

# ШОКОЛАДОВА ТОРТА ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР

## СЪСТАВ

- I. Шоколадов пандишпан БЕЗ ЗАХАР
- II. Шоколадов Крем дипломат БЕЗ ЗАХАР
- III. Ванилов крем дипломат БЕЗ ЗАХАР
- IV. Шоколадова глазура БЕЗ ЗАХАР



### I Шоколадов пандишпан БЕЗ ЗАХАР

210362	ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА	1000 гр.
	Слънчогледово олио	330 гр.
	Какао	100 гр.
	Яйца	400 гр.
	Вода	250 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Поставяме в миксера всички продукти заедно (първо течните и след това прахообразните).

Месим с приставка перо за 4мин. на бавна скорост до пълна хомогенизация.

Поставяме в тава (60X40см.) или ринг и печем на 195°C за 8-10мин. за платка и 22-25мин. за блат - 170°C.

### II –Шоколадов крем дипломат БЕЗ ЗАХАР

#### Смес1

182710	Невия сгъстител със Stevia ФАБРИ	300 гр.
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%	350 гр.
	Какао	100 гр.
090402	Желатин на листа (омекотен)	10 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	700 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбиваме в миксер за 5мин. сгъстителя НЕВИЯ заедно с прясното мляко и какаото.

После добавяме млечната сметана и продължаваме разбиването.

На края добавяме омекотения желатин и продължаваме разбиването до оформяне на стабилен крем.

#### Смес2

180821	ДИАВИВА КРЕМ сладкарски крем студен метод БЕЗ ЗАХАР	400 гр.
	Вода (или мляко)	1000 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбиваме за 4мин. на бърза скорост и получаваме стабилен сладкарски крем БЕЗ ЗАХАР.

Хомогенизираме ръчно смес 1 и смес2, пропорция по желание.

### IV. Шоколадова глазура БЕЗ ЗАХАР - ГАНАЖ - НОЧИОЛА 13% БЕЗ ЗАХАР – АРТЕ ГУРМЕ

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	300 гр.
030902	АРТЕ ГУРМЕ НОЧИОЛА 13%	500 гр.
011105	Бадемова Напитка ХОПЛА	100 гр.
090402	Желатин на листа	10 гр.

### Начин на обработка:

Загрейте Бадемова Напитка ХОПЛА до 30 - 35°C и прибавете омекотения желатин /10 - 12 минути накиснат в студена вода – без водата/. Арте Гурме Ночиола 13% заедно с Млечна Сметана 3.5% ЕЛЕВИР, редуцирайте до ганаж. Хомогенизирайте.

### СГЛОБЯВАНЕ

В дъното на ринга поставяме етаж от „Шоколадов пандишпан БЕЗ ЗАХАР“, от горе етаж от „шоколадов крем дипломат БЕЗ ЗАХАР“. Последователно още един или два пъти. Замразяваме и поливаме с шоколадова глазура БЕЗ ЗАХАР - ПАМИ.

### ХАРАКТЕРИСТИКА на ШОКОЛАДОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР

Много вкусна комбинация от влажен шоколадов пандишпан БЕЗ ЗАХАР в идеално балансиран шоколадов крем ДИПЛОМАТ БЕЗ ЗАХАР /Невия - Стевия/, фина, стабилна и вкусна глазура обработена с Лешник 13% /Ночиола 13% АРТЕ ГУРМЕ/БЕЗ ЗАХАР.

**ВНИМАНИЕ :**

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











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



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

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

210362	<b>ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА</b>			Основа за високо качествени крем кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тартии други печива БЕЗ ЗАХАР.	С 100% НАТУРАЛЕН ПОДСЛАДИТЕЛ МАЛТИТОЛ ИДЕЛЕН ПРОДУКТ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИ СПАЗВАЩИ ДИЕТА ИЛИ ПОТРЕБИТЕЛИ С ДИАБЕТИЧНИ ПРОБЛЕМИ
182710	Невиа съгъстител със Stevia 1к.			<b>БЕЗ ЛАКТОЗА – 100% ВЕГАН продукт, със СТЕВИЯ</b>	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180821	<b>ДИАВИВА КРЕМ</b> сладкарски крем студен метод БЕЗ ЗАХАР 5к			Основа за висококачествени СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР сладкарски крем без захар и без яйца. Много бързо и стабилно производство с мляко или с вода за потребители които спазват диети или имат проблеми със захарта	<b>ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА: ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР 400гр. + Вода 1000гр. или мляко (1100гр)</b> Разбивате в миксер на средна скорост за 3-4мин. (в студен басан) до като се получи добра хомогенизация. Съхранявате в хладилник. Може да ползвате млечна сметана, мляко, йогурт, вода, кафе, чай или друго за приготвяне на различни вкусови и структурни апликации.
030902	<b>АРТЕГУРМЕ</b> НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР Лешник 13%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко кофа 5кг.			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. БЕЗ ЗАХАР (с малтодекстрин)Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Без захар (сладост от малтодекстрин) -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда

**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180821

ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени  
СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР**

**DIAVIVA CREAM NO SUGAR**

**Състав:** малтитол\*, картофено нишесте, **млечна** суроватка на прах, хидрогенирани кокосови мазнини, стабилизатор натриев алгинат (E401), **млечни** протеини, регулатори на киселинността: E450, E339, емулгатор: E471, E202, натурални аромати, оцветител: каротин-Б

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :	
ЕНЕРГИЙНОСТ	323KCAL (1354KJ)
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	14,0 гр.
МАЗНИНИ	3,9 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,5 гр
ФИБРИ	0,4 гр.
СОЛ	0,6 гр

УПОТРЕБА: сладкарски крем без захар и без яйца (по студен метод). Много бързо и стабилно производство с мляко или с вода за потребители които спазват диети или имат проблеми с захарта.

Може да ползвате млечна сметана, мляко, йогурт, кисело мляко, вода, кафе, чай или друго за приготвяне на различни вкусови и структурни приложения.

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА:

ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР 400гр. + Вода 1000гр. или мляко (1100гр)

Разбивате в миксер на средна скорост за 3-4мин. (в студен басан) до като се получи добра хомогенизация.

Съхранявате в хладилник.

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

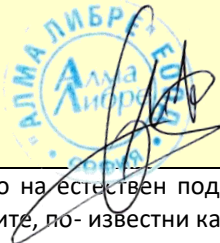
Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след производството)

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



**\*Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210362

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарти  
и други печива БЕЗ ЗАХАР**

**DIAVIVA NO SUGAR**

**Състав:** Пшенично брашно, малтитол\*, обезмаслено мляко на прах, картофено нишесте, слънчогледово олио, стабилизатори: дифосфат (E450) и натриев карбонат (E500), емулгатори: E471 и E475, млечни протейни, сол, оризово нишесте, натурален съгъстител гума ксантан, натурални аромати, натурални пшенични ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :	
ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1292KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,1 гр.
МАЗНИНИ	3,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 гр
ФИБРИ	1,4 гр.
СОЛ	1,5 гр

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след производството)

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



**\*Малтитол (Maltitol, E965)-** това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по- известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

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

**ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**

**Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt**

**Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода UHT.**

**Състав:** млечна сметана от краве мляко 99,965%, съгъстител : карагенан E407.

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

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

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

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

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

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

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

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

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Съхранение – транспортиране :**

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

**Да не се замразява.**

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

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД




**Код: 182710**
**НЕВИА - NEVIA**
**Сгъстител за сладолед**

**СЪСТАВ:** подсладители изомалт, сорбитол, стевиол, малтодекстрин, фибри, картофени протеини, емулгатор E 472e, гум гуар, гум ксантан, гум тара, натурални млечни аромати.  
**БЕЗ ГЛУТЕН.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	260KCAL (1080KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	60,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,6гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
СОЛ	0,05гр.

**Опаковка :** 1 кг.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:**

Сгъстител за сладолед без захар а от посладители основани на стевиа.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**
**Срок на годност:** виж опаковката

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

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

030902

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**  
**АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА**  
**БЕЗ ЗАХАР**  
**огледален лешнико-какаов крем**  
**за глазури (и пълнежи)**

**Състав:** малтитол\*, растителни мазнини (палмови, рапични), лешникова паста 13%, обезмаслено какао на прах (10-12%) 10%, пълномаслено мляко на прах, обезмаслено мляко на прах, емулгатор: **Лецитин от соя**, ванилин, аромати.

Съдържа (или може да съдържа) : протеини от краве мляко, лактоза, ядки, фъстъци, какао, протеини: пшеница&соя, олио от соя, ванилин.

\*малтитол: естествен подладител от зърнено нишесте (полиол)

**Приложение:** Лешнико какаов крем за много вкусни пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.

**Характерни черти:** Много вкусен лешников крем, БЕЗ ЗАХАР, със силен аромат на лешници (13%), и какао (10%). Добра плътност, гладка структура, отлична покривност – гланц, гъвкав (позволява и замразяване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и паста от ядки или други овкусители. При топлинна обработка (max 40°C – 45°C), бързо усвоява мазнините, добива кадифена структура и усилва захарите в него. Идеално съчетание с растителна или млечна сметана за производство на пълнежи за сладкиши или производство мусове.

**Съвети:** Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

**Опаковка :** кофа

**Чисто тегло :** е 5 кг.

**Производител :** Е.О – ПАМИ АВЕЕ - Гърция

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

**Енергийна стойност за 100гр.**

Калорий	475kcal
Протеини	5.2гр.
Въглехидрати	54,3гр.
от който захари	11.7гр. (полиоли 40,1%)
Мазнини	32.6гр.
от който наситени	10.7гр.
Фибри	4.3гр.
сол	0,3гр.

**Срок на годност :** виж опаковката

**Съхранение :** На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 20С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

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

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





