

ТОРТА**„ШОКОЛАД-ПАНАКОТА-ГРАНД МАРНИЕ-МАЛИНИ“****Серия Top pastry**

- 1.Пандишпан Чокуйт
- 2.Крем шоколад с малини и Гранд Марниер
- 3.Кули крем Пана Кота
- 4.Глазура гласаж шоколад
- 5.Декорация

1.Пандишпан Чокуйт (платка)

180703 Чокуйт КОМПЛЕТ

Яйца

Вода

1.000 гр.

600 гр.

400 гр.

Разбъркватے всички материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 205°С за 5-6 мин. в тава 60x40см.

2. Крем шоколад с малини и Гранд Марниер

180301 Млечен крем 35% ELLE&VIRE (на 40о С)

500 гр.

030705 АРТЕКРЕМ БИТЕР шоколад (разтопен)

410 гр.

182905 Delipaste малини FABBRI

100 гр.

182301 Гранд Марниер

40 гр.

010101 Растителна сладкарска сметана ХОПЛА

80 гр.

182204 ТУОРЛО ДИ ОВО

80 гр. Яйчен уйп

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломбиер за да оформим яйчна стабилна основа „яйчен уйп“. Кипваме млечната сметана заедно с Delipaste малина и я добавяме към разтопения артекрем шоколад да се получи ганаж и добавяме гранд марнието.

Тампература за добавяме на яйчения уйп 25-30° С

3. Крем Пана Кота -Кули

180305 Пана Кота ELLE&VIRE (18-20о С)

1.000 гр.

180903 Фонд роял - Fond Royale BAKELS

60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загриваваме ПАНАКОТА до 30-35оС и добавяме фонд роял. Замразяваме.

Забележка: Може да се добавят 10-12бр. Амарена

3. Глазура Гласаж шоколад

181202 Шоколадов гласаж FABBRI

1000гр.

180903 Фонд роял - Fond Royale BAKELS

100 гр.

Вода 50-55°С

95 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляте водата и хомогенизирайте с фонд роял след това загривате шоколадовия гласаж до 30-35оС и хомогенизирайте с фонд рояла и водата с пасатор. Заливете върху сглобена замразена торта.

5.ДЕКОРАЦИЯ

За декорация използваме бяла захарна паста ШУГАРТ и пудра захар ШУГАРТ

ХАРАКТЕРИСТИКА: „ШОКОЛАД-ПАНАКОТА-ГРАНД МАРНИЕ-МАЛИНИ“ / Серия Top pastry

-Иноваторска хрупкава шоколадова основа от МИЛФЕЙГ и ефирен шоколадов мек пандишпан ЧОКОУЙТ.

-Ефирен, много добре аериран ЯЙЧНО ШОКОЛАДОВ МУС и по средата

-етаж АВТЕНТИЧЕН КРЕМ ПАНАКОТА

ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ която покрива на пълно тортата осигурявайки богат БИТЕР-ШОКОЛАДОВ вкус, дълга трайност и отличен разрез.

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!


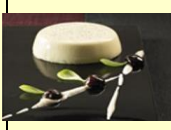



















Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



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.

180305	Панакота ЕЛЕВИР			Готов крем ПАНАКОТА, приготвен по традиционна италианска рецепта от млечна сметана, пастъризиран и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
180703	ЧОКОУИТ Шоколадов пандишпан 10к.			Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползват се пресни яйца.
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9 пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
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
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастъризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. „Заклучва“ влагата, осигурява трайност
181202	Шоколадов гласаж ФАБРИ			Готова за използване шоколадова глазура с 20% шоколад. Блести, изключително стабилна и с голяма трайност.	Готов продукт за покриване на торти и пасти с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера бързо и лесно производство
182301	Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция портокал, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.
030705	АРТЕКРЕМ БИТЕР			Какаов БИТЕР крем с лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Силен битер вкус, огледална глазура. 8% лешник, 20% какао
182905	Малина 28% Делипейст			-овкусител за занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури /Пастъризиран продукт/	-28% пюре от пресни малини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180703 ЧОКОУЙТ - SNOQUIT

СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО вкус ШОКОЛАД

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори: E472b, E472a, E472e, набухватели E500, E450, обезмаслено мляко на прах, аромати, сол.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1574KJ)
МАЗНИНИ	3,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	79,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр.
ПРОТЕИНИ	4гр.
СОЛ	1,83гр.
фибри	3гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура с вкус шоколад. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1) Пандишпан	(2) Пандишпан по мек	(3) РУЛО
ЧОКОУЙТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	500гр	500гр
ВОДА	200гр	250гр	500гр

Разбърквате ЧОКОУЙТ и водата на трета скорост за 8-10 минути.

Печете на 180° C за 30-35 мин. и на 210° C за 8-9 мин. за руло.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



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: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**ТУОРЛО ДИ ОВО**

СЪСТАВ: 50% пастьоризирани жълтъци от яйца с 50% захари.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ	13,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**

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

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

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

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

Мляко 3,5%	1000гр.
Захар	130гр.
Пломбиер	240гр.
ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ	90гр.
Ванилия	3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем
2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

КРЕМ КАРАМЕЛЕ

Мляко 3,5%	2000гр.
Яйца	400гр.
Пломбиер	800гр.
Ванилия	3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





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 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 набухvatелна 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: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

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.



КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ
/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :

A. Наименование : *НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО*

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

B. Баркод : *8000005400043*

Г. Срок на годност : *въж 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 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, млечни протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин*

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	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180305 - ПАНАКОТА - Panna Cotta

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ за Панакота.

Състав: Млечна сметана 87,4%, захар 11,7%, желатин, естествен аромат на ванилия.

Може да съдържа следи от: яйца, соя, бадеми, фъстъци и продукти от тях.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	322KCAL (1331KJ)
МАЗНИНИ	30гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	19,5гр.
Транс мазнини	1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	10,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10,4гр.
ПРОТЕИНИ	2,6гр.
СОЛ	0,07гр.

Приложение: Готов крем панакота, лесен за употреба с богат вкус на крем и съвършена желираност.

Възможност за разнообразни приложения.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на крем ПАНАКОТА:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите или форми и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирате с плодов сироп, карамел или шоколад.

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1030гр. – 1 лт.

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

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

Срок на годност: виж опаковката

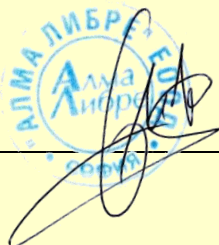
Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° С.

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

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: 181202

ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

СЪСТАВ: гликозен сироп, шоколад на прах(20% какао и захар), вода, съгъстител E406, регулатор на киселинността: E330, аромати, консервант E202.

Начин на употреба: Препоръчва се, преди употреба да се разбърка с една чиста шпакла.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	283KCAL (1199KJ)
МАЗНИНИ	3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	48гр.
ПРОТЕИНИ	2гр.
СОЛ	0,01гр.

Опаковка : кашон 3бр X 3кг.

Производител : ФАБРИ - ИТАЛИЯ

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

Приложение: Готова за използване шоколадова глазура. Блести, изключително стабилна и с голяма трайност. Готов продукт за покриване на торти и пасти с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно –максимум 25oC

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

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: 182301

ЕКСТРАКТ АЛКОХОЛ
ГРАНД МАРНИЕ 50%vol.

GRAND MARNIER 50o

СЪСТАВ: алкохол, натурален портокалов екстракт, оцветител: карамел E150a

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	297KCAL (1244KJ)
Точка на възпламеняване	25oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ГРАНД МАРНИЕ- **Франция**

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ
АРТЕКРЕМ
БИТЕР

030705

Какаов крем БИТЕР
за глазури и пълнежи

Състав: Захар, растителни мазнини(палмово, рапично), суроватка, какао(10-12%)20%, 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.

Приложение: Битер какаов крем за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа. Подходящ за всяка сладкарска нужда.

Характерни черти: Добра плътност, гладка структура, много добра покривност – гланц, гъвкав (позволява и замразяване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафида, сушени кайсии, както и пасти 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 на шоколадови 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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	546KCAL (2283KJ)
МАЗНИНИ	30,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	64гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	60,6гр.
ПРОТЕИНИ	3,1гр.
СОЛ	0,17гр.

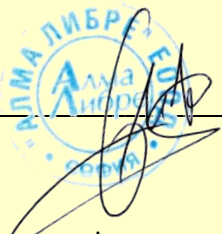
Срок на годност : виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 18-22С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 22-25С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.
Сертифициран по IFS



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.

