

ОБУЧЕНИЕ № 389, 5 АПРИЛ 2022г. 9:00ч.-17:00ч / ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ № 390, 6 АПРИЛ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.  
 ОБУЧЕНИЕ № 393, 3 МАЙ 2022г. 9:00ч.-17:00ч / ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ № 394, 4 МАЙ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.

## СЛАДОЛЕД / ICE CREAM FABRI 2022г.


Амбасадорът на ФАБРИ, пейстри шеф ФРАНКО ТОСО, ръководителят на „атинския гастрономичен център“ ЖОРЖ КОСТИУЧУК и сладкарите АНДРЕАС ДИМИТРУСИС и БОЙКО ВЛАДИМИРОВ са приготвили един много специален рецептурник за ЗАНАЯТЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД, основани на съвременните сладоледени европейски тенденции, както са представени в последните специализирани изложения за сладолед. В рецептурника, който следва по-долу, са включени и няколко рецепти, които ще бъдат представени през тази година в изложение “Siger 2022 Rimini-Italy”.

**КАНИМ ВИ на обучение-дегустация на 5-6 април или на 3-4 май (изберете вие дата за участие).**

**В обученията ще участват до 8 професионалисти сладкари като се запази редът на записване.**

**На презентациите-дегустации ще присъстват и ще дегустират до 30 професионалисти като се запази редът на записване.**

**За дигитално пряко включване и гледане на презентациите-дегустации изберете удобна за вас мрежа като натиснете върху един от следващите линкове в избраната от вас дата:**

|  |   |  |            |
|--|---|---|---|
| <b>6 АПРИЛ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.:</b> | <a href="https://us06web.zoom.us/j/86360123268?pwd=NGdFTXVzdGdiUWhPVXNYdUczYVZ2Q09">https://us06web.zoom.us/j/86360123268?pwd=NGdFTXVzdGdiUWhPVXNYdUczYVZ2Q09</a>   | <a href="https://youtu.be/UpAh4L2BaIc">https://youtu.be/UpAh4L2BaIc</a>             | <a href="https://www.facebook.com/almalibre.prof">https://www.facebook.com/almalibre.prof</a> |
| <b>4 МАЙ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.:</b>   | <a href="https://us06web.zoom.us/j/83021572611?pwd=Y01TNlNwZm44YU1aZ2M3cVdDQ2p1dz09">https://us06web.zoom.us/j/83021572611?pwd=Y01TNlNwZm44YU1aZ2M3cVdDQ2p1dz09</a> | <a href="https://youtu.be/FVdzo20d8cE">https://youtu.be/FVdzo20d8cE</a>             | <a href="https://www.facebook.com/almalibre.prof">https://www.facebook.com/almalibre.prof</a> |



“ЕКСТРА ПЛЮС от АЛМА ЛИБРЕ” в това обучение-презентация ще бъде производство на „ОРИГИНАЛНИ АМЕРИКАНСКИ КУКИС“, среща на вкусове и култури от различни континенти.



**Участниците в обученията ще трябва да закупят суровини на стойност минимум 500лв.**

**За да видите цялата оферта и пълния рецептурник 2010-2022г. натиснете ТУК:** [https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_6ab564acab804d11b9fad4c5c8cbb7b6.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9fad4c5c8cbb7b6.pdf)

## СЛЕДВА РЕЦЕПТУРНИКЪТ НА ОБУЧЕНИЯТА И ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ



**НОВО!**

**ФАБРИ**  
1905

# ICE CREAM – СЛАДОЛЕД 2022

*съвременни оригинални италиански  
идеи и рецепти основани на традицията*



**СЛАДОЛЕДЕНИ  
ТРАДИЦИОННИ  
СЛАДКИШИ  
от ЦЕЛИЯ СВЯТ**

Потребителите търсят любимите си вкусове на торти и сладки и като СЛАДОЛЕД. Известни рецепти на торти превърнати в сладолед, сладоледки или сладоледени торти, са серия която преобладава в сладоледените салони в Европа. ФАБРИ представя нови рецепти и нови сладкарски комбинации с цел НАСЛАДА и повече продажби



**Сладоледи  
БЕЗ  
ЗАХАР**

През последните години се обръща специално внимание към продукти БЕЗ ЗАХАР (без полизахариди, кристална захар)

АЛМА ЛИБРЕ,  
представя серия от рецепти за сладоледи БЕЗ ЗАХАР и ВЕГАН СЛАДОЛЕДИ












**Сладоледи  
с НАТУРАЛНИ  
ПЛОДОВЕ**

ПЛОДОВИТЕ СЛАДОЛЕДИ са от най-любимите и продавани сладоледи по света.

АЛМА ЛИБРЕ  
представя нови технологии и рецепти с НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА и цели ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ.

# ЧИЗКРЕМОВИ-МЛЕЧНИ СЛАДОЛЕДИ / изненадващи вкусове с КРЕМ СИРЕНЕ и КЕФИР

|                     |  |   |   |
|---------------------|--|---|---|
| <p><b>НОВО!</b></p> | <p>Ice cream CREAM CHEESE<br/>ELLE&amp;VIRE<br/><b>СЛАДОЛЕД</b><br/>с КРЕМ СИРЕНЕ<br/>ЕЛЕВИР</p>  | <p>Основа сладолед 1000гр.<br/>180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 350гр.<br/>181809 ИНВЕРТЗАХАР 100гр.<br/>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p>   | <p><b>Начин на работа:</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледена машина<br/><b>Декорация:</b> 183112 Вериегато Амарена лайт</p>     |
| <p><b>НОВО!</b></p> | <p>Ice cream KADAIF<br/><b>СЛАДОЛЕД</b><br/>КРЕМ СИРЕНЕ<br/>КАДАИФ</p>                            | <p>Основа сладолед 1000гр.<br/>182957 Делипейст МАСТИХА по желание 65гр.<br/>180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 250гр.<br/>181809 ИНВЕРТЗАХАР 100гр.<br/>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p> | <p><b>Начин на работа:</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледена машина<br/><b>Декорация:</b> изпечен и сиропиран кадаиф, Натрушен шам фъстък.</p>    |
| <p><b>НОВО!</b></p> | <p>Ice cream FABBRI KEFIR<br/><b>СЛАДОЛЕД</b><br/>кисело мляко<br/>КЕФИР</p>                      | <p>183014 СИМПЛЕ КЕФИР 1300гр.<br/>180308 мляко 3,5% (55оС) 3000гр.</p>   | <p><b>Начин на работа:</b> Хомогенизираме всичките продукти Заедно, оставяме сместа поне 20мин да узрее и пускаме в сладоледена машина<br/><b>Декорация:</b> 183138 вариегато ЯГОДА или 183112 Вериегато Амарена лайт</p>   |

**НОВО ОТ ЕЛЕВИР**  
**ЧИЗКРЕМ**  
**СЛАДОЛЕД**

КРЕМ СИРЕНЕ  
от прясно мляко  
31% масленост

**СЛАДОЛЕД С:**  
-ВПЕЧАТЯВАЩ ВКУС  
И СТРУКТУРА  
-ПРИРОДЕН ПРИВКУС И  
МЛЕЧНИ АРОМАТИ  
-ЗДРАВΟΣЛОВНО



[https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7\\_79df0d83e72740b79d5df9e8990ff1bf.pdf](https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_79df0d83e72740b79d5df9e8990ff1bf.pdf)

<https://www.youtube.com/watch?v=14j7cdxlu54>

**НОВО ОТ ФАБРИ**  
**СЛАДОЛЕД**  
**КЕФИР**

натурален  
кефир  
16%

**СЛАДОЛЕД С:**  
-НАТУРАЛЕН ВКУС  
И АРОМАТ НА КЕФИР  
-ВЕЛУРЕНА СТРУКТУРА  
-ЗДРАВΟΣЛОВНО











ЗА ПРЪВ ПЪТ В БЪЛГАРИЯ ПРЕДСТАВЯМЕ НАГРАДЕНИТЕ  
 СЛАДОЛЕДЕНИ АПЛИКАЦИИ „СЛАДОЛЕДИ НОНА“  
 В ПОСЛЕДНОТО  
 ИЗЛОЖЕНИЕ SIGEP В ИТАЛИЯ/РИМИНИ

<https://youtu.be/1v-IWuTrg8E>



|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
|  | <p>Ice cream milk pie NONNA Galaktobureko</p> <p><b>МЛЕЧНА БАНИЦА ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА сладолед</b></p>  | <p>192952 Основа сладолед<br/>                 180308 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА<br/>                 Мляко 3,5% ELLE&amp;VIRE</p> <p>1000гр.<br/>                 65гр.<br/>                 30гр.</p>  | <p><b>Начин на работа</b> : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина<br/> <b>ДЕКОРАЦИЯ</b> : Поставяме етаж от сладкарски крем (КРЕМ ФЛУ 320гр, делипейст НОНА 35гр, сироп 100гр, инвертзахар 400гр, вода 500гр. Хомогенизираме всичко заедно) . Последователно подреждаме сладолед и етажи от печени кори КАСАНДА намазани с масло и сиропирани.</p>  |    |
|  | <p>Ice cream Cream CATALANA</p> <p><b>СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА</b></p>                                   | <p>181809 Основа сладолед<br/>                 192952 Вода<br/>                 180308 ИНВЕРТЗАХАР<br/>                 184912 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА<br/>                 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%<br/>                 КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55</p> <p>3000гр.<br/>                 350гр.<br/>                 200гр.<br/>                 140гр.<br/>                 350гр.<br/>                 300гр.</p> | <p><b>Начин на работа</b>: Хомогенизираме всичките продукти заедно и после обединяваме сместа с приготвената основа сладолед. Пускаме в сладоледена машина<br/> <b>Декорация</b>: поръсваме с малко канела</p>   |    |
|  | <p>Ice cream NONA/ХОСОFINE</p> <p><b>ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД НОНА ШОКОФАЙН</b></p>                        | <p>192952 Основа сладолед<br/>                 180308 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА<br/>                 184912 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%<br/>                 КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55</p> <p>1000гр.<br/>                 50гр.<br/>                 200гр.<br/>                 300гр.</p>  | <p><b>Начин на работа</b>: Разтопяваме кувертюра ШОКОФАЙН заедно с млякото. Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина<br/> <b>Декорация</b>: с трохи от темпериран КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55</p>    |  |
|  | <p>Ice cream CAMEL NONA</p> <p><b>МЛЕЧНО -КАРАМЕЛОВ СЛАДОЛЕД НОНА</b></p>                            | <p>181203 Основа сладолед<br/>                 192952 ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ<br/>                 180301 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА<br/>                 МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР</p> <p>1000гр.<br/>                 50гр.<br/>                 50гр.<br/>                 100гр.</p>   | <p><b>Начин на работа</b>: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина<br/> <b>Декорация</b>: ВАРИЕГАТО МУ (код 183115) и ВАРИЕГАТО бишкоти (код 183107)</p>    |  |

# СЛАДОЛЕДЕНА ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ



НОВО!

Ice cream BITTER ХОСОFINE  
ШОКОЛАДОВ  
СЛАДОЛЕД  
БИТЕР  
ШОКОФАЙН



180308  
184912

Основа сладолед  
Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%  
КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55

1000гр.  
150гр.  
350гр.

**Начин на работа:** Затопляме млякото на **65-70°** и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина  
**Декорация:** с трохи от темперирани КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55



НОВО!

Ice cream MILK ХОСОFINE  
ШОКОЛАДОВ  
МЛЕЧЕН  
СЛАДОЛЕД  
ШОКОФАЙН



180308  
184913

Основа сладолед  
Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%  
МЛЕЧЕН кувертюр "ШОКОФАЙН"

1000гр.  
200гр.  
380гр.

**Начин на работа:** Затопляме млякото на **65-70°** и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина  
**Декорация:** с трохи от темперирани КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55



НОВО!

Ice cream WITE ХОСОFINE  
ШОКОЛАДОВ  
БЯЛ  
СЛАДОЛЕД  
ШОКОФАЙН

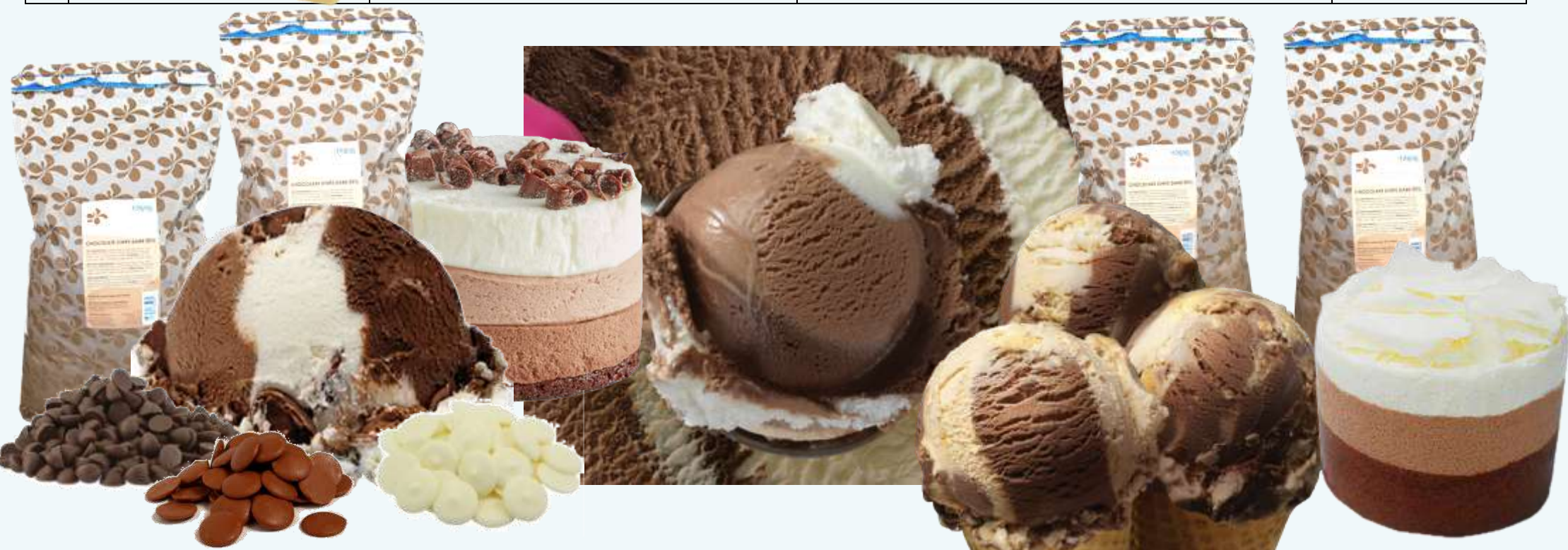


180308  
184914

Основа сладолед  
Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%  
БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"

1000гр.  
200гр.  
270гр.

**Начин на работа:** Затопляме млякото на **65-70°** и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина  
**Декорация:** с трохи от темперирани КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55



## ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД „КАПУЧИНО АЛА КРЕМ“

НОВО!

Ice cream  
Cappuccino al crema  
**ШОКОЛАДОВ  
СЛАДОЛЕД  
КАПУЧИНО  
„АЛА КРЕМА“**



Основа сладолед 1000гр.  
184913 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 100гр.  
180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 100гр.  
182929 ДЕЛИПЕЙСТ КАПУЧИНО 70гр.

**Начин на работа:** Разтопяваме кувертюра ШОКОФАЙН хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина  
**Декорация:** 183129 вариагата НУТИ.



## ШОКОЛАДОВО ПАРФЕ „ЧОКОФАЙН“ ОТ МАШИНА

НОВО!

### ПАРФЕ ШОКОЛАД

180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE 1000гр.  
182204 ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар) 200гр.  
180301 Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР 1000гр.  
182709 Състител БЕЛПАНА 50 CF 200гр.  
182301 Грант марние 50о 25гр.  
Кигие (маренга)\* 600гр.  
Шоколадов ганаж 1350гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.  
Поставяме в сладоледена машина.

#### Шоколадов ганаж

184911 БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60% 900гр.  
180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE 450гр.

Затопляме млякото на 85°C. Добавяме шоколада и хомогенизираме.

#### Кигие (маренга)\*

191246 пудра захар ШУГАРТ (без примеси) 500гр.  
182102 Бланс паудер - Актигуайт 160гр.  
Варена вода 1000гр.  
Кристална захар 1600гр.  
Вода 600гр.

КАРАМЕЛ ЗА КИГИЕ:Варим 1600гр. захар с 600гр. вода до 140о С

Хомогенизираме добре водата (1000гр.) с Бланс паудер – Актигуайт в миксера на втора скорост до като получи обем. ,

Продължаваме разбиването като добавяме постепенно пудрата захар (500гр). Накрая добавяме приготвения „караemel за кигие) и продължаваме разбиването



## ПАРФЕ ВАНИЛИЯ /кигие-караemel/

|        |                                      |         |
|--------|--------------------------------------|---------|
| 180308 | Мляко 3,5% ELLE&VIRE                 | 1000гр. |
| 182204 | ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар) | 200гр.  |
| 180301 | Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР           | 1000гр. |
| 182709 | Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF             | 200гр.  |
| 182301 | Грант марние 50о                     | 25гр.   |
|        | Кигие (маренга)*                     | 600гр.  |

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.  
Поставяме в сладоледена машина.

### Кигие (маренга)\*

|        |                                  |         |
|--------|----------------------------------|---------|
| 191246 | пудра захар ШУГАРТ (без примеси) | 500гр.  |
| 182102 | Бланс паудер - Актигуайт         | 160гр.  |
|        | Варена вода                      | 1000гр. |
|        | Кристална захар                  | 1600гр. |
|        | Вода                             | 600гр.  |

} КАРАМЕЛ ЗА КИГИЕ

КАРАМЕЛ ЗА КИГИЕ:Варим 1600гр. захар с 600гр. вода до 140о С

Хомогенизираме добре водата (1000гр.) с Бланс паудер – Актигуайт в миксера на втора скорост до като получи обем. ,

Продължаваме разбиването като добавяме постепенно пудрата захар (500гр). Накрая добавяме приготвения „караemel за кигие) и продължаваме разбиването



## В КАТАЛОГ №2 на АЛМА ЛИБРЕ (стр. 69-73)

[https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7\\_6ab564acab804d11b9faddc5c8cbb7b6.pdf](https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9faddc5c8cbb7b6.pdf)

**има подробна информация  
и рецепти за технологията СЛАДОЛЕД ПАРФЕ  
Структурата, вкусовете и богатството на  
СЛАДОЛЕДИ ПАРФЕ  
заслужава се да присъстват по бсичките  
СЛАДОЛЕДЕНИ ВИТРИНИ**

## ВЕГАН СЛАДОЛЕД „Porridge vegan“

### ВЕГАН СЛАДОЛЕД БЕЛПАНА

|        |                       |          |
|--------|-----------------------|----------|
| 011105 | ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА | 2000 гр. |
| 182709 | Белпана 50 CF         | 150 гр.  |
|        | Захар                 | 580 гр.  |
| 181806 | Инвертозахар          | 135 гр.  |
| 182712 | Интергратор фиберс    | 85 гр.   |
|        | СМЕС Porridge*        | 400 гр.  |

#### Начин на приготвяне

Хомогенизираме всичките продукти заедно ,  
оставяме 120мин. да узрее, пускаме в сладоледена  
машина .

#### \*СМЕС Porridge

|        |                               |        |
|--------|-------------------------------|--------|
| 181601 | ФЛОРЕНТА                      | 500гр. |
| 380260 | Овесени снежинки КУАКЕР       | 500гр. |
| 181401 | ШОКОЛАДОВИ КАПКИ              | 200гр. |
| 090221 | Бадем бланширан филиран печен | 200гр. |
| 184302 | ПОРТОКАЛОВИ КОРИ              |        |
|        | Захаросани (кубчета)          | 200гр. |
| 184305 | диви червени кранбериз        | 200гр. |
|        | Стафиди                       | 200гр. |
|        | Натрушени леко изпечени       |        |
|        | Лешници                       | 200гр. |
|        | Шам фъстък                    | 200гр. |

НОВО!

Vegan



ВИЖТЕ ОЩЕ КАТАЛОГ №2  
НА АЛМА ЛИБРЕ (стр. 97)

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_6ab564acab804d11b9faddc5c8cb7b6.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9faddc5c8cb7b6.pdf)







С НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА/ без „Е“ , без консервант, без добавки  
за производство на ИСТИНСКИ ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ



**ПЪРВА ТЕХНОЛОГИЯ**  
**ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ**  
от натурални  
**ПЛОДОВИ ПЮРЕТА**

**НОВО!**



|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>Ice cream fruit<br/><b>плодов<br/>сладолед<br/>ЛЕОНС БЛАНС</b></p>  | <p>Захар 800 гр.<br/>181806 Инвертоахар УНИГЛАД 100 гр.<br/>182704 Нефрута 200 гр.<br/>182712 Интергратори 100 гр.<br/>Вода 2000 гр.<br/>Плодово пюре ЛЕОНС БЛАНС 2200 гр.<br/>(вкус по избор)</p> | <p><b>Начин на работа:</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно с пасатор или рботмиксер и оставяме сместа за да узрее мин. 2часа. Пускаме в сладоледената машина<br/><b>Декорация:</b> ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ АМАРЕНА СЪС СИРОП.</p> |  |
|---|--|--|---|





- 180428 Черни череши 70%, сорт ПАНТИ
- 180437 Червени череша 70%, сорт МОНТМОРЕНСИ
- Вишна 60% сорт РУБИН
- 180435 Ягода 50% сорт ЛАФРУТА
- 180451 Горски плодове 60%
- 180450 Боровинки 60% сорт КАНАДИАН
- 180452 Френско грозде 60% сорт ВАЛТИКИ
- 180453 Ананас 60% сорт КОМОСУС
- 180454 Портокал 44% сорт МЕРЛИН
- 180455 Манго 60% сорт АЛФОНСО
- 180446 НАР 70 % сорт ЕРМИОНИ

from  
**NATURE**  
to YOU



**ВТОРА ТЕХНОЛОГИЯ**  
**ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ**  
с натурални  
**ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ**



|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>Ice cream cherry<br/><b>ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ<br/>сладолед<br/>БАКБЕЛ-ФАБРИ</b></p>  | <p>Захар 400 гр.<br/>181806 Инвертоахар УНИГЛАД 200 гр.<br/>182704 Нефрута 150 гр.<br/>182712 Интергратори 100 гр.<br/>Вода 2000 гр.<br/>180428 Черни череша БAKБЕЛ 1300 гр.<br/>(вкус по избор)</p> | <p><b>Начин на работа:</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно с пасатор или рботмиксер и оставяме сместа за да узрее мин. 2часа. Пускаме в сладоледената машина<br/><b>Декорация:</b> ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ АМАРЕНА СЪС СИРОП.</p> |  |
|---|--|--|---|



За по „трудни“ сладоледи (с по висока киселинност, по сложни процедури, с повече време за приготвяне и т.н.)

ФАБРИ оформи серията



СИМПЛЕ (повече от 50 рецепти) за много бързо и винаги стабилно производство.

Вижте каталог 2, страници 41-45

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_6ab564acab804d11b9faddc5c8cbb7b6.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9faddc5c8cbb7b6.pdf)

Тук представяме нова рецепта  
МАНГО-МАСКАРПОНЕ

**ТРЕТА ТЕХНОЛОГИЯ (симпле)**  
**ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ**  
**ЗА МНОГО СТАБИЛНО**  
**ПРОИЗВОДСТВО**

|    |   |   |                     |                   |   |
|----|---|---|---------------------|-------------------|---|
| 23 | Granita Mango mascarpone<br><b>МАНГО</b><br><b>МАСКАРПОНЕ</b> |   | 183006 симпле МАНГО | 1500гр.           | <b>Начин на работа:</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина<br><b>Декорация:</b> 183118 Вериегатто манго |
|    |   |   | 182813 ПАМАТИС      | 3000гр.<br>200гр. |   |



**ВЕГАН СЛАДОЛЕД БЕЛПАНА**  
**Porridge vegan ice cream**

|        |                       |          |
|--------|-----------------------|----------|
| 011105 | ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА | 2000 гр. |
| 182709 | Белпана 50 CF         | 150 гр.  |
|        | Захар                 | 580 гр.  |
| 181806 | Инвертозахар          | 135 гр.  |
| 182712 | Интергратор фиберс    | 85 гр.   |
|        | СМЕС Porridge*        | 400 гр.  |

**Начин на приготвяне**

Хомогенизираме всичките продукти заедно , оставяме 120мин. да узрее, пускаме в сладоледена машина .

**\*СМЕС Porridge**

|        |                               |        |
|--------|-------------------------------|--------|
| 181601 | ФЛОРЕНТА                      | 500гр. |
| 380260 | Овесени снежинки КУАКЕР       | 500гр. |
| 181401 | ШОКОЛАДОВИ КАПКИ              | 200гр. |
| 090221 | Бадем бланширан филиран печен | 200гр. |
| 184302 | ПОРТОКАЛОВИ КОРИ              |        |
|        | Захаросани (кубчета)          | 200гр. |
| 184305 | диви червени кранбериз        | 200гр. |
|        | Стафиди                       | 200гр. |
|        | Натрушени леко изпечени       |        |
|        | Лешници                       | 200гр. |
|        | Шам фъстък                    | 200гр. |

**ЧЕТВЪРТА ТЕХНОЛОГИЯ**  
**ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ**  
**БЕЗ МЛЯКО-БЕЗ ЛАКТОЗА**  
**ВЕГАН**



STEVIA  
NATURAL  
100%











*Nevia*

сладолед без захар със СТЕВИЯ

**ФЪВРИ**



**sugar  
free**

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <p>NEVIA / STEVIA<br/><b>НЕВИЯ ВАНИЛИЯ</b><br/>със СТЕВИЯ<br/>сладолед</p>            | <p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.<br/>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2.500гр.<br/>090225 Натурална ванилия (шушулки) 2бр.</p>   | <p><b>Начин на работа :</b> Хомогенизираме всички продукти заедно, със семената от натуралната ванилия и оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина.<br/>Декорираме с филиран изпечен бадем</p> |  |
| <p>NEVIA / STEVIA<br/><b>НЕВИЯ ВАНИЛИЯ</b><br/>със СТЕВИЯ<br/>сладолед</p>            | <p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.<br/>011105 Бадемова напитка ХОПЛА* 2.500гр.<br/>090225 Натурална ванилия (шушулки) 2бр.<br/>*Вместо напитка ХОПЛА може да се ползва мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (код 180308) за получаване на ВАНИЛОВ МЛЕЧЕН СЛАДОЛЕД без захар</p>   | <p><b>Начин на работа :</b> Хомогенизираме всички продукти заедно, със семената от натуралната ванилия и оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина.<br/>Декорираме с филиран изпечен бадем</p> |  |
| <p>NEVIA CACAO / STEVIA<br/><b>НЕВИЯ - ШОКОЛАДОВ</b><br/>със СТЕВИЯ<br/>сладолед</p>  | <p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.<br/>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%* 2.700гр.<br/>Какао 200гр.<br/>*Вместо мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% може да се ползва напитка ХОПЛА за получаване на МЛЕЧЕН СЛАДОЛЕД без захар и без лактоза</p>  | <p><b>Начин на работа :</b> Хомогенизираме всички продукти заедно, оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина.<br/>Декорираме с филиран изпечен бадем</p>                                       |  |
| <p>NEVIA / STEVIA<br/><b>ПЛОДОВ БЕЗ ЗАХАР</b><br/>със СТЕВИЯ<br/>гранита</p>           | <p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.<br/>ПЮРЕ от натурални ПЛОДОВЕ* 1.000 гр.<br/>Вода минерална (трапезна) 300 гр.<br/>Делипейст по желание** 100 гр.<br/>*например, ягоди, малини, горски плодове и др. (може да заредим, да пасираме, да опаковаме по 1к. и да съхраним във фризера на -20оС за ползване)<br/>**По желание, добавяме делипейст от съответния плод за да подсилим вкуса.</p> | <p><b>Начин на работа :</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно, и пускаме в сладоледената машина.</p>  |  |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p>NEVIA / STEVIA<br/><b>ЛАИМ СЛАДОЛЕД</b><br/>БЕЗ ЗАХАР</p>                | <p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.<br/>184205 ПЮРЕ ЛАЙМ /ЛЕОНС БЛАНС 700 гр.<br/>МЛЯКО 0% 1.800 гр.</p>                    | <p><b>Начин на работа :</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно, В миксер и оставяме сместа да почине за 30мин. в хладилника<br/>Пускаме в сладоледената машина.</p> |  |
| <p>NEVIA / STEVIA<br/><b>СЛАДОЛЕД</b><br/>ЛЕШНИК/НОЧИОЛА<br/>БЕЗ ЗАХАР</p>  | <p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.<br/>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2.600гр.<br/>182940 Ночиола КРЕМОЗА 1.800 гр. 300гр.</p> | <p><b>Начин на работа :</b> Хомогенизираме всичките продукти заедно, В миксер и оставяме сместа да почине за 60мин. в хладилника<br/>Пускаме в сладоледената машина.</p> |  |

# БАЗИ/ОСНОВА НА СЛАДОЛЕД (fior di latte)

## БАЗА НЕВЕПАН С

код 182701  
neveran 50C

СГЪСТИТЕЛ  
“НЕВЕПАН С”  
ПО ТОПЪЛ МЕТОД  
с пастъоризатор  
и  
сладоледена машина



## СГЪСТИТЕЛ “НЕВЕПАН С” - neveran 50C ПО ТОПЪЛ МЕТОД (fior di latte)

|        |                                    | 5,5 %<br>масленост | 6,5 %<br>масленост | 6,5 %<br>масленост | 6,5 %<br>масленост | 7,5 %<br>масленост | 8,5 %<br>масленост |
|--------|------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 180308 | Мляко 3,5% ELLE&VIRE               | 7.150 гр.          | 6.650 гр.          | 6.430 гр.          | 6.600 гр.          | 6.350 гр.          | 5.850 гр.          |
|        | Кристална захар                    | 1.400 гр.          | 1.500 гр.          | 1.465 гр.          | 1.300 гр.          | 1.450 гр.          | 1.000 гр.          |
| 180301 | Млечна сметана 35% ELLE&VIRE       | 800 гр.            | 1.200 гр.          | 1.260 гр.          | 1.100 гр.          | 1.500 гр.          | 850 гр.            |
| 182701 | Сгъстител НЕВЕПАН 50C FABBRI       | 370 гр.            | 350 гр.            | 360 гр.            | 400 гр.            | 350 гр.            | 310 гр.            |
| 181809 | Инвертозахар                       | 130 гр.            | 150 гр.            | 125 гр.            | 100 гр.            | 200 гр.            | 80 гр.             |
|        | Мляко на прах 1%                   | 150 гр.            | 150 гр.            | 360 гр.            | 400 гр.            | 150 гр.            | 310 гр.            |
|        | Гликози                            |                    |                    |                    | 100 гр.            |                    | 80 гр.             |
| 182204 | Туорло ди ово (подсладени жълтъци) |                    |                    |                    |                    |                    | 1520 гр.           |
|        |                                    | 10.000гр.          | 10.000гр.          | 10.000гр.          | 10.000гр.          | 10.000гр.          | 10.000гр.          |

### НАЧИН НА РАБОТА

- Сипваме млякото, половината количество захар и инвертозахар в пастъоризатор.
- Когато температурата стане на 45°C, добавяме сухото мляко на прах, останалото количество захар и сгъстител НЕВЕПАН 50C.

(Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото).

- Накрая, добавяме млечната сметана в процеса на замразяване на 50°C.

Важно: много малко количество сгъстител “НЕВЕПАН С”  
(само 50гр. сгъстител върху 1лт.мляко)

# база



### Предимства:

“НЕВЕПАН С”: Специален за топъл метод, 100% натурални суровини, много малка доза (50гр./1лт.мляко), съобразява се с всяко различно желание за структура на сладолед. Винаги стабилна и здрава структура.











