

## ФРЕНСКА ТОРТА „ЩАСТИЕ и ЛЮБОВ“ blueberry petiis gateaux

### СЪСТАВ:

- 1.Компот Касис (или Боровинки)
- 2.Бадемов Пандишпан - Анасон
- 3.Мус - КРЕМ СИРЕНЕ – ЕЛЕВИР
- 4.Бадемов Стройзел с КРЕМ СИРЕНЕ
- 5.Хрупкава Основа
- 6.Прозрачна Заливка
- 7.Декорация



от френския MOF pastry chef  
**НИКОЛА БУЗИН**  
амбасадор на ELLE@VIRE



### 1. КОМПОТ КАСИС (или БОРОВИНКИ)

<b>184211</b>	<b>ПЮРЕ КАСИС ЛЕОНС БЛАНК (или пресни боровинки /пюре</b>	<b>450 гр.</b>
	Замразени боровинки	450 гр.
	Захар Кристал (1)	18 гр.
<b>181809</b>	<b>Инвертна Захар УНИГЛАД</b>	<b>18 гр.</b>
	Захар Кристал (2)	120 гр.
	Пектин	18 гр.
<b>090401</b>	<b>Желатин на Листа /омекотен във вода/ Злиста по 5гр.</b>	<b>15гр.</b>
	Сок от Лимон	12 гр.
	Есенция (по желание)	6 капки

### НАЧИН НА РАБОТА:

Затопляме плодовите пюрета и боровинките на 40°C. Хомогенизираме отделно Инвертната захар с 18 гр. захар (1) и обединяваме и сваряваме двете смеси. Хомогенизираме отделно пектина с 120 гр. захар (2) и включваме сместа към горната смес по време на сваряване. Продължаваме да варим и добавяме обработения желатин, сок от лимона и есенция по желание. Хомогенизираме и оставяме да изстине.

### 2. БАДЕМОВ ПАНДИШПАН – АНАСОН

	Захар Кристал (1)	176 гр.
	Яйца Цели	159 гр.
	Жълтъци от Яйца	50 гр.
<b>181701</b>	<b>Перзипан ОДЕНБЕЙК ОДЕНС</b>	<b>197 гр.</b>
	Трохи от Кора на Лимон	4 гр.
<b>090234</b>	<b>Царевично Нишесте</b>	<b>141 гр.</b>
	Смляни Зърна Анасон	5 гр.
<b>184015</b>	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен на 45°C)</b>	<b>235 гр.</b>
	Белтъци от Яйца	71 гр.
	Захар Кристал (2)	23 гр.

### НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме в МИКСЕР, първото количество 176 гр. захар (1) с целите яйца, жълтъците, перзипан ОДЕНБЕЙК и трохите от лимона. Хомогенизираме до като температурата стигне 40°C. Ръчно с тел даваме обем на сместа. После, добавяме царевичното нишесте, смляните зърна анасон и разтопеното масло БАУРАЛИЯ. Разбиваме белтъците от яйцата в миксера заедно с 23 гр. захар (2) до като се втвърдят. Хомогенизираме двете смеси.

### 3. МУС - КРЕМ СИРЕНЕ – ЕЛЕВИР

<b>180306</b>	<b>ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР 31% Нормандия</b>	<b>396 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%</b>	<b>396 гр.</b>
	Захар Кристал	119 гр.
<b>090402</b>	<b>Желатин на Листа /Омекотен желатин във вода/</b>	<b>111 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% (2) - разбита</b>	<b>633 гр.</b>
	Италианска Меренга*	145 гр.

#### НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме крем сирене ЕЛЕВИР със захарта и млечната сметана, добавяме омекотения желатин и затопляме на 33°C.

Накрая хомогенизираме с разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР и италианската меренга.

#### Рецепта за Италианска Меренга\*:

Белтъци от Яйца	56 гр.	} Приготвяме по класически метод на 117°C Половината от захарта избиваме с белтъка. Останалата захар, гликоза и вода възвираме до 117°C, след което на тънка струя прибавяме към белтъка.
Захар Кристал	83 гр.	
Гликоза	15 гр.	
Вода	28 гр.	

### 4. БАДЕМОВ СТРОЙЗЕЛ С КРЕМ СИРЕНЕ - ЕЛЕВИР\*

<b>184015</b>	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82%</b>	<b>92 гр.</b>
<b>180306</b>	<b>ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия.</b>	<b>39 гр.</b>
<b>330103</b>	<b>Сладкарско Брашно М.Х.</b>	<b>121 гр.</b>
	Кафява Захар	130 гр.
<b>090214</b>	<b>Бадемово Брашно ФИРАНЯ</b>	<b>130 гр.</b>
	Сол	1,93 гр.

#### НАЧИН НА РАБОТА:

Разбиваме всички продукти заедно, приставка перо и минаваме сместа от едро сито.

### 5. ХРУПКАВА ОСНОВА

	<b>Бадемов Стройзел с Крем Сирене ЕЛЕВИР* (готов по рецепта)</b>	<b>435 гр.</b>
<b>300201</b>	<b>Фюеулетин – Бисквитени Люспи с Масло</b>	<b>73 гр.</b>
<b>184914</b>	<b>БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" (разтопен на 40°C)</b>	<b>25 гр.</b>
<b>184305</b>	<b>Диви Червени Кранбериз /Боровинки/</b>	<b>823 гр.</b>

#### НАЧИН НА РАБОТА:

Поставяме приготвения бадемов стройзел в силиконов килим и печем на 140°C за около 20мин. След като изстине хомогенизираме с останалите продукти.

### 6. ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА

180425	Студено желе даимонт глазе неутрално ВАКВЕЛ	870 гр.
180430	Концентрирано Топло Желе Сапфир Неутрално ВАКВЕЛ	350 гр.
	Вода	200 гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме /кипваме/ водата с топлото желе и добавяме студеното желе.

#### ДЕКОРАЦИЯ:

	Пресни Боровинки	800 гр.
180425	Студено Желе Даймонд Глазе Неутрално ВАКВЕЛ	870 гр.
	Вода	16 гр.
191655	Сребро на Листа (100%) – за декорация	

### СГЛОБЯВАНЕ и ДЕКОРАЦИЯ

1. Поставяме 950 гр. от „бадемов пандишпан - анасон„ върху силиконов килим в рамка 55X35,5см. Изместваме рамката и печем на подова пещ на 190°С за 12мин. (затворени темпери). Оставяме пандишпана да изстине.

2. Върху половината от хрупкавата страна на изпечения пандишпан, поставяме 1200 гр. от „compote касис“. Поставяме във фризер и после режем на кръгове с диаметър 5см. КУЛИ.

3. На дъното на силиконова форма поставяме по 20 гр. хрупкава основа и натискаме леко. Върху него с пош поставяме етаж (45 гр.) от „мус КРЕМ СИРЕНЕ – ЕЛЕВИР“.

4. Поставяме оформения КУЛИ и натискаме.

5. Пръскаме с кадифена бяла глазура или прозрачна заливка

6. Разбъркваме 800 гр. пресни боровинки с топлото желе и декорираме от горе всеки от сладкишите (по около 25 гр. за всеки сладкиш).

Декорираме с пресни боровинки нарязани на четири и с лист сребро.

**ХАРАКТЕРИСТИКА:** Много нежна МЛЕЧНА комбинация от величието на млечните суровини (сметана, крем сирене, масло), от известния френски регион Бретани заедно с плодове от френско грозде и боровинки.

Хрупкавата основа, подчертава комбинацията от млечните и плодovите вкусове. Сладкиш от първични суровини за потребители с големи очаквания!!

#### 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

## 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.

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
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия.			Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда. <a href="https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&amp;_rd=1">https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&amp;_rd=1</a>	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най-плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК			Смлени бланширани кайсиеви и бадемове ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	Мека консистенция. Подходящ за печене. Подходящ за сладолед. Подходящ за замразяване. Пълнеж за всеки вид сладкиш. Много стабилно качество. Изключителен вкус. Природни аромати на кайсия и бадеми



## 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 UHT.**

**Състав:** млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : 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



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



## СПЕСИФИКАЦИЯ

### 180306 – ФРЕНСКО КРЕМА СИРЕНЕ 31% масленост CREAM CHEESE

**Състав:** Пастьоризирано **мляко** и пастьоризирана **млечна сметана**, сол, сирене, натурален стабилизатор: рожкови семена (E410), натурален сгъстител: guar gum E412, квас.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене.

Подходящо за всяка професионална или домашна употреба.

- Намазва се лесно благодарение на нежната и кадифена структура на крема. Идеално крем сирене за сандвичи, хапки, багелс и всяка сладкарска употреба.
- Дава трептящ вкус на всяко топло ястие или салати.
- Подходящо за чийзкейк и всеки сладкиш на основата на сирене.

Опаковка : 1 килограм.

Чисто тегло : е 1000гр.

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

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

### Енергийна стойност за 100гр.

Калории                      1322KJ/ 320kcal

Протеини	6,5гр.
Въглеhidрати	3,8гр.
От които Захар	3,6гр.
Фибри	0,2гр.
Мазнини	31,0гр.
От които наситени	22,8гр.
Транс мазнини	0,4гр.



Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° С - 7° С

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







### 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. Волуяк 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.





Код: 181701

**ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА  
ОДЕНБЕЙК - ODENBAKE**

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастьоризирани белтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ODENBAKE ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

## САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oc

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







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





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

