

ТРАДИЦИОНО „БАБА с РОМ“

През 1719г. Stanislaw Leszczyński крал на Полша и Велик херцог на Литва се срещат във френския град Lunéville ,където полския крал е бил в изгнание. На масата е имало като десерт традиционен „куклов“ (бриош със стафиди), но твърде изсъхнал.

Решението го дава неговия сладкар Nicolas Stohrer който предлага да се тугва целия сладкиш в сироп. След това, пейстри шеф Nicolas Stohrer прави малки промени в рецептата и предложил форма като тюрбанът на главата на Али баба.

Формата на семейния баба, напомня полата на Полските жени, родината на краля Stanislaw Leszczyński и затова често Френския сиропиран сладкиш БАБА, се приема и като полски традиционен сладкиш. Днес, сладкишът БАБА с много разновидности е във витрините на хиляди европейски витрини.



Френския сладкиш БАБА, обикновено се предлага в сладкарници и ресторанти като индивидуална порция, винаги с разбита френска сметана (сантиги) ЕЛЕВИР , а през последните години с лек френски крем сирене ЕЛЕВИР.



Семейната форма БАБА, (baba au rhum mamma) в традиционните форми за семейните кейкове и КУКЛОВ са наложени в хиляди бутикови сладкарници в Европа.



През последните десетилетия сладкишът БАБА и МИНИ БАБА в традиционни буркани са наложи като много функционално take away решение за потребители от всяка възраст.



РЕЦЕПТА – ТЕХНОЛОГИЯ за „ВАВА АУ РНОМ – ФРЕНСКА БАБА“

МАЯНО ТЕСТО БАБА

330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО	400гр.
	ЦЕЛИ ЯЙЦА (5бр.)	250гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	130гр. (стайна температура)
	ПРЯСНА МАЯ	60гр.
	МЕД	50гр.
	СОЛ	5гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме в миксера (представка тел) пресято брашното, заедно със солта, захарта, маята и маслото БЕУРАЛИЯ (задължително на стайна температура) за 4 минути. Добавяме едно по едно яйцата и разбиваме на средна скорост за около 10 минути, докато се получи стабилно, лепливо и много еластично тесто което се отделя от стените на басана.

Оформете тестото на топка и го покрийте с найлоново фолио. Оставете да втаса (ферментира) на стайна температура за 30 – 40 минути.

Разпределяме тестото във форми (намазани с масло и поръсени с малко брашно) и втасваме на 30-32° С – влага 70-80% . за 35 - 40 минути.

Печене: в предварително загрята фурна на 180оС за около 15-20 минути в зависимост от размера и печката. (Не отваряме никога вратата на печката по време на печене). Извадете и оставете да изстинат.

СИРОП „НОНА“ 15о

За „БАБА“ ни трябва много лек ароматен сироп 15-17о

	ВОДА	750гр.
	КРИСТАЛНА ЗАХАР	400гр.
	СОК ОТ ПРЕСНИ ЛИМОНИ	2бр. (или кори от портокали)
192952	НОНА РАЧЕЛЕ	15гр.
182304	РОМ ЛУКСАРДО	100гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Сваряваме захарта, водата и лимоновия сок. Сваляме от огъня, добавяме НОНА и РОМ ЛУКСАРДО, хомогенизираме и слагаме мембрана от стреч фолио, до като се охлади.

КАЙСИЕВО ПОКРИТИЕ „БАБА“

Поставяме в микровълнова печка натурален КАЙСИЕВ МАРМАЛАД (код 181901) и с четка покриваме изсъхналите студени „баба“ от вън.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди загряване може да добавите **7 – 10% Инверто Захар УНИГЛАД(код 181809)**.

СГЛОБЯВАНЕ:

Поставяме изстиналите баба на скара, върху тава за печене, нарязани от едната страна за да поемат сироп. (Големите –семейни_ „баба“, ги нарязваме хоризонтално по средата, за да се поеме сироп навсякъде.)

С лъжица сиропираме добре с топъл сироп изстиналите и нарязани баба, така че да поемат сироп навсякъде във всички страни.

ДРУГИ НАЧИНИ: 1)тункваме нарязани, изстиналите „баба“ в тенджера с топъл сироп.

2)За „баба“ в малки буркани: изсипваме сироп в буркана и поставяме в буркана нарязан „баба“ .

След като „бабата“ поеме сиропа от буркана, върху сиропираната „баба“ поставяме плодове и дресируем с разбита сметана ЕЛЕВИР (отгоре слагаме като шапка, нарязания сиропиран част от „баба“ Поставяме сиропираните „баба“ за един час в хладилник.

СЕРВИРАНЕ:

Главно, „баба“ се сервира с разбита френска млечна сметана ЕЛЕВИР.

Разбиваме в миксер на бърза скорост млечна сметана ЕЛЕВИР (5оС) докато стегне и стане САНТИГИ.Поставяме разбитата сметана (САНТИГИ) в пош и съхраняваме в хладилник.

Ползваме на 5оС



<https://youtu.be/nEj9zE3MHyl>

Видео рецепта, 5мин.
натиснете тук



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.

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
184002	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 10кг.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница 25кг.			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%
182304	Ром 70о (54о) ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			100% дестилат РОМ от тръстика (Мартиника) За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

Beurre français

Beuralia

1/1

ФРЕНСКИ МАСЛА



Качественото масло, е от най-важните суровини за качествени крайни сладкарски изделия и хлеботорения. Регионът на Нормандия (NORMANDIE) във Франция, по природа притежава неповторими климатични условия. Успоредно с това, затворения кръг производство на местните ферми, ELLE&VIRE и CANDIA са определящите фактори за производство на млечни изделия, масла, млека, сметани и др., с най-качествените характеристики в Европа. Избрахме и ви предлагаме продукти от фирмите „ЕЛЕВИР“ и „КАНДИА-БАУРАЛИА“ (ограничено производство) с гарантирано и стабилно качество, изключително природни аромат и вкус.

Причините за високото качество :

- Климатични условия на Нормандия
- Свободно хранене на кравите
- Поливане с морска вода
- Затворен кръг производство
- Пастъризация при производство
- Само от собствени млека




НОВО

192952

Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.

DELIPASTE NONNA RACHELE

● ● ● ● ●

УВОД/ПРЕДСТАВИЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ - 2.37мин: <https://youtu.be/1v-Wu1rg8E>

РЕЦЕПТА 1/ КЕКСОВА ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ - 10.46мин: <https://youtu.be/Hb0uOZhg8Rc>

РЕЦЕПТА 2/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ - 10.59мин: <https://youtu.be/N0BT3amArTA>

РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ - 14.07мин: <https://youtu.be/u5-DZnlUJzg>

РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСБИТИ АМАРЕТИ - 3.51мин: <https://youtu.be/99Qh5s1fB8>

натиснете линковете за информации и видео-рецепти



РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“:

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЗЕПОЛА“ - 1.28мин: <https://www.youtube.com/watch?v=LHfDK8uCT-16tr3s>

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЕЙПЛ ПЛАЙ“ - 1.24мин: <https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД САХЕР КЛАСИКА“ - 1.29мин: <https://www.youtube.com/watch?v=rL4eHkGxP4>

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД АРАГОСТЕЛЕ“ - 1.33мин: <https://www.youtube.com/watch?v=fS95aKl0cy>

НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с топу-що приготвени домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в ламетта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделие.







СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

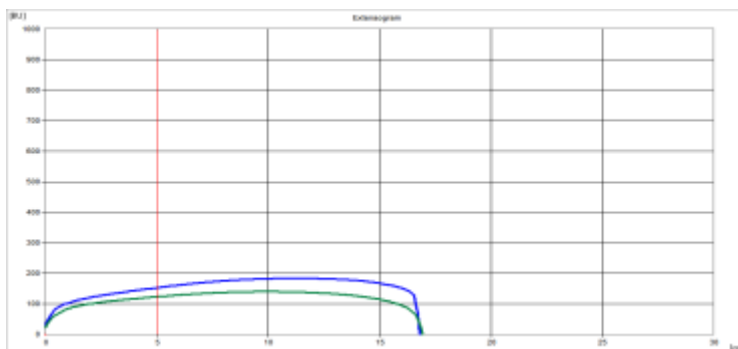
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	74,0гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

Срок на годност: виж опаковката

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





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 GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182304

ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ
РОМ 54%vol. / РОМ мамбо 70%vol.

ROYAL NAVY RUM 54o

RUM MAMBO DRY 70°

СЪСТАВ: РОМ МАРТИНИКА, дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	298KCAL (1236KJ)
Точка на възпламеняване	24oC

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 192952 ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ

DELIPASTE NONA RACHELE

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

СЪСТАВ: гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

Опаковка : 8бр. X 1,5 кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр. 0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	69гр. 50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



