

ТОРТА ЧЕРВЕНО ТИРАМИСУ / RED TIRAMISU

Състав:

1. Супер Бискуйт Пандишпан
2. Крем Тирамису
3. Бял Гласаж с Червен Цвят



1. Супер Бискуйт Пандишпан

180701	Пандишпан Супер Бискуйт КОМПЛЕТ	500 гр.
	Яйца	200 гр.
	Вода	100 гр.
	Белтъци	150 гр.
	Захар	80 гр.
190642	Топ Колор/червено - red/	2-6 капки

Начин на приготвяне:

Пригответе меренга с белтъците и захарта. Разбийте заедно супер бисквитите, яйцата и водата за 5 минути и след това внимателно добавете меренга и червения хранителен оцветител в количество, достатъчно за получаване на желания резултат. Преди печене поръсете повърхността на тестото със захар. Напълнете рингове с диаметър 18 см и печете 12 минути на 185°C.

Сироп 27°

	Вода	200 гр.
	Захар	200 гр.
182312	Ликьор Santos Café 40° LUXARDO	110 гр.
	Разтворимо кафе	4 гр.

Начин на приготвяне:

Сварете всички съставки заедно без Сантос Кафе. Под 80% прибавете Сантос Кафе. Трампирайте Супер Бискуйт, след като се охлади сиропът.

2. Крем Тирамису

180308	Прясно Мляко 3.5% ELLE & VIRE	250 гр.
180301	Млечна Сметана Excellence 35% ELLE & VIRE	200 гр.
	Яйчни жълтъци	180 гр.
180903	Фонд Роял БЕЙКЪЛС	170 гр.
180306	Френско Крема Сирене ELLE & VIRE	500 гр.
180301	Млечна Сметана Excellence 35% ELLE & VIRE	350 гр. (разбита)

Начин на приготвяне:

Пригответе крем англез, като смесите жълтъците, сметаната и млякото. Добавяме Фонд Роял и след това постепенно добавяме френското крема сирене, което предварително сме разбили с миксера. Продължете да разбивате, докато сместа придобие гладка текстура. Накрая добавяме разбитата млечна сметана.

4. Бял Гласаж с Червен Цвят

180830 КОВЪР ВЕЛУР БЯЛ ШОКОЛАД	900 гр.
180425 Студено Глаже Натурал БАКБЕЛ	500 гр.
180903 Фонд Роял БЕЙКЪЛС	130 гр.
180301 Млечна Сметана Excellence 35% ELLE & VIRE	500 гр.
190642 Топ Колор/червено - red/	2-6 капки

Начин на приготвяне:

Загрейте сметаната заедно с Fond Royale и Decorgel Natural до 65°C. След това добавете коричния белтък и цвета за сладкиша и хомогенизирайте с блендер. Използваме покритието при 35 - 45°C.

Монтаж:

В ринг поставяме блат - лист от изпечения пандишпан, който предварително сме напоили със сироп. След това се нанася крем Тирамису. Правим още един блат от пандишпан и крем Тирамису. Затваря се с напоен със сироп пандишпанов блат и отново крем Тирамису. Поставете във фризера да замръзне и накрая покрийте с Бял Гласаж с Червен Цвят и поръсете с Пълномаслено Какао 22% Бордо СЕМУА код: 184915.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА ЧЕРВЕНО ТИРАМИСУ / RED TIRAMISU

Класически много фин ванилов пандишпан СУПЕР БИСКУИТ, от пресни яйца, сиропиран със сироп 27града. Много специален крем сирене-тирамису приготвен по френска рецепта от КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР и сметана ЕЛЕВИР. Заливка-гласаж обработен от специален бял шоколад КОВЪР ВЕЛУР. Декорация с какао.

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.

180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан			Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване.	Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели, аромати.
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
182312	Сантос кафе 40о ЛУКСАРДО			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.
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пяна за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕВОЛУЦИЯ 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
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия.			Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда. https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rdr	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.
180416	Огледално студено глаже Мандарина			-40% натурален сок от мандарини -Готова за употреба по студен метод или по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц Много вкусна.	Гъстота 48brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина (40% сок мандарини) Идеална за хладилник и фризер
180813 180829 180830	ЧОКОСИЛК ШОКОЛАД 12кг. КОВЕР ВЕЛУР КАКАО/ЛЕШНИК 6к. КОВЕР ВЕЛУР БЯЛ ШОКОЛАД 6кг.			Специална шоколадова заливка за кейкове, козунаци, мъфини и всеки вид печиво.	Покрива напълно изделието придавайки много приятен матов гланц и осигурява повече трайност в изделието.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701

СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit

СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	374KCAL (1566KJ)
МАЗНИНИ	2,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,3гр.
СОЛ	1,41гр.
фибри	1,4гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1)	(2)	(3) РУЛО
СУПЕР БИСКУИТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	750гр	800гр
ВОДА	200гр	50гр	200гр

Разбъркват се СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Печете на 170° C за 35-40 мин. и на 230° C за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



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

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%, сгъстител : 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.
СОІ	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 +6oC. Пригответените 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:

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25oC.) 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

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



