

КРЕМ БАВАРУАЗ - bavaroise : Класически сладкарски крем, основан на „яйчен крем“, крем англез, (захар-желтъци от яйца-мляко-млечна сметана темперирани по определен метод, виж термин „крем англе“ в този речник) вторично разработен с добавяне на млечна сметана и желатин.

Традиционния метод за производството на „баваруаз“ (млечно-яйчен крем с желатин) е много трудобен със загуба на много време и едновременно доста рискован, тъй като при темперирането на „крем англе“, основата на крем баваруаз, статистически има голяма опасност за повече изпичане.

Един добър „Крем БАВАРУАЗ“ е :

- изключително вкусен, благодарение на жълтъците от яйцата и млякото,
- пухкав и пътен, благодарение на млечната сметана и едновременно
- стабилен с много здрава структура, благодарение на присъствието на желатин.

Един добър „Крем БАВАРУАЗ“, обикновено като пълнеж, придава ефирен вкус на торти и всеки друг сладкиш. Овкусен с шоколад, натурални плодови пюре и други натурални овкусители може да се превърне като превъзходен самостоятелен крем десерт.

Тъй като една качествена основа „Крем БАВАРУАЗ“ е крайно необходима за всеки съвременен сладкар, АЛМА ЛИБРЕ, дава революционно решение с готово РЕШЕНИЕ наречен ФОНД РОЯЛ. Швейцарската фирма БАКЕЛС, хомогенизира и пастьоризира по традиционния метод захари, желатин, жълтъци от яйца и малко нишесте създавайки един ГОТОВ за употреба „Крем БАВАРУАЗ“.

ФОНД РОЯЛ на БАКЕЛС, образува отлична сладкарска база-основа/неутрална/ с неповторими предимства :

- не се напуква!
- винаги свеж !
- винаги нежен!
- винаги стабилна!
- с голяма трайност!
- много бързо производство!



Начинът на производство на „КРЕМ БАВАРУАЗ“ с ФОНД РОЯЛ е много бърз и безгрешен. (Питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ).

Разбърквате 200гр. Фонд роял с 250мл. вода или мляко на 20-25оС и след 2 минути почивка на сместа, хомогенизирате внимателно с 1000мл. леко разбит млечен крем ЕLeVIR, (код 180301). В този неутрален крем баваруаз който ще се получи, може да овкусите/по-ваш избор/от голямата гама натурални овкусители на ФАБРИ, ДЕЛЕПЕЙСТ (избор, над 60 вида).



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

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



МЛЕЧНОШОКОЛАДОВА-БИСКВИТЕНА ТОРТА
„БИШКОТЕЛО – BISCOTELLO“
серия DE LUX LINE



СЪСТАВ

- I.Пандишпан Супер Бискуйт
 II.Баваруаз Бишкоти
 III.Баваруаз Шоколад
 IV.Глазура – Гагаж Млечен Шоколад.



I - Пандишпан Супер Бискуйт

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С

Време: 30-40 минути за блат и 9-12мин. за платка.



II –Баваруаз Бишкоти

	Вода	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	180 гр.
180802	Крем Флу КОМПЛЕТ	160 гр.
180308	Прясно Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE (топло 30-35 °С)	150 гр.
180903	Фонд роял ВАКЕЛС	120 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	120 гр.
182927	Делипаст Бишкоти FABBRI	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате Крем Флу водата, добавяте Делипейст Бишкоти, след което Фонд Роял към затопленото млякото. Накрая добавяте Сметаните избити до меки връхчета.

III – Баваруаз Шоколад

180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	300 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%	250 гр.
010101	Растителна Сметана ХОПЛА COOPERLAT	120 гр.
180308	Прясно Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE (на 35° С)	100 гр.
180903	Фонд Роял ВАКЕЛС	85 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме ХОПЛА, добавяме кувертюра, млякото, Фонд Роял и на края добавяме разбъркания млечен крем.

IV – Глазура – Ганаж Млечен Шоколад

184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%	480 гр.
180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	450 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%	450 гр.
010101	Растителна Сметана ХОПЛА COOPERLAT	350 гр.
	Захарен Сироп 28°/ Захарност/	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме Млечния Крем с ХОПЛА и сиропа на 85°C. После добавяме шоколадите и хомогенизираме.

СГЛОБЯВАНЕ:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Пантдишпан Супер Бискуйт | 5. Пандишпан Супер Бискуйт |
| 2. Баваруаз Бишкоти | 6. Баваруаз Бишкоти |
| 3. Пандишпан Супер Бискуйт | 7. Глазура – Ганаж Шоколад |
| 4. Баваруаз Шоколад | |

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВА-БИСКВИТЕНА ТОРТА „БИШКОТЕЛО –BISCOTELLO“/ серия DE LUXE LINE**

Три етажа от Ванилов пухкав и ароматен ПАНДИШПАН СУПЕР БИСКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях иноваторски финно бисквитено креме, а по средата класически баварски шоколадов крем. Вкусна и Стабилна МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА, която запечатва изцяло 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
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



ТОРТА**„МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН-СОЛЕН КАРАМЕЛ“
серия „ЧОКОФАЙН“**

1. Хрупкава Основа ФЮЛЕТИН
2. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ
3. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН
4. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН/солен карамел
5. Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО

**1. Хрупкава Основа ФЮЛЕТИН**

180812	кирина (омекотена)	600гр.
300201	ФЮЛЕТИН	300гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме всичките продукти заедно, поставяме в тава и режим на желан размер

2. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ

180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	650 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с приставка перо за 1мин. на първа скорост и за 6-7 мин. на трета скорост. Поставяме в тава .

Печем на 170-180oСв конвектомат или на 190-200o °С на подова пещ за около 10мин. (отворени тампери)

3. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	650гр.
184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	300гр.
	Вода (топла)	120гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	120гр.
182204	Туорло Ди Ово	50гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме водата заедно с Фонд Роял БАКЕЛС и Туорло Ди Ово.

Заливаме този смес върху разтопения млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и хомогенизираме ръчно.

После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

4. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН/солен карамел

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	650гр
	Вода (топла)	200гр.
184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	150гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	120гр.
182958	делипейст ФАБРИ СОЛЕН МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ	35гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме водата заедно с Фонд Роял БАКЕЛС и разтопения млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и хомогенизираме ръчно. Добавяме делипейст ФАБРИ СОЛЕН КАРАМЕЛ и хомогенизираме за малко

от ново. После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

5. Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО

181203	Пастелеро	1000 гр.
	Вода (топла)	150 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме Пастелеро. Температура на глазурата 32-35о С.

СГЛОБЯВАНЕ:

В ринг, поставяме „Хрупкава Основа ФЮЛЕТИН“ и от горе малко „Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН“. От горе, поставяме лист „ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ“ и пълним ринга с „Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН/солен карамел“. Замразяваме и заливаме с „Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО“

ТОРТА „МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН-СОЛЕН КАРАМЕЛ“ серия ЧОКОФАЙН

-Много богата на ЛЕШНИК ХРУПКАВА ОСНОВА от „ФЕУЛЕТИН/пате де сигарет с масло“

-Богат шоколадов кремове кейк вместо пандишпан с малко шоколадов мус под него

- ЕФИРЕН МНОГО ЛЕК ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН МУС ЧОКОФАЙН с МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ.

ГЛАЗУРА: плътна, но мека млечно-карамелова глазура от ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ.

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



ЛЕШНИКОВА ТОРТА „РОКЕ“ серия ТОП ПЕЙСТРИ



1. Хрупкава Основа
2. Мус Фереро Роке
3. Глазура Роке



1. Хрупкава Основа

183120	Вериегато РОКЕ	500гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35% / разтопен/ Лешници / натрошени	150гр. 150гр.
183147	Кафарел Джандуя 40%	120гр.
300201	ФЮЛЕТИН	100гр.
	Сол	3гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме всичките продукти заедно и оформяме етаж от 1см.

2. Мус Фереро Роке

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	1000гр.
183120	Вериегато РОКЕ	300гр.
183147	Кафарел Джандуя 40%	200гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% /топло 30 - 35°С/	200гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	150гр.
	ЯЙЧЕН УЙП*	240гр.

ЯЙЧЕН УЙП*

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА	500гр.
182204	Туорло Ди Ово (50%жълтъци/50% захар)	500гр.

} хомогенизираме и ползваме



ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме в миксер /приставка тел/ за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово. Аерирания Яйчен Уйп е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.) После добавяме разтопения Кувертюр, Джандуя 40% Кафарел, Вариегато Роке и разтопения Фонд Роял в топлото млякото. Хомогенизираме с леко разбитата сметана ЕЛЕВИР до меки връхчета.

3.Пандишпан Чокуйт

180703	Чокуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате всички материали заедно на1-та скорост за една минута и за 6 минути на втора скорост. После пак за една минута на първа скорост.

Печете на температура 180°С за печка с въздух и на друга фурна 190°С за около 30-35 минути за блат и 10-12 минути за платка.

4. Глазура ганаж Roke

		<u>Рецепта 1 : РОКЕ</u> <u>млечен шоколад</u>	<u>Рецепта 1 : РОКЕ</u> <u>натурален шоколад</u>
180301	Млечна сметана ELLE & VIRE	500 гр.	500 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%	.	500гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%	200гр	300гр
180425	Даимонт глаже ВАКВЕЛ	300 гр.	300 гр.
	Яйчен уйп*	200гр.	200гр.
183120	Вериегато Roke МАММА МΙΑ	150 гр.	150 гр.

ЯЙЧЕН УЙП*

010101 Растителна сладкарска сметана ХОПЛА

182204 турорло ди ово

500гр.

500гр.

} хомогенизираме и ползваме

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме на 85° С Млечната сметана и добавяме оформеня „яйчен уйп“ и Даимонт глаже.

После добавяме разтопените шоколади, хомогенизираме и на края добавяме вериегато РОКЕ.

Ползваме на 40° С

СГЛОБЯВАНЕ

На дъното на ринг поставяме етаж от „Хрупкава Основа» и последователно два етажа «Пандишпан Чокуйт“и съответно по между пандишпаните „Мус Фереро Роке“. От горе затваряме с „Мус Фереро Роке“ и замразяваме. Заливаме със заливка „ РОКЕ - Млечен Шоколад“ или „ РОКЕ - Натурален шоколад“ по избор.

МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВА ЛЕШНИКОВА ТОРТА „РОКЕ“/ серия TOP PASTRY

-Много богата на ЛЕШНИК ХРУПКАВА ОСНОВА с ФРЕНСКИ МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР.

-Два етажа от ефирен шоколадов пандишпан.

-Между пандишпаните ЕФИРЕН МНОГО ЛЕК ЛЕШНИКО-ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН МУС

ГЛАЗУРА: богата на лешници шоколадова плътна глазура която осигурява богат вкус, отлична визия и разрез.

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



МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВА „ЛЕШНИК ПИЕМОНТ“ серия MAGIC PASTRY

СЪСТАВ

- 1.ХРУПКАВА ОСНОВА ФЕУЛЕТИН
- 2.ПРАЛИНОВ МУС КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ
- 3.ШАНТИГИ ЕЛЕВИР



1.ХРУПКАВА ОСНОВА ФЕУЛЕТИН

300201	ФЕУЛЕТИН - вафлени трохи с масло	500 гр.
183147	КАФАРЕЛ пиемонт лешник 40%	150 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 36%	130 гр.

Начин на работа :

Разбъркваме КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ с разтопения МЛЕЧЕН ШОКОЛАД СЕМУА.
Добавяме ФЕУЛЕТИН и хомогенизираме. Поставяме в ринг 18см – дебелина 3мм.

2.ПРАЛИНОВ МУС КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	850 гр.
183147	КАФАРЕЛ пиемонт лешник 40%	500 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 36%	300 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% - хладно	200 гр.
180903	Фонд роял	130 гр.
	Вода	130 гр.



Начин на работа : Разбъркваме КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ с разтопения МЛЕЧЕН ШОКОЛАД СЕМУА
Разтваряме фонд роял във водата и добавяме затопленото млякото. Обединяваме двете смеси.
Накрая добавяме леко разбитата млечната сметана на части и хомогенизираме.

3.ШАНТИГИ ЕЛЕВИР

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000 гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	100 гр.

Начин на работа : Разбиваме на бърза скорост млечна сметана ЕЛЕВИР (+5оС) заедно с инвертзахар до плътна структура.

СГЛОБЯВАНЕ:

Във форма 18см. поставяме ХРУПКАВА ОСНОВА ФЕУЛЕТИН и от горе ПРАЛИНОВ МУС КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ.
От горе поставяме още една ХРУПКАВА ОСНОВА ФЕУЛЕТИН и от горе от ново ПРАЛИНОВ МУС. Покриваме цялата повърхност и от страни със разбит шантиги и пресни плодове.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВА „ЛЕШНИК ПИЕМОНТ“ / серия MAGIC PASTRY

- Хрупкава млечно-шоколадова основа от маслено-вафлени трохи.
- Пълнеж : лешнико-пралинов мус от ЛЕШНИЦИ ПИЕМОНТ, млечна сметана и прясно мляко.
- Декорация от млечна сметана и пресни плодове.

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

ЦИТРУСОВА-ШОКОЛАДОВА ТОРТА „ВЕЛЕНЦИЯ-VALENCIA“
серия DELUX LINE

De Luxe
line



СЪСТАВ

- I.Пандишпан Супер бискуйт
 II.Крем шоколад
 III.Баваруаз портокал
 IV.Глазура – гласаж мандарин

I - Пандишпан Супер бискуйт

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

II – Крем шоколад

	Вода	500 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%	450 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	300 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	300 гр.
180802	Крем Флу КОМПЛЕТ	170 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате **Крем Флу** с водата в миксер на бърза скорост за 3-4мин.

Бъркате **ХОПЛА** с млечната сметана до меки връхчета.

Обединявате двете смеси и на края добавяте разтопения кувертюр.

III- Баваруаз портокал.

010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	280 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	200 гр.
180308	Мляко 3,5% Елевир ELLE&VIRE	150 гр.
180903	Фонд руаял BAKELS	120 гр.
182918	Делипаст портокал FABBRI	45 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате млечната сметана ЕЛЕВИР с ХОПЛА , заедно до меки връхчета. Разбърквате Фонд руаял с топло мляко и Делипаст портокал и после хомогенизираме ръчно двете смеси по етапи.

IV – Глазура – гласаж мандарин.

	Даимонт глаже Мандарина BAKBEL	900 гр.
	Сироп 30°	180 гр.
090402	Листа желатин	4 бр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Омекотяваме желатина, добавяме сиропа, загряваме и на края добавяме Даимонт глаже Мандарина. Ползваме на 40-45оС

СГЛОБЯВАНЕ

1. Пандишпан Супер бискуйт
2. Крем шоколад
3. Пандишпан Супер бискуйт
4. Баваруаз шоколад
5. Глазура – гласаж мандарин.

5см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЦИТРУСОВА-ШОКОЛАДОВА ТОРТА „ВЕЛЕНЦИЯ-VALENCIA“ / серия DELUX LINE**

Два етажа от ванилов пухкав и ароматен ПАНДИШПАН СУПЕР БИСКУЙТ произведен с пресни яйца. Между тях ШОКОЛАДОВ СЛАДКАРСКИ КРЕМ с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“ и втори пълнеж от БАВАРСКИ ПОРТОКАЛОВ КРЕМ с ФРЕНСКА СМЕТАНА ЕЛЕВИР. МАНДАРИНОВАТА ГЛАЗУРА, запечатва изцяло тортата осигурявайки вкус, трайност, отлична визия и иделаен разрез.

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



ЯГОВО-ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КИС“ серия DELUXLINE

De Luxe
line

СЪСТАВ

- I Пандишпан Чокуйт
- II Баваруаз КРАНЧ БОНИТО.
- III Пандишпан Супер бискуйт
- IV Баваруаз ягода.
- V Глазура Даймонт глаже ягода



I – Пандишпан Чокуйт

180703 Чокуйт КОМПЛЕТ

Яйца
Вода

1.000 гр.
600 гр.
200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے всичките материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180°С за 30-35

II - Баваруаз КРАНЧ БОНИТО.

180301 Млечна сметана ELLE & VIRE
Вода (35°С)

1.000 гр.
250 гр.

183123 Вериегато КРАНЧ БОНИТО мамамиа
*ЯЙЧЕН УЙП

170 гр.
130 гр.

184906 Млечен шоколад СЕМУА
*ЯЙЧЕН УЙП

130 гр.

010101 Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (50С)

500 гр.

182204 Туорло ди ово (50С)

500 гр.

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло ди ово.

Течността е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко чаша в хладилника.)

ИЗПЪЛНЕНИЕ

- а) Разбъркваме млечната сметана с уйп енд креит.
- б) добавяме Фонд рояла разтворен в хладната вода.
- в) добавяме вериегато КРАНЧ БОНИТО.



III - Пандишпан Супер бискуйт

180701 Супер бискуйт КОМПЛЕТ

Яйца
Вода

1.000 гр.
600 гр.
200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия. Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С
Време: 30-40 минути в зависимост от размера



IV - Баваруаз ягода.

180301 Млечна сметана ELLE & VIRE
ЯЙЧЕН УЙП*

500 гр.
150 гр.

180903 Фонд роял - Fond Royale BAKELS
Вода (35°С)

100 гр.
110 гр.

182903 Делипейст ягода ФАБРИ

60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

- а) Разбъркваме млечната сметана с уйп енд креит.
- б) добавяме Фонд рояла разтворен в хладната вода.
- в) добавяме Делипейст ягода ФАБРИ.



V- Глазура Даймонт глаже ягода**180417 Даймонт глаже ягода ВАКВЕЛ****1.000 гр.****180415 Неутрално топло желе САПФИР ВАКВЕЛ****300 гр.**

Вода

250 гр.**ИЗПЪЛНЕНИЕ**Варим водата със Сапфир и добавяме **Даймонт глаже ягода ВАКВЕЛ**.**СГЛОБЯВАНЕ:**

- Пандишпан Чокуйт
- Баваруаз КРАНЧ БОНИТО.
- Пандишпан Супер бискуйт
- Баваруаз ягода.
- Пандишпан Чокуйт
- Баваруаз КРАНЧ БОНИТО.
- Глазура Даймонт глаже ягода

5см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЯГОДОВО-ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КИС“** серия DELUXLINE

Млечен и белия френски шоколад СЕМУА се срещат с натурални диви ягоди „ЛА ФРУТА“ и оформят известната вкусова комбинация „КИС“ емблематична вкус за БЛЮБЕНИТЕ и не само.

Между баварските млечно-шоколадовите и сметано-ягодов крем, последователно шоколадов и ванилов пандишпан приготвени с пресни яйца. Ягодовата глазура, осигурява богат вкус, трайност и отличен разрез.

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



ЧЕРЕШЕВО-БИТЕРШОКОЛАДОВА ТОРТА
„БЛЕК ФОРЕСТ – BLACK FORETS”
Шварцялд/Германия / серия ТРАДИШИОН

СЪСТАВ

- I - Пандишпан Блек форест - Black Forest
 II - Крем блек форест. Black Forest
 III - Сироп

Tradition



I. Пандишпан Блек форест - Black Forest

180703	Чокуйт KOMPLET	1.000 гр.
	Яйца	700 гр.
	Вода	300 гр.
181701	Оденбейк ODENSE	200 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Разтопяват шоколада и разбъркват с водата.

Добавят останалите продукти и разбъркват за 8 минути в миксер на трета скорост.

Печете на 160° С за 40 минути.

II. Крем блек форест. Black Forest

	Вода	1.000 гр.
180802	Крем флу KOMPLET	400 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	550 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.
	Топла вода 35-40oC	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркват всичките продукти заедно, освен фонд роял и топлата вода за 7 минути на шеста скорост . Накрая добавят фонд рояла, който предварително сте разтопили в топлата вода.



III. Сироп

	Сироп 30°	300 гр.
	вода	100 гр.
182308	Кирш 45° LUXARDO	40 гр.

СГЛОБЯВАНЕ

- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени.
- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени.
- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени..
- Пандишпан със сироп кирш.
- След сглобяване, покриваме с лист темперирани шоколад СЕМУА 64%
- Декорираме с АМЕРЕНА и малко пудра захар (по желание)



Обща височина,
в зависимост
от кутийка/опаковка
8-12см

ЧЕРЕШЕВО-БИТЕРШОКОЛАДОВА ТОРТА „БЛЕК ФОРЕСТ – BLACK FORETS” серия ТРАДИШИОН

Много интересна апликация на известната ТРАДИЦИОННА рецепта БЛЕК ФОРЕСТ.

Между етажи от пухкав шоколадово-бадемов пандишпан, леко сиропиран със специален черешов сироп КИРШ, етажи от специален сладкарски млечен баварски крем с цели плодове АМАРЕНА.

Цялата торта покрита с ФРЕНСКИ БИТЕР ШОКОЛАД СЕМУА 65%

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

ЯПОНСКА ТОРТА

Кейки - Kēki = торта

серия TRADISION**Tradition****СЪСТАВ**

- 1.-БАДЕМОВ ДАКУАЖ
- 2.-ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ
- 3.-БЯЛ МУС СЕМУА
- 4.-КАДИФЕНА ГЛАЗУРА АРТЕБИС
- 5.-ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ

1.-БАДЕМОВ ДАКУАЖ - スポンжкееки Армонд

	Белтък	190 гр.
	Захар	150 гр.
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	115 гр.
191246	Пудра захар 100% Шугарт	115 гр.
330103	Сладкарско Брашно МХ	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме белтъка със захарта (маренга). Добавяме сухите материали и хомогенизираме. Дресираме с пош и дуй с големина на 20ст. и печем на 160оС за около 40минути.

2. ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ - Чоколеоткрейм

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (разбита)	800 гр.
180308	Мляко 3,5%	560 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	450 гр.
182204	Туорло ди ово	300 гр.
180903	Фонд роял БАКЕЛС	80 гр.
182304	Ром ЛУКСАРДО 54о	80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Сварете млякото на 85оС, жълтъците и захарта. Добавяте фонд роял. Изсипвате сместа към кувертюра. Когато сместа достигне 30°С хомогенизираме с разбитата сметана ЕЛЕВИР

ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	700 гр.
380505	БЯЛ КУВЕРТЮР 36%"СЕМУА" (разтопен)	300 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО	180 гр.
180903	Фонд Роял ВАКЕЛС	90 гр.
	Вода	25 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с фонд роял
- 2.Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°С
- 5.Към разтопения шоколад добавяме сместа с фонд роял и хомогенизираме ръчно
- 6.Към разтопения шоколад с фонд роял, добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 8.На края, хомогенизираме ръчно с pâte à bombe

4.-Велурена глазура АРТЕБИС.

030810 Портокалов Крем АРТЕБИС 200 гр.

180203 Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл 50 гр.

По желание, няколко капки цвят, цвят по избор.

Начин на Приготвяне:

Портокаловия крем АртеБис и Канола Ойл загрейте до 50°C. Поставете в контейнера на въздушната четка и нанесете върху изделието / торта, ентреме/, като впръсквате от разстояние около 40 см. без да задържате на едно място /ако задържим на едно място ще се получи плътно покритие/ и постоянно се завърта изделието до като покрие изцяло глазура – Кадифе.

5.-ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ

180430 Концентрирано желе за топъл метод 300 гр.

Вода 300 гр.

180429 Огледално студено глаже. Карамел 300 гр.

181203 ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро 300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варим всичките продукти заедно и добавяме пастелеро. Ползваме на 40оС**СГЛОБЯВАНЕ****-БАДЕМОВ ДАКУАЖ****-ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ****-БАДЕМОВ ДАКУАЖ****-БЯЛ МУС СЕМУА****-КАДИФЕНА ГЛАЗУРА АРТЕБИС / ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ****ХАРАКТЕРИСТИКА: ЯПОНСКА ТОРТА КЕ-КИ / серия ТРАДИШИОН**

-Два етажа от БАДЕМОВ ДАКУАЖ от пресни белтъци и бадемово брашно сорт ФИРАНИЯ

-Между тях, ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ от френски шоколад СЕМУА и

-ефирен МУС ОТ БЯЛ ШОКОЛАД

-покриваме с БЯЛА КАДИФЕНА ГЛАЗУРА АРТЕБИС и ТЕЧНА ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ

ВНИМАНИЕ :

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



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



ТОРТА „МАСТИХА ХИОС-ШАМ ФЪСТЪК“

cake "*Pistacia lentiscus*"

СЪСТАВ

- Пандишпан САМ ФЪСТЪК
- Кули АМАРЕНА
- Крем МАСТИХА ХИОС
- Глазура БЯЛ ШОКОЛАД

Tradition



-Пандишпан САМ ФЪСТЪК

	Вода	500 гр.
182104	БЛАНС ПАУДЕР	100 гр.
	Захар	160 гр.
180720	ричкрем ванилия	320 гр.
182908	Шам фъстък концентрат Делипейс	150 гр.
	Шам фъстък на едри парчета	100 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)	50 гр.

Разбиваме в миксер БЛАНС ПАУДЕР с вода като добавяме постепенно захар докато се оформи маренга.

После, ръчно, с шпакла хомогенизираме с ричкрем ванилия. Така оформяме КЕЙК МАРЕНГА. Хомогенизираме разтопеното масло БАУРАЛИЯ с ДЕЛИПЕЙСТ ШАМ ФЪСТЪК и шам фъстъци натрушени.

Част от КЕЙК МАРЕНГА н (около 1/3) го добавяме към разтопеното масло с делипейст и хомогенизирам ръчно.

Сместа което се получава я сипваме към останалата КЕЙК МАРЕНГА и хомогенизираме. Пълним рингове и печем в конвектомат на 170°C за ±25мин. (за ринг 16см)

-Кули АМАРЕНА

	Вода (топла)	300 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	45 гр.
183112	вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ	300 гр.

Разреждаме ФОНД РОАЯЛ във водата и добавяме вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ. Хомогенизираме и пълним форма (размер и схема по желание) Замразяваме.

-Крем МАСТИХА ХИОС

	Вода (топла)	200 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" (разтопен)	110 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	90 гр.
182957	МАСТИХА ХИОС	55 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (разбита)	500 гр.



Хомогенизираме ФОНД РОАЯЛ, водата, разтопения шоколад и делипейст. Накрая, хомогенизираме ръчно на етапи с разбитата сметана ЕЛЕВИР

-Глазура БЯЛ ШОКОЛАД

180434 Огледално студено глаже Бяло 700 гр.

180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 500 гр.

184905 БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" (разтопен) 700 гр.

Хомогенизираме термично всичките продукти заедно и ползваме на 45 – 50°C.

СГОБЯВАНЕ:

В ринг (размер по желание) поставяме етаж Пандишпан САМ ФЪСТЪК.

Поставяме етаж от Крем МАСТИХА ХИОС и върху нея поставяме замразения Кули АМАРЕНА.

От горе поставяме още един етаж Крем МАСТИХА ХИОС.

Замразяваме и после заливаме с Глазура БЯЛ ШОКОЛАД.

Декорация по желание.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА „ТОРТА МАСТИХА ХИОС-ШАМ ФЪСТЪК“ / серия TRADISION**

Класическа гръцка ШОКОЛАДОВО-ЦИТРУСОВА торта СЕРАНО.

ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС „СЕРАНО“ основан на маренга.

Много плътен и блестящ шоколадов гласаж, осигурява вкус, отличен разрез и дълга трайност.

ВНИМАНИЕ :

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



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



ЙОГУРТ СМЕТАНОВА ТОРТА „ МЕДИТЕРАНЕ – MEDITERANÉE“ серия DELUX LINE

De Luxe
line**СЪСТАВ**

- I.Пандишпан Супер бискуйт
II.Баваруаз йогурт.
III.Ла фрукта ягода ВАКВЕЛ
IV.Глазура напаж амарена

**I - Пандишпан Супер бискуйт****180701 Супер бискуйт KOMPLET**

Яйца

Вода

1.000 гр.

600 гр.

200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост.. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С . Време: 30-40 минути в зависимост от размера

II- Баваруаз йогурт-ягода**180301 Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE****650 гр.****180308 Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE****300 гр.****180435 La Fruta ягода ВАКВЕЛ****150 гр.****180903 Фонд руаял ВАКЕЛС****120 гр.****180801 Фабрийурт FABBRI****25 гр.**

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате млечната сметана ЕЛЕВИР с ХОПЛА.

Разстопяваме **Фабрийурт** и **Фонд роаял** в топло мляко и хомогенизираме с обработените сметани.

Добавяме **La Fruta ягода ВАКВЕЛ** и разбъркаме.

III – Глазура напаж амарена**180427 Напаж амарена FABBRI****1.000 гр.****180430 Топло желе Сафир неутрал ВАКВЕЛ****270 гр.**

Вода

50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загряваме всичките материали заедно на 45-55°С и ползваме.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Пантдишпан Супер бискуйт
2. Баваруаз йогурт-ягода
3. Пандишпан Супер бискуйт
4. Етаж Ла фрукта ягода ВАКВЕЛ
5. Пандишпан Супер бискуйт
6. Баваруаз йогурт
7. Глазура Напаж амарена

5см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЙОГУРТ СМЕТАНОВА ТОРТА „ МЕДИТЕРАНЕ – MEDITERANÉE“ /серия DELUX LINE**

Три етажа от ванилов пухкав и ароматен ПАНДИШПАН СУПЕРВИСКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях БАВАРСКИ ЙОГУРТ крем от прясна млечна сметана и натурален ФАБРИЙОГУРТ. Вътре, етаж от ДИВИ АРОМАТНИ ЯГОДИ (сорт ЛАФРУТА). ГЛАЗУРАТА АМАРЕНА, запечатва изцяло тортата осигурявайки вкус, трайност и отлична визия.
ДЕКОР: цели натурални АМАРЕНИ.

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

ЧИЗКЕЙК „МЕЧТА“ – CHEESECAKE DREAM серия DELUXLINE

De Luxe
line

СЪСТАВ

- I – Хрупкава основа
II – Млечен Крем сирене
III – Кадифена глазура АРТЕБИС
IV - Глазура череша



I – Хрупкава основа

330103	СЛАДКАРСКО брашно	750 гр.
	Захар	500 гр.
184001	Екстра драй масло BEURALIA	500 гр.
180802	Крем флу KOMPLET	150 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркаме всички материали заедно до хомогенизация.

Печем за 15-20 минути на 170° С.

На 1000гр. печена основа добавяме 200гр масло (меко) за да хомогенизираме добре.

II – Млечен Крем сирене

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	1.000 гр.
180308	Мляко 3,5% (топло)	250 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	200 гр.
180308	Мляко 3,5% (студен)	100 гр.
182813	Паматис FABBRI	65 гр.
182801	Фабрийурт - Fabbriyogurt FABBRI	25 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разстопяваме фонд роял в топлото мляко.

Разбъркаме паматис, фабриогурт и студеното мляко и добавяме цялата смес към предишната.

След това, разбиваме млечната сметана и хомогенизираме.

III – Кадифена глазура АРТЕБИС

030810	Артебис – Ванилов крем	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Портокаловия крем Артебис и Канола Ойл загрейте до 50°С. Поставете в контейнера на въздушната четка и нанесете върху изделието / торта, ентреме/, като впръсквате от разстояние около 40 см. без да задържате на едно място /ако задържим на едно място ще се получи плътно покритие/ и постоянно се завърта изделието до като покрие изцяло глазура – Кадифе.

IV - Глазура череша

180409	червени или черни череша	1.000 гр.
	Сироп	150 гр.
182202	Листа желатин	15 гр.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЧИЗКЕЙК „МЕЧТА“ – CHEESECAKE DREAM серия DELUXLINE

Много вкусна хрупкава основа на трохи от масло. Върху нея баварски МЛЧЕН ЙОГУРТ-СИРЕНЕ крем.

Кадифена бяла глазура АРТЕБИС и от горе, цели сочни ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ сорт ПАНТИ.

Много подходяща рецепта за сладкиш в чаша.

ВНИМАНИЕ :

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



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

ТОРТА „ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА“
/ cake “ γαλακτομπούρεκο NONA”

СЪСТАВ

- хрупкава основа
- етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
- крем галактобуреко НОНА



-Неутрална глазура.

-хрупкава основа ФАУЛЕТИН

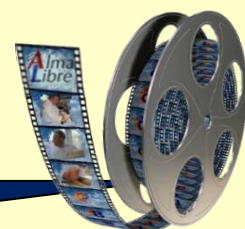
180812	КИРИНА Лешник 13% (леко затоплена)	500 гр.
300201	ФЕУЛЕТИН	300 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)	100 гр.
	Сол	3 гр.

Хомогенизираме разтопеното масло с КИРИНА (мека) и солта и накрая хомогенизираме с ФЕУЛЕТИН. Разстиламе в тава и режим на желан размер, в зависимост от тортата която желаем.

-етаж от кори АЛЕКСАНДРОС

240107	КОРИ КАСАНДРА ПЕЙСТРИ (45см.Х45)	8бр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% (разтопено)	
	Сироп 35о*	

Видеорецепта за кори галактобуреко натиснете тук (3мин.)



*СИРОП 35о

Приготвяме сироп с захарност 35о

(3000гр. захар, 1100гр. вода, 600гр гликоза, половин лимон/ Сваряваме всичките продукти заедно).

Оставяме сиропа да се охлади.

Осем бройки кори КАСАНДРА ги намазваме с четка последователно с разтопено масло ФЕРМЕНТЕ.

Печем на предварително загрята фурна, на 160оС, за около 12-15мин. докато корите получат златист приятен цвят.

Като корите са горещи, сиропираме със студен сироп 33 града през лятото 35града(около 100гр. сироп) Желателно е да ги ползваме следващия ден.

https://youtu.be/JL5jpw_TBe8

-крем галактобуреко НОНА

	вода	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	350 гр.
180802	КРЕМ ФЛУ	180 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	100 гр.
192952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА	45 гр.

Разбиваме в миксера, водата, КРЕМ ФЛУ, ФОНД РОАЯЛ и ДЕЛИПЕЙСТ НОНА за 5мин. на трета скорост. После хомогенизираме ръчно с разбитата сметана на етапи.

-Неутрална глазура.

180425	Огледално неутрално глаже за студен метод	1000 гр.
	Вода	180 гр.

Затопляме, хомогенизираме и ползваме на 45-50°С

СГЛОБЯВАНЕ / по обратен начин в форма

1. В дъното етаж „крем галактобуреко НОНА“
2. етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
3. етаж „крем галактобуреко НОНА“
4. етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
5. хрупкава основа ФАУЛЕТИН
6. Неутрална глазура.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА ГАЛАКТОБУРЕКО – НОНА /серия NONNA RACHELE

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашата БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца.

-Хрупкави сиропирани кори (вместо пандишпан) и от страни на тортата

-Специален сладкарски КРЕМ ГАЛАКТОБУРЕКО /иновацията среща традицията/

Глазура: неутрално плътно шеле което запечатва тортата осигурявайки **ОТЛИЧНА ВИЗИЯ и ДЪЛГА 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!**

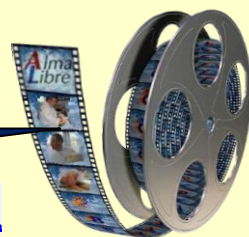


Обърнете се към
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**
Тел.0878984887,
0878257904



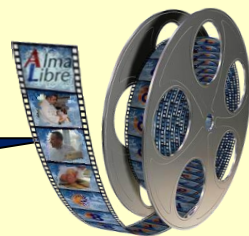
Видеорецепта за
традиционно
галактобуреко
натиснете тук

<https://youtu.be/5e6bZ0b-c5Q>



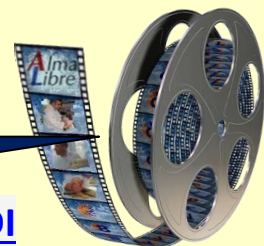
Видеорецепта за
сладолед НОНА
галактобуреко
натиснете тук
мин. 23:25-35:10

<https://youtu.be/T7vuarFnOYE>



Видеорецепта за
Сладоледена торта
галактобуреко
натиснете тук
мин. 60:13-60:31

<https://youtu.be/20bEEf0ufDI>



Видеорецепт
ЗА ТОРТИ НОНА
и видеоинформация
за НОНА

УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ -2,37мин: <https://youtu.be/1v-IWuTrg8E>
РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOBA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ -10,46мин: <https://youtu.be/Hb0uOZhG8Rc>
РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ -10,59мин: <https://youtu.be/NOBTJamAtTA>
РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ -14,07мин: <https://youtu.be/uS-DZnUIUzg>
РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСКВИТИ АМАРЕТИ -3,51мин: <https://youtu.be/99QLhSsifhI>

РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“:

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЗЕПОЛА“ - 1,28мин: <https://www.youtube.com/watch?v=LfnDX8sCT-I&t=3s>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЕЙПЛ-ПАЙ“ - 1,24мин: <https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД САХЕР КЛАСИКА“ - 1,29мин: <https://www.youtube.com/watch?v=rLeAeHxGxP4>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД АРАГОСТЕЛЕ“ - 1,33мин: <https://www.youtube.com/watch?v=fS95aKvlOcY>

ХРУПКАВА ТОРТА „КАРАМЕЛ – CAMEL“ серия DELUX LINE

СЪСТАВ

- I. Пандишпан Супер бискуйт
- II. Карамелов крем
- III. Крем шоколад
- IV. Хрупкава основа флорента

I - Пандишпан Супер бискуйт

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество.

Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

II – Карамелов крем.

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	300 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	300 гр.
180301	Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE	180 гр.
180903	Фонд руаял BAKELS	180 гр.
182909	Делипаст карамел FABVRI	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате млечния крем с ХОПЛА до меки връхчета.

Разбъркваме Фонд руаял с топло млякото. Добавяме Делипаст карамел и на края хомогенизираме двете смеси на части.

III – Крем шоколад

184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%	600 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	400 гр.
	Сироп	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме растителната сметана ХОПЛА, добавяме сиропа и после разстопения кувертюр и хомогенизираме.

IV – Хрупкава основа флорента Florenta

181601	Флорента КОМПЛЕТ	350 гр.
090221	Бадем бланширан филиран печен	200 гр.
	Лешник крокан	150 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%	95 гр.
	Олио	35 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме Флорента с ядките и печем за 15 минути на 180°С. Като се охлади го разчупваме и добавяме разстопения кувертюр заедно с олиото така, че да се оформи една хрупкава основа.

V – Глазура – гласаж карамел.

180425	Огледално неутрално глаже за студен метод	870 гр.
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	320 гр.
	Вода	190 гр.
182909	Делипаст карамел FABVRI	35 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Кипваме водата заедно с топлото желе и добавяме студеното желе с Делипаст карамел. Ползваме на 40°C

СГЛОБЯВАНЕ

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Пандишпан Супер бискуйт | 5. Крем шоколад |
| 2. Карамелов крем | 6. Пандишпан Супер бискуйт |
| 3. Пандишпан Супер бискуйт | 7. Карамелов крем |
| 4. Хрупкава основа флорента | 8. Глазура – гласаж карамел. |



De Luxe
line



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРУПКАВА ТОРТА „КАРАМЕЛ – CAMEL“ /серия DELUX LINE

Три етажа от ванилов пухкав и ароматен ПАНДИШПАН СУПЕРВИСКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях последователно баварски „карамелов крем“, хрупкав карамелов етаж от бадеми и лешници и шоколадов крем. КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРАТА която запечатва изцяло 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

ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО-ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“
серия TOP PASTRY



СЪСТАВ

Пандишпан финансие – Financier.
 Мус млечен шоколад.
 Баваруаж ПАСТЕЛЕРО
 Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО



Пандишпан финансие – Financier.

181701	Одендейк - Odenbake ODENSE	600 гр.
	Белтъци	200 гр.
184004	Масло 82% VEURALIA (λιωμένο)	220 гр.
	Брашно	150 гр.
180604	Набухвтел херкулес BAKELS	15 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбирвате всичките продукти заедно като добавяте един по един както са подредени на горе. Печете на 180°C за 20 минути.

Мус млечен шоколад

180301	Млечна сметана ELLE & VIRE	500 гр.
	Яйчен уип*	110 гр.
181002	Млечен шоколад	450 гр.
181001	Натурален шоколад	110 гр.

***ЯЙЧЕН УИП**

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (50С)	500 гр.
182204	Туорло ди ово (50С)	500 гр.

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло ди ово. Течността е готова за употреба.

(Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко чаша в хладилника.)



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбивате **Яйчен уип** с Млечна сметана ELLE & VIRE и после затопляте всичко заедно със шоколадите на 35°C.

Баваруаж ПАСТЕЛЕРО

180301	Млечна сметана ELLE & VIRE	800 гр.
	Яйчен уип*	100 гр.
181203	Пастелеро	300 гр.
182909	Делипейст карамел FABBRI	15 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.
	Вода (топла)	250 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

- Разбъркваме млечната сметана с **Яйчен уип**
 - Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме Пастелеро и делипейст карамел .
- Хомогенизираме двете смеси (а) и (б) на два етапа.



Глазура карамел ПАСТЕЛЕРО

181203	Пастелеро	1.000 гр.
	Вода (топла)	150 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме Пастелеро.
Температура на глазурата 32-35⁰С.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО- ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“ /серия TOP PASTRY

Два или три етажа, много вкусен, бадемо-касиев пандишпан ФИНАНСИЕ последователно с „МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС“ и „КАРАМЕЛОВ БАВАРУАЖ ПАСТЕЛЕРО“. Много специална заливка от МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО.

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



КУКИС КАРАМЕЛОВА-ЯБЪЛКОВА ТОРТА „ КРАСИВАТА ЕЛЕНА“ серия DELUX LINE

De Luxe
line



СЪСТАВ

1. ПАНДИШПАН САВАГИАР
2. МУС КАРАМЕЛ
3. БАВАРУАЗ ЯБЪЛКА
4. ХРУПКАВА ОСНОВА КУКИС ЯБЪЛКА
5. ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ

1. ПАНДИШПАН САВАГИАР

180713	Дуо капселмикс BAKELS	500 гр.
	Белтъци от яйца	500 гр.
	Кристална захар	100 гр.
182102	Бланс паудер	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме „Бланс паудер – Актигуайт“ с белтъците и част от захарта. Дроформяме маренгата като добавяме и останалата захар. Хомогенизираме с „Дуо капселмикс“ и печем на 190° С за 15 мин.

2. МУС КАРАМЕЛ

180301	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE (разбита)	600 гр.
181203	Пастелеро дулче ди лече	400 гр.
182204	Туорло ди ово	150 гр.
180903	Фонд роаял BAKELS	150 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	130 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: В замразен басан от миксер разбиваме туорло ди ово (и оформяме pâte à bombe). Добавяме фонд роаял разреден в млякото и добавяме „пастелеро“. Накрая хомогенизираме с леко разбитата сметана.

3. БАВАРУАЗ ЯБЪЛКА

180412	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE	800 гр.
180445	Кубчета ябълка 70% плод в желе BAKBEL (пюре)	300 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%ELLE & VIRE	300 гр.
182204	Туорло ди ово	100 гр.
180903	Фонд роаял BAKELS	150 гр.
180306	Круша Уйлиамс 60о - Williams 60° LUXARDO	25 гр.
	Канела	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варим млякото заедно с пюре от ябълки БАКБЕЛ и канелата. Добавяме Plombiere и развиваме температурата до 85° С. Добавяме фонд роаял на 40° С заедно с питие „Круша Уйлиамс“. Когато сместа стане на 30° С добавяме млечната сметана.

4. ХРУПКАВА ОСНОВА КУКИС ЯБЪЛКА

182732	ОРИГИНАЛНИ КУКИС ВАНИЛИЯ IAS-BUNGE FOODS	1.000 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	150 гр.
	Вода	80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Измесваме всичките продукти заедно. Разстиламе в тава лист тесто с дебелина 2 мм. и поставяме един тънък слой от ябълки BAKBEL. Отгоре поставяме още един лист кукис с дебелина 2 мм. Печем на 170° С за 15 мин.

5.ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ

180429	Огледално студено глаже Карамел БАКБЕЛ	500 гр.
181203	Пастелеро дулче ди лече	500 гр.
180903	Фонд роаял BAKELS	150 гр.
180301	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млечната сметана и добавяме фонд роаял.

Разбъркваме „Огледално студено глаже Карамел БАКБЕЛ“ заедно с „Пастелеро“ и затопляме на 40° С. Обединяваме двете смеси и хомогенизираме.

СГЛОБЯВАНЕ

ОБРАТНО СГЛОБЯВАНЕ : оставяме етаж от „МУС КАРАМЕЛ“. После поставяме „ПАНДИШПАН САВАГИАР „ и приключваме с „БАВАРУАЗ ЯБЪЛКА“. Замразяваме. Заливаме с „ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ“.

Поставяме върху „ХРУПКАВА ОСНОВА КУКИС ЯБЪЛКА“ с диаметър 2см повече от диаметър на тортата, декорираме с чипс ябълка.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА КУКИС КАРАМЕЛОВА-ЯБЪЛКОВА ТОРТА „ КРАСИВАТА ЕЛЕНА“/серия DELUX LINE

Върху ХРУПКАВА МЕКА БИСКВИТЕНА ОСНОВА от краве масло:

-ЯЙЧЕН КАРАМЕЛОВ МУС от „дулче ди лече“ и прясна френска млечна сметана

-ГЪБЕЩ- ПОРЕЩ ПАНДИШПАН, приготвен с пресни белтъци

-БАВАРСКИ ЯБЪЛКОВ КРЕМ от сладко-кисели ябълки (сорт джонаголд) с лек акцент на канела и алкохол круша.

ЗАЛИВКА: ОГЛЕДАЛНО КАРАМЕЛОВО ГЛАЖЕ от дулче ди лече което покрива напълно тортата с блестяща визия, осигурявайки отличен разрез.

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар 70%, желатин 15%, декстроза 10%, жълтък от яйца 4%, антиоксидант E551 1%, модифицирано нишесте E 1422 <1%, стабилизатори E450<1% , сол<1%, естествени аромат<1%и.

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 +6оС. 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 (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

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

София



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



Примерни приложения :

Крем Ванилия:

Студен крем – 300 гр.

Вода - 850 гр.

Фонд Роял - 95 гр.

Пр мляко - 120 гр.

Делипейст Ванилия - 25 гр.

Мл. Сметана - 430 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркаме Крем Флу с водата, за 3-4 минути. Загряваме млякото /25-30oC/ и добавяме Фонд Роял и Делипейст Ванилия и на края прибавяме разбъркания млечен крем.

Баваруа Шоколад:

Мл. Сметана - 550 гр.

Фонд Роял - 50 гр.

Пр. мляко - 100 гр.

Нат. Шоколад - 300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загрявате млякото /25-30oC/ и прибавяте Фонд Роял, след което нат. Шоколад. Към получената текстура прибавяме избита /до меки връхчета/мл. Сметана.
