

# КАТАЛОГ 4: ЗАКУСКИ и ВИЕНЕЗУАРИ В АРТОЗА 2023г. АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР КАНАКИС



Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, участваха активно в подготовката и представянето на артикули в АРТОЗА 2023г. АЛМА ЛИБРЕ, разполага с всичките тези рецепти и технологии и са на разположение на партньорите и. Отбележете с ДА (колона най дясно) изделията които ви интересуват и върнете обратно този формуляр или кажете на търговците на АЛМА ЛИБРЕ наименованията или номерата на изделията които ви изглеждат интересни за да организираме отделно представяне, презентация и дегустация на артикулите които изберете



За видео и снимки от АРТОЗА 2023г. натиснете [ТУК](#)

# Предложения от екипа на „Атинския гастрономичен център-КАНАКИС“ начало с пейстри шеф Жорж Костиучук и мастер-бейкер Никос Кациупас



	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
1	<p><b>КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ЕЛЕФАНТ“ ПО ТРАДИЦИОННА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕХНОЛОГИЯ</b></p> <p>Технологията ПРЕДФЕРМЕНТ за традиционен, класически кроасан е задължителна за да се достигне известното френско качество с натуралните природни аромати и кроасановата структура. Традиционния ПРЕДФЕРМЕНТ (маяна каша с много СИЛНО БРАШНО) развива висока киселинност, докато „СУПЕР СИЛНО“ брашно на мелници Халкидикис (32% глютен) развива много здрави и силни вътрешни връзки, необходими за еластичността на кроасана. Ползването на канадско БРАШНО ЕЛЕФАНТ (56-58% глютен) е гаранцията за СИЛЕН, ЗДРАВ, ВКУСЕН КРОАСАН КРОАСАН С МАСЛО ТУРАЖ 82%: произведен от ПРЯСНО МЛЯКО, на плаки, (специален за ламиниране), осигурява богат вкус, голяма пластичност и натурални аромати за дълго време по вашите кроасани. КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСБЕРК“: Слънчогледовия Маргарин ДРАГСБЕРК (80%) в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на 100% слънчогледовите мазнини на датския маргарин ДРАГСБЕРК Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.</p>			
2	<p><b>КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО-ФЛАКИ“ С ПРЕДФЕРМЕНТ „ВИНО“ с БАТЕР БЛЕНД</b></p> <p>Технологията ПРЕДФЕРМЕНТ за традиционен, класически кроасан е задължителна, за да се достигне известното френско качество с натуралните природни аромати и кроасановата структура. С предварително приготвен заводски натурален ПРЕДФЕРМЕНТ-БЮКЕР спестяваме време и осигуряваме СТАБИЛНО и много високо качество. Силното брашно от МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ с глютен 32%, осигурява необходимата сила в тестото, за да издържи необходимия натиск при оформяне на кроасановата структура в процеса на ламиниране. Маслото ФЕРМЕНТЕ (99,8%) в тестото, придава силен вкус и голяма еластичност в тестото. Вашите кроасани.</p> <p><b>КРОАСАН С БАТЕР БЛЕНД „ДРАГСБЕРК“:</b> Специална ДРАГСБЕРК мазнина за кроасани (40% масло-60% маргарин) осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с приятен вкус на НАТУРАЛНО КРАВЕ МАСЛО и датския маргарин ДРАГСБЕРК</p>			



	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
3	<p><b><u>ДВУЦВЕТЕН КРОАСАН</u></b>  С масло ЕЛЕВИР или БАТЕР БЛЕНД по съвременна технология с ползване на бойте на ШУГАРТ.</p>			
4	<p><b><u>КЛАСИЧЕСКИ КРУФИН</u></b>  Круфини са съчетание на кроасан и мъфин. Етажи от кроасаново тесто в мъфини форми и между тях кафяв захар, захаросани портокалови кубчета, филирани бадеми, кранбериз или друго. Сладкишът КРУФИН е създаден от австралийския сладкар Kate Reid и много се разпространи по целия свят.</p>			
5	<p><b><u>КЛАСИЧЕСКИ КУЙН АМАН kouign-amann</u></b>  Kouign-amann е оригинален френски бретански многолистен сладкиш, неустойима комбинация от сладък, солен, маслен, хрупкав, и нежен МНОГОЛИСТЕН СЛАДКИШ. Сладкишът се представи за пръв път от френския сладкар Yves-René Scordia (1828–1878), създаден през 1860г. в френския град Douarnenez in Finistère, в френския регион Бретани. Името произлиза от Френски диалект от региона на Бретани. kouigh (торта), amann (масло)</p>			
6	<p><b><u>КРОАСАНОВ ВИЕНСКИ СЛАДКИШ</u></b>  Обработено кроасаново тесто със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ФЛУ и плодове в желе, превръщат кроасановата структура в пълноценен „виенезуари сладкиш“</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
7	<p><b>КРОАСАНОВ ВИЕНСКИ СОЛЕН-СНАК/ЗАКУСКА</b>  Обработено кроасаново тесто с ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ и подправки пълноценен „виенезуари сладкиш“</p>			
8	<p><b>МНОГОЛИСТНО ТЕСТО БАНИЦА ЗАКУСКА СЪС СИРЕНЕ</b>  Много здраво и силно тесто от специално брашно ФЛАКИ с френско МАСЛО ЕЛЕВИР 84%. Пълнеж с БЕШАМЕЛ и СИРЕНЕ ФЕТА.</p>			
9	<p><b>КЛАСИЧЕСКА БАЛКАНСКА БАНИЦА "КУРУ"</b> със сирене Линзер маслено солено тесто, много вкусно и леко хрупкаво с много богати аромати на натурално краве масло със пълнеж от крем сирене-бешамел. Баниците КУРУ, не изсъхват бързо, имат голяма трайност и запазват ароматите и натуралните си вкусове Благодарение на начина на месенето и ползваните натурални суровини</p>			



**Alma  
Libre**

**ΣΤΕΛΙΟΣ  
ΚΑΝΑΚΗΣ**  
*Ένα βήμα μπροστά!*

**Alma  
Libre**  
ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ЦЕНТЪР

