

ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ТОРТА
„КРАНЧ ТРИЛОГИЯ“
серия DELUX LINE

De Luxe
line



СЪСТАВ

- 1.ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ
- 2.БЯЛ ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ „БЯЛ ВРЪХ“
- 3.БИТЕР ШОКОЛАДОВ МУС
- 4.НУГАТИНА ШОКОЛАДОВА ФЛОРЕНТА
- 5.МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

1.ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ

	Белтъци от яйца	500 гр.
191246	Пудра захар 100% ШУГАРТ	400 гр.
090208	Бадем на прах ФИРАНИЯ	300 гр.
	Захар	300 гр.
330103	Сладкарско брашно	100 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%	80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Приготвяме меренга с белтъците и захарта. Пресяваме заедно пудрата захар, брашното и бадема на прах и добавяме малко по малко към меренга. Накрая добавяме натуралния кувертюр. Поставяме шоколадовия дакуаж в рингове с височина 0.7 – 1.0мм. и печем на 180°С за 15 -20 мин. По желание може да се дресира с пош на спирала желания размер, например за ринг ф-18см. , платката да е ф-16см.

2.БЯЛ ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ „БЯЛ ВРЪХ“

180301	Млечна Сметана 35%ELLE & VIRE (леко разбита)	850 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	500 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР 35% "СЕМУА"	250 гр.
182204	Туорло Ди Ово	200 гр.
180903	Фонд Роял ВАКЕЛС	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варим млякото и добавяме Туорло Ди Ово. Когато стане на 85°С изсипваме Пат'а Бомб върху белия шоколад. Добавяме фонд роял и когато баваруаза стигне на 30°С, добавяме разбитата млечната сметана до меки връхчета и хомогенизираме.

3.БИТЕР ШОКОЛАДОВ МУС

184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%	500 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	300 гр.
182204	Туорло Ди Ово	120 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (студено)	100 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варим млякото. Добавяме Туорло Ди Ово до 85°С. Изсипваме Пат'а Бомб в натуралния кувертюр хомогенизирайки. После добавяме маслото и накрая студеното мляко. Изсипваме във форма и съхраняваме в хладилника.

4.НУГАТИНА ШОКОЛАДОВА ФЛОРЕНТА

181601	Флорента КОМПЛЕТ	350 гр.
090220	Бадем бланширан филиран суров	230 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% разтопен	80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркваме всичките продукти заедно и печем на 180° С за 10 - 15 мин.

5.МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

180430	Концентрирано неутрално топло желе	600 гр.
	Вода	400 гр.
180812	КИРИНА Лешник 13%	400 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%	170 гр.
180301	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE	150 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА"	100 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100 гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варим водата заедно с „Концентрирано Неутрално Топло Желе 72brix “. Варим отделно Млечната Сметана и хомогенизираме с двата шоколада и Кирина 13% Лешник. Хомогенизираме добре двете смеси. После добавяме Фонд Роял разреден в млякото. Оставяме гласажа в хладилника да се кристализира за 12 часа. Използваме го на 30°C.

СГЛОБЯВАНЕ

-В ринг поставяме „ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ“ и от горе тънък хрупкав етаж „НУГАТИНА ШОКОЛАД– ФЛОРЕНТА“ КАКАО. Върху хрупкавите основи, „БЯЛ ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ „БЯЛ ВРЪХ“ и върху него още един етаж „ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ“. Затваряме тортата от страни и от горе с „БЯЛ ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ „БЯЛ ВРЪХ“, Замразяваме и покриваме от горе с „МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ“

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КРАНЧ ТРИЛОГИЯ“/ серия DELUX LINE

-ХРУПКАВ ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ ДАКУЖ вместо пандишпан приготвен с пресни белтъци
 -Много богат ЯЙЧЕН БАВАРСКИ КРЕМ ОТ БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР
 -Аериран ШОКОЛАДОВ МУС от БИТЕР ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР
 -Хрупкав шоколадов етаж от ФИЛИРАНИ БАДЕМИ И ФЛОРЕНТА
 ГЛАЗУРА: блестяща, огледална, плътна БИТЕР-МЛЕЧНА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА с изключителен вкус и визия която покрива напълно тортата осигурявайки трайност и финес.

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!



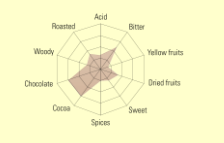
























Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



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.

184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайкиоще аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уравновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характеренкарамелов вкусов нюансЧетвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
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
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пяна за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
181601	ФЛОРЕНТА			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини.	КРАЙНИТЕ ПРОДУКТИ НЕ ОМЕКВАТ В ХЛАДИЛНИКА. Осигуряваме хрупкави основи, флорентини, барс, украси и други които не омекват, винаги са хрупкави и вкусни без да поемат влага. Бързо, лесно и стабилно производство.
090221	Бадем бланширан филиран печен			Хрупкав пълномаслен филиран печен бадем за всяка употреба	-Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни, леко изпечени -филирани по 0,7мм. -100% почистени
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистени
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			Жълтъци 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 пастюризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
180812	КИРИНА Лешник 13%,			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.



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%



КОД 380506 опаковка **1к.**

КОД 184906 опаковка **10к.**

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 35%

Мляко на прах 22,5%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	571KCAL (2380KJ)
МАЗНИНИ	37гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	51гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,18гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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

НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СМУА" какао 64%, масленост 40%

КОД 380503 опаковка 1к.

КОД 184903 опаковка 10к.

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



София



СПЕЦИФИКАЦИЯ

БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 36%

КОД 184905 опаковка 10к.

КОД 380505 опаковка 1к.

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, обезмаслено **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 32,5%

Мляко на прах 24%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	36гр. 22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр. 54гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,3гр.
СОЛ	0,22гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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

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 рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181601

ФЛОРЕНТА
FLORENTA KOMPLET
ГОТОВА СМЕС ЗА ФЛОРЕНТИНИ

СЪСТАВ: Гликозен сироп, захар, растителна палмова мазнина, декстроза, **мляко на прах**, мед, емулгатор: E322 соев

Може да съдържа следи от: яйца и продукти на основата на яйцата, лешници /бадеми и продукти на основата на горепосочените.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	483KCAL (2022 KJ)
МАЗНИНИ	18,9G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	8,2 G
ПРОТЕИНИ	0,5G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77,3G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49,9G

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА FLORENTA

FLORENTA KOMPLET	500 гр.
Бадем ядка, фъстък или сусам	250 гр.

Смесваме всички материали в дълбок съд и разстиламе сместа върху тапсия покрита с незалепваща (пергаментова) хартия с дебелина 5 мм .

Печем на 180° C за около 10 минути, ако е възможно с малко пара.

Опаковка : кашон 5кг.

Производител : КОМПЛИТ - Германия

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

Сертификати :



САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 12 месеца от датата на производството)

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: Технолози: 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 +6oC. 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 (20-25oC.) 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



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





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 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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180812

КИРИНА

ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ

Лешник 13% - нехидрогенизирани мазнини 33-36%

Готов за използване.

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878540015, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



