

**ШОКОЛАДОВ МУС – КРЕМ БРЮЛЕ ТРИЛОГИЯ****серия МУСОВЕ****СЪСТАВ**

- I. Мус БИТЕР с крем брюле -Crème Brûlée  
 II. Млечен мус с крем брюле -Crème Brûlée  
 III. Бял мус с крем брюле - Crème Brûlée  
 IV. Ганаж за глазура

**I - Мус БИТЕР с крем брюле -Crème Brûlée**

180301	Млечен сметана 35% ELLE & VIRE (леко избит)	500 гр.
180303	крем брюле- Crème Brûlée ELLE & VIRE	275 гр.
380503	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разтопен)	250 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Загряваме крем брюле -Crème Brûlée на 65° С.  
 Хомогенизираме сместа с разтопения кувертюр и го оставяме да изстине.  
 На края леко разбъркваме (бавно) заедно с леко разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР.

**II - Млечен мус с крем брюле -Crème Brûlée**

180301	Млечен сметана 35% ELLE & VIRE (леко избит)	400 гр.
380506	МЛЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35% (разтопен)	350 гр.
180303	крем брюле- Crème Brûlée ELLE & VIRE	250 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Топлим крем брюле- на 50° С и добавяме разтопен кувертюр. Хомогенизираме сместа.  
 Охлаждаме и леко разбъркваме с малко разбит млечен крем.

**III – Бял мус с крем брюле - Crème Brûlée**

180301	Млечен сметана 35% ELLE & VIRE (леко избит)	500 гр.
380505	БЯЛ КУВЕРТЮР 36%"СЕМУА" (разтопен)	400 гр.
180303	крем брюле- Crème Brûlée ELLE & VIRE	250 гр.
182202	Листа от желатин (накиснати в студена вода)	2 бр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Топлим крем брюле -Crème Brûlée до 50° С и добавяме растопения шоколад.  
 Хомогенизираме сместа. След което желатинът и разбъркваме.  
 Оставяме сместа да се охлади и леко разбъркваме с разбитата млечна сметана.

**IV – Ганаж за глазура**

180301	Млечен крем 35% ELLE & VIRE	1.000 гр.	} Яичен уйп
380503	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разтопен)	900 гр.	
010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (50С)	100 гр.	
182204	Туорло ди ово яйчен уйп *	100 гр. 200 гр.	

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Затопляме млечния сметана заедно с яйчен уйп до 82° С. Добавяме разтопения кувертюр (на 30° С) и хомогенизираме сместа в миксер (robot cuisine). Ползваме на 35-40° С.

**ЯЙЧЕН УЙП- основна рецепта\***

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (5oC)	100гр.
182203	Пломбиер-подсладени пастъоризирани яйца 1 кг. LIOT Франция (5oC)	100гр
ОБЩО:		200гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Хомогенизираме растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломпиер за 2 мин. ръчно с тел. Сместа е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.)

**СГЛОБЯВАНЕ**

Обикновено поставяме в дъното на чашата първо „Мус БИТЕР“, продължаваме с „Млечен мус“, от горе „Бял мус“ и най-отгоре декорация. Ако желаем заливка от горе, предпочитаме най горния мус да е млечен.

**ШОКОЛАДОВ МУС – КРЕМ БРЮЛЕ ТРИЛОГИЯ/серия МУСОВЕ**

Комбинация на класически КРЕМ БРЮЛЕ с трите вида ФРЕНСКИ ШОКОЛАДИ СЕМУА (битер, млечен, бял) Обработени в МУСОВА структура, осигуряват върховна наслада. Запечатваме с ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ от горе осигурявайки голяма трайност и отлична визия.

**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 различен от този които представяме.

180303	Крем брjуле ЕЛЕВИР			Готов крем брjуле, приготвен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастеризиран и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирайте. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТJОР "СЕМУА" 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертjора в крем освобождавайки аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТJОР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уравновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
184905	БЯЛ КУВЕРТJОР "СЕМУА"				Бял кувертjор с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
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 пастеризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
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



## СПЕСИФИКАЦИЯ

# **180303- КРЕМ БРЮЛЕ - Crème Brûlée**

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ  
за крем Брюле с ванилия Бурбон Мадагаскар.

**Състав:**млечна сметана от краве **мляко**(46%), пълномаслено краве **мляко**(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), **яйцен жълтък** (1,5%), модифицирано **нишесте** E1422(1,3%), **белтък** на прах(0,2%), естествен аромат на ванилия, карагенан(E407), ксантан гума(E415),Оцветител бета каротин(E160a)  
Може да съдържа следи от: соя, бадеми и фъстъци.

**Приложение:** Готов крем за производство на крем брюле с истински вкус и структура на традиционния френски crème brulée.

Възможност за приложение при мусове и bavaois.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на десерт КРЕМ БРЮЛЕ:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите не повече от 1,5 см височина и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 1 час.
4. Поръсват с черна захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.  
**ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.**

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1060гр. – 1 лт.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	217KCAL (903KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	2,5гр.
СОЛ	0,09гр.
фибри	0гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° С.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. **НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА**

**Продуктът не съдържа ГМО 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

## СПЕЦИФИКАЦИЯ



### 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





**Alma  
Libre**

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%



**КОД 380506 опаковка 1к.**

**КОД 184906 опаковка 10к.**

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

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 35%

Мляко на прах 22,5%

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	571KCAL (2380KJ)
МАЗНИНИ	37гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	51гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,18гр.

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







## 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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	36гр. 22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр. 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





## 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 Е407.

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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**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







**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.



