



## ТОРТА ЧЕРВЕНА ГОРА

### СЪСТАВ:

Пандишпан Червено Кадифе  
Мус от Бял Шоколад с Френско Крем Чийиз Cream Cheese  
Амарена 18/20 ФАБРИ  
Глазура Nappage Амарена

### Пандишпан Червено Кадифе/ Red Velvet:

<b>180720 Рич Крим Ванилия</b>	<b>1.000 гр.</b>
Яйца	300 гр.
<b>180203 Канола Ойл БУНГЕ</b>	<b>240 гр.</b>
Вода	400 гр.



Смесете всички съставки заедно в миксера с перката на 1-ва скорост за 1 минута и на 2-ра скорост за 4 минути. Печете в ринг с диаметър 18 см, в конвекторна фурна на 170°C или във фурна с вентилатор на 190°C за ±15 минути. Оставете да изстине и нарежете на шайби.

Напоете пандишпана със сироп Амарена (100 гр. сироп от буркана **Амарена 18/20**

**FABRI Код: 180501** се разрежда с 30 гр. вода).

### Мус от Бял Шоколад с Френско Крем Сирене ЕЛЕВИР:

<b>180306 Френско Крем Сирене ELLE &amp; VIRE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>182204 Туорло Ди Ово NOVISSIME</b>	<b>120 гр.</b>
<b>180308 Прясно Мляко 3,5% ELLE &amp; VIRE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>180301 Млечна Сметана 35% ELLE &amp; VIRE</b>	<b>250 гр.</b>
<b>180903 Фонд Роял BAKELS</b>	<b>110 гр.</b>
<b>184914 Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН (разтопен)</b>	<b>120 гр.</b>
<b>180301 Млечна Сметана 35% ELLE &amp; VIRE (леко разбит)</b>	<b>650 гр.</b>

Пригответе крем англез на 82°C с френско крема сирене, Novissime, мляко и сметана. След това добавяме фон роял и белия шоколад. Разбъркайте сместа и при 35°C добавете леко разбитата сметана.

**Глазура Nappage Amarena:**

<b>180427 Напаж/Nappage Amarena FABBRI</b>	<b>1.000 гр.</b>
<b>180430 Конц. Топло Желе БАКБЕЛ</b>	<b>270 гр.</b>
Вода	100 гр.

Загрейте всички съставки заедно до 50-60°C.

**Сглобяване/Монтаж:**

Разстелете слой бял шоколадов мус с френско крема сирене върху изпечената пандишпанова основа Red Velvet. Разстелете няколко парчета **Amarena 18/20 FABBRI код: 180501** върху повърхността.

Правим още две редувания на пандишпан и мус, за да затворим с блат мус. Поставете тортата във фризера, за да замръзне. Накрая покрийте с Глазура Nappage Amarena и украсете със сложни наслоени шоколадови декорации.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА ЧЕРВЕНА ГОРА**

**В последователни етажи от влажен американски пандишпан РИЧКРЕМ ,  
Мус от Бял Шоколад ШОКОФАЙН с Френско Крем Сирене ЕЛЕВИР.  
ЗАЛИВКА ОТ НАПАЖ АМАРЕНА**

**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.

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
182903	Ягода 23%			-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъризирани продукт/
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. -„Заключва“ влагата, осигурява трайност
180427	Напаж Амарена			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45°С. Заливате върху замразен продукт-20°С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.

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	МЛЕЧЕН 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		МЛЕЧЕН 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 МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



### СПЕСИФИКАЦИЯ

**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%, сгъстител : 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.

<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. Волуяк 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.**



## 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. Волюяк 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. Пригответните 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.**



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180427

Напаж Амарена-готова глазура

**Състав:** гликозен сироп, захар, вода, сок от дияи череша АМАРЕНА, модифицирано нишесте E1442, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, стабилизатор E440 пиктин, аромати, оцветител E122

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<1 гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр. 55гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,11гр.

**Опаковка:** кофа 4,5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във ИТАЛИЯ от ФАБРИ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на АМАРЕНА, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина. Идеална за хладилник и фризер.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



