

ТОРТА**„МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН-СОЛЕН КАРАМЕЛ“****серия „ЧОКОФАЙН“**

1. Хрупкава Основа ФЮЛЕТИН
2. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ
3. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН
4. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН/солен карамел
5. Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО

1. Хрупкава Основа ФЮЛЕТИН

180812	кирина (омекотена)	600гр.
300201	ФЮЛЕТИН	300гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме всичките продукти заедно, поставяме в тава и режим на желан размер

2. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ

180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	650 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с приставка перо за 1мин. на първа скорост и за 6-7 мин. на трета скорост. Поставяме в тава .

Печем на 170-180oСв конвектомат или на 190-200o °C на подова пещ за около 10мин. (отворени тампери)

3. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	650гр.
184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	300гр.
	Вода (топла)	120гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	120гр.
182204	Туорло Ди Ово	50гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме водата заедно с Фонд Роял БАКЕЛС и Туорло Ди Ово.

Заливаме този смес върху разтопения млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и хомогенизираме ръчно.

После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

4. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН/солен карамел

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	650гр
	Вода (топла)	200гр.
184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	150гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	120гр.
182958	делипейст ФАБРИ СОЛЕН МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ	35гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме водата заедно с Фонд Роял БАКЕЛС и разтопения млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и

хомогенизираме ръчно. Добавяме делипейст ФАБРИ СОЛЕН КАРАМЕЛ и хомогенизираме за малко от ново. После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

5. Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО

181203	Пастелеро	1000 гр.
	Вода (топла)	150 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме Пастелеро. Температура на глазурата 32-35о С.

СГЛОБЯВАНЕ:

В ринг, поставяме „Хрупкава Основа ФЮЛЕТИН“ и от горе малко „Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН“. От горе, поставяме лист „ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ“ и пълним ринга с „Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН/солен карамел“. Замразяваме и заливаме с „Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО“

ТОРТА „МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН-СОЛЕН КАРАМЕЛ“ серия ЧОКОФАЙН

-Много богата на ЛЕШНИК ХРУПКАВА ОСНОВА от „ФЕУЛЕТИН/пате де сигарет с масло“

-Богат шоколадов крем кейк вместо пандишпан с малко шоколадов мус под него

- ЕФИРЕН МНОГО ЛЕК ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН МУС ЧОКОФАЙН с МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ.

ГЛАЗУРА: плътна, но мека млечно-карамелова глазура от ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ.

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.

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 кремовете ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ 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
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жлътци 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 пастьоризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
300201	ФЕУЛЕТИН вафлени трохи карамелизирани			Вафлени карамелизирани със захар и млечни продукти хрупкави люспи. Готово за употреба.	Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна порьска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.
180812	КИРИНА Лешник 13%, нискомаслено какао 6% палмови мазнини			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури, пълнежи и печене. Хомогенизиран с НЕхидрогенирани палмови мазнини под 30мм.Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 30 мм) -Може да се пече. -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.
180721	РИЧКРЕМ Смес за американски шоколадов крем кейк			Много богат шоколадов вкус, кремова, влажна структура, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност.	Основа за висококачествени оригинални влажни шоколадови американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах 6,3%, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
184911 380507	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ
184912 380508	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ
184913 380509	МЛЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% масленост 31% чувал 10к. опаковка 1к.			Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба	 МЛЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ЕСТЕСТВЕН ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС
184914 380510	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30% чувал 10к. опаковка 1к.			С много богати млечни вкусове и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184913

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

Alma
Libre

40%

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

31%

мазнини
TOTAL FATS

21%

сухо млячно 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 ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



СЕМОИ CHOCOLATIER FRANÇAIS **НОВО**

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

Xocofine

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.semoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

The advertisement features a central image of three large, green cacao pods. To the right, there are several small images of chocolate products: a bag of Xocofine, a round chocolate, a box of chocolates, a chocolate-covered nut, and a chocolate bar. At the bottom, there are vanilla beans and a vanilla flower.

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.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Готов за използване.

Състав: Захар, растителни палмова мазнини, лешници 13%, обезмаслено мляко,

180812 КИРИНА

**Alma
Libre****ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ**

Лешник 13% - нехидрогенизирани мазнини 33-36%

обезмаслено какао на прах 6%, емулгатори : соев лецитин E322, натурална ванилия

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	557KCAL (231KJ)
МАЗНИНИ	35,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	12,6гр.
Мононенаситени	18,0гр.
Полиненаситени	4,4гр.
Трансмазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53,5гр.
ОТ КОЙТО ЗАХАРИ	48,1гр.
ПРОТЕИНИ	5,7гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Използва се като всеки лешникокакаов крем и придава много богат лешников вкус със силен какаов акцент.

Приложение: какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури, пълнежи и печене. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа. Подходящ за всяка сладкарска нужда.**Характерни черти:** Добра плътност, гладка структура, много добра покривност –, гъвкав (позволява и замразяване), 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. При топлинна обработка (max 40°C – 45°C), бързо усвоява мазнините, добива кадифена структура и усилва захарите в него. Идеално съчетание с растителна или млечна сметана за производство на пълнежи за сладкиши или производство на шоколадови мусове.**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.

Чисто тегло : е 10кл.

Произведено FLANDERS filling & compounds

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

Внимание! Използването и обработването на продукта, винаги с чисти ръце и чисти и сухи инструменти.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 20С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.**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

ХРУПКАВИ МАСЛЕНИ ВАФЛЕНИ ЛЮСПИ

Код: 300201 **ФЕУЛЕТИН КАКАО БЕРИ**
paillete feuilletine/ CACAO BERRY – BERRY CALLEBAUT/

СЪСТАВ: Пшенично брашно 41%, захар 45,5%, сухо пълномаслено **мляко**, **млечни** протеини, сол, малцов ечемичен екстракт, содиум бикарбонат.
 Може да съдържа следи от соя.

Опаковка : 4 x 2,5к.

Производител : CACAO BARRY – BARRY CALLEBAUT

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

Характерни черти : Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура Вкусът на ФЕУЛЕТИН е силно съвместим с шоколада и тяхната хрупкавост ще даде на вашите торти, бонбони, сладкиши и десерти други вкусови измерения и финес. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна порьоска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.

Влага : максимум 2,5% масленост:8,5%

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	425KCAL (2120KJ)
МАЗНИНИ	9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	22,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,4гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	6,8гр.

Срок на годност: 12 месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис среда.

Температура на съхранение : 12-20оС.

Влажност : максимум 70%.



София
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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 резервации: Тел. 0878984887, 0878257904
 търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**ТУОРЛО ДИ ОВО**

СЪСТАВ: 50% пастъоризирани 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. Волюяк 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 сvari 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180721

Шоколадов Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.**

CHOCOLATE RICHCRÈME BASE BASE

Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах с ниски мазнини, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E450, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	387KCAL (1635KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	78,0 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46,7 гр.
МАЗНИНИ	5,4 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,4 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	1,8 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,0гр.
ФИБРИ	2,6 гр.
НАТРИЙ	2,8 гр

Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, 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





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио

BUNGE BAKERS CANOLA OIL

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:

Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.

Без никакви странични миризми. Не гранясва.

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (*Brassica napus*) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио.

Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182958

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ КАРАМЕЛ

DELIPASTE SALT C A R A M E L

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА СОЛЕН МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ**

СЪСТАВ: Карамелизирана захар (92%), натурални аромати, вода, морски сол, **мляко на прах, сирене на прах**

Пастъоризиран продукт.

Опаковка : 1500гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	243KCAL (1030KJ)
МАЗНИНИ	0,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	59,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	0,8гр.
СОЛ	1,4гр.

Дозировка : 100гр. към 1лт. продукт

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

-За производство на сладолед или овкусяване на сладкарски кремове. 100 гр. **DELIPASTE КАРАМЕЛ** на 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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

