

ШОКОЛАДОВА ВЕГАН торта „VEGAN CHOCOLATE CAKE“

Състав:

ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД	
ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД	
БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА ШОКОЛАД	
ВЕГАН КУКИС ШОКОЛАД / рецепта	
<u>ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД</u>	
210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
Вода	900 гр.
Ганаж Шоколад*	400 гр.



Начин на приготвяне:

Измесваме в миксера всички продукти заедно за 1 - 2 мин. на бърза скорост – без Шоколадовия Ганаж*. След което добавяме и Ганажа* и продължаваме за 1 минута на средна скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 180-200o C за 30-40 мин.

ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ*

011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	270 гр.
184902 Натурален Кувертюр 64% СЕМУА	130 гр.

Начин на приготвяне:

Редуцирайте до 45°С и прибавете към Веган Кейк Основа

ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД

181810 Фондан АРКТОС (за замразяване)	1000 гр.
180108 Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	500 гр.
184902 Натурален Кувертюр 64% СЕМУА	600 гр.
011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	1920 гр.

Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондана и маргарина за около 15 минути и добавяме разтопения Кувертюр 64% СЕМУА на тънка струя. След като се адаптира /около 1 минута/, на няколко стъпки внедряваме избития до меки връхчета Профешънъл Крим ръчно.

БЛЕСТЯЩА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА

180425 Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
180424 Огледално Студено Глаже ШОКОЛАД БАКБЕЛ	500 гр.
180430 Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	370 гр.
Вода	220 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топлото желе и добавяме огледално глаже и огледално глаже ШОКОЛАД. Използваме на температура 35°-40°С.

ВЕГАН КУКИС ШОКОЛАД / рецепта

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108 Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
181401 Шоколадови Капки Термоустойчиви	200 гр.
Вода	100 гр.

Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр

Печене : 185° С за около 10мин

СГЛОБЯВАНЕ / Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД

Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД

Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД

Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД

След замразяване заливаме с БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА ШОКОЛАД и декорираме с ВЕГАН КУКИС

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 210 348 ВЕГАН кейк 10кг.
Основа за крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.
(без яйца, мляко или други продукти от животински произход)



ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА
Рапично олио рафинирано и фракционирано
Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ
ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



180101 Супер рор мек маргарин 80%,
фракциониран
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА



184902
НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55% (каталог1 стр.61)
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА
За декоративни листа



181401
ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА
За декоративни листа



011101 ПРОФЕСИОНАЛ 20%, Сладък СОЕВ крем веган БЕЗ ЛАКТОЗА
Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар,
основана на соеви протеини, **100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**
(не съдържа млечни протеини както другите растителни сметани)



180425/180430/180416
Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix)
Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix)
180424 Огледално Студено Глаже ШОКОЛАД БАКБЕЛ (каталог1 стр.79)
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА (arap-arap)



**СПЕЦИФИКАЦИЯ
ВЕГАН кейк**

Код: 210348

**Основа за висококачествени
крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.**

Състав: Захар, пшенично брашно, брашно от тапиока, малтодекстрин, коректор на киселиноста, декстроза, емулгатори (моно и диглицериди), състители (хранителна целулоза и ксантан), лимонена киселина, морска сол, натурални аромати, подправки

Може да съдържа Жито, яйца, мляко, остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОИНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр.:

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666 KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2 гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИИ	1,6 гр.



Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°C .
- Време 30 мин.

Произведено в ЕО.

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

Срок на годност: виж опаковката

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



Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио
BUNGE BAKERS CANOLA OIL

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОИНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:

Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.

Без никакви странични миризми. Не гранясва.

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини),

олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%, масленост 36%



КОД 380502 опаковка 1к.
КОД 184902 опаковка 10к.

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвete, ванилия
Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 55%
Максимална влага: 1,5%
Масленост 36,9%
Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.
Производител: СЕМОИ Франция
Вносител: АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюж Ул. Зорница 99 тел. 9379999



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24 месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение: на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение: 15-18оС.

Влажност: максимум 70%.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%



КОД 380503 опаковка 1к.
КОД 184903 опаковка 10к.

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвete, ванилия
Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%
Максимална влага: 1,5%
Масленост 40%
Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.
Производител: СЕМОИ Франция
Вносител: АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюж Ул. Зорница 99 тел. 9379999



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24 месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение: на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение: 15-18оС.

Влажност: максимум 70%.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Фондан екстра бял
подходящ за замразяване

Код: 181810

СЪСТАВ: захар, гликозен сироп, вода, емулгатори: Е471 (моно- и диглицериди на мастни киселини), коректор на киселинност Е330, Е331.

Приложение:

Готов фондан за всяка сладкарска употреба и за използване в хлебопроизводството с добра летливост и изключителен гланц. Специален, на производство на глазури
С идеална реакция в хладилник. Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пилнежи на шоколадови бонбони и др. Идеална реакция в фризер!

Начин на работа за замразяване:

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 50-100гр. инвертозахар и после затопляме в микровълнова печка на 45-5оС.

Начин на работа за хладилник:

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 30-50гр. вода. И после затопляме в микровълнова печка на 45-5оС.

хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата. АЛМА ЛИБРЕ разполага с многобройни приложения и рецепти.

Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 18 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране: на сухо при стайна температура. (до 20оС)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1488KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	75,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.
Влага	10,00гр.

Производител: ARCTOS CREAM

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

Тегло: 14кг.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ
ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322), Консервант: калиев сорбат (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
ФИБРИ	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 o/C 15oC

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180430

Сапфир неутрално -топло желе
Saphire Неутралн 72 Brix

Състав: гликозен сироп, вода, състители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка : кофа 6 кг. е

Производител : БАКБЕЛ – Белгия

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

Приложение: Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





КОД: 011101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ПРОФЕСИОНАЛ 20% Сладък СОЕВ крем ВЕГАН 1 лт.
СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ

/удостоверение за качество/

Производство: Европейски съюз – Италия, регион Марсе.

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА:

A. Наименование : ПРОФЕСИОНАЛ 20% Сладък СОЕВ крем ВЕГАН 1 лт.

B. Опаковка : Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.

B. Баркод : 800005047958

Г. Срок на годност : въз опаковката

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

Д. СЪДЪРЖАНИЕ : вода, хидратирани растителни палмови мазнини 20 %, захар, соеви протеини, стабилизатори E420ii, E463, E339, емулгатори E472e, E433, E472b, сол, аромати, оцветител б-каротин E160a

II. СЪХРАНЕНИЕ: на прохладно място (до 22oC)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

III. НАЧИН НА УПОТРЕБА : преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа. Разбийте с миксер на голяма скорост.

IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :

Производителят на продукта удостоверява че :

A. Продукта е годен за човешка употреба.

B. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.

B. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.

Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	239KCAL (992KJ)
МАЗНИНИ	20,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	19,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10,0гр.
ПРОТЕИНИ	0,5гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180425

Даимонт желе неутрално

DIAMOND GLAZE NEUTRO

Състав: гликозен сироп, вода, натриев цитрат E330, натриев алгинат E401, сгъстител E440, карагенан E407, калциев хлорид E331, трикалциев фосфат E341, калиев сорбат E202, натурални аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	248KCAL (1056KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,08гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка: кофа 5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готово желе за студен метод.

Идеално за желиране на тартти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризери и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



