

## РИЧКРЕМ КЕЙК с ШОКОЛАДОВИ КАПКИ



### Основна рецепта

		Рецепта 1	Рецепта 2
180720	Ричкрем кейк - ИАС или Ричкрем ШОКОЛАД	1.000гр.	1.000гр.
330103	Сладкарско Брашно меко		100гр.
	Яйца	350гр.	350гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	300гр.	300гр.
	Вода	225гр.	250гр.
184704	Фрутайс (по желание или НОНА)	30гр.	30гр.
181401	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ	100гр.	100гр.
192952	НОНА РАЧЕЛЕ (по желание)	100гр.	100гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото, водата и фрутайс вкус по желание.
- След това слагаме **Ричкрем база** (за рецепта Б добавяме и брашното)
- Разбиваме за 1 минута на първа скорост.
- Почистваме вътрешните страни на басана и разбиваме отново за 5 минути на втора скорост.
- Накрая добавяме, по желание, ядките или шоколадовите капки една минута преди края на разбиването.

### Температура на печене:

За кейк: 170-175°C

За мъфини: 190°C

### Време за печене:

За кейк: 45 минути

За мъфини: 25 минути

### ЗАБЕЛЕЖКИ

- **Фрутайс BUNGE FOODS** са идеални концентрирани плодови пасти за обогатяване на вкуса на кейкове и мъфини (портокал, лимон, череша, банан, ягода, ананас). Изберете вкус по ваше желание и добавете по рецептата.
- Може да покрием отгоре изпечения кейк с глазури по наше желание.
- Като пълнеж на кейк може да добавим вкус по наше желание от готовите кремове които предлагаме: Бавариан крем, Бавариан крем шоколад или Чийз крем гурме на БУНГЕ ФУДС.
- За декорация и допълнителен вкус предлагаме отгоре плодове в желе на БАКБЕЛ (черни череша, червени череша, ананас, и др)

<https://youtu.be/m8lleNKерXI>  
<https://youtu.be/e-07kMstMnA>

Видео рецепти и инфо



## ХАРАКТЕРИСТИКА/ ИНФОРМАЦИЯ ЗА РИЧКРЕМ с ШОКОЛАДОВИ КАПКИ

Влажен американски КРЕМОВ КЕЙК с вкус ванилия или шоколад от високо-протеинови канадски брашна и тройно рафиниран РАПИЧНО ОЛИО, осигуряващи КРЕМОВА и ЕФИРНА СТРУКТУРА, С ТЕРМОУСТОЙЧИВИ БИТЕР ШОКОЛАДОВИ КАПКИ (44% какао), богат ВКУС, с голяма трайност. БЕЗ КОНСЕРВАНТИ, приготвен с пресни яйца.

### 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

	<p>ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ</p>			<p>Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.</p>	<p>С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.</p>
181401	7500бр. 44% какао 25% какаово масло, бкг.				
181403	12000бр. 44% какао 25% какаово масло, бкг.				



## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „анализи“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180720	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват се пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
330103	<b>СЛАДКАРСКО</b> брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%

192952	<b>Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.</b> DELIPASTE NONNA RACHELE			<b>НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уютта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	<b>Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ  <b>Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.</b>
--------	---	--	--	---	---



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

### Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия**

### RICHCRÈME BASE BASE

**Състав:** Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио****BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.  
100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

**Ideal for all confectionery and bakery purposes.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:**

**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.**

**Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. €**

Производител: USA – CANOLA OIL.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**

**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

Код: 330103

### БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 26%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 89-99

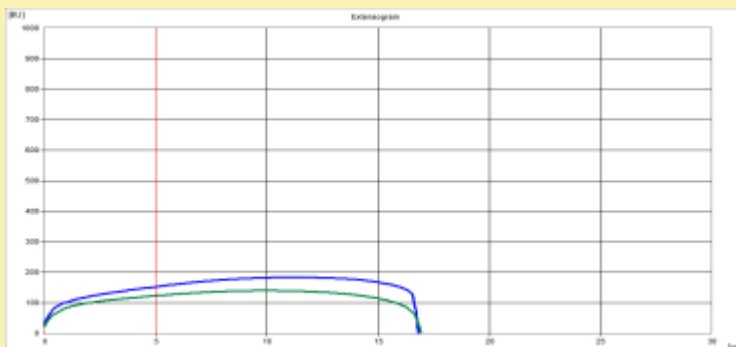
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**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**

Код: 192952 ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ

**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

**СЪСТАВ:** гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин  
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

**Опаковка :** 8бр. X 1,5 кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:**

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181404

**Шоколадови капки 12000 - 44%**

**Шоколадови капки с 44% какао**  
**Специални за печива, пълнеж за кроасани и козунаци.**

**СЪСТАВ:** захар, какаова маса минимум 44%, какаово масло, емулгатори: лецитин от соя, аромат на ванилия. Може да съдържа следи от: фъстъци, яйца или продукти от яйца, мляко или продукти от мляко.

**Опаковка :** Чисто тегло 25 кг.

**Производител :** БАКИУРОП - ФРАНЦИЯ

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

**Приложение:** Капки 12000 с 44% какаова маса и богат вкус на шоколад. Идеални за печене и за приготвяне на различни дребни сладки, като cookies, кейк, мъфини и сладолед.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	500KCAL (2092KJ)
МАЗНИНИ	25гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	15гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	59гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	56гр.
ПРОТЕИНИ	6,0гр.
СОЛ	0,02гр.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно –максимум 25oC

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

