

КЛАСИЧЕСКА ФРЕНСКА ТОРТА „ОПЕРА“ серия TRADITION

Tradition

СЪСТАВ

1. Бадемов пандишпан ОПЕРА
2. Маслен крем ОПЕРА
3. Ганаж ОПЕРА
4. Сироп кафе ОПЕРА
5. Заливка ОПЕРА.



1. Бадемов пандишпан ОПЕРА

	Яйца	290 гр.	} ТРТ
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	225 гр.	
191246	Бяла, много фина пудра захар ШУГАРТ без примеси	225 гр.	
330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО	60 гр.	
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)	30 гр.	
	Белтъци от яйца	190 гр.	
	Захар	40 гр.	

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

ЯЙЧЕН КРЕМ: Пресяваме брашното и бадемовия ТРТ и разбиваме в миксера като добавяме половината количество от целите яйца (145гр.). Оформя се пухкава яйчна смес и продължаваме разбиването на бавна скорост като добавяме малко по малко останалите цели яйца (145гр.). На края, добавяме разтопеното масло (на 45оС) и хомогенизираме.

МЕРЕНГА: Разбиваме белтъците с кристалната захар и оформяме стабилна меренга.

Ръчно към „меренга“ включваме „яйчен крем“ на 3-4 дози до пълно усвояване.

Върху силиконов килим 40X60см. поставяме равномерно тънък слой от 500гр. приготвен „Бадемов пандишпан ОПЕРА „ и печем в конвектомат на 211° С за максимум 6-7 минути.

(Ако не ползвате веднага „Бадемовия пандишпан ОПЕРА“, слагате пергаментова хартия между отделните пандешпани, опаковате с фолио и съхранявате в хладилник за няколко дена или в фризер за повече.)



2. Маслен крем ОПЕРА

Приготвяме маслен крем английски:

182204	Туорло ди ово	85 гр.	} Крем английски
180308	мляко 3,5% ЕЛЕВИР	90 гр.	
182929	ДЕЛИПЕЙСТ Капучино	12 гр.	
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82% (омекотен)	250 гр.	

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

КРЕМ АНГЛЕЗ: Сваряваме млякото и хомогенизираме с Туорло ди ово и делипейст Капучино. Като получи пухкава структура и свали температурата на 28оС, добавяме омекотеното масло (18-20оС) на кубчета и продължаваме разбиването в миксера с представка перо, на бавна скорост до пълна хомогенизация.

Приготвяме италианска меренга:

	Кристална захар	20+80гр.
	Белтъци	50гр. (стайна температура)
	Малко сол	
	Вода	30гр.
182929	Делипейст Капучино	8гр.
182915	ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия	8гр. (по желание)

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

- 1.Разбиваме в миксера белтъците (50гр.) с кристална захар (20гр.) и много малко сол (3гр.)
- 2.Сваряваме останалата кристална захар (80гр.) с водата (30гр.) докато се оформи сироп-карамел на 121оС. Добавяме малко по малко сироп на 121оС към разбитите белтъци, добавяме делипейстите и разбъркваме в миксер с представка тел, на средна скорост докато се стегне и стане стабилна МЕРЕНГА. Към приготвения „маслен крем английски“ включваме ръчно на дози приготвената „италианска меренга“ и внимателно хомогенизираме без да се губи въздух.



3. Ганаж ОПЕРА

184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	500 гр.
180308	мляко 3,5% ЕЛЕВИР	600 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82%	90 гр.
180301	млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Сварете млякото със сметаната.
Сместа се излива върху шоколад и хомогенизираме.
Когато сместа достигне 30 ° С, добавяме маслото.



4. Сироп кафе ОПЕРА

Дълго кафе еспресо ПАСКУЧИ	250 гр.
Сироп 40о	200 гр.
Смляно кафе	5 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Хомогенизираме всичките продукти заедно.



5. Заливка ОПЕРА (рецепта 1)

181104	Изкуствен шоколад	500 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	250 гр.
	Царевично олио	90 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме изкуствения шоколад, натуралния кувертюр ЙАГАРА ЧОКОВИК и царевичното олио.
По желание, преди да залеем поставяме върху тортата тънък слой от каймак на кафето.
Заливаме на 30° С.

Заливка ОПЕРА (рецепта 2)

180813	ЧОКОСИЛК ШОКОЛАД	1000 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме, хомогенизираме и ползваме на 35-40оС

Работим по избор с една от двете „ЗАЛИВКИ ОПЕРА“

СГЛОБЯВАНЕ (височина на сладкиша максимум 3,2см.)

Ще сглобим последователни етажи на правоъгълна форма (40X60см) с височина 3,2см. и после ще режим.

На един от „бадемовите пандишпани ОПЕРА“ покриваме и намазваме с „Заливка ОПЕРА“. След като стегне, обръщаме пандишпана за да се яви тънък етаж от шоколад в дъното на сладкиша.



Обръщаме пандишпана така че шоколадовата заливка опера да бъде от долу и с четка поставяме върху другата страна на пандишпана и трампираме със сироп кафе ОПЕРА около 250гр.



От горе, поставяме етаж маслен крем ОПЕРА около 225гр. (за размер 40X60см)



Поставяте от ново бадемов пандишпан ОПЕРА трампираме със сироп кафе ОПЕРА и от горе около 225 гр. ганаж ОПЕРА.



Покриваме с още един етаж „бадемов пандишпан ОПЕРА“ и трампираме със сироп. От горе, поставяме етаж маслен крем ОПЕРА около 225гр.



Замразяваме.

Изваждаме от тавата, и заливаме с „Заливка ОПЕРА“ на 35оС



Нарязвате от страни и после на правоъгълници размер 12X3,2см или 10X4см.



В хладилника на 5оС тортата ОПЕРА има трайност 5 дена. Сервира се с чаша кафе или шампанско

Декорираме с лист истинско злато 24к
код 191656 на лист или
код 191659 на люспи



Opéra Cake

2см.



ЗАЛИВКА ОПЕРА

МАСЛЕН КРЕМ ОПЕРА

БАДЕМОВ ПАНДИШПАН ОПЕРА зелят със СИРОП ОПЕРА

ГНАЖ ОПЕРА

БАДЕМОВ ПАНДИШПАН ОПЕРА зелят със СИРОП ОПЕРА

МАСЛЕН КРЕМ ОПЕРА

БАДЕМОВ ПАНДИШПАН ОПЕРА зелят със СИРОП ОПЕРА

ЗАЛИВКА ОПЕРА



ХАРАКТЕРИСТИКА НА КЛАСИЧЕСКА ФРЕНСКА ТОРТА „ОПЕРА“/ серия DELUX LINE

- Нежен БАДЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от краве масло и пресни белтъци зелят с БОГАТ СИРОП „КАФЕ“
- Ефирен МАСЛЕН ЯЙЧЕН КРЕМ приготвен с пресни белтъци (маренга)
- Плътен ШОКОЛАДОВ МАСЛЕН ГНАЖ, финно обрамотен с млечна сметана
- ЗАЛИВКА: Известната ПЛЪТНАТА БИТЕР ГЛАЗУРА „ОПЕРА“ .

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

Историята на ТОРТАТА ОПЕРА

Тортата е създадена в края на 19 век в Париж, най вероятно от големия сладкар Louis Cliché и затова в началото го наричаха gâteau Cliché (сладкиш на Клиши).

Обяснения за името на този сладкиш са много. Някои казват че тъй като първата сладкарница на Louis Cliché беше срещу парижката опера, често потребителите консумираха торта „опера“ преди да влязат в самата опера, именно за да се насладят и да се събудят от кафето на тортата за да може бодри като зрители да следят операта.


Едно друго известно обяснение за торта опера е че нивата на масления крем на специалния пандишпан (biscuit joconde) на специалния шоколадоя ганаж и шоколадовата заличка, са толкова хармонично съчетани както и нивата на една музикалната опера. Някои други изследователи казват че просто тортата „опера“ беше любимата торта на една оперна певица през 1890г.

От тортата ОПЕРА се вдъхнови угарския сладкар Добуш за да оформи известната карамелова торта „добуш“ а пък от Добуш се вдъхнови неговия ученик Гараж за да оформи в България известната българска торта ГАРАЖ, в началото на 20 век. .



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.

090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН,ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистени
191246	Бяла, много фина пудра захар без примеси			Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.	-ЕДНАКВА кокометрия под 180мм. -технологията "super white system". -максимално бяла, светла и свежа -БЕЗ примеси, без нишесте -100% чиста.
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.
330103	СЛАДКАРСКО брашно			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µmfalling number (здравина на зърната) минимум 28 абсорбция на вода
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жълтъци 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 мирисми с голяма трайност на крайните изделия.
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%			Прясно пастъризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
182915	Ванилия делипейст			-основен на натурална ванилия със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител за печива, кейкове и др. /Пастъризиран продукт/
182929	Капучино Делипейст			Овкусител на занаятчийски сладоледсладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основен на екстракт от кафе и мляко -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат.41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайкиоще аромати и какаови вкусове.Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
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
181104	Изкуствен шоколад ФЛАНДЕРС			Изкуствен черен шоколад от белгийската фирма ФЛАНДЕРС, с богат вкус и аромат. Идеален за приготвяне на декорации, пълнежи, глазури и всяка друга сладкарска употреба.	-Палмови мазнини 35%, -Пълномаслено какао 15%, захар 50% -Идеален за шоколадови декорации -За всяка сладкарска употреба -Бързо, лесно и стабилно производство.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Пряно масло 82% масленост.
(отпрясномяко)**

Идеално масло за

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

Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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 GMO 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.





**Alma
Libre**
СПЕСИФИКАЦИЯ



НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%

КОД 380503 опаковка 1к.

КОД 184903 опаковка 10к.

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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

180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир“ 35,1% масленост.

milk 3,5 % fat – 1 lt

Състав: 100% краве мляко

Приложение: Пълномаслено мляко за всяка употреба.
Идеален за сладкарска употреба, пана-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
СОІ	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт.

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 25° 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182915

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ВАНИЛИЯ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ВАНИЛИЯ**

СЪСТАВ: Захар, глюкозен сироп, вода, сол, натурална ванилия (0,8%), аромати.
оцветители : E101 (рибофлавин), E160a(б-каротин)
Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	280KCAL (1190KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	67гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max
Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g
Coliforms (CFU): abs/0,1g
Salmonella (CFU): abs/25g

Дозировка : 50гр. към 1лт. продукт

Опаковка : 1500гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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: 182929

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ КАПУЧИНО

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА КАПУЧИНО**

СЪСТАВ: глюкозен сироп, вода, оцветител 150d, кондензирано мляко 4%, захар, кафе 2%, аромати, инстантно кафе 1,5%, слънчогледово олио.

Пастьоризиран продукт.

Опаковка : 1400гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	270KCAL (1145KJ)
МАЗНИНИ	2,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,50гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	44гр.
ПРОТЕИНИ	1,00гр.
СОЛ	0,11гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count (CFU): 5000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g

Coliforms (CFU): abs/0,1g

Salmonella (CFU): abs/25g

Дозировка : 100гр. към 1лт. продукт

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

-За производство на сладолед или овкусяване на сладкарски кремове. 100 гр. **DELIPASTE КАПУЧИНО** на 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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 УНТ.

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 набухвателна 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел: 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

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 всичките 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

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181104 **Изкуствен шоколад ФЛАНДЕРС-БЕЛГИЯ**
CHOCSEX DARK

Изкуствен черен шоколад на белгийската фирма БАКЕЛС, с богат вкус и аромат. Идеална за приготвяне на ПЪЛНЕЖИ И ГЛАЗУРИ.

СЪСТАВ: захар (50%), растителни палмови хидрогенирани мазнини (35%), какао на прах (15%), емулгатори :лецитин от соя E322, аромати:ванилин

Опаковка : кашон 12кг / 25кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	560KCAL (2350KJ)
влага	<1
МАЗНИНИ	38гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	36гр.
Транс мазнини	<0.5
ВЪГЛЕХИДРАТИ	51гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	48гр.
ПРОТЕИНИ	3гр.
фибри	<1

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 12 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

Разтопете на водна баня или микровълнова печка на максимум 45оС.

София
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



