

АЛМА ЛИБРЕ представя КОК

КОК е традиционен европейски сладкиш известен от началото на миналия век. Разпространен основно в Холандия, централна Европа, Гърция и Италия.
Името „КОК“ произлиза от латинското “cook”, което значи готвя. Предлага се като цял 100-110гр. или като мини 40-50гр.



ЦВЕТНА ГЛАЗУРА ЗА КОК

трябва да е много стабилна, вкусна и издразлива. Да е мека и да не се разчупва.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага много рецепти, ето главната :

Цветни SOFT Глазури за КОК:

- 181810 АРКОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН 1000 гр.
- 181805 Инверто Захар 50 – 100 гр.

Сладкарски Цвет Шугарт /По-желание/

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Добавете към АРКОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН, инверто Захарта и Загрейте до 45°C и отново хомогенизирайте.
Извадете замразените КОК и леко тунквайте в загрят инверто захар с 10% вода и след 1-2 минути тунквате готовата /45°C/ глазура.

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



181810 АРКОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН
Специален фондан за мека плътна и стабилна глазура

181805 Инверто Захар
Хидролизирана захар. Запазва влагата и оформя мека и стабилна глазура.

ПАНДИШПАН ЗА КОК

трябва да бъде плътен и „гъбест“, като на саваярдите с еднакви пори за да може да поеме сироп, вкусен.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага много рецепти, ето главната :

Основна Рецепта Пандишпан за КОК

- 180734 Две Капсел Микс 1600гр.
- Яйца 1000гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбиваме всички продукти заедно на първа скорост за 1 мин. и после за 8 мин. на втора скорост докато тестото се хомогенизира. Разбиваме за още 1 мин. на първа скорост. С пош поставяме върху тава, размери по-наше желание.
Печене 180-220°C за 6-10 мин. в зависимост от размера и печката. Трампираме с инвертозахар.

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



180734 Две Капсел Микс
Смес от брашна и сухо мляко със специална кокометрия за гъбеста и здрава структура.



180802 Крем флу
Инстантен сладкарски крем с изключителен вкус, плътност и стабилност.

КРЕМ ПЪЛНЕЖ ЗА КОК

трябва да бъде плътен, богат, много вкусен, пухкав, без да се „гумира“.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага много рецепти, ето главната :

Крем Пълнеж за КОК - Основа.

- Вода 1000гр.
- 180802 Крем флу 350-450гр.
- 180903 Фонд роял 150гр.
- 180301 Млечна сметана ELLE&VIRE 600гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате Водата с Крем Флу и Фонд Роял за 5-6 минути. Накрая добавете леко разбитата млечна Сметана Елевир. Към тази основа добавете по-ваше желание вкус делипейст.

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



180903 Фонд роял
Баварска основа с желатин и яйца, осигуряващ стабилност без „гумиране“.

180301 Млеч.сметана ЕЛЕВИР
От региона на Бретани, 35% масленост, пълнопротеинова Осигурява ВКУС и СТАБИЛНОСТ



ЗА Шоколадова фондан глазура.

181810	АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН	1000 гр.
184903	натурален кувертюр СЕМУА 64% (разтопен)	330 гр.
	Сироп (30 града)	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Оформяме сироп 30 града: 1000гр. вода+1350гр.захар.

Затопляме фондана, добавяме разтопения шоколад после сиропа и хомогенизираме.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХОЛАНДСКИ „КОК“ / серия DELUXLINE

Гъбещ пандишпан, тип бишкоти, много мек с пореста структура включва по средата много вкусен СЛАДКАРСКИ ФОНТАН КРЕМ.
Специална много СТАБИЛНА, ВКУСНА и красива ЗАЛИВКА.

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: 181810

**Фондан екстра бял
подходящ за замразяване**

СЪСТАВ: захар, гликозен сироп, вода, емулгатори: E471 (моно- и диглицериди на мастни киселини), коректор на киселинност E330, E331.

Приложение:

Готов фондан за всяка сладкарска употреба и за използване в хлебопроизводството с добра летливост и изключителен гланц. Специален, на производство на глазури
С идеална реакция в хладилник. Идеален за глазура на сладкиши, ектери, милфеиг, кок, капкейкове, кремиви пилнежи на шоколадови бонбони и др. Идеална реакция в фризер!

Начин на работа за замразяване :

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 50-100гр. инвертозахар и после затопляме в микровълнова печка на 45-50С.

Начин на работа за хладилник :

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 30-50гр. вода. И после затопляме в микровълнова печка на 45-50С.

хомогенизира се идеално с шоколад, какво, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата. АЛМА ЛИБРЕ разполага с многобройни приложения и рецепти. Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 18 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20оС)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОИНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1488KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	75,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.
Влага	10,00гр.

Производител : ARCTOS CREAM

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

Тегло: 14кг.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180734

ДУО КАПСЕЛМИКС

DUO KAPSELMIX

Смес за пухав пандишпан, руло, кок и др. **Високо качество**

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели : E450, E341, E500, E341, пълномаслено мляко на прах (суроватка, млечни протеини), гликозен сироп, емулгатори: E471, E472в, E477, E481, E433, брашно от хмел, сол, стабилизатор E415.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОИНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	390KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ	4,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	30.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	85гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	43гр.
ПРОТЕИНИ	4,0гр.
СОЛ	1,25гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Приложение:

Смес за пандишпан и руло.

Идеална, също така, за кейкчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без да се деформират кейкчетата.

Опаковка: чучал 25кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - BAKELS

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

Срок на годност: виж опаковката (9 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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 181806

Инвертзахар

СЪСТАВ: инвертзахар

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	307KCAL (1122KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)
 Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
 Тегло: 15кг.

Приложение:

За всяка сладкарска и хлебарска употреба

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата:

В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :

При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропи раните сладки, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по дълга трайност (разреждането става на топло).

При дребните сладки, осигурява по дълга трайност и по здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

При сладоледа, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

За скреж, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 200с)

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



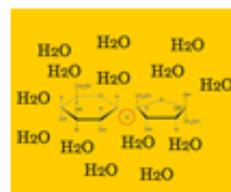
Познатата ни кристална захар е обединение на две монозахари: глюкоза и фруктоза



Инвертната захар се съставя от същите съставки като на кристалната захар (глюкоза и фруктоза) БЕЗ ВРЪЗКА МЕЖДУ ТЯХ.



Внимание!
При разварянето на кристалната захар във вода НЕ ПОЛУЧАВАМЕ ИНВЕРТЗАХАР а само ЗАХАРЕН РАСТВОР със същите качества като на кристалната захар!



ИНВЕРТЗАХАР е друга структура на кристалната захар която се получава от ХИДРОЛИЗАЦИЯ. Хидролизата на захарозата е процес на присъединяване на молекула вода към молекулата на захарозата чрез специална термична разработка и специален катализатор. Този процес се прави в заводите които произвеждат захари !



В резултат на хидролизацията се получава ИНВЕРТЗАХАР със следните свойства за сладкарство и хлебарство :
При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свеж при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропи раните сладки, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по дълга трайност (разреждането става на топло).

При дребните сладки, осигурява по дълга трайност и по здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).
При сладоледа, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

За скреж, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

Производител : ASR GROUP (най голямата фирма по света за обработване на захари)



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, състител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати оцветители: E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
Фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тарти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DEUIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате Крем Флу и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбърквате Крем Флу в миксера с млечен или растителен крем или с 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: вих 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар, желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6oC. Приготвените кремове с fond royal не се свизат като тези с желатина, заключават влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се винята на крайните изделия. Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни вкусовители (DEUIPASTE).

Основен начин на употреба:

Загряваме 150гр. вода или мляко (20-25oC) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мас. крем сирене, крем баваруаз) кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: вих опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, състители : карагенан E407. Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир“ – Elle&vire се произвежда от ПРЯСНО краве мляко съхранено на 4oC.

Сметаната е обработена на 80 oC и стерилизирана на минимум 140 oC 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 набухvatелна 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.
сол	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

