

ФРЕНСКА ТОРТА: „ТРИЛОГИЯ ШОКОФАЙН“**THREE CHOCOLATES****Серия ХОСОFINE****СЪСТАВ:**

1. Шоколадов пандишпан без брашно
2. Основа за мусове
3. Млечен мус
4. Битер мус 55%
5. Бял шоколадов мус
6. Ванилов пантс
7. Неутрална прозрачна заливка

1. Шоколадов пандишпан без брашно

	*Хидратиран Бланс паудер	500 гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60%	250 гр.
	Кристална захар	85 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	60 гр.
	Жълтъци от яйца	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

*Хидратиране Бланс паудер (оформяне на белтъци):

182104	Бланс Паудер	90 гр.
	Вода (стайна температура)	410 гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

Разбиваме белтъците със захар. Разтопяваме БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" на 40°C.

Добавяме маслото и жълтъците и хомогенизираме много добре. Теглим по 800гр. за всеки лист и печем на 190°C за 15мин.

**2. Основа за мусове**

180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%	700 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО	300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме млякото и добавяме към ТУОРЛО ДИ ОВО

Затопляме сместа от ново до 82°C. Хомогенизираме добре.

3. Битер мус 55%

	Основа за мусове	250 гр.
180301	Млечна Сметана 35% Елевир (разбита)	200 гр.
184912	Натурален КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55 %	160 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	20 гр.

4. Млечен мус

	Основа за мусове	250 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	210 гр.
184913	МЛЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	160 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	50 гр.

5. Бял шоколадов мус

	Основа за мусове	300 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	240 гр.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 30 %	190 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	90 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ ЗА МУСОВЕТЕ:

За всеки от мусовете, хомогенизираме добре „Основа за мусове“ с Фонд роял и ОТПУСНАТ шоколад .
Като стане на 30 °С хомогенизираме с разбитата сметана.

6. Ванилов Пантс

Сироп (1000гр. вода +1300гр. захар)	200 гр.
Вода	100 гр.

090225 **Натурална Ванилия Стик** **1 бр.**

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме всичките съставки заедно.

СГЛОБЯВАНЕ:

В дъното на ринг, поставяме етаж от „Шоколадов пандишпан без брашно“ , поливаме с „Ванилов пантс“, поставяме етаж от „**БИТЕР мус**“ и поставяме за малко във фризер. **От горе, поставяме още един** етаж от „Шоколадов пандишпан без брашно“ , поливаме с „Ванилов пантс“, поставяме етаж от „МЛЕЧЕН мус“ и **поставяме за малко във фризер. От горе, поставяме последния етаж** от „Шоколадов пандишпан без брашно“ , поливаме с „Ванилов пантс“, поставяме етаж от „БЯЛ ШОКОЛАДОВ мус“ **и замразяваме.**

Покриваме с Огледална Прозрачна Глазура:

180425 Студено Желе Даймонд Глазе Неутрално ВАКВЕЛ	870 гр.
180430 Концентрирано Топло Желе Сапфир Неутрално ВАКВЕЛ	350 гр.
Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загриваме водата с топлото желе и добавяме студено желе.

ХАРАКТЕРИСТИКА: „ТРИЛОГИЯ ШОКОФАЙН“, серия ХОСОFINE

-Шоколадов пандишпан без брашно с панс-сироп от натурална ванилия

-Млечно шоколадов мус, „ШОКОФАЙН“ ,

-Битер шоколадов мус 55%, „ШОКОФАЙН“ ,

-Бял шоколадов мус, „ШОКОФАЙН“

Неутрално прозрачно желе, запечатва тортата, осигурявайки отлична визия и разрез, трайност 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 технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



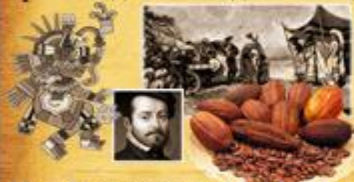
Обърнете се към
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**
Тел.0878984887,
0878257904



МАЛКО ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИСТОРИЯТА НА ТОРТАТА „ТРИЛОГИЯ“

ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

Трилогия може да бъде всеки сладкиш, който се оформя от ТРИ структури или главни съставки. Очевидно в „Шоколадова Трилогия“ трите главни съставки не може да бъдат други освен трите вида шоколад : ЧЕРЕН, МЛЕЧЕН и БЯЛ.



Въпреки, че Майте и Ацтеките са открили какаовото дърво много столетия пр. н.е., испанецът Х.Кортес представя питието “chocolatl” през 1528г. в испанския двор и след 1674г. започва да се произвежда и да се използва като сладкарска суровина или за пряка консумация.

Във френския двор на Екатерина Медичи в средата на 16 век се правят първите опити за използване на какаото, а двеста години по-късно екстравагантната кухня на кралица Мария Антоанета се основава на шоколадови приложения и конкурси с цел откриване на ШОКОЛАДОВАТА НАСЛАДА.



След френската революция през 1789г. и първите заводски производства на шоколадите (Варкелон 1780г.), шоколадовите рецепти и приложения излизат от стените на дворците и наслаждат масово вече езика на европейските народи. Големи френски сладкари през 19 век., представят сладкиши и с трите шоколада (черен, млечен, бял). Историята на ШОКОЛАДОВАТА ТРИЛОГИЯ... започва.



ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

През 20 век се разви бурно шоколадниерството в Европа и правилата за разработки с шоколадите станаха главна задача за всеки съвременен сладкар. Ганажи, шоколадови баварузи, шоколадови маслени кремове, шоколадови мусове, креме (crème), пралинки и др. са главни шоколадниерски технологии, особено развити от френския сладкар Гастон Ленотр (G. Lenôtre 1920-2009). Френската школа по сладкарство ЛЕНОТР продължава делото му, а шоколадови приложения ЛЕНОТР се предлагат в хиляди сладкарници по света, вече и в България.



ТРИЛОГИЯТА която опитвате е по оригинална френска технология с висококачествени френски кувертюри, черен, млечен и бял, (над 32% какаово масло) и висококачествени какаови сортове от най-богатите и плодородни плантации по света. Френската млечна сметана ЕЛЕВИР или растителната ХОПЛА, в комбинация с оригинални сладкарски кремове по наша технология, превръщат кувертюрите на сладкиша ТРИЛОГИЯ в истинско изкушение, неповторима НАСЛАДА.



издадено със съдействието на
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibre-prof.com

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

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

184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60%				Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД.ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55%				Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия.Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уравновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30%				С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.				Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%				Прясно пастеризирано мляко 3,6%. от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА
180903	ФОНД РОАЯЛ				РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО				Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%)Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.
182104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП 100% сушени белтъци				Белтъци от пресни яйца на прах Пастеризирани за всяка сладкарска употреба.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%				Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.
191246	Бяла, много фина пудра захар без примеси				Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182104

Бланс паудер / BLANCE POWDER Iiot

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

СЪСТАВ: 100% пастеоризиран албумин на прах

Основна дозировка : 125гр. БЛАНШПАУДЕР върху 875лт. вода.

Информация : Бланс паудер се произвежда от пресни белтъци от яйца.

Опаковка : кашон 1кг.

Производител : ЛИОТ - Франция

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

Приложение:

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

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

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 8 месеца от датата на производството)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1600KJ)
МАЗНИНИ	<0,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	39гр.
ПРОТЕИНИ	45гр.
СОЛ	1,0гр.
ФИБРИ	7,5гр.



Хидратиране и оформяне на белтъци:

Бланс паудер 180гр.

Вода (стайна температура) 820гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

Рецепта за маренга :

Бланс паудер 60гр.

Вода 150гр.

Пудра захар 160гр.

Изпълнение: Хомогенизираме и пресяваме БЛАНС ПАУДЕР заедно с ПУДРАТА ЗАХАР ШУГАРТ (код 191246) добавяме варена вода и разбиваме в миксер на бърза скорост докато се получи плътна, обемна и стабилна маренга.

Рецепта за кигие :

Състав: Бланс паудер 130гр.

Вода 1000гр.

захар 250гр.

Изпълнение: Оформяме маренга, разбивайки в миксер 130гр. Бланс рудре и 1000гр. вода на трета скорост докато се получи обем. Добавяме малко по малко захарта.

Рецепта за карамел :

Вода 400гр.

Захар 1600гр.

Варим водата и захарта докато да стигнем 140оС.

В рецептата на кигие, добавяме малко по малко карамел и продължаваме разбъркването до хомогенност.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост. (отпрясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : карагенан Е407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир” – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти. Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир” е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	336KCAL (1384KJ)
МАЗНИНИ	35,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,6гр.
Транс мазнини	1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	2,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
НАТРИЙ	30mg.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир“ 35,1% масленост.

milk 3,5 % fat – 1 lt

Състав: 100% краве мляко

Приложение: Пълномаслено мляко за всяка употреба.
Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 25° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

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

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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 +6°C. Пригответените 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 (20-25°C.) 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.



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**ТУОРЛО ДИ ОВО**

СЪСТАВ: 50% пастьоризирани жълтъци от яйца с 50% захари.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ	13,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**

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

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

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

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

Мляко 3,5% 1000гр.
 Захар 130гр.
 Пломбиер 240гр.
 ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ 90гр.
 Ванилия 3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем

2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

КРЕМ КАРАМЕЛЕ

Мляко 3,5% 2000гр.
 Яйца 400гр.
 Пломбиер 800гр.
 Ванилия 3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184911

БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 60% - МАСЛЕНОСТ 38%

Alma
Libre

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

60% **38%**

какаови мазнини
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	558 kcal / 2319KJ
МАЗНИНИ	38 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	38 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,02 гр.
ФИБРИ	0,00гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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





МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОВОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар,
Еквадор и
Доминиканската
република

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

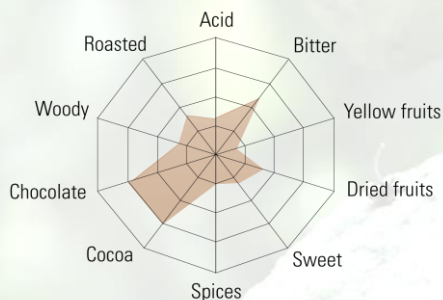
**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**



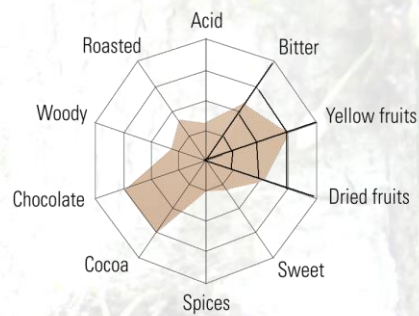
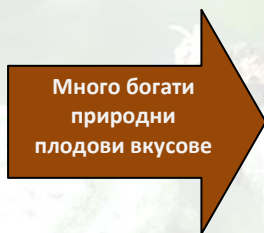
Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60% (код 184911):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресни“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ



„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар (24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации. БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН се предлага на капки (4000бр./к.), факт който осигурява изключително бързо разтопяване.



4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184912

**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%**

**Alma
Libre**

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

55% **36,3%**

какаови мазнини
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	561 kcal / 2336KJ
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	37 гр. 22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	48 гр. 45 гр.
ПРОТЕИНИ	5,7 гр.
СОЛ	0,02 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



СЕМОИ CHOCOLATIER FRANÇAIS **НОВО**

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМОА - СЕМОИ**

Xocofine

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар,
Еквадор и
Доминиканската
република

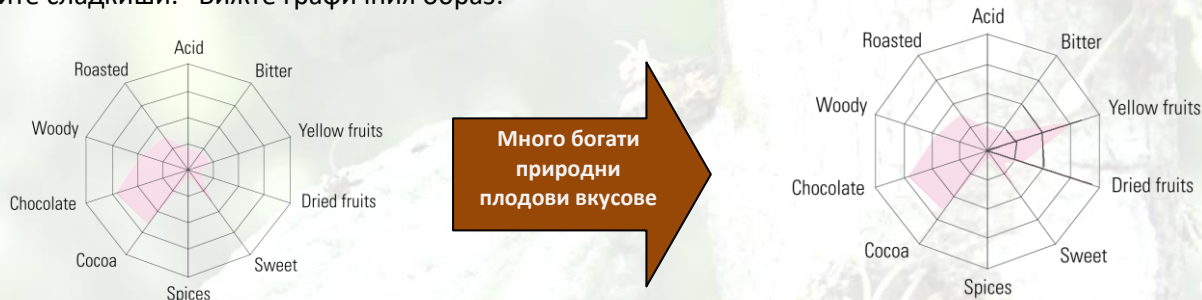
ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМОА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 55% (код 184912):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

3. Течливост : трето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар (24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски приложения.



4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184913

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%

Alma
Libre

40%

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

31%

мазнини
TOTAL FATS

21%

сухо млячно вещество
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, МЛЯКО на прах, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	564 kcal / 2351KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	8,9 гр.
СОЛ	0,18 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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





НОВО

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Xocofine

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология “набиране на пресни какаови плодове” „selection cacao frais“

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

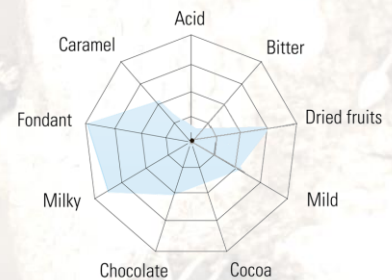
с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ



Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 40% (код 184913):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битар шоколадова горчивина.

3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар и мляко на прах (24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Натурален карамелен вкус

В процеса на заводското оформяне на „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, по специална термична обработка се карамелизират част от захарите и в резултат на това, „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, получава много характерен КАРАМЕЛОВ ЕСТЕСТВЕН ВКУС.

5. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184914

БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
МАСЛЕНОСТ 30%

Alma
Libre

30%

25%

мазнини
TOTAL FATS

сухо млечно вещество
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаово масло, МЛЯКО на прах, МЛЕЧНА суроватка, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569 kcal / 2374KJ
МАЗНИНИ	36 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,22гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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

тел. 9379999





МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология “набиране на пресни какаови плодове” „selection cacao frais”

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

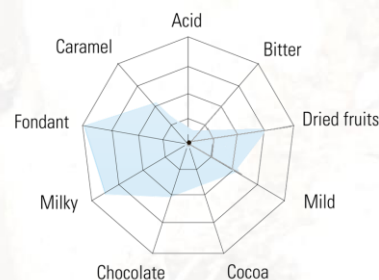
с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ



Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 40% (код 184913):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

3. Течливост : пето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на пудрата захар и сухото мляко на пето ниво течливост (максимална течливост за бял кувертюр) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Ограничена сладост

Технологията на заводската хомогенизация, осигурява много приятна и ограничена сладост

4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



