кипне първата смес добавяме втората смес и оставяме да кипне цялото количество за 1-2 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА : За рецепта с мляко 1кг. варим 2 минути.

За рецепта с мляко 2кг. варим 3 минути.

За рецепта с мляко 3кг. варим 4 минути.

.....

За рецепта с мляко 10кг. варим 11 минути.

За рецепта с мляко над 10кг. варим около 11 минути.

Кремът е готов и покриваме директно със стреч върху крема /за да не се образуват кристали и кора/. След като достигне 25 - 28°C, сглобяваме.

Може да добавите Кигие по желание или да разделите полученото количество на две равни части и към едната да добавите Кафарел Пиомонт ДЖАНДУЯ 40% / код: 183147/ 200гр.

СГЛОБЯВАНЕ:

Подреждате на нива – Сиропиран Козунак, Маринована Канадска Крамбериз, Лешников Крем Джандуя, Сиропиран Козунак, Маринована Канадска Крамбериз, Ванилов Крем и поставяме във форми по желание и поставяме в хладилни условия за 1час или замразяваме. Декор Крем ШАНТИЛИ – избита Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР /до меки връхчета/.

Съхранява се в хладилник до 24часа и преди ползването се разбива за малко в миксер, приставка перо.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА «САМЛОЙ ГАЛУШКА»

Традиционен унгарски сладкиш произведен с апликация сиропиран козунак залят със сладкарски крем. „Пияните“ маринвани канадските кранбериз, лехникокакаов крем джандуч ПИЕМОНТ и млечната шантили на ЕЛЕВИР като декорация, образуват букет от вкусове и сладкарски структури в отличен баланс. Обикновено се сервира в чаша или купа но може и на стебло или друга форма.

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.

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
183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.
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, пяна за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
180805	ХОТ КРЕМ сладкарски крем топъл метод 10к.			Висококачествено пшенично нишесте, обогатено с картофено нишесте за производство на сладкарски крем по топъл класически метод.	-Основен на пшенично и картофено нишесте -Работи се по топъл метод. -Работи се по рецепти на нишесте. -Неограничени възможности за сладкарски кремове приложения по топъл метод. -Икономичен (100-120гр./1000гр. мляко) -Много стабилно качество.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО 1,25к. подсладени пастеризирани жълтъци (50/50)			Жълтъци от фермата ЕВРОВО (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари. (инвертозахар, захарен сироп и др.)	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастеризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
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.

"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

7/1

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м. Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ. АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ, натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши. Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.



Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрирани.
- Брани по технология на наводнението.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали



код 184305
диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)



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 УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : 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. 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 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

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.
сoI	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт.

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 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

Код: 183147

ДЖИАНДУИА КАФАРЕЛ 40% ЛЕШНИКОКАКОВА ПАСТА С ЛЕШНИЦИ ПИЕМОНТ 40%

Състав: Печени лешници ПИЕМОНТ 40% , Захар, нискомаслено какао, сухо мляко, какаово масло, дехидратиран млечна мазнина, бадеми, лецитин от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	550KCAL / 2299kj
МАЗНИНИ	32гр.
От който наситени	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56гр
От който захари	. 45гр..
ПРОТЕИНИ	10гр.
сол	0,12гр.

Приложение: висококачествен лешникокакаов крем за всяка сладкарска или друга употреба с характерния вкус, качества и аромати от 40% лешници сорт ПИЕМОНТ

Опаковка : кофа 5кг. е

Произведено във Италия. КАФАРЕЛ

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.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180805

ХОТ КРЕМ- HOT CREME

Сладкарски топъл крем

Състав: пшенично нишесте, модифицирано картофено нишесте, сгъстител карагенан, захар, аромати, натурални оцветители.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя и от мляко

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	344KCAL (1441KJ)
МАЗНИНИ	0,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,4гр.
СОЛ	0,27гр.
фибри	1,9гр.

Микробиологични данни :

Salmonella aureus	25gr.
Staphylococcus aureus	1gr.
Fecale coliformes	1gr.
Total coliformes	1gr.
Aerobic mesophile total viables	1gr.
Yeasts	1gr.
Molds	1gr.

Приложение:

Основа за производство на сладкарски крем по-топлия метод, подходящ за замразяване. Предоставя стабилност и превъзходен вкус.

Начин на употреба-примерна рецепта:

ХОТ КРЕМ	110-120гр.	110-120гр.
мляко	1000гр.	1000гр.
захар	200гр.	250гр.
яйца	-	4бр.

Разтопете ХОТ КРЕМ в 200-300гр. от млякото. Варите останалото мляко заедно с захарта и добавяте разтопената смес с ХОТ КРЕМ, за да се свари. Сладкарския крем е готов. Може да добавите кигие или готварска (без захар) сметана.

ВНИМАНИЕ: За студен крем добавяме студен кигие, за топъл крем добавяме топъл кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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.

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: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE
ТУОРЛО ДИ ОВО

СЪСТАВ: 50% пастьоризирани жълтъци от **яйца** с 50% захари.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ	13,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**



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

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всички европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005,
15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

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

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :

ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ

Мляко 3,5% 1000гр.
Захар 130гр.
Пломбиер 240гр.
ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ 90гр.
Ванилия 3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем

2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

КРЕМ КАРАМЕЛЕ

Мляко 3,5% 2000гр.
Яйца 400гр.
Пломбиер 800гр.
Ванилия 3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Пряно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за бисквити, Кремове,
мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от пряно 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. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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



