

АМЕРИКАНСКИ ОРИГИНАЛЕН ДОНЪТ
YEAST RAISED DONUT MIX

180717	Иест донат	YEAST RAISED DONUT MIX КОМПЕТ	1.000 гр.
	Мая		40 гр.
	Вода		480 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в миксер за 2 минути на I скорост и за 8 минути на II
- Температура на тестото : 26° C
- Междинна ферментация на тестото: 10 минути
- Нарязваме на парчета 60-80гр. или размер по желание.
- Щоф / камера за втасване /
- Температура : 37° C / Влага (r.h) : 75-80% / Време: 35 мин
- Пържене : Температура: 185-190° C / Време: 45сек. (всяка страна.)

ВНИМАНИЕ :

за пържане на донати ползваме растителната мазнина „Донътс шортенинг» код 180206



ХАРАКТЕРИСТИКА/ АМЕРИКАНСКИ ДОНАТ

Класически американски донъти, пържени в специално олио ШОРТЕНИНГ.

За глазури, декорации и пълнези, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180717

ИЕСТ ДОНАТ

YEST DONUT

СМЕС ЗА АМЕРИКАНСКИ ДОНАТИ С МАЯ.

Състав: пшенично брашно, захар, растителни палмови мазнини, декстрози, обезмаслено мляко на прах, набухватели : E450i, E500ii, E341i, декстрози, сол, емулгатори: E471, E472e, **пшенично нишесте**, стабилизатори: E412, E415, E461, **млечни** протеини, аромати, подобрители за брашно: енземи, E300, оцветители E101. Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	391KCAL (1635KJ)
МАЗНИНИ	8.3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	68,16гр.
ПРОТЕИНИ	10,94гр.

Приложение:

Смес за приготвяне на американски донати с пухкава структура, съвършен вкус, отличен вид и трайност. Възможност за замразяване на крайния продукт.

Начин на употреба-примерна рецепта:

ИЕСТ ДОНАТ	1000гр.
мая	40гр.
вода	480гр

Разбърквате в миксера всички продукти заедно на бавна скорост за около 2 минути и после за 8 минути на бърза скорост.

Температура на тестото: $\pm 26^{\circ}\text{C}$

Престояване на тестото: 10 минути.

Нарязвате на парчета по ваше желание.

Втасване : на 37°C за около 35 минути.

Пържене в тиган: $185-190^{\circ}\text{C}$ за около 45 секунди от всяка страна.

Опаковка : чувал 22,68кг.

Произведено във **КОМPLIT.**

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.

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.



Код: 180206

Донътс шортенинг

VFD DONUT FRYING SHORTENING

Състав: Растителна мас

от частично хидратирано 100% соево олио.

Характеристики:

Специална растителна мас за пържане на донъти.

•

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.

Чисто тегло: 22,68lt. e

Производител: USA – BUNGE FOODS.

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.

За по добро съхранение: 21-23oC

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

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.

180721	РИЧКРЕМ Смес за американски шоколадов крем кейк			Много богат шоколадов вкус, кремова, 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.
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
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"			НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ	Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба

192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE			НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уютта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.
--------	--	---	---	--	---

НОВО

192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE	Цена на едро без ДДС
--------	--	----------------------



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уютта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.



Alma Libre

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180721

Шоколадов Ричкрем кейк

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

CHOCOLATE RICHCREME BASE BASE

Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах с ниски мазнини, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E450, 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	387KCAL (1635KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	78,0 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46,7 гр.
МАЗНИНИ	5,4 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,4 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	1,8 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,0гр.
ФИБРИ	2,6 гр.
НАТРИЙ	2,8 гр

Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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



**Alma
Libre**

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



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 192952

ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

СЪСТАВ: гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

Опаковка : 8бр. X 1,5 кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.

ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 184912

НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%

Alma
Libre

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

55% **36,3%**

какови мазнини
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънцогледов лецитин, натурална ванилия.
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	561 kcal / 2336KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	5,7 гр.
СОЛ	0,02 гр.

Максимална влажност : 1,5%



Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10к. или 1к

Производител : СЕМОІ – СНОСОЛАТІЕР FАNСАІS

Вносител : АЛМА ЛІБРЕ ЕООД – 1346 Софя, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999



СЕМОІ
CHOCOLATIER
FRANCAIS

НОВО

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОFINE - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМОІ - СЕМОІ**

Xocofine

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология „набиране на пресни какаови плодове“ „selection cacao frais“

<https://pro.cemoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

Набиране на „пресни“ какаовите плодове от какаовите дърва, малко преди да узреят на пълно осигурява по природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

Много богати природни плодови вкусове



„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма СЕМОІ-ХОСОFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно

по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република





Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

3. Течливост : трето ниво (изключително лесен за работа)

Смелянето на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на ползваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много фина пудра захар (24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



