

КЕЗЕ ЧИЙЗ КЕЙК ЛИМОН - ЯГОДА

Състав:

-Хрупкава Основа ПАТЕ СУКРИ

-Чийз Крем Лимон

-Етаж КУЛИ Ягоди

Хрупкава Основа ПАТЕ СУКРИ:

| | | |
|--------|--------------------|--------------------|
| 180711 | ПАТЕ СУКРИ КОМПЛИТ | 500 гр. (изпечен) |
| 184015 | Масло БАУРАЛИЯ 82% | 120 гр. (разтопен) |

Начин на работа:

Хомогенизираме заедно в миксер (приставка перо) за 1-2мин. Поставяме като етаж в дъното на ринг 18см. с височина около 1 см. и поставяме в хладилник.

Чийз Крем Лимон:

| | | |
|--------|---------------------------------|---------|
| 180306 | ФРЕНСКИ Крем Сирене ЕЛЕВИР | 500 гр. |
| 180301 | Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE | 80 гр. |
| 182204 | Туорло Ди Ово Паст. Жлък/Захари | 100 гр. |
| | Цели Яйца | 100 гр. |
| 180726 | Кезекухен КОМПЛИТ | 180 гр. |
| 180308 | Прясно Мляко 3,6% ЕЛЕВИР | 230 гр. |
| | Трохи от Лимон | 1/3 бр. |
| | Сок от Лимон | ½ бр. |

Начин на работа:

Омекотяваме в миксер сиренето (приставка тел) за около 2 мин. Добавяме останалите продукти и хомогенизираме.

Етаж ЖЕЛЕ-КУЛИ Ягоди:

| | | |
|--------|--------------------------------|---------|
| 180435 | Ягода 50% сорт ЛА ФРУТА БАКБЕЛ | 500 гр. |
| 184210 | ПЮРЕ ЯГОДА ЛЕОНС БЛАНШ | 150 гр. |
| 090402 | Желатин на Листа | 12 гр. |

Начин на работа:

Омекотяваме желатина във вода. Затопляме пюрето. Хомогенизираме всичките продукти заедно.

СГЛОБЯВАНЕ:

Печене: Върху хрупкавата основа, поставяме етаж (4см.) от Чийз Крем Лимон и печем за 90 мин. на 95°C, в конвектомат и на 110°C на подова пещ, така, че в центъра да достигне 84°C.

Забележка: При по високи температури ще експлодира яйцето.

След като изстине поставяме от горе, етаж от Кули Ягода.



КЕЗЕ ЧИЙЗ КЕЙК ЛИМОН - ЯГОДА

Немското класическо сладкарство (кезе) се среща с класическото френско сладкарство!

Върху хрупкаво линзер тесто от британско масло, поставяме етаж (4см.) от млечен, яйчен крем сирене стабилизиран с класическа основа за немско КЕЗЕ (кезекухен).

Впечатляваща заливка ЖЕЛЕ-КУЛИ от пюре ягоди и плодове от диви ягоди.

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

ДРУГИ АПЛИКАЦИИ КЕЗЕ

KÄSEKUCHEN

Стройзел

| | | |
|--------|-------------------------------|--------|
| 184002 | Брашно за сладкарство | 75 гр. |
| | Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ | 50 гр. |
| | Захар | 50 гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

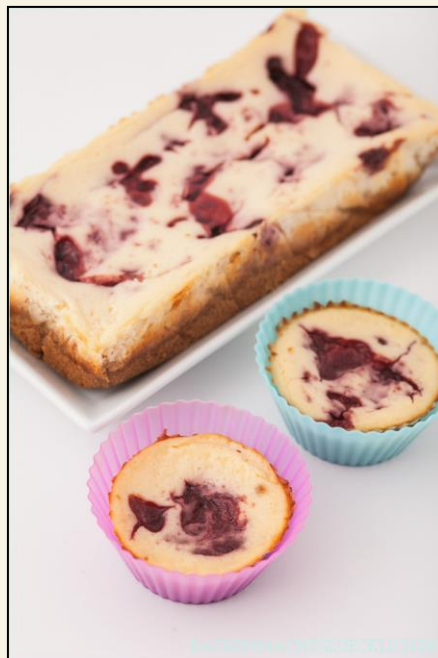
- Измесваме всички продукти ръчно докато получим трхи. Поръсваме трохи стройзел върху кезе и печем.



ЧИЗКЕЙК КАЗЕКУХЕН С ПЛОДОВЕ KÄSEKUCHEN

Плодове в желе може да добавим преди печене от горе или в сместа.

| | |
|--------|---|
| 180428 | Черни череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180426 | Червени череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180442 | боровинки плод в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180443 | малини в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180444 | горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180446 | НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180447 | КИВИ 70 %-в пюре нар 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180436 | Ананас 50% |
| 180435 | Ягода 50% |
| 180412 | Ябълка за печене 70% |
| 180439 | Кубчета ябълка 90% |
| 180414 | Филийки ябълка 90% |



Плодове в желе може да се добавят след изпичане по вида на желе.

Глазура черни череши

Ла фрута черни череши ВАКВЕЛ

Топъл сироп 30°

Зелатин

750 гр.

140 гр.

17 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Омекотяваме желатинът и го добавяме към топлия сироп (35-40° С). Добавяме La Fruta черни череши или друг плод в желе от гамата на АЛМА ЛИБРЕ

| | |
|--------|---|
| 180428 | Черни череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180426 | Червени череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180442 | боровинки плод в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180443 | малини в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180444 | горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180446 | НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180447 | КИВИ 70 %-в пюре нар 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180436 | Ананас 50% |
| 180435 | Ягода 50% |
| 180412 | Ябълка за печене 70% |
| 180439 | Кубчета ябълка 90% |
| 180414 | Филийки ябълка 90% |



KÄSEKUCHEN



**ОРИГИНАЛЕН КЕЗЕ
КЕЗЕКУХЕН**

КЕЗЕКУХЕН, käsekuchen е немски класически сладкиш, печена торта-тарта, немския вариант на „чизкейк“. С крем сирене, с кисело или прясно мляко, с плодове в желе са наложени многобройни рецепти в Европа, които може да ви представи и презентира АЛМА ЛИБРЕ.

За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998
Технолози: тел. 878984887, 878257904



КОД 180726

ГУРМЕ КЕЗЕКУХЕН - KASEKUCHEN GOURMET
Готова смес за приготвяне на много богата гама от кезе (чиз кейк). Бърз и лесен начин за работа. Чувал 1кг.,



ХАРАКТЕРИСТИКА/ Традиционнен КЕЗЕ / KÄSEKUCHEN

Върху хрупкаво линзер бисквитено тесто, известния немски КРЕМ СИРЕНЕ КЕЗЕ.

Тук, освен класическата рецепта КЕЗЕ, представяме австрийски разновидности с кисело мляко, с хрупкав стройзел от горе, с плодове в крема или от горе и други.

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% |  | <p>82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО.</p> <p>За всяка готварска и сладкарска употреба.</p> <p>Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.</p> | <p>Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.</p> <p>(затворен кръг производство)</p> |
| 180306 | ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия. Стек 9бр. X 1кг. |  | <p>Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.</p> <p>https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rdr</p> | <p>Исклучително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др.</p> <p>Малка доза - много богат вкус.</p> |
| 180802 | КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к. |  | <p>Овкусява се отлично с делипейст.</p> <p>Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга.</p> <p>По студен метод.</p> | <p>-Основен на картофено нишесте</p> <p>-Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека)</p> <p>-Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода)</p> <p>- Много богат млечен вкус.</p> <p>- Мека и кадифена структура.</p> |
| 182204 | ТУОРЛО ДИ ОВО 1,25к. подсладени пастьоризирани жълтъци (50/50) |  | <p>Жълтъци от фермата ЕВРОВО (50%)</p> <p>Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.</p> <p>(инвертозахар, захарен сироп и др.)</p> | <p>идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др.</p> <p>Заводската технология на осмоза в процеса на пастьоризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.</p> |
| 180435 | Ягода 50% сорт ЛАФРУТА в ягодово желе бкг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ strawberry |  | <p>50% цели (30мм) калибрирани ягоди, сорт ЛАФРУТА , в желе от смлени ягоди за всяка сладкарска употреба</p> | <p>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ</p> <p>-Цял плод в плодово желе</p> <p>-Специален сорт и калибрация</p> |

ПАТЕ СУКРИ: СМЕС ЗА ХРУПКАВИ БИСКВИТИ И СТРОЙЗЕЛ

Тайната на хрупкавост в продукти от линцер теста, теста за тарти, паста флора, сампле и теста от други хрупкави продукти се базира главно в кокометрията и видовете брашна които се използват.

Немската мелница КОМПЛИТ, оформи специална смес от специални брашна за линцер теста и хрупкави бисквити.

Брашно от пшеница и лупина с висока кокометрия се срещат с фино пшенично нишесте, мляко и захари и образуват продукта ПАТЕ СУКРИ, смес за много бързо висококачествено производство на хрупкави тестени изделия.

| КОД | ИМЕТО НА ПРОДУКТА | ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ | ПРЕДИМСТВА |
|--------|---------------------|---|---|
| 180711 | ПАТЕ СУКРИ 10кг. | Основа за паста флора, тарти, бисквитки, хрупкави сладкарски основи и безкрайни други приложения. | Изключително хрупкави резултати, с голяма трайност и богат вкус. Съдържа сладко брашно от ЛУПИНА придаващо изключителна хрупкавост. |



Гледате филм/рецепта
<https://youtu.be/wFzXOm4Wsvw>

| КОД | ИМЕТО НА ПРОДУКТА | ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСТВО | ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ | ПРЕДИМСТВА |
|--------|---------------------------|--|--|---|
| 184205 | ПЮРЕ ЛАЙМ 1к. 93,4% | | За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба. | Натурален плод ЛАЙМ от Мексико (93,4% плод и 6,6% захар) без консервани и добавки, 15°Vgix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне) |
| 184206 | ПЮРЕ МАРАКУЯ 1к. 84,3% | | За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба. | Натурален плод МАРАКУЯ от Перу (84,3% плод и 15,7% захар) без консервани и добавки, 25°Vgix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне) |
| 184207 | ПЮРЕ МАНГО 1к. 96,4% | | 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°Vgix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне) |
| 184208 | ПЮРЕ БАНАН 1к. 97,1% | | За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба. | Натурален плод БАНАН от Еквадор (97,1% плод и 2,9% захар) без консервани и добавки, 25°Vgix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне) |
| 184209 | ПЮРЕ МАЛИНИ 1к. 88,4% | | За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба. | Натурален плод МАЛИНА от Сърбия (88,4% плод и 11,6% захар) без консервани и добавки, 20°Vgix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне) |
| 184210 | ПЮРЕ ЯГОДА 1к. 85,0% | | За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба. | Натурален плод ЯГОДА от Испания (85,0% плод и 15% захар) без консервани и добавки, 21°Vgix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°C) |



СПЕЦИФИКАЦИЯ

180311 - КРЕМ СИРЕНЕ 34% масленост CREAM CHEESE

Състав: Пастьоризирано **мляко** и пастьоризирана **млечна сметана** (98,5%)
сол, guar gum E412, стабилизатори: E410, коректор на киселинността E270.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене.

Подходящо за всяка професионална 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 основан на сирене.

Опаковка : ббр. X 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 | 1425KJ/ 345kcal |
| Протеини | 5,2гр. |
| Въглехидрати | 4,6гр. |
| От които Захар | 2,9гр. |
| Фибри | 0,3гр. |
| Мазнини | 34,0гр. |
| От които наситени | 22,0гр. |
| Транс мазнини | 1,1гр. |

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° С - 7° С

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180726

ГУРМЕ КАЗЕКУХЕН

GOURMETKASEKUCHEN

Смес за кезе, чийзпита, млечна пита,
пита кисело мляко и др.

Състав: захар, модифицирано картофено нишесте, **суроватка** на прах, палмово олио, пшенично **нишесте**, сироп от гликоза, **извара** на прах (около1,3%), декстроза, обезмаслено **мляко** на прах, **лактоза**, **млечни** протеини, белтъци от **яйца**, сгъстители E401,E407, стабилизатори E450,E339, емулгатори E475, E471, сол, аромати
Може да съдържа следи от соя или продукти произлизащи от соя.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 420KCAL (1759KJ) |
| МАЗНИНИ | 8,7гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 5,7гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 82,2гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 63гр. |
| ПРОТЕИНИ | 2,3гр. |
| СОЛ | 0,68гр. |

Приложение: Смес за приготвяне на много богата гама от солени пити и снаксове тип кезе, с възможност за голямо многообразие и различни употреби.
Бърз и лесен начин за работа.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. **КОМПЛЕТ/ КОМПЛИТ– ГЕРМАНИЯ**

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.

| | <i>млечна пита</i> | <i>пита кисело мляко</i> | <i>чийзпита</i> |
|--------------------------------------|--------------------|--------------------------|-------------------|
| ГУРМЕ КАЗЕКУХЕН | 1.000 гр. | 1.000 гр. | 1.000 гр. |
| Крем сирене Elle & Vire Cream Cheese | | | 1.300 - 1.400 гр. |
| Кисело мляко изчедено | | 1.300 - 1.400 гр. | |
| Мляко 3,5% | 2.400 гр. | | |
| Масло или олио | 200 гр. | 200 гр. | 200 гр. |
| Яйца | 350 гр. | 350 гр. | 350 гр. |
| Вода или мляко | | 1.000 гр. | 1.000 гр. |
| Крем флу КОМПЛЕТ | 250 гр. | | |
| ОБЩО | 3.950 гр. | 3.950 гр. | 3.950 гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме в миксера всички продукти заедно за 4-5 минути докато се хомогенизира сместа добре.
Предварително печене: 180°С за време в зависимост от количество (1000гр. около 50 минути)

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

**Пряно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от пряно 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 ГМО 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°С 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

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° С - 7° С

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

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 всичките 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

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯКод: 180435 Ла фрута Ягода 50%

Състав: Ягода (50%), вода, захар, модифицирано нишесте E1442, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, аромати, оцветител алура ред. Може да съдържа следи от: серен двуокис и серни съединения.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 106KCAL (450KJ) |
| МАЗНИНИ | 0,4гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 25,6гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 21,2гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0,4гр. |
| СОЛ | 0,1гр. |
| ФИБРИ | 0,8гр. |

Приложение: Готов за използване плодов продукт за пълнежи за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.

Ягода в желе (50%плод) за декорация и пълнеж на тартти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

Чисто тегло: 6000гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия – БАКВЕЛ ВАКВЕЛ

Bakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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

