

Кедан



ОСНОВНА РЕЦЕПТА за ГРАНИТА С ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ

Пресни плодове по желание	1000гр.
СИРОП НЕВЕФРУТА*	2000гр.
Жилк (код 180606)	10гр.

Изпълнение:

Затопляме СИРОП НЕВЕФРУТА (предварително подготвен) без де е горещ и го хомогенизираме с пасатор, много добре със смлените пресни плодове. Измерваме захарността със захарометър, която трябва да бъде 17-18°.

(Ако захарността е по-малка, добавяме сироп.

Ако е по-висока, добавяме вода /трапезна/.)

накрая добавяме ЖИЛК и пускаме в сладоледена машина.

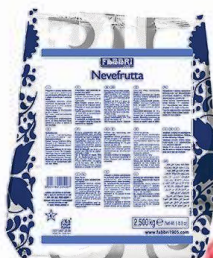
***Рецепта СИРОП НЕВЕФРУТА**

182708 състител невефрута	300гр.
Вода минерална (трапезна)	2000гр.
181806 Инвертозахар	120гр.
Глюкоза 86 Вгix	120гр.
Кристална захар	700гр.

Изпълнение: Смесете всички съставки в тенджерата и я сложете на котлон до 85 - 86°C, но да не завира. Охлажда се и се ползва или се съхранява в хладилник до една седмица.

ЗАБЕЛЕЖКИ: може да пасираме плодове, да опаковаме по 1к. и да съхраним във фризера на -20oC за ползване.

**По желание, добавяме делипейст от съответния плод за да подсилим вкуса.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182704

НЕВЕФРУТА

NEVEFRUTTA

Състител за СКРЕЖ.

Запазва естествения цвят на плодовете.

Състител за гранити по студения метод.

Не отнема цвета от плодовете.

СЪСТАВ: Декстрази, модифицирано нишесте E1414, емулгатори E471, стабилизатори E412, протеини от жито.

Опаковка : 8x2.5 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Начин на употреба:

Разтворете 30- 50 гр. НЕВЕФРУТА в 1,3-1,4 килограма смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

По желание, може в сладоледа да добавите парчета от
ВЕГАН КУКИС или **ВЕГАН МЪФИН** или **ВЕГАН БРАУНИ**
 или да декорирате вашия сладолед с тях.

За да предадем на нашите ВЕГАН сладоледи по-богат и по-приятен вкус, предлагаме да се ползват в някои от Вашите ВЕГАН сладоледи ВЕГАН кукис или бисквити, парчета от ВЕГАН мъфини или браунис. Продуктът „ВЕГАН КЕЙК УНИФЕРМ“ (код 210348), ще Ви осигури голяма гама от ВЕГАН приложения, за да обогатите Вашите ВЕГАН сладоледи.



Веган

ВЕГАН КУКИС / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
	Вода	100 гр.



(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)
 (По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)
 (По желание 200гр. крамбериз код 184305)
 (По желание 70-80гр. какао ЧОКОВИК код 300104)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр.
- Печене : 185° С за около 10мин.

ВЕГАН МЪФИН или КЕЙК / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.



(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)
 (По желание поръсвате отгоре щройзел ВЕГАН КУКИС)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°С .
- Време 30 мин.
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ(код 180425)

ВЕГАН МЪФИН ШОКОЛАД или КЕЙК / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
300104	Какао ЧОКОВИК	80 гр.
	Вода	1000 гр.



(По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)
 (По желание 200гр. крамбериз код 184305)

НАЧИН НА РАБОТА:

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
 Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
 Печене на 175-180°С .
 Време 30 мин.
 След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код180425)

ВЕГАН БРАУНИ / рецепта

1.Смес ВЕГАН		
210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	1.500 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	450 гр.
	Вода	800 гр.



Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.

2.Шоколадова смес ВЕГАН

300104	Какао ЧОКОВИК	110 гр.
	Вода	200 гр.
300101	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ЙАГАРА "	200 гр.
181401	шоколадови капки	350гр.
	Крокан печени бадеми	200 гр.

- Разтопяваме какаото във водата (200гр.)
- Добавяме кувертюра, шок.капки и бадемите
- Хомогенизираме двете смеси и поставяме в тава 60x40 (2-3см)
- Печене на 175-180°С .Време 45 мин.

