

ТОРТА ТИРАМИСУ-МАРШАЛА ЗАБАЙОН

серия DELUXLINE



СЪСТАВ

- I - Пандишпан дуо капселмикс
 II. - Сироп сентос кафе - Santos Café
 III. - Баваруаз забайон



I. Пандишпан дуо капселмикс - Duo kapselmix

180713	дуо капселмикс	1000 гр.
	Яйца	750 гр.
	Вода	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно за 8 минути, на трета скорост после за 1 минута на 1-ва скорост. Поставете сместа в райфта или тегсия. Печене: За фурна с топъл въздух 170°С - Друга фурна 190°С
 Време: 35-40 минути в зависимост от размера

II. Сироп сентос кафе - Santos Café

	Сироп 30°	500 гр.
	Вода	100 гр.
182312	Сентос кафе 40o Luxardo	50 гр.

III. Баваруаз забайон

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	500 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 30%	150 гр.

	Вода топла 35-40oC	150 гр.
182902	Делипейст забайон FABBRI	80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбиваме млечната сметана. Разбъркваме топлата вода с фонд роял и добавяме белия шоколад и делипейст забайон. После разбиваме в миксера на два етапа.



СГЛОБЯВАНЕ

- Пандишпан дуо капселмикс сиропиран със сентос кафе.
- Етаж крем баваруаз забайон
- Пандишпан дуо капселмикс със сироп сентос кафе.
- Етаж крем баваруаз забайон

ДЕКОРАЦИЯ

Използваме форма Charlotte DECORS & CREATIONS

Поставяме един (или два етажа) „Пандишпан дуо капселмикс“

сиропиран със „Сироп сентос кафе“ и последователно, етажи от „Баваруаз забайон“.

Поръсваме с нехидратирано какао на прах КОМПЛИТ. (код 182402)



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА ТИРАМИСУ-МАРШАЛА ЗАБАЙОН / серия DELUX LINE

Класически гъбещ пандишпан/бишкоти за ТИРАМИСУ поръсван със специален сироп с алкохол СЕНТОС КАФЕ - ЛУКСАРДО. Между пандишпаните лек крем - пухкав сметанов баваруаз ТИРАМИСУ Декорираме с КАКАО КОМПЛИТ което не се хидратира.

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
технологите 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 различен от този които представяме.

180734	ДУО КАПСЕЛМИКС Гъбест пандишпан			Смес за пандишпан, руло, бишкоти и др. Идеална, също така, за кексчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без деформация.	Смес за пухкав, гъбест пандишпан, руло, кок и др. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели, пълномаслено мляко на прах, гликозен сироп, емулгатори, брашно от хмел, сол, стабилизатор.
182312	Сантос кафе 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Силен алкохолен концентрат (ифизия над 2 дена) без захари за тирамису и всяка друга сладкарска употреба.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.
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
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна плътна 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
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 30%				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
182902	Делипейст забайон FABVRI			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на вино МАРШАЛА 39%, яйца 20% и кондензирано мляко -доза: до 8-12% (80-120гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182402	КАКАО ЗА ДЕКОРАЦИЯ не се хидратира.			КАКАО ЗА ДЕКОРАЦИЯ не се хидратира.	КАКАО ЗА ДЕКОРАЦИЯ не се хидратира.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180734

ДУО КАПСЕЛМИКС/DUO KAPSELMIX

Смес за пухкав 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), глюкозен 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 СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	390KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,0гр. 30.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	85гр. 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 : чувал 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

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 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

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182402 **КАКАО НА ПРАХ ЗА ДЕКОРАЦИЯ – НЕ ХИДРАТИРА**
DECOR NEW SNOW СОСОА

ЗА ТИРАМИСУ, ЗАМБАГИОНЕ И ДР.

СЪСТАВ: Декстоза, какао на прах (23,7%), частично хидратирани растителни мазнини (рапично и палмово олио), стабилизиращи средства: E470b.

Може да съдържа следи от: яйца, глутен, ядки, мляко.

Опаковка : Чувал 10кг.

Производител : КОМПЛИТ -Германия

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

Приложение:

Не хидратира, идеална за декор при продукти с по-висока степен на влажност, не се променя. Подходящ продукт за козунаци, тирамису, чиз кейк, донатс, мъфини, за топли сладкиши, печива и др.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	384KCAL (607KJ)
МАЗНИНИ	7,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	67,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр.
ПРОТЕИНИ	6,3гр.
НАТРИЙ	0,02гр.
фибри	7,5гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

Сертификати :



София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182312

ЕКСТРАКТ АЛКОХОЛ САФЕ

SANTOS САФЕ 40о

СЪСТАВ: алкохолен екстракт от кафе, вода, карамел E150б, аромати.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	245KCAL (1015KJ)
Точка на възпламеняване	27оС

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° С (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Alma
Libre**

СПЕЦИФИКАЦИЯ

БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 36%

КОД 184905 опаковка 10к.

КОД 380505 опаковка 1к.

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, обезмаслено **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 32,5%

Мляко на прах 24%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

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

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,3гр.
СОЛ	0,22гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца 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



