

ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО-ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“
серия TOP PASTRY

СЪСТАВ

Пандишпан финансие – Financier.
 Мус млечен шоколад.
 Баваруаж ПАСТЕЛЕРО
 Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО



Top
pastry

Пандишпан финансие – Financier.

181701	Одендейк - Odenbake ODENSE	600 гр.
	Белтъци	200 гр.
184004	Масло 82% VEURALIA (λιωμένο)	220 гр.
	Брашно	150 гр.
180604	Набухвтел херкулес BAKELS	15 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбирвате всичките продукти заедно като добавяте един по един както са подредени на горе. Печете на 180°C за 20 минути.

Мус млечен шоколад

180301	Млечна сметана ELLE & VIRE	500 гр.
	Яйчен уип*	110 гр.
184913	МЛЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	450 гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60%	110 гр.



***ЯЙЧЕН УИП**

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (5oC)	500 гр.
182204	Туорло ди ово (5oC)	500 гр.

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло ди ово. Течността е готова за употреба.
 (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко чаша в хладилника.)

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбивате **Яйчен уип** с Млечна сметана ELLE & VIRE и после затопляте всичко заедно със шоколадите на 35°C.

Баваруаж ПАСТЕЛЕРО

180301	Млечна сметана ELLE & VIRE	800 гр.
	Яйчен уип*	100 гр.
181203	Пастелеро	300 гр.
182909	Делипейст карамел FABBRI	15 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.
	Вода (топла)	250 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

а) Разбъркваме млечната сметана с **Яйчен уип**
 б) Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме Пастелеро и делипейст карамел .
 Хомогенизираме двете смеси (а) и (б) на два етапа.



Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО

181203	Пастелеро	1.000 гр.
	Вода (топла)	150 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме Пастелеро.
Температура на глазурата 32-35⁰С.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО- ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“ /серия TOP PASTRY

Два или три етажа, много вкусен, бадемо-касиев пандишпан ФИНАНСИЕ последователно с „МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС“ и „КАРАМЕЛОВ БАВАРУАЖ ПАСТЕЛЕРО“. Много специална заливка от МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО.

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 различни от този който представяме

181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК			Смлени бланширани кайсиеви и бадемове ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	Мека консистенция. Подходящ за печене. Подходящ за сладолед. Подходящ за замразяване. Пълнеж за всеки вид сладкиш. Много стабилно качество. Изключителен вкус. Природни аромати на кайсия и бадеми
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.
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
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, пълтна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уревновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкус нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60%				Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безрешино производство за всяка сладкарска употреба БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жлътци от фермите на ЛИОТ (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастъризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без мириса с голяма трайност на крайните изделия.
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро опаковка 7кг.			Млечно-карамелов крем за пълнеж, глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за кроасани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова пълтност, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна пълтна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
182914	Карамел Делпейст			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.



Код: 181701

ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА
ОДЕНБЕЙК - ОДЕНВАКЕ

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастьоризирани белтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ОДЕНВАКЕ ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oC

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост. (отпрясно мляко)

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

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	82гр. 55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	< 1гр. 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 ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Код: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE

ТУОРЛО ДИ ОВО

СЪСТАВ: 50% пастъоризирани 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



Код: 184911

СПЕСИФИКАЦИ
БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 60% - МАСЛЕНОСТ 38%

Alma
Libre

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

60% **38%**

какаови мазнини
TOTAL COCOA FATS

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	558 kcal / 2319KJ
МАЗНИНИ	38 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	38 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,02 гр.
ФИБРИ	0,00гр.

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 : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



СÉМОИ CHOCOLATIER FRANÇAIS **НОВО**

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Xocofine

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

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментиран 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”

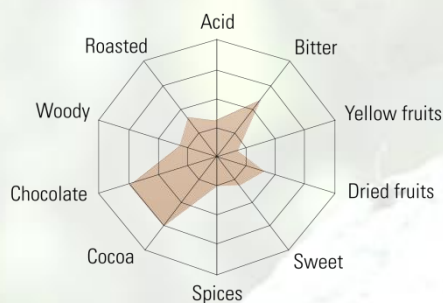
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60% (код 184911):

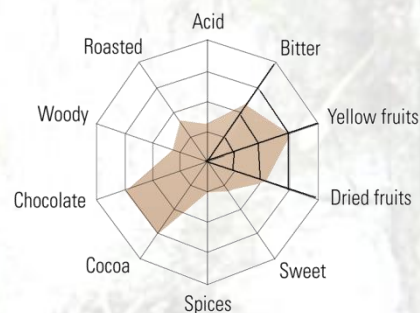
1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресни“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно 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 SEMOI-XOCOFINE 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 битар шоколадова горчивина.

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

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар (24 микрона)

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

БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН се предлага на капки (4000бр./к.), факт който осигурява изключително бързо разтопяване.



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.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184912

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

**Alma
Libre**

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

55% **36,3%**

какаови мазнини
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънчогледов 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 GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



СÉМОИ CHOCOLATIER FRANÇAIS **НОВО**

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ**

Xocofine

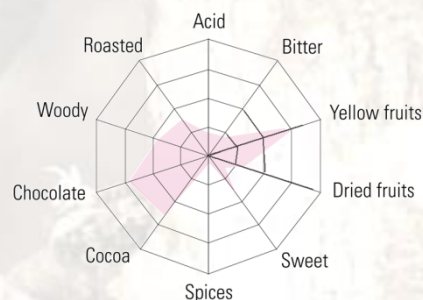
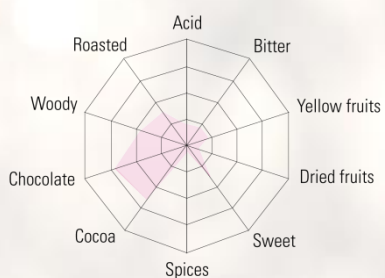
Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар,
Еквадор и
Доминиканската
република

ферментирант 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**

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно 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

„набиране на пресни какаови плодове“

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

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНА 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 битар шоколадова горчивина.

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

Смилането на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна 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.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184913

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН

КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%

40%

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

31%

мазнини
TOTAL FATS

21%

сухо млечно вещество
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, МЛЯКО на прах, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	564 kcal / 2351KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	8,9 гр.
СОЛ	0,18 гр.

Максимална влажност : 1,5%

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

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

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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

тел. 9379999



СЕМОИ
CHOCOLATIER
FRANCAIS

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ**

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОВОВЕ 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.cemol.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/> осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

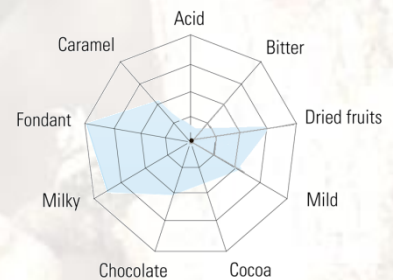
**С НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати
природни
плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

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

Френската фирма SEMOI-ХОСОФИНЕ 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 : четвърто ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар и мляко на прах(24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Натурален карамелен вкус

В процеса на заводското оформяне на „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, по специална термична обработка се карамелизират част от захарите и в резултат на това, „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“,

получава много характерен КАРАМЕЛОВ ЕСТЕСТВЕН ВКУС.

5. 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.





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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : 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 набухвтелна 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. 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 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



КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ
/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :

А. Наименование : НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО

Б. Опаковка : Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.

В. Баркод : 8000005400043

Г. Срок на годност :вж опаковката

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

Д.СЪДЪРЖАНИЕ : вода,хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори Е420ii, Е463, млечни протеини, емулгиращи агенти Е472е, лецитин от соя Е472b, Е322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин

II. СЪХРАНЕНИЕ : на прохладно място (до 22оС)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

III. НАЧИН НА УПОТРЕБА : преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.

Разбийте с миксер на голяма скорост.

IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :

Производителят на продукта удостоверява че :

А. Продукта е годен за човешка употреба.

Б. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.

В. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.

Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

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 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) 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, мус, крем сантиги, крем баваруа, 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: виж 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**ПАСТЕЛЕРО
ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ****181203****карамелов крем****за сладкарски нужди**

Състав: гликоза, сироп от фруктоза, пълномаслено **мляко** 22%, вода, захар, обезмаслено **мляко** 9%, агент E202.

Приложение: карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.

Пълнеж за круасани, мъфини и всеки вид печива.

Характерни черти: Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (позволява и замръзване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони. Идеално се свързва с крем сирене.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Опаковка : кофа

Чисто тегло : е 7 кг.

Производител : E.O – MARDEL DULCE DE LECHE Испания

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

Енергийна стойност за 100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	312KCAL (1319KJ)
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,4гр.

Срок на годност : виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



