



*One step ahead!*

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ  
№406-407  
СОЛУН 21-22 ОКТОМВРИ 2022г.  
ТЕМА: Съвременно сладкарство  
нови техники - нови тенденции**



**АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с лидера на  
Европейското сладкарство  
„СТЕЛИОС КАНАКИС“  
представяме  
„НОВИ ТЕХНИКИ И НОВИ ТЕНДЕНЦИИ  
в съвременното сладкарство“,  
в „солунския гастрономичен център“  
на 21-22 октомври 2022г.  
по ръководство на  
pastry chef Zorz Kostiuksuk**

**Alma  
Libre**



**ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ и  
„СОЛУНСКИЯ ГАСΤΟΝΟΜΙΧΕΝ ΚΕΝΤΡΪΡ-ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΙΣ“  
благодарим на всички участници на  
ΠΡΕΖΕΝΤΑЦИЯ – ΔΕГУСТАЦИЯ  
№406-407  
СОЛУН 21-22 ΟΚΤΟΜΒΡΙ 2022г.  
ТЕΜΑ: Съвременно сладкарство  
ΝΟVI ΤΕΧΝΙΚΙ - ΝΟVI ΤΕΝΔΕΝΚΙΙ**

**ΣΛΕΔВАΤ:**

1. **Репорт**, снимки и видео-информация от подготовката, посрещане на българските сладкари, дегустация, изказване на зам. Председателя на европейската федерация на сладкари г-н Мариос Пападопулос, лекция на специалист по маркетинг г-н Μακис Καλιαδасис
2. **Общите средни оценки**, резултати от анкетите попълнени от присъстващите за всеки от дегустиран сладкиш. (пазят се в архива на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ с всичките написани забележки)
3. **Ποдробни рецепти** за всеки сладкиш представен на тази презентация.
4. **Ποкана** за следващата презентация-дегуσтация на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ (последната за годината)
5. **Κοледна карта** с пожелания от ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ и включени интересни коледни видео-рецепти с цел стабилно вдигане на обороти през цялата година ползвайки коледната активност на потребителите.





## РЕПОРТ № 407: Посещение-семинар / презентация-дегустация / СОЛУН 21-22.10.2022г.

**Alma Libre**

По инициатива и организация на АЛМА ЛИБРЕ повече от 50 сладкари от цяла България се събрахме в „СОЛУНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР - КАНАКИС“. Там под ръководството на pastry-chef GORJ KOSTIUTSUK, представихме нови тенденции в СЛАДКАРСТВОТО, ВИЕНЕЗУАРИ (закуски) и ШОКОЛАТИЕРСТВОТО. Дегустирахме и оценихме повече от 20 крайни изделия ,произведени специално за българските сладкари.

Тук, видео-информация: <https://youtu.be/L6lvCiOfINU>

На вечерята направи поздравление зам-председателя на Европейската федерация на сладкарите г-н Мариос Пападопулос, което беше изключително важно за развитието на бранша, вижте ТУК: <https://youtu.be/g9lVz0aYUzo>

Лекцията на г-н Максис Калиадасис, преподавател по маркетинг, специалист в бранша сладкарство-хлебарство даде повод за много разговори и задълбочи диалога между присъстващите български сладкари, вижте ТУК: <https://youtu.be/3LQvpBpgcys>



*One step ahead!*



	Попълниха анкетите 41 сладкари от присъстващите	Отлична оценка	Сбор от оценки за визия (от 1 до 10)	Сбор от оценки за вкус (от 1 до 10)		Средна Оценка	желаят производство	
1.	КРОАСАН С МАСЛО ЕКСТРА ДРАЙ Брашна: СУПЕР СИЛНО-ЕЛЕФАНТ, пулиш-poolish / ферменте	3	410	408	396	804	9,80	14
2.	КРОАСАН С БАТЕР БЛЕНД 40% Брашна: СУПЕР СИЛНО-ФЛАКИ технология БЮКЕР вино/ферменте		410					
3.	ДВУЦВЕТЕН КРОСАН ШОКОЛАД и ЦВЕТЕН	1	410	409	406	815	9,94	14
4.	КЛАСИЧЕСКИ КРУФИН CRUFFIN	9	410	397	396	793	9,67	10
5.	КЛАСИЧЕСКИ КУИН АМАН KOUIGN AMANN	5	410	397	401	798	9,73	12
6.	МИЛ ФЕЙЛ MILLE FEUILLE	4	410	401	398	799	9,74	13
7.	ФРЕНСКИ БАБА РИЧКРИМ	2	410	407	404	811	9,89	23
8.	ФРЕНСКИ ЕКЛЕР с плодови пълнежи	14	410	378	326	704	8,58	11
9.	ЧИЗ-ТОРТА КАНТАИФ	4	410	401	397	798	9,73	20
10.	ТОРТА НОЧИОЛА КРЕМЕ ЛАЙМ-НАР	11	410	399	384	783	9,55	17
11.	АМЕРИКАНСКА ТОРТА	13	410	362	351	713	8,69	14
12.	АМЕРИКАНСКИ ЧИЗКЕЙК ЛЕМОН-ЯГОДА	12	410	372	357	729	8,89	13
13.	ТОРТА АМАЗОНИОН ФОРЕСТ	11	410	397	386	783	9,55	14
14.	ПЛОДОВ БУНД КРЕМ БАНАНА КЕЙК КРЕМ МАЛИНА КЕЙК	12	410	389	382	771	9,40	17

	Попълниха анкетите 41 сладкари от присъстващите	Отлична оценка	Сбор от оценки за визия (от 1 до 10)	Сбор от оценки за вкус (от 1 до 10)		Средна Оценка	желаят производство	
15.	ШОКОЛАДОВ БОНБОН ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ ФРАМБУАЗ Л.БЛАНС	7	410	397	399	796	9,71	14
16.	ШОКОЛАДОВ БОНБОН НОЧИОЛА КРАНЧ	8	410	397	397	794	9,68	13
17.	БЯЛ ШОКОЛАДОВ БОНБОН БИАНКО НОЧИОЛА КРАНЧ	10	410	391	394	785	9,57	11
18.	ТРЮФЕЛИ ГРАНД МАРНИЕ	2	410	405	406	811	9,89	16
19.	ТРЮФЕЛИ БЯЛ ШОКОЛАД КОКОС	6	410	399	398	797	9,72	14
				7106	6978		<b>9,54</b>	

#### РЕЗУЛТАТИ:

1. Изключително високи оценки

2. Цифрите в кръговете показват ред на предпочитане (основани на всяка средна оценка)

3. От фирмите които обявяват че „биха искали да произведат“ даден артикул се подразбира че щом сладкиша с най добрите оценки искат да го произведат 14 сладкари (от 41) и сладкиша с най ниските оценки искат да го произведат 11 сладкари, това означава че дори и сладкишът с най ниските оценки (9,22 за визия, 7,95 за вкус) е изключително успешен.

4. Визията на сладкишите харесва изключително много!

5. Анкетираните появили интерес за производство на конкретни артикули ще се посетят от търговците на АЛМА ЛИБРЕ с цел оформяне на ПРОЕКТ ЗА ПОИЗВОДСТВО.

6. Всичките забележки, предложения и изисквания за бъдещи презентации, написани по анкетите от колегите сладкари се взимат в предвид от „АЛМА ЛИБРЕ“ и „СОЛУСКИВ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР-КАНАКИС“ за следващи инициативи.

**УСПЕХИ!**



*One step ahead!*

**ΠΡΕΣΕΝΤΑΤΙΟΝ – ΔΕΓΟΥΣΤΑΤΙΟΝ**

**№406-407**

**ΣΟΛΟΥΝ 21-22 ΟΚΤΟΜΒΡΙ 2022Γ.**

**ΤΕΜΑ: Σϑϑρεμεννο σλαδκαρστωο**

**ΝΟΒΙ ΤΕΧΝΙΚΙ - ΝΟΒΙ ΤΕΝΔΕΝΤΙΟΝ**

**Alma  
Libre**



**ΡΕΤΣΕΠΤΙ**



**КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ЕЛЕФАНТ“**  
**ПО ТРАДИЦИОННА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕХНОЛОГИЯ**

1

**НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ-РЕЦЕПТА**

<b>330118</b>	<b>СУПЕР ЕЛЕФАНТ БРАШНО</b>	<b>1400+100 гр.</b>
	Вода	700+300 гр.
<b>330117</b>	<b>СУПЕР СИЛНО БРАШНО</b>	<b>500 гр.</b>
<b>184005</b>	<b>Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%</b>	<b>190 гр.</b>
	Захар	190 гр.
	Мая	160 гр.
	Сол	40 гр.
<b>210119</b>	<b>КВ 370 за замразени</b>	<b>60 гр.</b>

**ОФОРМЯНЕ НА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕСТО:**

**Ползваме от количествата на преброените по горе продукти за да приготвим предфермент**

	<b>ВОДА (13°C температура)</b>	<b>700 гр.</b>	} <b>ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ 1460гр</b>
<b>330103</b>	<b>СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х.</b>	<b>500 гр.</b>	
	МАЯ	160 гр.	
<b>330103</b>	<b>СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х.</b>	<b>100 гр.</b>	

**НАЧИН НА РАБОТА**

От цялото количество вода (1000гр.) отделяме 700гр. (13оС температура) и разтопяваме цялата мая от рецептата (160гр.) във водата и после добавяме цялото брашно „СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х.“ (500 гр.).  
Хомогенизираме всичките продукти заедно, 1мин. на бавна скорост и 5мин. на бърза.  
Поставяме тестото (каша) в съд и поръсваме от горе с част от СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х. (100 гр.)  
Оставяме на стайна температура за около 35 мин. докато се удвои тестото. Така се получава ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ  
Температурата на предфермент 19°C.

**2.ОСНОВНО ТЕСТО:**

**Пускаме в тестомесачката, останалите количества от рецептата заедно с ферментирания ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ**

	<b>ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ</b>	<b>1460 гр.</b>
<b>330118</b>	<b>СУПЕР ЕЛЕФАНТ</b>	<b>1400 гр.</b>
	Вода 22°C /може и по-студена, но не по топа/	300 гр.
<b>184005</b>	<b>Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% (29оС)</b>	<b>190 гр.</b>
	Захар	190 гр.
	Сол	40 гр.
<b>210202</b>	<b>БЮКЕР БАРЛЕЙ</b>	<b>50 гр.</b>
<b>181809</b>	<b>Инверто Захар УНИГЛАД</b>	<b>40 гр.</b>

**НАЧИН НА РАБОТА**

Във водата (300гр.) разтопяваме захарта, инверто захар, буюкер барлей и солта.  
Омекотяваме маслото ФЕРМЕНТЕ (29°C) и го превръщаме в мек крем.  
Хомогенизираме всичките продукти заедно (ПРЕДФЕРМЕНТ-БРАШНО-МАСЛО) за около 6 минути на бавна скорост до като сипваме малко по малко от разтвора вода-сол-захар, инверто захар, буюкер барлей.  
Температурата на тестото 20-21°C.  
Оформяме топка, покриваме с фолио и поставяме за 1час в фризер.  
Оформяме тестото и разтягаме на квадрат с еднаква дебелина около 8мм.  
Поставяме по средата на тестото 250гр./к. тесто мазнина:  
ЗА КРОАСАН С МАСЛО: **Масло ЕЛЕВИР 84% ПЛАКИ код 184001** (250гр./кг. тесто)  
ЗА КРОАСАН МАСЛО/МАРГАРИН: **БАТЕР БЛЕНД /твърдо Краве масло 40% Слънчогледово олио 60% код 180117** (250гр./кг. тесто)  
ЗА КРОАСАН С МАРГАРИН: **Маргарин супер кроасан - ДРАГСБЕК код 180107** (250гр./к. тесто)

**ВНИМАНИЕ** : температура на мазнината +18°C. ( Омекотяваме в ламинатор). Тесто 12мм. , Масло 9мм.  
 Оформяме две двойни сгъвки намалявайки постепенно дебелината от 22мм. до 9мм. (с ламинатора)  
 Почивка на тестото 15-60мин. в хладилника след сгъвките, след това две двойни сгъвки и почивка 15 – 60мин. хладилник.

Отваряме лист с ламинатора 3мм.

Оформяме схеми по желание втасваме и печем или замразяваме след оформяне.

Замразяваме крайното изделие в ШОК и съхраняваме на -18°C (при замразяване ползваме подобрител KB370)

След размразяване, втасваме: Температура: 30 °C Влага(г.г) : 77% време: около 40-50 минути.

Намазваме с яйце и печем: Подова пещ : 200°C, Конвектомат : 180°C Време: 20мин.

(ЗА ДАТСКИ : СЛЕД ПЕЧЕНЕ НАМАЗВАМЕ С ИНВЕРТОЗАХАР)

За видео- технология, натиснете върху линка: <https://www.youtube.com/watch?v=SoaNLbvnE-Q>

### **КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ЕЛЕФАНТ“** **ПО ТРАДИЦИОННА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕХНОЛОГИЯ**

Технологията ПРЕДФЕРМЕНТ за традиционен, класически кроасан е задължителна за да се достигне известното френско качество с натуралните природни аромати и кроасановата структура.

Традиционния ПРЕДФЕРМЕНТ (маяна каша с много СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х.) развива висока киселинност, докато „СУПЕР СИЛНО“ брашно на мелници Халкидикис (32% глутен) развива много здрави и силни вътрешни връзки, необходими за еластичността на кроасана.

Ползването на канадско БРАШНО ЕЛЕФАНТ (56-58% глутен) е гаранцията за СИЛЕН, ЗДРАВ, ВКУСЕН КРОАСАН

#### **КРОАСАН С МАСЛО ТУРАЖ 82%:**

произведен от ПРЯСНО МЛЯКО, на плаки, (специален за ламиниране),

осигурява богат вкус, голяма пластичност и натурални аромати за дълго време във вашите кроасани.

#### **КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСБЕРК“:**

Слънчогледовия Маргарин ДРАГСБЕРК (80%) в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на 100% слънчогледовите мазнини на датския маргарин ДРАГСБЕРК

Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

#### **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  
 технологите на АЛМА ЛИБРЕ:  
 Тел.0878984887,  
 0878257904







**КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ФЛАКИ“  
С ПРЕДФЕРМЕНТ „ВИНО“, по бърза процедура**

<b>330117</b>	<b>СУПЕР СИЛНО БРАШНО</b>	<b>1.400 гр.</b>
	Вода	1.000 гр.
<b>330115</b>	<b>СУПЕР ФЛАКИ БРАШНО</b>	<b>600 гр.</b>
	<b>или ЕЛЕФАНТ БРАШНО (код 330118)</b>	
	Мая	120 гр.
	Захар	110 гр.
<b>184005</b>	<b>Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%</b>	<b>100 гр.</b>
<b>210220</b>	<b>БЮКЕР ВИНО - предфермент</b>	<b>60 гр.</b>
<b>181809</b>	<b>Инверт захар ASR</b>	<b>50 гр.</b>
	Мляко на прах	50 гр.
	Сол	40 гр.
<b>210119</b>	<b>КВ 370 за замразени</b>	<b>60 гр.</b>



**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД**

1. Месим всичките продукти заедно в тестомесачката за бмин. на първа скорост.

ВНИМАНИЕ : Температурата на тестото след замесването трябва да бъде 21-22°C (мин.18°C) т.е температурна база 54 (стайна температура + температура на водата + температура на брашното = 54).

2. Разделяме тестото на дози (4кг.), опаковаме с фолио и оставяме на стайна температура за един час (да удвой обема си).
3. Натискаме леко тестото за да излезне въздухът.
4. Покриваме с фолио и поставяме във фризер до като температурата в центъра на тестото стигне +4°C. (1час).
5. Оформяме тестото и разтягаме на квадрат с еднаква дебелина около 8мм.
6. Поставяме по средата на тестото 250гр./кг. тесто мазнина:

ЗА КРОАСАН С МАСЛО: **Масло ЕЛЕВИР 84% ПЛАКИ код 184001** (250гр./кг. тесто).

ЗА КРОАСАН МАСЛО/МАРГАРИН: **БАТЕР БЛЕНД /твърдо Краве масло 40% Слънчогледово олио 60% код 180117** (250гр./кг. тесто).

ЗА КРОАСАН С МАРГАРИН: **Маргарин Супер Кроасан - ДРАГСБЕК код 180107** (250гр./кг. тесто).

ВНИМАНИЕ : температура на мазнината +18°C. ( Омекотяваме в ламинатор).

7. Оформяме две двойни сгъвки намалявайки постепенно дебелината до 8мм. (с ламинатора).
8. Почивка на тестото 15-60мин. в хладилника след сгъвките.
9. Отваряме лист с ламинатора 3мм.
10. Оформяме схеми по желание втасваме и печем или замразяваме след оформяне.

Замразяваме крайното изделие в ШОК и съхраняваме на -18°C (при замразяване ползваме подобрител КВ370).

След размразяване, втасваме: Температура: 30 °C Влага(r.h) : 77% време: около 40-50 минути.

Намазваме с яйца и печем: Подова пещ : 200°C, Конвектомат : 180°C Време : 20мин.

(ЗА ДАТСКИ : СЛЕД ПЕЧЕНЕ НАМАЗВАМЕ С ИНВЕРТОЗАХАР)

**КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ФЛАКИ“ С ПРЕДФЕРМЕНТ „ВИНО“ по бърза процедура**

Технологията ПРЕДФЕРМЕНТ за традиционен, класически кроасан е задължителна за да се достигне известното френско качество с натуралните природни аромати и кроасановата структура. С предварително приготвен заводски натурален ПРЕДФЕРМЕНТ-БЮКЕР спестяваме време и осигуряваме **СТАБИЛНО** и много високо качество.

Силното брашно от **МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ** с **глутен 32%**, осигурява необходимата сила в тестото за да издържи необходимия натиск при оформяне на кроасановата структура в процеса на ламиниране. Маслото **ФЕРМЕНТЕ (99,8%)** в тестото, придава силен вкус и голяма еластичност в тестото. **КРОАСАН С МАСЛО ЕЛЕВИР ЕКСТРА ДРАЙ 84%**: произведен от **ПРЯСНО МЛЯКО**, на плаки, (специален за ламиниране), осигурява богат вкус, голяма пластичност и натурални аромати за дълго време по вашите кроасани.

**КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСБЕРК“**: Слънчогледовия Маргарин **ДРАГСБЕРК (80%)** в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на **100% слънчогледовите мазнини** на датския маргарин **ДРАГСБЕРК**

Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

**ВНИМАНИЕ :**

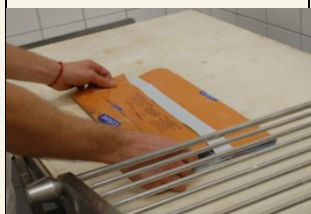
При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



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

НАЧИН НА РАБОТА / СЪВЕТИ / ИНСТРУКЦИИ

След като престои във фризер около един час и се оформи температура +4°C по средата на тестото, разопаковаме.



Маслото или маргаринът трябва да бъде на стайна температура. Минава от ламинатора постепенно и последователно на етапи до 14мм.



Преди да поставим маслото или маргарина, минава тестото от ламинатора постепенно и последователно до 20мм.



Поставяме маслото или маргарина и го залепваме като с ръката натискаме силно на всякъде.



Много **внимателно** ПРЕГРЪЩАТЕ маслото с тестото, БЕЗ въобще свободно пространство от страни!!



Натискаме с ръцете за да намалим височината и да минава от ламинатора.

**ЗА КРОАСАН/ работа с ламинатор****Никога не оставяме инструменти върху платната само от долу!!!!**

	<p>Минава тестото с мазнината от ламинатора, като намаляваме ПОСЛЕДОВАТЕЛНО до 8мм Намаляваме с леки движения а не силни и резки движения!! НЕ връщаме напред и на зад височините а само НАМАЛЯВАМЕ ПОСТЕПЕННО! Така се оформят 2 етажи/нива.</p>
	 <p>Оформяме една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. (така се оформят 8етажа). Минава от ламинатора докато последователно свалим до 8мм.</p>
<p><b>ВНИМАНИЕ !</b></p>	 <p>След първото сгъване, въртим тестото така, че сгъвките да са пред нас. <b>НИКОГА не обръщаме тестата!</b> Свършваме винаги от там където започнахме!</p>
	 <p>Оформяме още една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. Минава от ламинатора докато последователно свалим до 8мм (така се оформят 32 етажа).</p>
	<p>Опаковаме със стреч фолио. Пишем изцяло на лист какво тесто с каква мазнина и поставяме за 30-60мин. в хладилника на +5°C за да почине. <b>НИКОГА ТЕСТО КРОАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</b></p>
	<p>Отваряме лист на ламинатор последователно до 3мм, въртим на руло и започваме оформяне на кроасани или датски! (сваляме последователно 6-5-4-3 а не от 5 на 3мм.). <b>ВНИМАНИЕ :</b> последната дебелина (3мм.) минава от ламинатора 2пъти!!</p>
	 <p>Разстиламе лист и даваме малко въздух от долу Не стягаме тестото! <b>НИКОГА ТЕСТО КРОАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</b></p>
	<p>С малки парчета от кроасан тесто оформяме КРОАСАНОВ КЕЙК или кроасанови охлюви с крем флу и крамбериз. (виж рецепти)</p>

За видео- технология, натиснете върху линка: <https://www.youtube.com/watch?v=SoaNLbvnE-Q>

**ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧЕНЕ (термоустойчиви) :****ЛЕШНИКО-КАКАОВ КРЕМ „КИРИНА“ ЗА ПЕЧЕНЕ:****180812 КИРИНА 13% лешник 500 гр.****180802 Крем ФЛУ на прах 55 гр.**

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**ФАРЗИПАН КРЕМ „ОДЕНБЕЙК“ ЗА ПЕЧЕНЕ:****181701 ОДЕНБЕЙК 1000 гр.**

Белтъци 60 гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**КРОАСАН ПЕЙНИРЛИ:**

Нарязваме 20X10см. (дебелина 3мм).

слагаме СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЙНИРЛИ (около 45гр.)

и от горе филийка бекон около 15гр.

Върху бекон добавяме малко зелена чушка

и затваряме като пейнирли.

**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЙНИРЛИ:**

Вода 1000 гр.

**183602 Крем Бешамел 350 гр.****182104 Бланс Паудер 20 гр.**

Гауда 500 гр. (настърган)

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ПИЛЕ:**

Варено пиле 2000 гр. (2700 гр. сурово)

Пресни гъби 500 гр.

Чушки 500 гр. зелени и червени

**183602 Крем Бешамел 700 гр.**

Вода 2000 гр.

Сотираме леко гъбите и продължаваме сотирането с чушки.

Като влагата се намали, добавяме вареното пиле и останалите продукти и хомогенизираме.

**КРОАСАН БЕКОН:**

Нарязваме 13,5X13,5см. (дебелина 3мм.)

слагаме малко бешамел (20 гр.)

(БЕШАМЕЛ : 1000 гр.вода + 350 гр. бешамел).

Върху бешамел поставяме (диагонално) парче бекон

и от горе нарязана филийка чушка.

Затваряме както на снимката .

и затваряме като пейнирли.



**КРОАСАН ОХЛЮВ:**

Обединяваме всичките парчета от кроасан тесто на правоъгълник и минаваме от ламинатор на 3мм. Поставяме крем флу (1000 гр.вода + 320 гр.ФЛУ) от горе етаж от крабериз и малко канела, (по желание филиран бадем).  
Оформяме руло и охлюви на 3см.  
Края го въртим от долу.  
Поставяме на тава и натискаме по средата за да стане плочка.

**КРОАСАН ЯБЪЛКА:****За малка(около 50 гр.)**

Нарязваме тестото на лента 12см. (дебелина 3мм.) и поставяме фитил от ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълката поставяме фитил от крем флу. Затваряме като руло (виж снимката)  
Отбелязваме по 4см. и „режем“ (с обратната страна на нож).

**За голяма (около 140 гр.):**

Нарязваме 11X17см. (дебелина 3мм) поставяме по средата ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълките малко крем флу (по рецепта). Поръсваме с малко канела и затваряме. Отбелязваме и поставяме във фризер.

**КРОАСАНОВ КЕЙК:**

Нарязваме на малки парчета около 4X4см. всичките парчета от кроасанови листа, които останаха (фира).

1.Намазваме с масло БАУРАЛИЯ от вътре ринг 18см. височина 5см.

2.Поставяме етаж от парчета тесто кроасан (около 300 гр.).

3.Добавяме : кристална захар, около 100 гр.

**90239 Канела на прах 10 гр.**

**181601 Флорента КОМПЛИТ 30 гр.**

**184305 Крамбериз 100 гр.**

Настъргана кора портокал ½ бр.

4. Поставяме втори етаж от парчета тесто кроасан (около 100 гр.).

5. От горе поръсваме с суров филиран бадем, малко флорента, малко захар .

6. Поставяме във фризер.



## КРОАСАН ДВУЦВЕТЕН

	Тесто за кроасан (по рецепти)	500 гр.
184915	Какао СЕМУА	30 гр.
	Захар	10 гр.
	Вода	60 гр.

### Начин на приготвяне:

Преди разточване (след като са направени всички сгъвки), се поставя 200 гр. оцветено тесто върху 1 кг. тесто за кроасан и се разточва по познатия начин.

### Забележка:

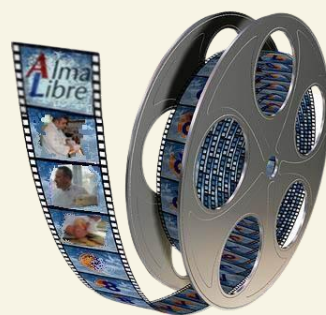
Тестото за класически кроасан се реже на равнобедрен триъгълник в съотношение 1:2 или 1:3, като най- малката страна е основата.

**Печене:** Печем на загрята фурна 220°C за 3 – 4 минути със силен вентилатор и след това намаляваме на 180°C със слаб вентилатор.

За цветни кроасани вместо какао добавяме капки цвят (ШУГАРТ) количество и цвят по желание (следва каталог)

Натиснете върху линка за да видите видео-рецепта:

[https://www.youtube.com/watch?v=binNmFGNdxM&ab\\_channel=AlmaLibre](https://www.youtube.com/watch?v=binNmFGNdxM&ab_channel=AlmaLibre)



190640	 	E360004 Топ колор/синьо - blue/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
190641	 	E360006 Топ колор/зелено - green/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
190642	 	E360007 Топ колор/червено - red/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
190643	 	E360008 Топ колор/жълто - yellow/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
191620	 	E360023 Топ колор/ цикламен - fuchsia/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
191621	 	E360019 Топ колор/ лилав-purple / за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
191622	 	E360009 Топ колор/оранжев- orange / за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
191679	 	E360010 Топ колор/кафяв- brown/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.
191680	 	E360017 Топ колор/черен- black/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.

**ДВУЦВЕТЕН КРОАСАН**

Много вкусен кроасан, произведен с масло и пълнопротеинови брашна, приготвен по стара традиционна ПРЕФЕРМЕНТ Технология. Оцветяването на кроасана се получава с втори пласт тесто от какао (за шоколадов цвят) или от хранителни бой за цветните, ламиниран по специален начин за да се получи цветна красива визия.

**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



## КЛАСИЧЕСКИ КРУФИН CRUFFIN

4

За круфини използваме остатъците от тестото за кроасан. Нарезете ги на по-малки парчета и ги наредете във форми за мъфини в следния ред:

В основата на всяка форма поставете няколко парченца тесто, поръсете с кафява захар и разпределете **Филиран Бадем (код 090209)**

и **Захаросани Портокалови Кубчета\*** (код 184302).

Повтаряме слоевете в същия ред.

Преди печене поръсете повърхността с **ФЛОРЕНТА (код181601)**

(По желание захаросаните портокалови кубчета ги поставяме за 2мин. във вряла вода за да омекнат и ако желаем може да ги оставим за няколко часа в **ГРАНД МАРНИЕ код 182301)**

### **ВТАСВАНЕ:**

Температура: 28-29°C, влажност: 65-75%, време: 35-45 минути.

### **Печене:**

Първите 5мин. на 190°C в предварително загрята фурна и след това на 170°C за още 10 мин. (общо 15 мин.)

По желание след печене добавяме вътре в круфини сладкарски крем мармалад или друго.



### КЛАСИЧЕСКИ КРУФИН

Круфини са съчетание на кроасан и мъфин. Етажи от кроасаново тесто в мъфини форми и между тях кафяв захар, захаросани портокалови кубчета, филирани бадеми, кранбериз или друго.

Сладкишът КРУФИН е създаден от австралийския сладкар Kate Reid и много се разпространи по целия свят.

### **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





## КЛАСИЧЕСКИ КУЙН АМАН

**Kouign - amann**

5

Нарязваме готовото тесто за кроасан на ленти с ширина 3,5см. и дължина 14см.

Навиваме две ленти заедно, така че едната да покрива другата.

След разточване поръсваме повърхността на тестото със захар и **Флорента код: 181601**.

Поставяме всяко руло тесто в кръг, намазан с масло, БАУРАЛИЯ като се уверим, че ръбът е отдолу.

### **ВТАСВАНЕ:**

Температура: 28-29°C, влажност: 65-75%, време: 45-50 минути

Печене:

Първите 5мин. на 190°C в предварително загрята фурна и след това на 170°C за още 10мин. (общо 15мин.)

**Вариант 2** – от разточеното тесто нарязваме квадрати 10x10см. и сгъваме краищата и поставяме отдолу във формата, като даниш /подмазана с масло и захар/. След втасване правим 1 дупка с нож.

Трайност – 1 седмица.



### КЛАСИЧЕСКИ КУЙН АМАН kouign-amann

Kouign-amann е оригинален френски бретански многолистен сладкиш, неустоима комбинация от сладък, солен, маслен, хрупкав, и нежен **МНОГОЛИСТЕН СЛАДКИШ**.

Сладкишът се представи за пръв път от френския сладкар Yves-René Scordia (1828–1878), създаден през 1860г. във френския град Douarnenez in Finistère, в френския регион Бретани. Името произлиза от Френски диалект от региона на Бретани.

kouïgh (торта), amann (масло)

#### **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

## MILLE FEUILLE – МИЛ ФЕЙ

6

### ЗА МИЛ ФЕЙ:

<b>330101</b>	<b>Брашно СУПЕР СИЛНО глютен 31%</b>	<b>1000 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%</b>	<b>800 гр.</b>
	Вода	200 гр.
	Сол	25 гр.
	Оцет	4 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ – МЕТОД:

- Разбиваме в миксер за малко и оставяме да почине за 2 часа в хладилника.
- За 1000 гр. тесто включваме 350 гр. Масло **БАУРАЛИЯ 82% код 184015** или **БАТЕР БЛЕНД 60/40** и оформяме следните сгъвки :
  - Една двойна
  - Една единична – почивка на тестото 1час в хладилника
  - После продължаваме с
  - Една двойна – с повече брашно и се обръща тестото /от 7мм. До 2мм.
  - Една единична – почивка на тестото 1час в хладилника

После отваряме лист. Ламинатор размер: тесто – 12мм. Масло – 9мм. Заедно – 8мм.

**Забележка:** Листовете можем да подредим и съхраним лист по лист върху хартия във фризер до 6 месеца, а в хладилник до 2 дни.

**Температура на печене:** 190°C за подова пещ  
175°C за конвектомат

**Време на печене:** около 35 минути. По средата на печенето се обръща от другата страна.

### **СЪВЕТ :**

За да се карамелизира добре МИЛ ФЕЙ съветваме след 80% от печенето да поръсим с малко Флорента и после да продължим печенето.



### ЗА КРЕМ (1)

<b>180308</b>	<b>ПРЯСНО МЛЯКО ЕЛЕВИР 3.5%</b>	<b>1000 гр.</b>
<b>182204</b>	<b>ТУОРЛОДИОВО-подсладени пастьоризирани жълтъци</b>	<b>400 гр.</b>
<b>180805</b>	<b>Хот Крем КОМПЛИТ</b>	<b>85 гр.</b>
<b>192952</b>	<b>Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ</b>	<b>50 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана 35% ELLE&amp;VIRE (леко разбита)</b>	<b>550 гр.</b>

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

С първите четири продукта оформяме сладкарски крем и после хомогенизираме с 550 гр. леко разбита Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР.

**ЗА КРЕМ (2) – КРЕМ ДЕПЛОМАТ ФЛУ****Крем дипломат с крем флу.**

	Вода	1000 гр.
180802	Крем Флу - Crème Flou KOMPLET	400 гр.
010106	Растителна сметана Норпа	100 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	700 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разбивате Водата с Крем Флу и Растителната Сметана ХОПЛА. Накрая добавете леко разбитата Млечна Сметана 35% Elle&Vire.

**МИЛ ФЕЙ**

Три етажа от многолистно (хиляда листа) много вкусно хрупкаво маслено тесто, който включват много вкусен и пухкав КРЕМ ДИПЛОМАТ приготвен по класически сладкарски крем и МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР.

**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

## ФРЕНСКИ БАБА / РИЧ КРИМ

7

### Продукти, тесто за баба

180720	РИЧ КРЕМ Ванилия	500 гр.
330109	Фина Гриз	300 гр.
	Кристална захар	200 гр.
	Цели яйца	300 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	700 гр.



### Начин на работа:

Всичките продукти в миксер (приставка перо) хомогенизираме за 2мин. на първа скорост. Пълним малки силиконови форми.

ПЕЧЕНЕ: 180°C конвектомат, 200°C подова пещ. За 15-25 мин. в зависимост от размера.

### СИРОП (25 града):

Вода	1000 гр.
Кристална захар	1000 гр.

182301 Гранд Марние 50° ЛУКСАРДО 150 гр.

Варим всичко заедно.

Ползваме топъл сироп върху топла баба.



### СИРОП ШОКОЛАД:

Вода	1000 гр.
Кристална захар	800 гр.

184916 Пълномаслено Какао Бордо СЕМУА 150 гр.

181809 Инвертзахар УНИГЛАД 120 гр.

Гликоза 120 гр.

184911 Битер кувертюр 60% ШОКОФАЙН 150 гр. (на края)



### КРЕМЕ ШОКОЛАД ЗА ДЕКОРАЦИЯ:

180301 Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE (65°C) 500 гр.

184912 Кувертюр 55% ШОКОФАЙН (разтопен) 400 гр.

180903 Фонд Роял БАКЕЛС 60 гр.

180301 Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE 500 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме добре първите три продукта и на края добавяме второто количество Млечна Сметана. Хомогенизираме и оставяме сместта - ганаш в хладилника за цяла вечер.

Следващия ден, разбиваме в миксер и дресираме - декорираме върху сиропиран баба.

По желание, преди декорация, филмираме сиропираната баба с разтопен мармалад.

### ФРЕНСКА БАБА

Френски сиропиран сладкиш с голяма традиция, известен във Франция от 18и век. Голяма трайност, богат вкус, много интересно и различно „агресивно“ сиропирано тесто. Разновидност на СТАБИЛНО ШОКОЛАДОВО КРЕМЕ като декорация, осигурява отлична структура, визия и вкус.

### 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

## ЕКЛЕРИ С ПЛОДОВИ КРЕМЕ и ШОКОЛАДОВО КРЕМЕ

8

### 1. Основна Рецепта за Еклер.

**180714** Су Пасте Микс ВАКЕЛС

Студена вода

Яйца

**184015** Масло БАУРАЛИЯ 82%  
(омекотен)

400 гр.

60 гр.

850 гр.

30 гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбиваме всички продукти заедно в миксер с перото на първа скорост за една минута и после за 7-9 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане гладко. Дресирате с пош диаметър 16см или друга схема.

Печете на 165°С в печка с въздух и на 180°С в подова пещ за около 35 минути.

### КРАКЕЛЕ за декорация (eclair craquelin) :

**330103** Сладкарско Брашно М.Х.

200 гр.

Кристална захар

180 гр.

**184015** Масло БАУРАЛИЯ 82%

190 гр.



### Начин на работа:

Месим всичките продукти заедно в миксер. Отваряме лист с дебелина 1,5мм. и поставяме в тава върху пергаментова хартия. Поставяме тавата във фризер и след като се замрази тестото, режем на размери съответни на еклери. Поставяме върху всеки еклер и печем заедно с еклера.

Печене: 150°С на подова пещ и 140°С на конвектомат.

### КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ PASSOA:

**184206** Пюре Маракуя ЛЕОНС БЛАНШ

250 гр.

**184207** Пюре Манго ЛЕОНС БЛАНШ

250 гр.

**180301** Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE

80 гр.

**184015** Масло БАУРАЛИЯ 82%

80 гр.

**180903** Фонд Роял БАКЕЛС

120 гр.

**184914** Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН

400 гр. (омекотен)

**180802** Крем ФЛУ КОМПЛИТ

40 гр.



### Начин на работа:

Затопляме Млечната Сметана заедно с Крем Флу и Пюре Манго до 65°С.

Добавяме омекотения Бял Кувертюр, Фонд Роял, и Масло БАУРАЛИЯ.

Хомогенизираме и на края добавяме Пюре Маракуя и хомогенизираме от ново.

Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите.



**КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ ЛАЙМ:**

184205	Пюре Лайм ЛЕОНС БЛАНШ	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	130 гр.
184914	Бял кувертюр 30% ШОКОФАЙН	350 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	120 гр.

**Начин на работа:**

Затопляме половината от количеството Пюре Лайм заедно с Масло БАУРАЛИЯ, Крем Флу и Фонд Роял до 65°C. Добавяме омекотения Бял Кувертюр и на края останолото Пюре Лайм.

Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите.

**КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ ЯГОДА:**

184210	Пюре Ягода ЛЕОНС БЛАНС	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	200 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	80 гр.
184913	Млечен Кувертюр 40% ШОКОФАЙН	300 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	100 гр.

**Начин на работа:**

Затопляме половината от количеството Пюре Ягода заедно с Млечната Сметана, Крем Флу и Фонд Роял до 65°C. Добавяме омекотения Млечен Кувертюр и на края останолото Пюре Ягода.

Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите.

**КРЕМЕ ЗА ШОКОЛАД:**

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	500 гр.
184912	Натурален Кувертюр 55% ШОКОФАЙН	500 гр. (омекотен)
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	60 гр.
	Вода	80 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	300 гр. (леко разбита)

**Начин на работа:**

Затопляме Млечната Сметана и добавяме Натуралния Кувертюр 55% ШОКОФАЙН, Фонд Роял и водата. На края хомогенизираме на части с леко разбитата Млечна Сметана (300 гр.).

Поставяме в хладилника за 12 часа.

Преди употребата, разбиваме в миксер и пълним еклерите

**ФРЕНСКА ЕКЛЕРИ / КРЕМЕ- КРАКЕЛЕ**

Специално маслено еклерово тесто по нова технология се пече на фурна с цветно, декоративно, вкусно, маслено релефно покритие КРАКЕЛЕ  
След печене се пълни от много специален лек ПЛОДОВ ФРЕНСКИ КРЕМ КРЕМЕ и по желание, се декорира от горе с същите плодови кремове КРЕМЕ.

**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

## ЧИЙЗ - ТОРТА КАДАЙФ / кюнефе

9

### ЧИЗ-КРЕМ КАДАЙФ:

180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	1000 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	180 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	250 гр.
	Цедено Кисело Мляко	60 гр.
	Жълтъци от яйца	80 гр.
191246	Пудра Захар 100% АЛМА ЛИБРЕ	65 гр.

### Начин на работа:

Омекотяваме Френския Крем Сирене ЕЛЕВИР и добавяме постепенно Млечната Сметана (180 гр.) и Цеденото Мляко. Разбиваме Жълтъците с Пудрата Захар и хомогенизираме с първата част.

### СГЛОБЯВАНЕ:

В дъното на ринг поставяме 300 гр. Кадайф (**код 240113**) и поставяме с четка малко Масло.

От горе поставяме етаж от ЧИЙЗ - КРЕМ КАДАЙФ и етаж от Ядки Шам Фъстък.

От горе поставяме етаж 300 гр. Кадайф (**код 240113**) и поставяме с четка много Масло.

Печем на 175 - 180°C за около 40 мин.

На края сиропираме със сироп 29°. (1000 гр. вода, 1500 гр. захар).



### ЧИЙЗ - ТОРТА КАДАЙФ / кюнефе

Среща на две сладкарски култури, френската и източната.

Кюнефе (изпечен сиропиран кадайф) със шам фъстък и пълнеж от ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР.

Комбинацията от структурите СИРОПИРАН КАДАЙФ, КРЕМ СИРЕНЕ, ШАМ ФЪСТЪК води бързо до НАСЛАДА с неочакван за потребителите вкусови нюанси.

Много подходящ сладкиш за чаши.

#### **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

**ТАРТА КАДАЙФ КРЕМ БРЮЛЕ:**

състав:

- Печен сиропиран кадайф
- КРЕМ КАДАЙФ БРЮЛЕ
- ШАНТИГИ-ФОНТ РУАЯЛ

**Печен сиропиран кадайф**

Печем Кадайф на 175 - 180°C за около 30 мин.

Сиропираме със сироп 29°. (1000 гр. вода, 1500 гр. захар).

**КРЕМ КАДАЙФ БРЮЛЕ**

180303 Крем Брюле ЕЛЕВИР 1000 гр.

180903 Фонд Роял БАКЕЛС 130 гр.

Начин на работа:

\_Затопляме заедно и хомогенизираме.

**ШАНТИГИ-ФОНТ РУАЯЛ**

180301 Млечна Сметана 35% ELLE&amp;VIRE 1000 гр

180903 Фонд Роял БАКЕЛС 60 гр.

Разбиваме в миксер заедно докато се получи здрава структура на ШАНТИГИ

**СГЛОБЯВАНЕ:**

След като изстине сиропирания кадайф, пълним с КРЕМ КАДАЙФ БРЮЛЕ.

От горе дресираме декоративно с разбита сметана ШАНТИГИ-ФОНТ РУАЯЛ

**ТАРТА КАДАЙФ КРЕМ БРЮЛЕ:**

Среща на две сладкарски култури, френската и източната.

Изпечен сиропиран кадайф и етаж от стабилен ФРЕНСКИ КРЕМ БРЮЛЕ

ДЕКОРАЦИЯ от многу вкусен стабилен КРЕМ ШАНТИГИ

Комбинацията от структурите СИРОПИРАН КАДАЙФ, КРЕМ БРЮЛЕ, ШАНТИГИ  
води бързо до НАСЛАДА с неочакван за потребителите вкусови нюанси.

Много подходящ сладкиш за чаши.

**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



## ТОРТА НОЧИОЛА КРЕМЕ ЛАЙМ-НАР

### състав:

- Пандишпан Чокуйт
- ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА
- КРЕМЕ ЛАЙМ
- КУЛИ НАР
- ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

### Пандишпан Чокуйт

<b>180703 Чокуйт КОМПЛЕТ</b>	<b>1000 гр.</b>
Яйца	750 гр.
Олио	200 гр.
Вода	100 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркватے всичките продукти заедно в миксер (представка перо) на първа скорост за 1 минута. Продължаваме за пет минути на втора скорост и после от ново за 1мин. на първа скорост.

**Надува се 40-46%.** В ринг с диаметър 20см. поставяме 450 гр. **ПЕЧЕНЕ:** с отворени тампери печем както всеки пандишпан с задвишена температура +12°C за около 28 мин.

### ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА:

<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>300 гр.</b>
	Вода	100 гр.
<b>180903</b>	<b>Фонд Роял БАКЕЛС</b>	<b>160 гр.</b>
<b>183147</b>	<b>КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ</b>	<b>180 гр.</b>
<b>182924</b>	<b>НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ (53%)</b>	<b>40 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>350 гр.</b>

### КРЕМЕ ЛАЙМ:

<b>184205</b>	<b>Пюре ЛАЙМ ЛЕОНС БЛАНШ</b>	<b>500 гр.</b>
<b>184015</b>	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82%</b>	<b>250 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд Роял БАКЕЛС</b>	<b>130 гр.</b>
<b>184914</b>	<b>Бял кувертюр 30% ШОКОФАЙН</b>	<b>350 гр. (омекотен)</b>
<b>180802</b>	<b>Крем ФЛУ КОМПЛИТ</b>	<b>120 гр.</b>

### Начин на работа:

Затопляме половината от количеството пюре лайм заедно с масло БАУРАЛИЯ, крем флу и фонд роял до 65°C. Добавяме омекотения бял кувертюр и на края останолото пюре лайм.

Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа. Преди употребата, разбиваме в миксер.

### КУЛИ НАР

<b>180446</b>	<b>НАР 70 % в Нар в Желе</b>	<b>500 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд Роял БАКЕЛС</b>	<b>100 гр.</b>
<b>184209</b>	<b>ПЮРЕ МАЛИНИ ЛЕОНС БЛАНШ</b>	<b>100 гр.</b>

### Начин на работа:

Затопляме „НАР 70 % „ и добавяме фонд роял. Накрая хомогенизираме с ПЮРЕ МАЛИНИ.

Замразяваме в форма с диаметър малко по малък от размера на тортата.



**ЗАЛИВКА: ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ**

<b>180425</b>	<b>Огледално Неутрално Глаже БАКБЕЛ</b>	<b>1000 гр.</b>
<b>184913</b>	<b>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% "ШОКОФАЙН"</b>	<b>1000 гр. омекотен</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>650 гр.</b>
	Гликоза	200 гр.
<b>180903</b>	<b>Фонд Роял БАКЕЛС</b>	<b>100 гр.</b>

**Начин на работа:**

Затопляме Млечната Сметана заедно с Огледалното Желе и добавяме Гликозата и Фонд Роял. На края добавяме омекотения МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% "ШОКОФАЙН".  
(Може да добавим вода докато получим течливостта която желаем) Ползваме на 30-35°C.

**Обратно сглобяване в силиконова форма:**

Покриваме с ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА и по средата поставяме замразен етаж КУЛИ НАР.

Поставяме етаж от **КРЕМЕ ЛАЙМ**. (По желание поставяме един етаж от „Пандишпан Чокуйт“.)

Затваряме формата с етаж ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА и в дъното на формата поставяме етаж от „Пандишпан Чокуйт“. След замразяване, изваждаме от формата и покриваме с МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

**ТОРТА НОЧИОЛА КРЕМЕ ЛАЙМ-НАР**

Класическо висококачествено френско сладкарство, комбинация от екстравагантни структури и вкусове:

Лешникокакаов крем НОЧИОЛА (лешник пиемонт) се свързва с по пътен крем (КРЕМЕ) приготвен от натурално пюре ЛАЙМ. По средата, плодов етаж (кули) от НАР. Огледална заливка от МЛЕЧЕН ГЛАСАЖ запечатва тортата, осигурявайки вкус, трайност и отлична визия

**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



# АМЕРИКАНСКА ТОРТА ФРОСТИНГ-КАПУЧИНО

11a

Състав:

- ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ
- ПЪЛНЕЖ ФРОСТИНГ
- С „КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА- КОДА“

## ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ

180720	Рич Крем Кейк Ванилия	1000 гр.
	Яйца	650 гр.
	Олио	100 гр.
180308	Прясно Мляко 3.5% ЕЛЕВИР	300 гр.

Начин на работа:

Разбъркватے всички материали заедно, представка перо, за 6 минута на втора скорост.

Печене: На 160° С - 180° С за около 35 мин. в зависимост от размера.



## „КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА- КОДА“

182205	Меренга КОДА	1000 гр.
191246	Пудра Захар 100% АЛМА ЛИБРЕ	1000 гр.
	Вода (80°С)	750-1000 гр.

Начин на работа:

Разбиваме всичките продукти заедно в миксер (представка тел) за 5мин.

## ПЪЛНЕЖ ФРОСТИНГ

181807	ФОНДАН АРТОС КРЕМ	500 гр.
180101	Супер Рор Мек Маргарин	300 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	200 гр.
182929	Капучино Делипейст ФАБРИ	65 гр.

Начин на работа:

Разбиваме в миксер всичките продукти заедно за 15-20мин.

На края добавяме 350 гр. готова разбита „КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА- КОДА“



СГЛОБЯВАНЕ:

Нарязваме изпечения ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ с дебелина 2см. и подреждаме последователно последователно четири етажа с крем ПЪЛНЕЖ ФРОСТИНГ, обработен с „КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА- КОДА. Декорираме с затоплени готови заливки ЧОКОСИЛК (код 180813) и КОВЕР по желание (кодове 180829, 180830).

## АМЕРИКАНСКА ТОРТА ФРОСТИНГ-КАПУЧИНО

Много богати кейкови етажи от РИЧ КРЕМ ПАНДИШПАН и между тях пухкав, много обемен, стабилен и икономичен крем крем обработен с ФОНДАН и МЕРЕНГА. Стабилна, вкусна заливка ЧОКОСИЛК.

Високите американски торти, 12-14см. с последователни етажи от еднакви вкусове основани на повече пандишпан е характерната структура и визия на американското сладкарство.

С делпейстите на ФАБРИ, имаме над 60 възможности за избор на различни вкусове на американски торти

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

## АМЕРИКАНСКА ДЕТСКА ТОРТА ЯГОДА

116

Състав:

- ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ

- ПЪЛНЕЖ ХОПЛА-ФЛУ

С „КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА- КОДА“

**ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ**

<b>180720</b>	Рич Крем Кейк Ванилия	<b>1000 гр.</b>
	Яйца	650 гр.
	Олио	100 гр.
<b>180308</b>	Прясно Мляко 3.5% ЕЛЕВИР	<b>300 гр.</b>

Начин на работа:

Разбъркватے всички материали заедно, представка перо, за 6 минута на втора скорост.

Печене: На 160° С - 180° С за около 35 мин. в зависимост от размера.

**„КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА- КОДА“\***

<b>182205</b>	Меренга КОДА	<b>1000 гр.</b>
<b>191246</b>	Пудра Захар 100% АЛМА ЛИБРЕ	<b>1000 гр.</b>
	Вода (80°С)	<b>750-1000 гр.</b>

Начин на работа:

Разбиваме всичките продукти заедно в миксер (представка тел) за 5мин.

**ПЪЛНЕЖ ХОПЛА-ФЛУ**

<b>010101</b>	ХОПЛА Растителна Сметана	<b>1000 гр.</b>
<b>180802</b>	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	<b>100 гр.</b>
<b>182903</b>	Делипейст Ягода ФАБРИ	<b>200 гр. (или друг вкус делипейст)</b>

Начин на работа:

Започваме разбиването в миксер ХОПЛА и крем ФЛУ и като започне да се оформя хомогенизация (по средата) добавяме 320 гр. разбита готова „КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА - КОДА“\* и делипейст. Хомогенизираме до оформяне на гладка структура.

ДЕКОРАЦИЯ:

**ШАНТИГИ ЯГОДА -ФОНТ РУАЯЛ**

<b>180301</b>	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	<b>1000 гр</b>
<b>180903</b>	Фонд Роял БАКЕЛС	<b>60 гр.</b>
<b>182903</b>	Делипейст Ягода ФАБРИ	<b>100 гр.</b>

Разбиваме в миксер заедно докато се получи здрава структура на ШАНТИГИ

По желание, декорираме с детски МАРШМЕЛОУ <https://www.youtube.com/watch?v=1mnWprxe0vE>

## АМЕРИКАНСКА ТОРТА ХОПЛА-КАПУЧИНО

Много богати кейкови етажи от РИЧ КРЕМ ПАНДИШПАН и между тях пухкав, много обемен, стабилен и икономичен крем обработен с РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА ХОПЛА, ФЛУ и МЕРЕНГА.

Стабилна, вкусна декорация от шантиги овкусен с ДЕЛИПЕЙСТ ягода

Високите американски торти, 12-14см. с последователни етажи от еднакви вкусове основани на повече пандишпан е характерната структура и визия на американското сладкарство.

С делпейстите на ФАБРИ, имаме над 60 възможности за избор на различни вкусове на американски торти

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  
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## КЕЗЕ ЧИЙЗ КЕЙК ЛИМОН - ЯГОДА

Състав:

-Хрупкава Основа ПАТЕ СУКРИ

-Чийз Крем Лимон

-Етаж КУЛИ Ягоди

12

### Хрупкава Основа ПАТЕ СУКРИ:

180711	ПАТЕ СУКРИ КОМПЛИТ	500 гр. (изпечен)
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	120 гр. (разтопен)

### Начин на работа:

Хомогенизираме заедно в миксер (приставка перо) за 1-2мин. Поставяме като етаж в дъното на ринг 18см. с височина около 1 см. и поставяме в хладилник.

### Чийз Крем Лимон:

180306	ФРЕНСКИ Крем Сирене ЕЛЕВИР	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	80 гр.
182204	Туорло Ди Ово Паст. Жлък/Захари	100 гр.
	Цели Яйца	100 гр.
180726	Кезекухен КОМПЛИТ	180 гр.
180308	Прясно Мляко 3,6% ЕЛЕВИР	230 гр.
	Трохи от Лимон	1/3 бр.
	Сок от Лимон	½ бр.

### Начин на работа:

Омекотяваме в миксер сиренето (приставка тел) за около 2 мин. Добавяме останалите продукти и хомогенизираме.

### Етаж ЖЕЛЕ-КУЛИ Ягоди:

180435	Ягода 50% сорт ЛА ФРУТА БАКБЕЛ	500 гр.
184210	ПЮРЕ ЯГОДА ЛЕОНС БЛАНШ	150 гр.
090402	Желатин на Листа	12 гр.

### Начин на работа:

Омекотяваме желатина във вода. Затопляме пюрето. Хомогенизираме всичките продукти заедно.

### СГЛОБЯВАНЕ:

**Печене:** Върху хрупкавата основа, поставяме етаж (4см.) от Чийз Крем Лимон и печем за 90 мин. на 95°C, в конвектомат и на 110°C на подова пещ, така, че в центъра да достигне 84°C.

**Забележка:** При по високи температури ще експлодира яйцето.

След като изстине поставяме от горе, етаж от Кули Ягода.



## КЕЗЕ ЧИЙЗ КЕЙК ЛИМОН - ЯГОДА

Немското класическо сладкарство (кезе) се среща с класическото френско сладкарство!

Върху хрупкаво линзер тесто от британско масло, поставяме етаж (4см.) от млечен, яйчен крем сирене стабилизиран с класическа основа за немско КЕЗЕ (кезекухен).

Впечатляваща заливка ЖЕЛЕ-КУЛИ от пюре ягоди и плодове от диви ягоди.

### 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

## ТОРТА АМАЗОНИОН ФОРЕСТ

### Състав:

- Хрупкава Лешникова Основа с Бял Кувертюр
- ПАНДИШПАН ДЖОКОНДА
- Мус с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
- Мус с ГОРСКИ ПЛОДОВЕ
- ГЛАЗУРА НАПАЖ АМАРЕНА



### Хрупкава Лешникова Основа с Бял Кувертюр:

- |        |                                |         |
|--------|--------------------------------|---------|
| 300201 | ФЕУЛЕТИН Вафлени Трохи с Масло | 70 гр.  |
| 184914 | БЯЛ КУВЕРТЮР 30%"ШОКОФАЙН"     | 120 гр. |
| 182924 | НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ          | 60 гр.  |

### Начин на работа:

Разтопяваме белия кувертюр, добавяме Ночиола Прали ФАБРИ и хомогенизираме с Феулетин.

### ПАНДИШПАН ДЖОКОНДА Joconde (за тава 60\*40 см.)

- |        |                             |                   |
|--------|-----------------------------|-------------------|
| 191246 | Пудра Захар 100% АЛМА ЛИБРЕ | 140 гр.           |
| 090214 | Бадемово Брашно ФИРАНИЯ     | 140 гр.           |
|        | Цели Яйца                   | 200 гр.           |
| 330103 | Сладкарско Брашно М.Х.      | 40 гр. (пресято)  |
|        | Белтъци от Пресни Яйца      | 120 гр.           |
| 184015 | Масло БАУРАЛИЯ 82%          | 30 гр. (разтопен) |

### Начин на работа:

Хомогенизираме в миксер Сладкарското и Бадемовото Брашно, Пудрата Захар, и Яйцата (смес 1). Разбиваме добре Белтъците и ги добавяме в първата смес. На края, добавяме разтопеното Масло.

Изсипете сместа (550 гр.) в тава (60X40см.) и печем в конвектомат за 8 -10мин. на 220°C.

### Мус с БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН:

- |        |                              |                           |
|--------|------------------------------|---------------------------|
| 180308 | Прясно Мляко 3,6% ЕЛЕВИР     | 100 гр.                   |
| 180301 | Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE | 300 гр. (разбита шантиги) |
| 184914 | БЯЛ КУВЕРТЮР 30% "ШОКОФАЙН"  | 200 гр. (разтопен)        |
| 090402 | Желатин на Листа             | 4,5 гр.                   |

### Начин на работа:

Затопляме млякото и включваме листата желатин които предварително сме омекотили във вода.

Изсипваме с този смес върху разтопения кувертюр .

На 30°C, хомогенизираме на части с шантиги.

### Мус с ГОРСКИ ПЛОДОВЕ:

- |        |                                  |                           |
|--------|----------------------------------|---------------------------|
|        | Пюре от Горски Плодове*          | 400 гр.                   |
|        | Захар Кристал                    | 120 гр.                   |
| 182204 | ТУОРЛО ДИ ОВО Паст. Жлтък/Захари | 200 гр.                   |
| 180903 | Фонд Роял БАКЕЛС                 | 180 гр.                   |
| 184914 | БЯЛ КУВЕРТЮР 30% "ШОКОФАЙН"      | 200 гр.                   |
| 182205 | Меренга КОДА**                   | 150 гр.                   |
| 180301 | Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE     | 150 гр. (разбита шантиги) |

Пюре от Горски Плодове\*: 184205 ПЮРЕ ЛАЙМ 100 гр., 184206 ПЮРЕ МАРАКУЯ 100 гр.  
 184209 ПЮРЕ МАЛИНИ 100 гр., 184207 ПЮРЕ МАНГО 100 гр.  
 Мерега КОДА\*\*: 182205 Меренга КОДА 1000 гр.  
 Кристал Захар 1000 гр.  
 Вода (80°C) 750-1000 гр.

**Начин на работа:** Захарта и водата да кипнат, заливаме върху Меренга и разбиваме заедно в миксер (приставка тел) за 5мин.

#### Начин на работа:

Хомогенизираме пюретата и затопляме заедно с ТУОРЛО ДИ ОВО до 82°C.

Добавяме останалото количество пюрета и Фонд Роял и хомогенизираме. На края, като сместа е на 35°C добавяме 150 гр. оформена Меренга и 150 гр. разбита Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИ

#### ГЛАЗУРА НАПАЖ АМАРЕНА:

Вода 100 гр.  
 180425 Неутрално Глаже 72brix. БАКБЕЛ 270 гр.  
 180427 Напаж АМАРЕНА ФАБРИ 1000 гр.

#### Начин на работа:

Затопляме всичките продукти заедно на 45°C и заливаме.

#### СГЛОБЯВАНЕ:

- Хрупкава Лешникова Основа с Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН:
- ПАНДИШПАН Joconde
- Мус с ГОРСКИ ПЛОДОВЕ
- ПАНДИШПАН Joconde
- Мус с БЯЛ КУВЕРТЮР 30% ШОКОФАЙН
- Глазура - НАПАЖ АМАРЕНА



## ТОРТА АМАЗОНИОН ФОРЕСТ

Класическо висококачествено френско сладкарство, основан на екзотични плодове. Хрупкава основа от ФЕУЛЕТИН и БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН създава много фина хрупкава основа а две много елегантни и леки мусове, МУС БЯЛ ШОКОЛАД и ПЛОДОВ МУС осигуряват много ефирна и нежна структура и вкусове. Между мусовете, класически френски бадемов пандишпан ДЖОКОНДА. Заливка АМАРЕНА, запечатва тортата осигурявайки трайност, вкус и отлична визия.

#### 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

## ПЛОДОВ БУНД КРЕМ БАНАНА КЕЙК КРЕМ МАЛИНА КЕЙК

14

180720	Рич Крем Кейк	1000 гр.
	Плодово Пюре ЛЕОНС БЛАНС*	250 гр.
	Пресни Яйца	400 гр.
180203	Канола Ойл Бунге Фудс	260 гр.



Плодово Пюре ЛЕОНС БЛАНС\* : код 184208 ПЮРЕ БАНАН  
или код 184209 ПЮРЕ МАЛИНИ  
или код 184210 ПЮРЕ ЯГОДА

### Начин на работа:

Разбъркватے всички материали заедно, приставка перо, за 1 минута на първа скорост и за 4 мин. на втора скорост. Пълним форми по 500 гр. и печем.

**Печене:** На 165° С - 175° С за около 45 мин. в зависимост от размера.  
След като изстинат кейковете, декорираме с КРЕМЕ вкус по желание:

### КРЕМЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ PASSOA:

184206	Пюре Маракуя ЛЕОНС БАНШ	250 гр.
184207	Пюре Манго ЛЕОНС БАНШ	250 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	80 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	80 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	120 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	400 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	40 гр.

### Начин на работа:

Затопляме Млечната Сметана заедно с Крем Флу и Пюре Манго до 65°С.  
Добавяме омекотения Бял Кувертюр, Фонд Роял, и Масло БАУРАЛИЯ 82%.  
Хомогенизираме и на края добавяме Пюре Маракуя и хомогенизираме от ново.  
Поставяме в хладилника за 12 часа.

### КРЕМЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ ЛАЙМ:

184205	Пюре Лайм ЛЕОНС БАНШ	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	130 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	350 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	120 гр.



### Начин на работа:

Затопляме половината от количеството Пюре Лайм заедно с Масло БАУРАЛИЯ, Крем Флу и Фонд Роял до 65°С. Добавяме омекотения Бял Кувертюр и на края останалото Пюре Лайм.  
Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.



**КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ ЯГОДА:**

184210	Пюре Ягода ЛЕОНС БАНШ	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	200 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	80 гр.
184913	Млечен Кувертюр 40% ШОКОФАЙН	300 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	100 гр.

**Начин на работа:**

Затопляме половината от количеството Пюре Ягода заедно с Млечната Сметана, Крем Флу и Фонд Роял до 65°C. Добавяме омекотения Млечен Кувертюр и на края останолото Пюре Ягода. Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.

**КРЕМЕ ШОКОЛАД:**

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	500 гр.
184912	Натурален Кувертюр 55% ШОКОФАЙН	500 гр. (омекотен)
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	60 гр.
	Вода	80 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	300 гр. (леко разбита)

**Начин на работа:**

Затопляме Млечната Сметана и добавяме Натуралния Кувертюр ШОКОФАЙН, Фонд Роял и Водата. На края хомогенизираме на части с леко разбитата Млечна Сметана (300 гр.). Поставяме в хладилника за 12 часа.

Декорираме с затоплени готови заливки ЧОКОСИЛК (код 180813) и КОБЕР по желание (кодове 180829, 180830).

**ПЛОДОВ КРЕМ КЕЙК**

**РИЧКРЕМ кейк**, произведен с **НАТУРАЛНО ПЛОДОВО ПЮРЕ** (вместо вода) факт което придава на **РИЧКРЕМ кейк** още по богат вкус, с натурални плодови нюанси и много богати аромати. Плодовия крем **КРЕМЕ** поставен върху кейк превръща кекса на пълноценен сладкиш, а плътната шоколадова заливката **ЧОКОСИЛК** или **КОБЕР** от горе освен че осигурява още п богат вкус, запечатва сладкиша осигурявайки по естествен път голяма трайност и привлекателна визия.

**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



## ШОКОЛАДОВ БОНБОН ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ ФРАМБУАЗ ЛЕОНС БЛАНС

184209	Пюре Малини ЛЕОНС БАНШ	500 гр.
181809	Инверто Захар УНИГЛАД	100 гр.
183147	КАФАРЕЛ ПИЕМОТ ДЖАНДУЯ	320 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	150 гр. (омекотен)
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40%"ШОКОФАЙН"	340 гр. (омекотен)
184917	Какаово Масло СЕМУА	40 гр.



15

### Начин на работа:

Затопляме Малиновото Пюре на 85°C заедно с Инверто Захар и добавяме разтопените Кувертюри КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ и оставяме сместа да изстине до 27°-28°C.

Предварително във форми за шоколадови бонбони сме оформили с темперирани Млечен Кувертюр 40% "ШОКОФАЙН" (код 184913) шоколадови капсули. Пълним с оформената смес (температура 27°- 28°C), оформените шоколадови капсули и затваряме с с темперирани Млечен Кувертюр 40%"ШОКОФАЙН". Оставяме да се кристализират (може в хладилник)

### ШОКОЛАДОВ БОНБОН ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ ФРАМБУАЗ ЛЕОНС БЛАНС

Френските кувертюри ШОКОФАЙН-СЕМУА се привеждат по система "transparent cacao" и „selection cacao frais“

гарантирайки много високо и стабилно качество и природен по богат плодов шоколадов нюанс, факт което оформя много характерна и единична връзка с натурални плодови пюрета на ЛЕОНС БЛАНС

Какаовото масло СЕМУА осигурява още по здрава структура и богат вкус а лешникокакаовата ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ-ПИЕМОТИ подчертава букета от шоколадово-малиновите аромати

#### 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



## ШОКОЛАДОВ БОНБОН - НОЧИОЛА КРАНЧ

184913 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% "ШОКОФАЙН" 340 гр. (омекотен)  
 НОВО ПРЕМИУМ НОЧИОЛА КРАНЧ КРЕДИН 1000 гр.  
 184917 Какаово Масло 100% СЕМУА 65 гр. (разтопен)

16

### Начин на работа:

Затопляме Млечния Кувертюр на 40°C, добавяме ПРЕМИУМ НОЧИОЛА КРАНЧ КРЕДИН и добавяме разтопено Какаовото Масло Бордо СЕМУА.

Хомогенизираме и оставяме сместа да изстине до 22°- 23°C.

Поставяме в правоъгълна форма и оставяме да изстине (кристализация).

От горе поставяме тънък етаж от темперирани МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% "ШОКОФАЙН" на 35°C и оставяме от ново да се кристализира.

После, режем на размери и схеми по избор.

## ШОКОЛАДОВ БОНБОН - НОЧИОЛА КРАНЧ

ПРЕМИУМ НОЧИОЛА КРАНЧ КРЕДИН, е готов битев шоколадов ганаж основан на много богат на лешник

ДЖАНДУЯ с оризови хрупкави съставки.

Какаовото масло СЕМУА, осигурява отлична структура и вкус.

Много бързо и лесно производство без нужда от форми, голяма трайност на крайните шоколадови изделия.

### 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



**БЯЛ ШОКОЛАДОВ БОНБОН БИАНКО НОЧИОЛА КРАНЧ**

17

184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	280 гр. (омекотен)
НОВО	ПРЕМИУМ НОЧИОЛА БИАНКО КРАНЧ КРЕДИН	1000 гр.
184917	Какаово Масло 100% СЕМУА	80 гр. (разтопен)

**Начин на работа:**

Затопляме Белия Кувертюр на 40°C, добавяме ПРЕМИУМ НОЧИОЛА БИАНКО КРАНЧ КРЕДИН и добавяме разтопено Какаовото Масло.

Хомогенизираме и оставяме сместа да изстине до 22°- 23°C.

Поставяме в правоъгълна форма и оставяме да изстине (кристализация).

От горе поставяме тънък етаж от темперирани Бял КУВЕРТЮР 30% "ШОКОФАЙН" на 35°C и оставяме от ново да се кристализира. После, режем на размери и схеми по избор.

**БЕЛИ ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ - НОЧИОЛА БИАНКО КРАНЧ**

ПРЕМИУМ НОЧИОЛА КРАНЧ КРЕДИН, е готов бялшоколадов ганаж основан на много богат на лешник

ДЖАНДУЯ с оризови хрупкави съставки.

Какаовото масло СЕМУА, осигурява отлична структура и вкус.

Много бързо и лесно производство без нужда от форми, голяма трайност на крайните шоколадови изделия.

**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



## ТРЮФЕЛИ - ГРАНД МАРНИЕ

18

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	500 гр.
	Гликоза	60 гр.
181809	Инверто Захар УНИГЛАД	40 гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР 60% "ШОКОФАЙН"	460 гр. (омекотен)
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	160 гр. (омекотен)
182301	Гранд Марние 50° ЛУКСАРДО	40 гр.



### Начин на работа:

Затопляме млечната сметана на 82°C заедно с гликоза и Инверто Захар.

После добавяме разтопения Кувертюр и хомогенизираме.

Като сместа стане на 35°C, добавяме Маслото омекотено и Гранд Марние.

Хомогенизираме и пълним правоъгълна форма с височина 1,5 см.

Оставяме да се кристализира за 12 часа.

Нарязваме на кубчета по 1,5 см. и поръсваме с Какао (код182402) или Пудра Захар (код182401) която не поема влага, (специални за декорация).

### ТРЮФЕЛИ - ГРАНД МАРНИЕ

Бързо и лесно производство на „МНОГО-НАГРАДЕНИТЕ ТРЮФЕЛИ АЛМА ЛИБРЕ“ основани на известната френска сметана ЕЛЕВИР (произведена от прясно мляко), френското масло БЕУРАЛИЯ (от региона на Бретани) ползвайки като катализатор ИНЕРТОЗАХАР което обединява тези натурални съставките с Френския кувертюр БИТЕР 60% "ШОКОФАЙН" МАЛКО екстракт от ГРАНД МАРНИЕ осигурява много богат вкус и трайност.

#### 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



## ТРЮФЕЛИ - БЯЛ ШОКОЛАД КОКОС

184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	1000 гр. (омекотен)
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	480 гр.
182949	Кокос Делипейст ФАБРИ	180 гр.
	Ликьор БАТИДА ДЕ КОКО	40 гр.

19



### Начин на работа:

Затопляме млечната сметана на 65°C.

Добавяме омекотения Кувертюр и хомогенизираме.

Като сместа стане на 35°C, добавяме Кокос Делипейст и Ликьор БАТИДА ДЕ КОКО

Оставяме да се кристализира за 12 часа.

Следващия ден, с пош оформяме сфери и поставяме в хладилник за да се кристализират.

Покриваме с темпериран Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН на 35°C.

Поръсваме с Пудра Захар 100% АЛМА ЛИБРЕ (код182401).

## ТРЮФЕЛИ - БЯЛ ШОКОЛАД КОКОС

Бързо и лесно производство на изключително вкусни, меки и нежни бяло-шоколадови трюфели основани на известната френска сметана ЕЛЕВИР (произведена от прясно мляко), и френския БЯЛ кувертюр "ШОКОФАЙН"

МАЛКО Ликьор БАТИДА ДЕ КОКО (или пика колада) осигурява характерен кокос нюанс, голяма трайност и богати аромати.

### 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



**За повече информация,  
консултации, обучения  
или проект за производство,  
обърнете се към  
търговците и технолозите на  
АЛМА ЛИБРЕ**

**търговци: тел. 0878690025,0878444715,  
0878285358,0878257901,0878338249,  
0878104998, 0878710797.**

**Технолози: тел.0878984887, 0878257904**

**ЖЕЛАЕМ УСПЕХ**

***Alma  
Libre***



# СЛАДКО-ПЕКАРСКА МЕЖДУНАРОДНА КОЛЕДНА КАРТА

Весели  
Празници!



## НОВОГОДИШНИ ПОЖЕЛАНИЯ и ПОКАНИ

АЛМА ЛИБРЕ пожелава ПЛОДОТВОРНИ ПРАЗНИЦИ

и ви кани на коледни обучения и дегустация

№ 408 ДЕГУСТАЦИЯ-презентация: 10.11.2022г. 15:30ч-17:00ч.

№ 409 обучение „сладки печива“: 08.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.

№ 410 обучение „коледни сладки“: 09-10.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.

ЗА НОВИЯ КОЛЕДЕН КАТАЛОГ “SUGART”, натиснете **ТУК**

ВИДЕО-ПОКАНА  
и пожелания  
ТУК

<https://youtu.be/bPtwVtBvYrA>







**ПОКАНА № 408 ДЕГУСТАЦИЯ-презентация: 10.11.2022г. 15:30ч-17:00ч.**

**КАНИМ ВИ, на дегустация-презентация на 16 коледни световно-известни национални коледни сладки, торти, печива и бисквити (вижте снимките) с цел вдигане на коледните обороти, развиване на целогодишните продажби.**

**ВХОД СВОБОДЕН за професионалисти, партньори на АЛМА ЛИБРЕ.**

**МОЖЕ НА ЖИВО ДА ГЛЕДАТ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №409 като натиснете върху един от тези линкове на 09.11.22г., 15:30ч.:**

<https://youtu.be/51nZDWc3FCk>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

<https://us06web.zoom.us/j/87618559240?pwd=QmZlRmRFVTdCRDYwOUFQejlXWHBQdz09>



**ПОКАНА № 409: ОБУЧЕНИЕ**

на тема „сладки печива“: 08.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.

(представя технолог хлебарят Кристиан Нинов)

1. ПЕЧЕН ФРУИТ ПУДИНГ
2. ЙОГУРТ ПАНЕТОНЕ
3. МИНИ ЩОЛЕН
4. НЕМСКИ ЛАБКУХЕН
5. НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА
6. КОЛЕДНИ КЕИКОВЕ



В това обучение ще участват до 9 професионалисти и ще се запази реда на записване.

Участниците в обучението получават СЕРТИФИКАТ и подробен рецептурник и ще трябва да купят суровини на стойност 400лв. от продуктите на АЛМА ЛИБРЕ.

**ПОКАНА № 410: ОБУЧЕНИЕ**

на тема „коледни сладки“: 09-10.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.

(представя технолог сладкарят Бойко Владимиров)

7. Американска ТОРТА ЛИМОН
8. Американска торта ШОКОЛАД
9. КОЛЕДНА ФРЕНСКА ТОРТА
10. ЧИЙЗ ЕКМЕК меломакарон
11. ЧИЙЗ ЕКМЕК кадаиф
12. СЛАДКИ КОЛЕДНИ ГНЕЗДА
13. КЛАСИЧЕСКО КЕЗЕ
14. Италианско кезе „ГРАНО КОТО“
15. КОЛЕДНИ курабийки
16. КОЛЕДНИ меломакарони
17. ПУРИ ГРАВИЕРА



В това обучение ще участват до 9 професионалисти и ще се запази реда на записване.

Участниците в обучението, получават СЕРТИФИКАТ и подробен рецептурник и ще трябва да купят суровини на стойност 400лв. от продуктите на АЛМА ЛИБРЕ.

ВСИЧКИ НИЕ ОТ АЛМА ЛИБРЕ  
ВИ ПОЖЕЛАВАМЕ ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ  
С ЗДРАВЕ И ТВОРЧЕСТВО  
ПРЕЗ 2023г.

Alma  
Libre



2023г.

Въпреки сърдечните пожелания от всички нас, от АЛМА ЛИБРЕ, за ЗДРАВЕ и УСПЕХИ през новата 2023 година, те не стигат.

В тази коледна карта сме включили **специална видео-рецепта за коледни БЕЗЕ-МАКАРОН** с пожелания за УСПЕХИ!

Натиснете върху този линк:

<https://youtu.be/lknZPXKwzZw>



ВСИЧКИ НИЕ ОТ АЛМА ЛИБРЕ,  
ВИ ПОЖЕЛАВАМЕ ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ  
С ЗДРАВЕ И ТВОРЧЕСТВО

ПРЕЗ 2022г.

**2022г.**

Въпреки сърдечните  
пожелания от всички нас,  
от АЛМА ЛИБРЕ,  
за ЗДРАВЕ и УСПЕХИ  
през новата 2022 година,  
те не стигат.

В тази коледна карта  
сме включили

специална видео-рецепта за

**КОЛЕДНИ ТРЮФЕЛИ**

с пожелания за УСПЕХИ!

Натиснете върху този линк:

<https://youtu.be/nQFwHnISfyY>



**ВСИЧКИ НИЕ ОТ АЛМА ЛИБРЕ  
ВИ ПОЖЕЛАВАМЕ ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ  
С ЗДРАВЕ И ТВОРЧЕСТВО  
ПРЕЗ 2021г.**



**2021г.**

Въпреки сърдечните пожелания  
от всички нас,  
от АЛМА ЛИБРЕ,  
за ЗДРАВЕ и УСПЕХИ  
през новата 2021 година,  
те не стигат.

В тази коледна карта  
сме включили  
специална видео-рецепта за  
**КОЛЕДНА  
ШОКОЛАДОВА  
ЕЛХА**

с пожелания за УСПЕХИ!  
Натиснете върху този линк:

[https://youtu.be/dd\\_1TuML-bE](https://youtu.be/dd_1TuML-bE)



**A**lma  
**L**ibre













