

ТОРТА „ ТОФИ КАРАМЕЛ“ серия TOP PASTRY

Състав

1. Пандишпан ФИНАНСИЕР/ОДЕНБЕЙК
2. Мус МЛЕЧЕН ШОКОЛАД/ЛАКТЕ БЕРИ
3. Мус КАРАМЕЛ/ПАСТЕЛЕРО
4. Дакуаж КАРАМЕЛ
5. Глазура ПАСТЕЛЕРО/КАРАМЕЛ



1. Пандишпан ФИНАНСИЕР/ОДЕНБЕЙК

181701	ОДЕНБЕЙК ODENSE	600гр.
	Белтъци от яйца	200гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% - разтопен	200гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно	80гр.
180603	Набухвтел Бейкин Паунтер БАКЕЛС	10гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбиваме ОДЕНБЕЙК с белтъците от яйцата и добавяме маслото. После добавяме брашното и набухвателя и хомогенизираме. Печем на 180оС. Време : в зависимост от размера.

2. Мус МЛЕЧЕН ШОКОЛАД/ЛАКТЕ БЕРИ

182204	Туорло ди ово (5оС)	100гр.	
010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА *	100гр.	
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	250гр.	разтопен
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	300гр.	разбита
180903	Фонд роял БАКЕЛС	50гр.	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	50гр.	

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломпиер за да оформим „яйчен уйп“. После добавяме разтопения кувертюр иразтопения фондруаял в млякото. Хомогенизираме с разбитата сметана ЕЛЕВИР.

3. Мус КАРАМЕЛ/ПАСТЕЛЕРО

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000гр.	
181203	Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	300гр.	разтопен
182802	Крем Флу КОМПЛИТ	50гр.	
182909	Карамел делипейст	10гр.	
182204	Туорло ди ово (5оС)	100гр.	
010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА *	100гр.	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100гр.	
180903	Фонд роял БАКЕЛС	200гр.	
	вода	180гр.	

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломпиер и крем флу за да оформим „яйчен сладкарски уйп“. Разнопяваме фондруаял и делипейст карамел в млякото и водата. Събираме двете смеси, добавяме на дози разбитата млечна сметана и хомогенизираме.

4. Дакуаж КАРАМЕЛ

	Белтъци от яйца	300гр.
	Захар	70гр.
	Бадемов ТРТ*	400гр.
182909	Карамел делипейст	15гр.

* ТРТ = 50%пудра захар / 50% пудра от бланширани бадеми.

Разбиваме белтъците и хомогенизираме с захарта. Добавяме ТРТ и делипейст, хомогенизираме. Оформяме схема по желание върху пергаментова хартия и печем. На 170-180оС за около 20мин.

5. Глазура ПАСТЕЛЕРО/КАРАМЕЛ

181203	Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
	Вода / топла	150гр.
180903	Фонд роял БАКЕЛС	150гр.
180429	Огледално студено глаже Карамел ДЕЛУКС-БАКБЕЛ	500гр.

Разтопяваме фондруаял иглаже карамел в топлата вода и добавяме дулче ди лече.
Температурата на заливката 32-35оС

* **ЯЙЧЕН УЙП- основна рецепта**

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (5оС)	500гр.
182203	Пломбиер-подсладени пастъоризирани яйца 1 кг. LIOT Франция (5оС)	500гр
ОБЩО:		1.000гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломпиер. Течността е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко чаша в хладилника.)

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „ТОФИ КАРАМЕЛ“ /серия TOP PASTRY**

Два или три етажа класически френски пандишпан ФИНАНСИЕР от кайсиеви ядки и масло, последователно с пухкав млечен яйчен мус и карамелов яйчен мус. По средата карамелов хрупкав дакуаж и от горе етаж карамелов яйчен мус.
Запечатване с много стабилна и вкусна карамелова глазура която осигурява 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 технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технологите 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 спок много различен от този който представяме.

181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК			Смлени бланширани кайсиеви и бадемове ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	Мека консистенция. Подходящ за печене. Подходящ за сладолед. Подходящ за замразяване. Пълнеж за всеки вид сладкиш. Много стабилно качество. Изключителен вкус. Природни аромати на кайсия и бадеми
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
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
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, пълтна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уревновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкус нюанс 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 пастъризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без мирисми с голяма трайност на крайните изделия.
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро опаковка 7кг.			Млечно-карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за кроасани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова пълтност, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна пълтна 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
182914	Карамел Делипейст			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.

Alma Libre



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



Код: 181701

**ПЕРЗИПАН–СМЕС ЗА ПЕЧИВА
ОДЕНБЕЙК - ODEHBAKE**

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастъоризирани белтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ODEHBAKE ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oC

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Alma Libre



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



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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумацияСофия
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

Код: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE

ТУОРЛО ДИ ОВО

СЪСТАВ: 50% пастьоризирани 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. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всички 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184913

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%

40%

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

31%

мазнини
TOTAL FATS

21%

сухо млечно вещество
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, МЛЯКО на прах, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	564 kcal / 2351KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	8,9 гр.
СОЛ	0,18 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



НОВО

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология “набиране на пресни какаови плодове” „selection cacao frais”

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

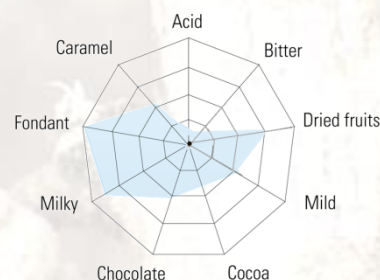
Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 40% (код 184913):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати
природни
плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно

по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битар шоколадова горчивина.

3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар и мляко на прах(24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски приложения.



4. Натурален карамелен вкус

В процеса на заводското оформяне на „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, по специална термична обработка се карамелизират част от захарите и в резултат на това, „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“,

получава много характерен КАРАМЕЛОВ ЕСТЕСТВЕН ВКУС.

5. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.





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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан E407.

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.

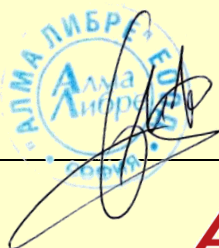
Да не се замразява.

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



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



КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ
/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :

А. Наименование : НОPLA 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО

Б. Опаковка : Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.

В. Баркод : 8000005400043

Г. Срок на годност :въж опаковката

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

Д. СЪДЪРЖАНИЕ : вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар,

стабилизатори E420ii, E463, **млечни** протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от **соя** E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин

II. СЪХРАНЕНИЕ : на прохладно място (до 22оС)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

III. НАЧИН НА УПОТРЕБА : преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.

Разбийте с миксер на голяма скорост.

IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :

Производителят на продукта удостоверява че :

А. Продукта е годен за човешка употреба.

Б. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.

В. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.

Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

**ПАСТЕЛЕРО
ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ**

181203

карамелов крем

за сладкарски нужди

Състав: гликоза, сироп от фруктоза, пълномаслено **мляко** 22%, вода, захар, обезмаслено **мляко** 9%, агент E202.

Приложение: карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.

Пълнеж за круасани, мъфини и всеки вид печива.

Характерни черти: Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (позволява и замръзване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони. Идеално се свързва с крем сирене.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Опаковка : кофа

Чисто тегло : е 7 кг.

Производител : E.O – MARDEL DULCE DE LECHE Испания

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

Енергийна стойност за 100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	312KCAL (1319KJ)
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,4гр.

Срок на годност : виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



