

**ШОКОЛАДО-ЛЕШНИКОВО
СТЕБЛО ШОКОФАЙН „Vûche l'Écorce“
от пейстри шеф FLORENT CANTAUT
серия „ШОКОФАЙН“**



<https://youtu.be/Ur72QfJTGyY>

състав на тортата:

1. пандишпан ВИЕНУА
2. млечен ганаш шокофайн
3. карамелизирани лешници
4. шоколадов ганаш шокофайн
5. сироп маракуя
6. Шоколадова декорация

1.пандишпан ВИЕНУА

	Жълтъци	80 гр.
	Яйца	213 гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ (2)	166 гр.
	Белтъци	133 гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ (1)	53 гр.
330103	Сладкарско брашно (пресято)	105 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме в миксер яйцата и жълтъците с пудрата захар 53гр. (1).
Белтъците се разбиват с пудрата захар 166гр.(2), след което внимателно се смесват двата продукта.
Внимателно добавете брашно пресявайки върху сместа и хомогенизираме.
Разпределете препарата върху тава с размери 40 x 60 см.
Печете на 220°C в конвектомат за около 7 минути.

2.млечен ганаш шокофайн

184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"	320гр.
184206	ПЮРЕ МАРАКУЯ	125гр.
	Гликоза	15гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	50гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Оставете пюрето от маракуя и глюкозата да заври и изсипвайте върху предварително разтопения млечен кувертюр ШОКОФАЙН и хомогенизирайте добре.
При 35-40°C се добавя омекотеното масло БЕУРАЛИЯ.
Хомогенизираме с пасатор.
Съхраняваме на стайна температура

3.карамелизирани лешници

191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	65гр.
	Вода	30гр.
	Лешници	150гр.
184917	каково масло СЕМУА	3гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загрейте захарта и водата до 117°C. Добавете леко изпечените лешници.
На слаб огън продължете да бъркате внимателно, докато лешниците се карамелизират.
Изключете котлона, за да добавите какаовото масло.
Отделете лешниците, за да се разпредели равномерно какаовото масло.
и да не се залепят помежду си



4.шоколадов ганаш шокофайн

180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (1)	334гр.
181809	Инвертзахар	34гр.
	Гликоза	34гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"	200гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"	34гр.
180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (2)	500гр.
090225	натурална ванилия стикс	2бр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Сварете сметаната (1), инвертната захар, глюкозата и ванилията.

Включваме към сместа двете кувертюри и хомогенизираме.

Добавете млечната сметана 500гр. (2) и хомогенизирайте добре с пасатор

Оставете в хладилника за една нощ при 4°C.

Следващия ден разбърквате в миксер на бърза скорост с представка тел за да се получи пухкам крем като шантиги.

5.сироп маракуя

	сироп 30° Брикс	262,5гр.
184206	ПЮРЕ МАРАКУЯ	112,5гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Смесете заедно.

6.ДЕКОРАЦИЯ

Темперайте БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" и върху силиконов килим поставете тънък слой. От горе поставете пергаментова хартия и увийте като цилиндър.

След като кристализира, развийте тръбата и поставете различните талаш върху дънера.

СГЛОБЯВАНЕ:

- 1.Върху пандишпан ВИЕНУА, нанасяме с четка сироп маракуя.
- 2.Разбърквате в миксер на бърза скорост с представка тел „шоколадов ганаш шокофайн“ за да се получи пухкам крем като шантиги.
- 3.Върху сиропирания пандишпан поставяме етаж от "млечен ганаш шокофайн"
4. От горе, с пос поставяме ббр. траби от "шоколадов ганаш шокофайн"
Между трабите, поставяме карамелизирани лешници.
- 5.Оформяме руло и намазваме с "млечен ганаш шокофайн"
6. Декорираме с кристализирани люспи от темпериран кувертюр ШОКОФАЙН.

ШОКОЛАДО-ЛЕШНИКОВО СТЕБЛО ШОКОФАЙН „Vûche l'Esorce“

от пейстри шеф FLORENT SANTAUT / серия ЧОКОФАЙН

Млечно-шоколадов ганаш с акценти от битер-шоколадов ганаш се включват в класически гъбещ пандишпан ВИЕНУА, поел сироп от МАРАКУА

Хрупкави карамелизирани лешници из цялото тяло на стеблото.

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
технологите 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.

184911 380507	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опаковка 1к.			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 380508	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опаковка 1к.			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
184913 380509	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% масленост 31% чувал 10к. опаковка 1к.			Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба		МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ЕСТЕСТВЕН ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС
184914 380510	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30% чувал 10к. опаковка 1к.			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
184206	ПИЮРЕ МАРАКУЯ 1к. 84,3%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАРАКУЯ от Перу (84,3% плод и 15,7% захар) без консервани и добавки, 25°Brxh. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ 1кг.			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистен	
191246	Бяла, много фина пудра захар без примеси 5кг.			Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.	-ЕДНАКВА кокетрия под 180мм. -технологията "super white system". -максимално бяла, светла и свежа -БЕЗ примеси, без нишесте -100% чиста.	

65

Код 184915

ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „БОРДО СЕМУА“ 1к. 26,90лв/к.

100% натурално пилномаслено какао от 100% почистени и измити какаови зърна (alkalized/dutching SEMOIA process) Измиването и почистването на СЕМУА какаовите зърна, осигурява естествен червеникав БОРДО привлекателен цвят, с натурални КАКАО ВКУСОВЕ И АРОМАТИ

Код 184916

ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „НАТУР СЕМУА“ 1к.

100% натурално пилномаслено какао от 100% почистени и измити какаови зърна

Идеални продукти за всяка сладкарска или кулинарна употреба



Код 184917

КАКАОВО МАСЛО „НАТУР СЕМУА“ 1к.

100% какаово масло без примеси без добавки, без „Е“/ ЧИСТ ЕТИКЕТ

Какаовото масло на френската фирма СЕМУА носи в себе си всичките природни характеристики и натуралните аромати на какаовите плодове така както природата ги създава.

Идеален продукт за кадивени глазури, кремове, готварство и всяка друга сладкарска или кулинарна употреба.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Alma

Beurre français
Beuralia

1/1

ФРЕНСКИ МАСЛА

Elle & Vire

condia
Beurre de Tourage
Professionnel
Pour Pâtisseries et Pâtis Juteux

condia
French
EXTRA
PURE UNFLAVORED BUTTER 82%
NET WT 250g (8.8oz)

Elle & Vire
BEURRE GASTRONOMIQUE
Gourmet Butter
BEURRE SAISÉ / CHURNED BUTTER
NET WT 250g (8.8oz)

Качественото масло, е от най-важните суровини за качествени крайни сладкарски изделия и хлеботворения. Регионът на Нормандия (NORMANDIE) във Франция, по природа притежава неповторими климатични условия. Успоредно с това, затворения кръг производство на местните ферми, ELLE&VIRE и CANDIA са определящите фактори за производство на млечни изделия, масла, млека, сметани и др., с най-качествените характеристики в Европа. Избрахме и ви предлагаме продукти от фирмите „ЕЛЕВИР“ и „КАНДИА-БАУРАЛИА“ (ограничено производство) с гарантирано и стабилно качество, изключително природни аромат и вкус.

Причините за високото качество :

- Климатични условия на Нормандия
- Свободно хранене на кравите
- Поливане с морска вода
- Затворен кръг производство
- Пастъоризация при производство
- Само от собствени млека

Код: 184913

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН**КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%****40%****Сухо какаово вещество**
DRY COCOA SOLIDS**31%****мазнини**
TOTAL FATS**21%****сухо млечно 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

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

ферментирант 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“

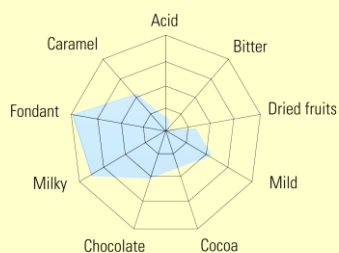
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

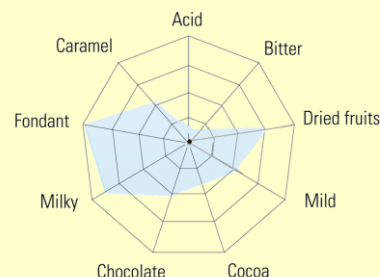
Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 40% (код 184913):

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:



Много богати
природни
плодови вкусове



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 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 приложения.



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.



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

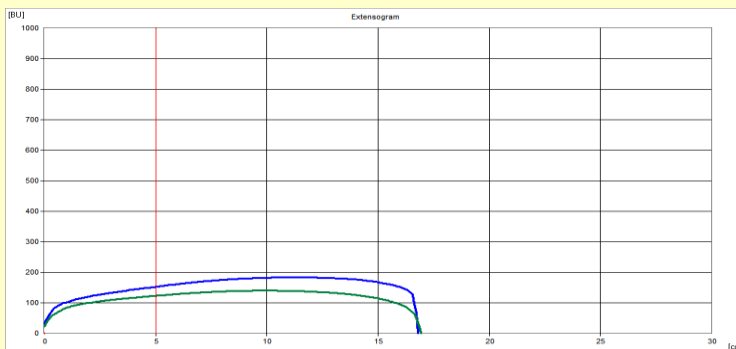
Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402
Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142
Maximum [BU] (разтегляне): 382-526
Ratio Number : 1,6-2,8
Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

Срок на годност: виж опаковката

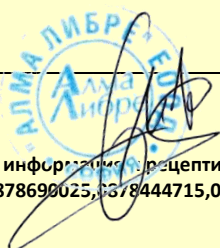
Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0378444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Пряно масло 82% масленост.
(отпряномляко)

Идеално масло за

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

Състав: масло от пряно 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



