

ПАВЛОВА

серия TRADITION

Tradition

СЪСТАВ:

МЕРЕНГА

КРЕМЕ ПАВЛОВА

ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ (по желание)

ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ

1- МЕРЕНГА

191246	пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	150гр.
182205	класическа меренга	100гр.
	Вода	100гр.
	Кристална захар	50гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбиваме в миксер „класическата меренга“ заедно с водата и постепенно добавяме кристалната захар. Като се стегне, добавяме пудрата захар и хомогенизираме ръчно.

Оформяме гнезда (или по желание други схеми) и поставяте на 100оС за около 60-120минути в зависимост от размера.

ЗАБЕЛЕЖКА: Изсушената меренга е много чувствителна основа и ако желаем да дадем по-дълга трайност на крайното изделие съветваме да преработим вътрешната страна на меренгата, за да стане максимално непромокаема. Това може да се постигне като с четка покрием с разтопен бял шоколад ШОКОФАЙН –код 184914- или за по-добри резултати с разтопено КАКАОВО МАСЛО СЕМУА-код 184917- (за по-икономични резултати използваме разтопено какаово масло в pistolет.)

2- КРЕМЕ ПАВЛОВА

180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500гр.
180306	френски крем сирене ЕЛЕВИР 31%	200гр.
180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150гр. (леко разбит)
184914	Бял кувертюр ШОКОФАЙН	120гр.
184015	Масло 82% БАУРАЛИЯ	120гр.
180903	Фонд руаял	80гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР (500гр.) заедно с крем сирене ЕЛЕВИР и фонд руаял до 55-60оС и хомогенизираме. Добавяме белия кувертюр ШОКОФАЙН и маслото БАУРАЛИЯ и хомогенизираме.

Накрая, хомогенизираме ръчно, на дози с леко разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР (150гр.)

Поставяме цялата смес в хладилника за цяла вечер (12 часа) и на следващия ден разбиваме в миксер, за да се получи пухкав КРЕМЕ.

СГЛОБЯВАНЕ:

По желание може да поставим

Пълним гнездата-меренга с КРЕМЕ ПАВЛОВА и отгоре декорираме с пресни горски плодове и по желание парчета от меренга.

По желание, в средата на КРЕМЕ ПАВЛОВА може да поставим етаж от „горски плодове“ код180451 или „френско грозде“ код 180452 или „нар“ код 180446 или друг плод в желе от гамата на АЛМА ЛИБРЕ.





Тортата ПАВЛОВА, носи името на известната балерина от Русия, АНА ПАВЛОВА (1881-1931). В едно от турнетата на Ана Павлова през 1926г. сладкарите на хотела УЕЛИГТОН в Нова Зеландия сглобяват сладкиш от меренга съчетана с лек ефирен крем, разбита сметана и пресни червени плодове, за да изразят лекотата и нежността характерни за известната балерина.

Сладкишът ентусиазирал младата балерина и с удоволствие се е съгласила този лек и ефирен сладкиш да носи нейното име.

От Нова Зеландия, рецептата е пътувала из целия свят като стотици пейстри-шефс са оформили стотици апликации. Изследователят на историята на торта Павлова Професор Елен Литс от университета Отаго в Нова Зеландия архивирала 667 апликации на Рецепта за торта ПАВЛОВА, използвайки над 300 научни извори.

Ана Павлова е починала от пневмония през 1931г.и ще остане в историята главно заради начина по който е изпълнявала „лебедово езеро“и разбира се с неповторимата новозеландска торта ПАВЛОВА.

ТОРТА „ПАВЛОВА“ / серия TRADITION

Хрупкаво, много вкусно, безе-меренга-гнездо, пълно с нежно КРЕМЕ от БЯЛ ШОКОЛАД ШОКОФАЙН.

По желание може, етаж от плодове в желе преди КРЕМЕ и разбита млечна сметана ЕЛЕВИР над КРЕМЕ.

Отгоре декорираме с пресни горски плодове или пресни ягоди.

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.

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Нормандия.			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
182205	КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА			Готов за употреба смес за пухкава и стабилна меренга, бeze и други „целуфчени структури“ от Бельци с захар.	Много фин вкус и стабилна структура. За павлова, лимон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантиги с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия			Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕМляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус. https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rdr
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30%				С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба
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



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	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°С 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



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.

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





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



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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182205

КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА CLASSIC MERINGUE

СЪСТАВ: пудра захар (специална кокометрия), сухи белтъци (пълнопротеинови), сол, съгъстител карбоксиметил целулоза (E466), коретор на киселинност.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	394KCAL (1671KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	91,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	91,4гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
СОЛ	0,68гр.
ФИБРИ	0,4гр.

Опаковка : кутийка 5кг.

Производител : **CREDIN - Белгия**

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

Приложение:

Готов за употреба смес за пухкава и стабилна маренга, безе и други „целуфчени структури“ от Белтъци с захар.

Много фин вкус и стабилна структура. За павлова, лимон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантиги с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

180306 – ФРЕНСКО КРЕМА СИРЕНЕ 31% масленост CREAM CHEESE

Състав: Пастьоризирано **мляко** и пастьоризирана **млечна сметана**, сол, сирене, натурален стабилизатор: рожкови семена (E410), натурален сгъстител: guar gum E412, квас.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене.

Подходящо за всяка професионална или домашна употреба.

- Намазва се лесно благодарение на нежната и кадифена структура на крема. Идеално крем сирене за сандвичи, хапки, багелс и всяка сладкарска употреба.

- Дава трептящ вкус на всяко топло ястие или салати.

- Подходящо за чийзкейк и всеки сладкиш на основата на сирене.

Опаковка : 1 килограм.

Чисто тегло : е 1000гр.

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

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

Енергийна стойност за 100гр.

Калории	1322KJ/ 320kcal
Протеини	6,5гр.
Въглехидрати	3,8гр.
От които Захар	3,6гр.
Фибри	0,2гр.
Мазнини	31,0гр.
От които наситени	22,8гр.
Транс мазнини	0,4гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° C - 7° C

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



