



## БАКЛАВА БЕЗ ЗАХАР С ФИБРИ И АГАВЕ



1.



Взимаме 32 кори «АЛЕКСАНДРОС» КАСАНДРА и започваме да редим по 2 кори.



2.

Между всяка кора поръсваме с малко ферменте 99,8%

3.

Между всяка втора кора поръсваме с Пресен Орех 1/8 с канела и такадовършваме до края.  
(Може да използвате **Пресен Орех 1/8 код: 520101** или други ядки)



4.

Разтопете масло ферменте 99,8% на ниска температура.  
(Максимум на 36° C, за да не се загубят ароматите) и заливаме да покрие.

5.

Печете на 160° C за около един час.  
Сиропирате. (Сироп 32 градуса – **Сироп ДОЛЧЕ ФИБРИ ГАЛАТЕЯ Код: 181811** (малко лимонена киселина).  
Когато сиропирате, «баклавата» и сиропа трябва да са топли.

6.

Декорирате «баклавата» с натрошен шам фъстък или орех.

### 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.

184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползватے малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
184008	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% бидон 18 кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползватے малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
240109	АЛЕКСАНДРОС (кори Бейрут) тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЗДРАВА СТРУКТУРА. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна.
240108	ПЕРФЕКТ КАКАО тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.  С 6% ПЪЛНОМАСЛЕНОКАКАО ПЛЪТЕН ШОКОЛАДОВ ВКУС	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЗДРАВА СТРУКТУРА. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна.
240110	ПЕРФЕКТ ЗЛАТНИ тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори с естествен жълт цвят, произведени по ръчна технология. Жълтия цвят се получава по естествен начин благодарение на съставката turmeric присъстваща в корените на растението куркумас. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЗДРАВА СТРУКТУРА. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна.
240113	КАДАИФ ПЕЙСТРИ по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф по традиционна технология  Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-ИЗКЛЮЧИТЕЛНО здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира
240116	КАДАИФ КАКАО по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф ШОКОЛАД по традиционна технология  Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-ИЗКЛЮЧИТЕЛНО здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира

# Віо агаве сироп Mexican

## БИО сироп АГАВЕ

### ВАЖНА ИНФОРМАЦІЯ

ГЛИКОЗА	глікемічний індекс	100
КРИСТАЛНА ЗАХАР	глікемічний індекс	68
МЕД	глікемічний індекс	55
МАЛТИТОЛ	глікемічний індекс	27
ФРУКТОЗА	глікемічний індекс	25
БИО СИРОП АГАВЕ	глікемічний індекс	12

КРИСТАЛНА ЗАХАР	сладост	100
БИО СЪРОП АГАВЕ	сладост	250

АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ се произвежда изветното питие ТЕКИЛА. Много ниския глікемічний індекс (10-15) прави АГАВЕ много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребители които желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство на удовлетворение и ситост.

АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкарство и всяка употреба вместо захар. АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски апликации за торти, бисквити, кейкове, дребни сладки с БИО СИРОП АГАВЕ, за да задоволи потребителите ориентирани към здравословно хранене, потребители с диабетични проблеми или проблеми с наднормено тегло.



БИО СИРОП АГАВЕ 100%  
КОД 090501 туба 5,6к.  
КОД 090502 бутилка 1,3к.



ДОЛЧЕФИБРА  
Без захарен сироп агаве с фибри  
Кофа 3к.  
КОД 181811



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184005

# ФЕРМЕНТЕ френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8%  
Идеално масло за  
сладки, петифури, козунаци,



масленост. (от прясно мляко)  
бисквити, Кремове, мусове, дребни  
курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%**, ванилин.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

### ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци , сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

---

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



