

## МАНГО ДЖИАНДУЯ

### Състав:

- БРАУНИ
- МУШ МАНГО
- КРЕМЕ ПИЕМОНТ
- ЗАЛИВКА МАНГО



### СУФЛЕ:

380156	ГРАНД СУФЛЕ	1000 гр.
	Захар	280 гр.
	Слънчогледово олио	300 гр.
	Яйца	200 гр.
	Мляко	220 гр.

### Начин на работа:

Разбиваме всичките продукти заедно за 4мин. на средна скорост, приставка перо

### МУШ МАНГО

184207	пюре манго	250 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	135 гр.
180903	Фонд Руаял	90 гр.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН (разтопен)	540 гр.
	Гликоза	100 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	500 гр.

### Начин на работа:

Сварете пюре то манго, сметаната 35% (135 г) и глюкозния сироп. Свалете от огъня, добавете фонд руаял и разбъркайте. Добавете бял шоколад и какаовото масло. Когато температурата от сместа спадне до 35° - 40° С, добавя се леко разбитата сметана 35% мляко на два етапа. Разбъркайте леко, докато се смеси.

### КРЕМЕ ПИЕМОНТ:

183147	КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ 40%	400 гр.
180903	Фонд Руаял	60 гр.
	Мляко 3,6%	130 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	400 гр.

### Начин на работа:

Разтворете Фонд Руаял в мляко. Добавяме КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ и след това млечна сметана. Хомогенизирайте и поставяте в ринг с диаметър 16см. Замразяваме и го ползваме като кули.

**ЗАЛИВКА МАНГО:**

184207	ПЮРЕ МАНГО 96,4%	100 гр.
180430	Концентрирано Топло Желе 72brix БАКБЕЛ	200 гр.
180425	Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	1000 гр.
	Вода	300 гр.
190643	ТОП КОЛОР жълт цвят ШУГАРТ	няколко капки

**НАЧИН НА РАБОТА**

Кипваме Пюре Манго и Концентрирано Топло Желе, като с тел разбъркваме до хомогенизиране, след което изсипваме върху Огледалното желе и отново разбъркваме /без да се вкарва въздух/. Глазура Манго е необходимо да достигне 30° - 35°С и заливаме замразената торта.

**СГЛОБЯВАНЕ:**

В дъното на ринг поставяме етаж от БАУНИ

Поставяме етаж от МУС МАНГО и поставяме готовото кули КРЕМЕ ПИЕМОНТ

Затваряме с МУС МАНГО и замразяваме .

Заливаме с ЗАЛИВКА МАНГО 32° – 35° С

**ХАРАКТЕРИСТИКА: МАНГО ДЖАНДУЯ**

Шоколадовия БРАУНИ, се среща с МУШ МАНГО от натурален плод манго и лешникокакаов крем ДЖАНДУЯ с 40% лешници ПИЕМОНТ.

Сладкиша се покрива с заляйка от натурално пюре манго.

**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  
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%			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.
180903	ФОНД РОАЯЛ			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-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
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
183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184914

**БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН**  
**МАСЛЕНОСТ 30%****Alma**  
**Libre****36%****25%****МАЗНИНИ**  
**TOTAL FATS****сухо млечно вещество**  
**DRY MILK SOLIDS**

СЪСТАВ: захар, какаово масло, МЛЯКО на прах, МЛЕЧНА суроватка, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569 kcal / 2374KJ
МАЗНИНИ	36 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,22гр.

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 ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : CEMOI – CHOCOLATIER FRANCAIS

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

тел. 9379999

**TRANSPARENCE**  
CACAОМНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ  
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН  
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - CEMOI**CEMOI**  
CHOCOLATIER  
FRANCAIS  
**Xocofine**Много специални сортове  
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ  
смесени по точна дозировка,  
изключително и само от регионитеКот д'Ивоар и Сао Томе,  
Еквадор и Перу  
Доминиканската  
републикаферментират 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.cemoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>осигурява изключителни  
природни плодови аромати  
и много характерни вкусови качествас НАТУРАЛНА  
ВАНИЛИЯ



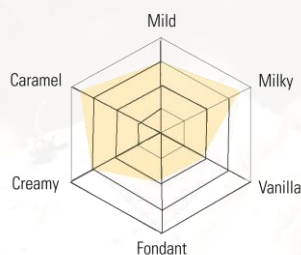
## **Характерни черти на БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 30% (код 184914):**

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

С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост

Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба

БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



### **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 плътност на натурални мазнини и в комбинация с пълномаслено мляко,

ефирна млечна структура с балансирана захар.

### **3. Течливост : пето ниво** (изключително лесен за работа)

Смилането на пудрата захар и сухото мляко на пето ниво течливост (максимална течливост за бял кувертюр)

осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



### **4. Ограничена сладост**

Технологията на заводската хомогенизация, осигурява много приятна и ограничена сладост

### **4. С натурална мадагаскарска ванилия:**

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“

засилва плодовите аромати по натурален начин



**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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°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: 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:**

Затопляме 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 | Рецепти | Технологии: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 087447116, 0878285372, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**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: 183147

### ДЖИАНДУИА КАФАРЕЛ 40% ЛЕШНИКОКАКАОВА ПАСТА С ЛЕШНИЦИ ПИЕМОНТ 40%

Състав: Печени лешници ПИЕМОНТ 40% , Захар, нискомаслено какао, сухо мляко, какаово масло, дехидратиран млечна мазнина, бадеми, лецитин от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	550KCAL / 2299kj
МАЗНИНИ	32гр.
От който наситени	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56гр
От който захари	. 45гр..
ПРОТЕИНИ	10гр.
сол	0,12гр.

**Приложение:** висококачествен лешникокаков крем за всяка сладкарска или друга употреба с характерния вкус, качества и аромати от 40% лешници сорт ПИЕМОНТ

Опаковка : кофа 5кг. е

Произведено във Италия. КАФАРЕЛ

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.

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 184207

ПЛОДОВО ПЮРЕ МАНГО 96,4%

**Състав:** Пюре от плод МАНГО (96,4%), захар 3,6%.



БЕЗ „Е“, БЕЗ ДОБАВКИ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	75KCAL (316KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр. 0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	16,7гр. 16,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
СОЛ	0,01гр.



**Приложение:** За всяка сладкарска употреба:

Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони,  
ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.

**Натурален плод МАНГО от Индия**

(96,4% плод и 3,6% захар)

без консервани и добавки, 20°Brix.

Пастъризиран, с трайност 15 месеца (25°С)

(5 дни в хладилник след отваряне)

**Чисто тегло:** 1000гр.

**Срок на годност:** виж опаковката



Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

**Произведено в Франция – “LEONCE BLANC”**



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









