

**КАТАЛОГ 1: СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО  
В АРТОЗА 2023г.  
АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР КАНАКИС**



Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, участваха активно в подготовката и представянето на артикули в АРТОЗА 2023г. АЛМА ЛИБРЕ, разполага с всичките тези рецепти и технологии и са на разположение на партньорите и. Отбележете с ДА (колона най дясно) изделията които ви интересуват и върнете обратно този формуляр или кажете на търговците на АЛМА ЛИБРЕ наименованията или номерата на изделията които ви изглеждат интересни за да организираме отделно представяне, презентация и дегустация на артикулите които изберете



За видео и снимки от АРТОЗА 2023г. натиснете [ТУК](#)

# Предложения от екипа на „Атинския гастрономичен център-КАНАКИС“ начало с пейстри-шеф Жорж Костиючук



	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
1	<p><b><u>КЛАСИЧЕСКИ ФРЕНСКИ МИЛФЕЙГ</u></b> Хрупкав карамелизиран с флорента милфейг (хиляда тестени листа от брашно ФАРИНА и сметана ЕЛЕВИР ламинирани последвателно с плака масло ЕЛЕВИР 84%). Много стабилен сладкарски КРЕМ ФЛУ ванилия обработен с бял френски кувертюор ШОКОФАЙН</p>			
2	<p><b><u>ФРЕНСКА БАБА В ЧАША</u></b> Сиропирано френско печено кейково тесто БАБА с РИЧКРИМ, грис и млечна сметана ЕЛЕВИР. Нежен крем сирене ЕЛЕВИР обработен с БЯЛ КУВЕРТЮОР ШОКОФАЙН</p>			
3	<p><b><u>ИТАЛИАНСКА ТОРТА „СКАРЛЕТ РУБИН ЯБЪЛКА“</u></b> Баварски крем обработен с БЯЛ КУВЕРТЮОР ШОКОФАЙН с НОНА РАЧЕЛЕ, и КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР, включва в себе си ВАРИАГАТО ЯБЪЛКА С КАНЕЛА. Целия сладкиш в форма на ябълка е залят с НАПАЖ АМАРЕНА и стой върху хрупкава бисквита с масло ПАТЕ СУКРИ-ПАСТА ФРОЛА</p>			
4	<p><b><u>ТАРТА АНАСОН / TARTA ANISSE</u></b> Нежен МУС АНАСОН с БЯЛ КУВЕРТЮОР ШОКОФАЙН и НОНА РАЧЕЛЕ върху хрупкава тарта ПАСТА ФРОЛА с ПАТЕ СУКРИ и МАСЛО БЕУРАЛИЯ пълна с бадемов ФАРЗИПАН ОДЕНБЕЙК и плодове в желе ФРЕНСКО ГРОЗДЕ на БАКБЕЛ. Украсяваме с червен или кафяв крумбле и заливаме с неутрално желе БАКБЕЛ</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
5	<p><b><u>ТОРТА БРЮЛЕ-ФЪСТЪК / BRÛLÉE PEANUTS</u></b>  1.БАВАРСКИ ФЪСТЪЧЕН КРЕМ обработен с КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР  2.ШОКОЛАДОВ МУС от МЛЕЧНАСМЕТАНА ЕЛЕВИР и КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  3.КАРАМЕЛОВО КРЕМЕ ПАСТЕЛЕРО с МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  Три различни вкусове и структури от кремове, идеално съчетани, върху влажен пандишпан РИЧКРЕМ. Шоколадова заливка от какаово масло.</p>			
6	<p><b><u>ТОРТА ЧЕРВЕНО ТИРАМИСУ / RED TIRAMISU</u></b>  Три последователни етажи от сиропиран червен пандишпан СУПЕРБИСКУЙТ приготвен от белтъци. Между тях, много специален КРЕМ ТИРАМИСУ от КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР обработен с жълтъци и МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР. Червено оцветена заливка БАКБЕЛ, поръсена с френско КАКАО СЕМУА</p>			
7	<p><b><u>ТОРТА ПАНКЕЙК / PANCAKE</u></b>  Последователни етажи от класически ПАНКЕЙКС приготвен с РИЧКРЕМ, британско масло БЕУРАЛИЯ и млечна сметана ЕЛЕВИР. Между тях, етажи от:  -ЛЕШНИОВ НОЧИОЛА КРЕМ ФАБРИ и  -КАРАМЕЛОВ КРЕМ ПАСТЕЛЕРО</p>			
8	<p><b><u>ЛИМОНОВА ТОРТА ФИКА / FIKA</u></b>  Върху хрупкави вафлени люспи ФАГЕТИН обработени с масло БЕУРАЛИЯ три етажи от идеално съчетани структури и вкусове от кремове:  -КРЕМЕ ЛЕМОН с масло БЕУРАЛИЯ и КРЕМ ЛЕМОН на БАКБЕЛ  -КРЕМ БРЮЛЕ ШОКОЛАД с БРЮЛЕ ЕЛЕВИР и кувертюр ШОКОФАЙН  -МУС ЛЕМОН от млечна сметана ЕЛЕВИР и КРЕМ ЛЕМОН на БАКБЕЛ</p>			
9	<p><b><u>ТОРТА „ЧЕРНА ГОРА - АМАРЕНА“ / FORÊT NOIRE</u></b>  Върху ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ много специален шоколадов мус приготвен от оригинален СИРОП АМАРЕНА и КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН. Етаж от оригинален плод АМАРЕНА ФАБРИ и от горе много специален мус от КРЕМ БРЮЛЕ обработен с МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН КАДИВЕНА ГЛАЗУРА с кувертюри ШОКОФАЙН и какаово масло СЕМУА</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
10	<p><b><u>ЧИЗКРЕМ МЕДИТЕРАНЕ-CREAM CHEESE MEDITERANÉE“</u></b>  Върху хрупкава основа от СЛАДКАРСКО БРАШНО, МАСЛО БЕУРАЛИЯ и БРЕНДИ, <u>КРЕМЕ АМАРЕНА</u> (от вариетата АМАРЕНА ЛАЙТ ФАБРИ обработен с бял кувертюр ШОКОФАЙН и млечна сметана ЕЛЕВИР) и ЧИЗКРЕМ (крем сирене на ЕЛЕВИР обработен с бял кувертюр ШОКОФАЙН и млечна сметана ЕЛЕВИР). Заливка НАПАЖ АМАРЕНА.</p>			
11	<p><b><u>ТОРТА МАСТИХА ХИОС –ШОКОЛАД</u></b>  Два етажа нежен пандишпан СУПЕРБИСКУИТ приготвен с белтъци на вкус МАСТИХА ХИОС който включват две иноваторски кремове:  -КРЕМЕ МАСТИХА ХИОС приготвен с масло БЕУРАЛИЯ и НОВИСИМЕ  -ШОКОЛАДОВ МУС с МЛЕЧЕН КУВЕРТЦР ШОКОФАЙН  Заливаме с мека и нежна шоколадова заливка от МЛЕЧЕН ШОКОФАЙН</p>			
12	<p><b><u>ШОКОЛАДОВА ТОРТА „РЕТРО“</u></b>  Два етажа нежен шоколадов пандишпан ЧОКОКУИТ приготвен с белтъци който включват три класически кремове:  -КРЕМЕ ШОКОЛАД приготвен с масло БЕУРАЛИЯ и НОВИСИМЕ  -КРЕМЕ ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ с бял кувертюр ШОКОФАЙН и череши БКЛЕЛ  -ШООЛАДОВ МУС с кувертюр ШОКОФАЙН и солен карамел ФАБРИ  Заливаме с мека и нежна шоколадова заливка от МЛЕЧЕН ШОКОФАЙН</p>			
13	<p><b><u>ТОРТА ЛАКТЕ КАРАМЕЛ / LACTÉE CARAMEL</u></b>  Върху хрупкави вафлени люспи ФАГЕТИН обработени с масло БЕУРАЛИЯ карамелов мус пстелеро приготвен с ДУЛЧЕ ДИ ЛЧЕ и МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН.  Карамелов заливка ПАСТЕЛЕРО</p>			
14	<p><b><u>ЯГОВОДА ТОРТА ЛИЛА РОЗА / LILA ROSSA</u></b>  Върху шоколадов пандишпан СУПЕРБИСКУИТ приготвен с френски кувертюр ШОКОФАЙН последователно два етажа от специални кремове:  -ШОКОЛАДО-ЯГОВОД МУС с МЛЕЧЕН ШОКОФАЙН и ДЕЛИПЕЙСТ ЯГОДА  -КРЕМЕ ЯГОДА с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН и ДЕЛИПЕЙСТ ЯГОДА  Заливка с НАПАЖ ЯГОДА ФАБРИ.</p>			

# ТОРТИ БЕЗ ЗАХАР



	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
15	<p><b><u>ШОКОЛАДОВО-ПОРТОКАЛОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР</u></b>  Две нива пандишпан ДИАВИВА приготвени с яйца и олио БЕЗ ЗАХАР, сиропирани със шоколадов сироп НЕВИЯ ФАБРИ без захар.  Между тях, ШОКОЛАДОВ МУС с НЕВИЯ ФАБРИ и АПИТО ПОРТОКАЛ  Шоколадова заливка с НЕВИЯ ФАБРИ и ДЕЛИПЕЙСТ ШОКОЛАД ФАБРИ.</p>			
16	<p><b><u>ШОКОЛАДОВО-ПОРТОКАЛОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР</u></b>  Две нива пандишпан ДИАВИВА приготвени с яйца и олио БЕЗ ЗАХАР,  Между тях, МУС ВАНИЛИЯ приготвен с НЕВИЯ ФАБРИ и АПИТО ВАНИЛИЯ  Заливка ванилия с НЕВИЯ ФАБРИ и млечна сметана ЕЛЕВИР</p>			
17	<p><b><u>ШОКОЛАДОВО-ПОРТОКАЛОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР</u></b>  Две нива пандишпан ДИАВИВА приготвени с яйца и олио БЕЗ ЗАХАР,  сиропирани със лешников сироп НЕВИЯ ФАБРИ без захар.  Между тях, ЛЕШНИКОВ МУС с НЕВИЯ ФАБРИ и НОЧИОЛА КРЕМОЗА ФАБРИ  Лешникова заливка с НЕВИЯ ФАБРИ НОЧИОЛА КРЕМОЗА ФАБРИ.</p>			

# Висше френско сладкарство от първични съставки

## Предложения от пейстри-шеф Филип Депап













	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
18	<p><b><u>ТОРТА ЧИКАГО / CHICAGO</u></b>  ХРУПКАВА ОСНОВА от бисквити СПЕКУЛОС с масло БЕУРАЛИЯ  КРЕМЕ АМЕРИКЕН с КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР и БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  ПЛОДОВО КУЛИ основан на плодово пюре ЛЕОНС БЛАНС  ПАНДИШПАН МАДЛЕН със АЛАДКАРСКО БРАШНО и масло БЕУРАЛИЯ  ЯГОДОВ МУС основан на плодово пюре ЛЕОНС БЛАНС  Заливка, оцветено неутрално желе БАКБЕЛ / Великденска декорация</p>			
19	<p><b><u>ТОРТА ЛУМИ / LUMI</u></b>  Френски бадемов пандишпан от ФАРЗИПАН ОДЕНБЕЙК  Хрупкава основа от филирани бадеми, лешници и ФЛОРЕНТА  МУС ФРАМБУАЗ, основан на малиново пюре ЛЕОН БЛАНС  Френски хрупкав карамело-ядров етаж  Крем ПАНАКОТА приготвен с бадемов ОДЕНБАЙК, мляко и сметана ЕЛЕВИР  Заливка, оцветено неутрално желе БАКБЕЛ / Великденска декорация</p>			
20	<p><b><u>ТОРТА ЗА МАМА –ЛИЧИ / REINE DES MAMANS</u></b>  Хрупкав класически фъстъчен дакуаж.  Хрупкава фъстъчена основа от мед и масло БЕУРАЛИЯ  Креме от пюре малини ЛЕОНС БЛАНС и черни череши БАКБЕЛ  КУЛИ МАЛИНА  МУС от БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН и ПЮРЕ от плодове ЛИЧИ  Заливка, оцветено неутрално желе БАКБЕЛ / Великденска декорация</p>			
21	<p><b><u>ТОРТА „ДЕН НА МАЙКАТА“ / Fête des Mères</u></b>  Цитрусов пандишпан РИЧКРЕМ с масло БЕУРАЛИЯ и йогурт  КУЛИ от плодове БАКБЕЛ МАЛИНА и КАСИС  МУС ИЗЧЕДЕНО КИСЕЛО МЛЯКО и БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  Заливка, оцветено неутрално желе БАКБЕЛ / Великденска декорация</p>			
22	<p><b><u>ТОРТА МАРА / MARA</u></b>  Класически шам фъстъчен пандишпан МАДЛЕН с масло БЕУРАЛИЯ  Шам фъстъчен хрупкав етаж КРУМБЛЕ с масло БЕУРАЛИЯ  Лимоново-ягоден ЙОГУРТ етаж Ягодов мус от пюре ЛЕОН БЛАНС  Заливка, оцветено неутрално желе БАКБЕЛ / Великденска декорация</p>			

# Модерно сладкарство

## предложения от пейстри-шеф Лаброс Скуликас

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
23	<p><b><u>ТОРТА ШАРЛОТ / CHARLOTTE</u></b>                      Класически бишкоти/саваярди от „гъбесто тесто“                      Кули Вгода от ПЛОДОВО ПЮРЕ ЛЕОН БЛАНС                      Бял мус с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН и ПАСТА БИАНКА КАФАРЕЛ</p>			
24	<p><b><u>ТОРТА ШОКОЛАДОВА НАСЛАДА / chocolate delight</u></b>                      Основа от хрупкави вафлени люспи с КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ                      Малинов-шоколадов мус от ПЮРЕ ЛОЕН БЛАНС и кувертюр ШОКОФАЙН                      Кули КРЕМ БРЮЛЕ                      Заливка с обработен ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ</p>			
25	<p><b><u>ТАРТА ЯГОДА / tart strawberry</u></b>                      Хрупкава тарта от СЛАДКАРСКО БРАШНО и масло БЕУРАЛИЯ                      Класически френски бадемов дакуаж                      Кули ягода от ЯГОДИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ                      МУС ЛАЙМ с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН и ПЮРЕ ЛАЙМ ЛЕОН БЛАНШ                      Лилага залияка с неутрално желе БАКБЕЛ и цвят ШУГАРТ.</p>			
26	<p><b><u>ФРЕНСКА ТАРТА МАНГО / French Vanilla &amp; Mango</u></b>                      Хрупкава тарта от СЛАДКАРСКО БРАШНО и масло БЕУРАЛИЯ                      Ганаж от БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН и МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР                      Желирани меки бонбони с ПЮРЕ МАНГО ЛЕОН БЛАНС</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
27	<b><u>ЧИЗКЕЙК БИСКВИТИ СПЕКУЛОС СИС СМОКИНЯ</u></b> Хрупкава основа от бисквити СПЕКУЛОСО ГУРМЕ КРЕМ СИРЕНЕ Пълним с ВЕРИЕГАТО СМОКИНЯ			
28	<b><u>ЧИЗКЕЙК ЯГОДА</u></b> Основа от САМПЛЕ БИСКВИТКА с бадемово брашно и масло БЕУРАЛИЯ ГУРМЕ КРЕМ СИРЕНЕ Пълнеж-кули от ЯГОДИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ Желирани меки бонбони с ПЮРЕ ЯГОДА ЛЕОН БЛАНС Заливка от НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ БАКБЕЛ			
29	<b><u>ЕНТРЕМЕ КАСИС / CASSIS</u></b> Гъбец пандишпан от пресни яйца. Лешниково КРЕМЕ с КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ Пълнеж-кули от КАСИС от ПЮРЕ КАСИС ЛЕОН БЛАНС Бял мус с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН и ПАСТА БИАНКА КАФАРЕЛ			
30	<b><u>ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ КРЕДИТЕЛА / SOUFFLÉ CREDITELLA</u></b> Тесто КРЕДИ СУФЛЕ Пълнеж КРЕМЕ, КРЕДИТЕЛА Хрупкава НОЧИОЛА с НОЧИОЛА ЦРАНЧ КРЕДИН и масло БЕУРАЛИЯ КРЕМА МОНТЕ ПАСТА ВЕНЕЦИЯ			
31	<b><u>ИТАЛИАНСКИ ПРОФИТЕРОЛ</u></b> Френски сладкарски крем залят със ШОКОЛАДОВА САЛЦА ШОКОФАЙН, покрит с ЕКЛЕР покрит с КРЕКУАЛИН (масло БУРАЛИЯ, кафяв захар)			



	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
32	<p><b><u>ЕНТРЕМЕ ДЖАНДУЯ / GIANDUIA</u></b>  Върху ШОКОЛАДОВ ГЪБЕЩ ПАНДИШПАН, мус джа ндуа от лешникокакаов Крем КАФАРЕЛ и млечна сметана ЕЛЕВИР. По средата КУЛИ портокал от ПОРТИКАЛ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ и т горе карамелизирани лешници.  Цялата конструкция е залята с БИТЕР ЗАЛИВКА от кувртюр ШОКОФАЙН поставен върху хрупкава шоколадова бисквита сампле от масло БЕУРАЛИЯ</p>			
33	<p><b><u>БАДЕМОВА ТОРТА</u></b>  Бадемов пандишпан от ФАРЗИПАН ОДЕНБЕЙК  Бадемов мус-пълнеж от БАДЕМОВА ПРАЛИНА ФАБРИ и БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН.  БАДЕМОВО КРЕМЕ от ПАСТА БИАНКА КАФАРЕЛ  Заливка от МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН</p>			
34	<p><b><u>ПАРИ БРЕСТ / PARIS BREST</u></b>  Класически ЕКЛЕР-ГЕВРЕК от ШУПАСТЕМИКС пълнен с КРЕМ МУСЕЛИН от лешникокакаов Крем джандуя КАФАРЕЛ  Декорираме с КРАКУЕЛИН от масло БЕУРАЛИЯ и карамелизирани лешници.</p>			
35	<p><b><u>ПОПЕЛИНИ ШАМ-ФЪСТЪК / PISTACHIO SNOUX</u></b>  Класически ЕКЛЕР-ПОПЕЛИНИ от ШУПАСТЕМИКС пълнен с КРЕМ пистаchio приготвен от ПЮРЕ ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ и БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  Еклерите с покрити и изпечени с КРАКУЕЛИН ШАМ-ФЪСТЪК</p>			

# Предложения за шоколадови бонбони от екипа на „Атинския гастрономичен център-КАНАКИС“ начало с пейстри-шеф Жорж Костиючук



	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
36	<b>ТРЮФЕЛИ - ГРАНД МАРНИЕ</b> Бързо и лесно производство на „МНОГО-НАГРАДЕНИТЕ ТРЮФЕЛИ АЛМА ЛИБРЕ“ основани на известната френска сметана ЕЛЕВИР (произведена от прясно мляко), френското масло БЕУРАЛИЯ (от региона на Бретани) ползвайки като катализатор ИНЕРТОЗАХАР което обединява тези натурални съставките с Френския кувертюр БИТЕР 60% "ШОКОФАЙН" МАЛКО екстракт от ГРАНД МАРНИЕ осигурява много богат вкус и трайност			
37	<b>ШОКОЛАДОВ БОНБОН, „ВАНИЛИЯ - СОЛЕН КАРАМЕЛ“</b> Класическа, известна френска рецепта : френска сметана ЕЛЕВИР и масло БЕУРАЛИЯ от Бретани се срещат с френския КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60% по метода на „наливане			
38	<b>ШОКОЛАДОВ БОНБОН ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ ФРАМБУАЗ ЛЕОНС БЛАНС</b> Френските кувертюри ШОКОФАЙН се привездат по система "transparent сакао" и „selection сакао frais“с по богат плодов шоколадов нюанс по природа, оформя много характерна и единична връзка с натурални плодови пюрета на ЛЕОНС БЛАНС			
39	<b>ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ „ПАСИОН ФРУТС – КОКОС“</b> Много стабилен и вкусен БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР за „черупка“ която се разтопява бързо в устата с богати млечно шоколадови вкусове и аромати които се смесват идеално с много мек банаж от БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР и ПЪЛНОМАСЛЕН КОКОС.			
40	<b>БЕЛИ ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ С БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“</b> ТРЮФЕЛИ Плътни и меки ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ от БЯЛ ФРЕНСКИ ШОКОЛАД „СЕМУА“, и КРАВЕ МАСЛО от прясно мляко.			



Συμμετέχουμε!

**artoza**

3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2023

METROPOLITAN EXPO



**Alma Libre**



*Ένα βήμα μπροστά!*

**Alma Libre**

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР