

ДИАВИВА КАРОТКЕЙК БЕЗ ЗАХАР

Основна рецепта

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
180603 Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	15 гр.
Яйца	400 гр.
Слънчогледово олио*	330 гр.
Вода	200 гр.
Настъргани моркови	400 гр.
Канела	5 гр.
Карамфил	3 гр.



Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР. С представка перо разбиваме на първа скорост за 1 мин.

Почистваме страните на басане и продължаваме хомогенизацията в миксера за още 5 мин., на втора скорост. Малко преди края на месенето добавяме настърганите моркови.

Поставяме сместа в форми и пълним до средата на формите.

.Печене: КЕЙК 170°C за около 50мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)

ВНИМАНИЕ,

преди да ползваме морковите, трябва да бъдат вкиснати във вода за около един час.

Френско Крем Сирене 31% ЕЛЕВИР с НЕВИЯ / БЕЗ ЗАХАР/

182710 Невия Сгъстител със Stevia	290 гр.
180308 Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,6%	500 гр.
180306 Френско Крема Сирене 31% ЕЛЕВИР	400 гр.
180301 Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	550 гр.
090402 Желатин на листа (омекотен)	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме в миксер за 5мин. сгъстителя НЕВИЯ заедно с прясното мляко, прибавяме Френското Крема Сирене 31% ЕЛЕВИР на малки кубчета /или предварително леко омекотено с приставка листо/след това добавяме млечната сметана /течна/ и продължаваме разбиването до като се получи гладък, аериран стабилен крем. Накрая прибавяме и омекотения и затоплен желатин.

СГЛОБЯВАНЕ.

Режете по средата МОРКОВИЯ КЕЙК и поставете етаж от КРЕМ СИРЕНЕ БЕЗ ЗАХАР. Декорирате от горе с КРЕМ СИРЕНЕ БЕЗ ЗАХАР.

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР
DIAVIVA NO SUGAR CAKE



Основна рецепта

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.

Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация.

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)



ХАРАКТЕРИСТИКА/ ИНФОРМАЦИЯ ЗА ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

Влажен КРЕМОВ КЕЙК, БЕЗ ЗАХАР, основан на малтитол (натурален пшеничен подсладител) за хора спазващи диета или специален хранителен режим както и хора с диабетични проблеми. Стабилна и вкусна основа за кейкове и мъфини БЕЗ ЗАХАР и иновационни печива както кейкове с мента, със спанак, с краставици или моркови. Богата основа за класически кейкове БЕЗ ЗАХАР като плодови кейкове с пресни плодове, какао, канела и др.

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

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР
ШОКОЛАД
DIAVIVA NO SUGAR CAKE



Основна рецепта

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.
184915 ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО	100-150 гр.

Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР и какаото. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация.

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)



ДРУГИ АПЛИКАЦИИ

С « ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР»

С добавяне на 9-12% какао или 100-150гр. направено кафе еспресо може да оформим шоколадов кейк или кейк кафе което може да се ползва и като пандишпан за сладкарски нужди.

Разбира се, може да се добавят кранбериз, други сухи или пресни плодове, а защо не и пресни зеленчуци.



ДИАВИВА КЕЙК АНАНАС-КОКОС БЕЗ ЗАХАР

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.
Ананас на малки парчета	150 гр.
090206 Пълномаслен настърган кокос	50 гр.



Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация. През последната минута на разбъркването добавяме пресен ананас нарязан на малки парчета и настърган кокос.

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)

ДИАВИВА КЕЙК ЯГОДА БЕЗ ЗАХАР

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.
Ягода на малки парчета	250 гр.



Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация. През последната минута на разбъркването добавяме пресен парчета ягода нарязан на малки парчета (или друг пресен плод)

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)

ДИАВИВА СЛАДЪК КЕЙК СПАНАК БЕЗ ЗАХАР

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.
Пресен спанак настърган	200 гр.



Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация. През последната минута на разбъркването добавяме пресен спанак предварително настърган в блендер.

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)

ДИАВИВА СЛАДЪК КЕЙК КРАСТАВИЦИ БЕЗ ЗАХАР

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.
Краставици на малки парчета	165 гр.
Прясна настъргана мента	35 гр.



Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация. През последната минута на разбъркването добавяме нарязаните краставици на кубчета и малко прясна мента настъргана в блендер.

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)

ДИАВИВА СЛАДЪК ШОКОЛАДОВ КЕЙК С ПИПЕР, БЕЗ ЗАХАР

210362 ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.
Пълномаслено какао	120 гр.
Прясна настъргана мента	40 гр.
90229 Сладка Пушена Паприка	5 гр.
Червен пипер (pink pepper)	



Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР и пълномаслено какао. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация. През последната минута на разбъркването добавяме прясна мента настъргана в блендер и малко pink pepper / Сладка Пушена Паприка.

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210362

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарт
и други печива БЕЗ ЗАХАР**

DIAVIVA NO SUGAR

Състав: Пшенично брашно, малтитол*, обезмаслено мляко на прах, картофено нишесте, слънчогледово олио, стабилизатори: дифосфат (E450) и натриев карбонат (E500), емулгатори: E471 и E475, млечни протейни, сол, оризово нишесте, натурален сгъстител гума ксантан, натурални аромати, натурални пшенични ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1292KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,1 гр.
МАЗНИНИ	3,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 гр.
ФИБРИ	1,4 гр.
СОЛ	1,5 гр.

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след 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



***Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



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

