

БРИОШ с ПЪЛНЕЖИ

БРИОШ, е маяно козуначено тесто (с малко захар) с много яйца и масло, подходящо за сладки пълнежи.

Определено, БРИОШ самостоятелно представлява хлебно-козуначено изделие с много високи качествени параметри.

Много вкусно и ароматно поресто тесто, богат, плътен и едновременно пухкав и много мек, почти без кора.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага серия от готови плодови, шоколадови и други пълнежи за инжекционно включване в изпечени изделия БРИОШ

Консултирайте се с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ



181901	МАРМАЛАД КАЙСИЯ 12к. мек или твърд		Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на кайсия, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.
181902	МАРМАЛАД ЯГОДА 12к.		Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на ягода, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.
182001	МАРМАЛАД АМАРЕНА		Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на амарена, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.

Original pralines



Белгийците наричат ПРАЛИНИ ръчните шоколадови бонбони, а французите наричат ПРАЛИНИ ядките покрити с шоколад.

В сладкарската терминология, ПРАЛИНА наричаме хомогенизирането на 50% смлени ядки с 50% пудра захар.

Тук АЛМА ЛИБРЕ ви предлага **ОРИГИНАЛНИ ПРАЛИНИ АРТЕГУСТО/ПАМИ 50/50 и ПАСТИ ОТ ЯДКИ 100%**

за всяка сладкарска употреба.

Преподавателите по сладкарство от ЛЕМОТР са представили десетки рецепти и приложения с **ОРИГИНАЛНИТЕ ПРАЛИНИ И ПАСТИ.**

За повече информация се обърнете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Технолози: тел. 878984887, 878257904

10/1

ОРИГИНАЛНИ ПРАЛИНИ

50% смлени ядки / 50% захар

ОРИГИНАЛНИ ПАСТИ

100% смлени ядки

Причини за високото качество :

- Еднаква кокометрия ядки и захар.
- Пълна хомогенизация
- 100% почистени ядки, без примеси.
- 100% пудра захар под 180µm
- Отлично качество и вкус.
- За всяка сладкарска употреба.

код	ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА
031102	АРТЕНУТИ Бадемова пралина (масло) 5 кг. с 50 % бадеми 18915
031101	АРТЕНУТИ Лешникова пралина (масло) 5 кг. с 50 % лешници 18905
	АРТЕНУТИ 100% Бадемова паста 5 кг. натурален овкусител за сладкиши 18815
	АРТЕНУТИ 100% Лешникова паста 5 кг. натурален овкусител за сладкиши 18805
	АРТЕНУТИ 100% Фъстъчена паста 5 кг. натурален овкусител за сладкиши 18825



8/4

РАСТИТЕЛНИ ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ ОТ „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ ЗА ГЛАЗУРИ И КРЕМОВИ ПЪЛНЕЖИ
Вкусете на плодовете са от най-търсените вкусове при съвременните потребители.
АЛМА ЛИБРЕ предлага няколко вида сладкарски кремове с плодови вкусове,
с цел много бързо и стабилно производство, добър вкус и икономични крайни резултати.

ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ ЗА СЛАДКАРСТВО

Причини за високото качество :

- Бързо и стабилно производство.
- Много добра визия и вкус.
- Икономични резултати с трайност.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
30810	АРТЕБИС-ПАМИ Крем ванилия 10кг.		Маслен крем с ванилов вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба.	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.
30802	АРТЕБИС-ПАМИ Крем ягода 5кг.		Маслен крем с ягодиен вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба.	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.
30804	АРТЕБИС-ПАМИ Крем банан 5кг.		Маслен крем с бананов вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба.	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.
30806	АРТЕБИС-ПАМИ Крем портокал 5кг.		Маслен крем с портокалов вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба.	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.
180814	КРЕМ ПОРТОКАЛ термоустойчив 6кг.		Маслен крем с портокалов вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба. Подходящ и за печене.	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.

Снимки от презентации-дегустации в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“



67 ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ 53-13% лешник

Плодът лешник е известен повече от 10000г. в Европа за разлика от какаото което се разви масово само преди 200г. в Европа.
Комбинацията на смлени лешници с какао и олио от различни растения (палми, слънчоглед, царевича, рапици и др.) оформи една категория сладкарски кремове, ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ, продукти от „ново поколение“, ценни за съвременното сладкарство.

Качеството на тези кремове се определя от количеството и качеството на лешниците в крема, от вида и количеството на какаото, от начина на хомогенизацията и кокометрията на ЛЕШНИКОВИЯ КРЕМ като краен продукт.

АЛМА ЛИБРЕ избра и ви предлага една пълна гама, ново поколение ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ и разработи десетки приложения и рецепти.
Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ!

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ	14/2	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :
182924	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ 53% ЛЕШНИК КОФА 4,3к.			53% висококачествени лешници За риплес в сладоледите И всяка сладкарска употреба	-Не се кристализира на в фризер - ечемичен малц -Изключително силни аромати и вкусове.
183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУА Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.
	КИРИНА			Какаов крем с отличен лешников вкус	

69

ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ 3-8% ЛЕШНИК

АЛМА ЛИБРЕ осигурява една гама от лешникокакаови кремове с по-ниско съдържание на лешник (3-8%) и високо съдържание на какао (5-20%) за по-специални сладкарски нужди и икономични сладкиши с много здрава структура и превъзходен вкус.

14/2

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :
30705	АРТЕКРЕМ БИТЕР 8% лешник, 20% какао кофа 5кг.	 	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.
30718	АРТЕКРЕМ 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.	 	Какаов крем с лек лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.
30723	АРТЕКРЕМ КУКИС 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.	 	Какаов крем с лек лешников вкус (8%) и парчета кукис за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.
30717	АРТЕКРЕМ БЯЛ КРЕМ кофа 5кг.	 	Лек, млечен крем без лешници за глазури и пълнежи.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек млечен вкус, огледална глазура.
30713 30716	ПАМЕЛА МЕКА 5% лешник, 5% какао Кофа 5кг. Кофа 10кг.	 	Лек, какаов крем с лек лешников вкус МЕКА за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -Мека структура за пълнеж на кросани и др.
30722 30711 30712	ПАМЕЛА ТВЪРДА 5% лешник, 5% какао Кофа 5кг. Кофа 10кг. Кофа 20кг.	 	Лек, какаов крем с лек лешников вкус за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -За всяка сладкарска употреба.

БРИОШ СЪС СЛАДКИ ПЪЛНЕЖИ

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330103	Сладкарско брашно	1.000гр.
	Мая	100 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Вода	+/- 800 гр.

(за по добри резултати, препоръчваме СУПЕР СИЛНО БРАШНО код 330101)
(вместо масло БАУРАЛИЯ може да се ползва маргарин СУПЕР ПОР код 180108)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичко заедно за 3 минути на първа скорост и за 6-8 на втора.

Температура на тестото : $\pm 24-25^{\circ} \text{C}$

БРИОШ С КРАМБЕРИС-ДИВИ БОРОВИНКИ

За всеки килограмм тесто, добавяме 200 гр. диви боровинки –код.184305.
(по желание, накусваме дивите боровинки в РОМ ЛУКСАРДО –код 182304)

БРИОШ С ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ

За всеки килограмм тесто, добавяме 300-500 гр. ЗАХАРОСАН ПОРТОКАЛ–код. 184302 и ЗАХАРОСАН ЛИМОН–код. 184303 нарязан на кубчета
(по желание, накусваме дивите боровинки в БРАНДИ ЛУКСАРДО –код 182303)

БРИОШ С ШОКОЛАДОВИ КАПКИ

За всеки килограмм тесто, добавяме 200 гр. ШОКОЛАДОВИ КАПКИ–код. 181401

- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути



- Режим на парчета по желание (60 – 80 гр.) оформим топки и поставим в тава.
- камера за втасване (пруфер) : 30-32^o С – влага 70-80% . за 60-75 минути.
- Намазваме с яйце преди печене.
- Печене : ПОДОВА ПЕЩ за бриош 60- 80 гр. 200^o С за около 10 – 12 минути .
КОНВЕКТОМАТ за бриош 60- 80 гр. 180^o С за около 10 – 12 минути .

Може изпечените БРИОШ да ги пълните с 30гр. лешникокакаов крем КИРИНА –код 181206 или ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ –код 181203.



Вриоше



БРИОШ е маяно много фино тесто с много яйца и масло и с примирена сладост,подходящо изделие за да включи солени или сладки пълнежи, даже да се използва и като луксозен, специален хляб.

Историята на БРИОШ се губи зад 15 век в френския регион Норманди. Структура на оригиналния БРИОШ се определя от специалните фини брашна от които се произвежда и от ароматното краве масло от френския регион Норманди.

БРИОШ вече е наложен във всички сладкарници и сладкопекарни в Европа в десетки видове сладки и солени апликации.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява разновидности от БРИОШ брашна със специална кокометрия и стабилност, с нюанси на БРИОШ структура с цел да задоволят и покрият всичките съвременни нужди на сладкари и хлебари.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и технологии за всичките разновидности БРИОШ:



Код 180738
БРИОШ ПЛАНГ 25%



Brioche bread loaf (Nanterre) - Хляб БРИОШ за закуска и основно хранене

Brioche hamburger buns - хлебчета бургери/банс за солени и сладки пълнежи



Brioche à tête (parisienne) - традиционен френски БРИОШ

Код 270101
БРИОШ КОМПЛИТ 50%



Brioche Feuilletée – Многолистен БРИОШ и ДАТСКИ БРИОШ

Код 180736
БРИОШ ПЛАНГ 10%

За рецепти и апликации, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

СПЕСИФИКАЦИИ ЗА СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БРИОШ

Код 270101 БРИОШ КОМПЛИТ 50%

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Основна рецепта:

Бриош КОМПЛИТ (код270101) 1000гр.
Силно брашно 1000гр.
Вода 800гр.
Масло БАУРАЛИЯ 300гр.
Мая 100гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия KOMPLET со.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.



Код 180738 БРИОШ 25%

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен **глутен**, гликозен сироп, захар, **пшенична натурална суха закваска**, аскорбинова киселина, ензими

Основна рецепта:

Бриош 25% (код180738)	250гр.
Силно брашно	675гр.
Вода	350гр.
Масло БАУРАЛИЯ	150гр.
Яйца	100гр.
Захар	75гр.
Мая	50гр.

Разбъркват в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

СПЕСИФИКАЦИЯ**Код: 270101****БРИОШ - ВРИОШ 50%****Сладка смес за маяно тесто, бриош**

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен **глутен**, брашно от лупина, глюкозен сироп, **пшенична закваска** на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Рецепта
КОМПЛЕТ БРИОШ	1000гр.
Силно брашно	1000гр.
Вода (около)	800гр.
Прясна мая	100гр.

Масло 82% или мек маргарин супер рор

300гр

Разбъркват всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура

на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязват на парчета и оформят на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

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

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код 180738

БРИОШ 25%

СМЕС ЗА ТЕСТО БРИОЗ.

Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен **глутен**, гликозен сироп, захар, пшенична

натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими

Може да съдържа следи от: соя или продукти от соя, сусам, яйца, мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

Приложение:

Леко сладко тесто за бриоз, кеиове, немски плетеници и др.

Основна рецепта:

Бриош 10% (код180736) 300гр.

Силно брашно 1700гр.

Масло БАУРАЛИЯ	500гр.
Вода	450гр.
Яйца	300гр.
Мая	130гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА

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.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



35

"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м. Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ. АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ, натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши. Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.

7/1



Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрани.
- Брани по технология на наводнението.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали



код 184305
диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)



ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ

181401 7500бр. 44% какао
25% какаоово масло, бнг.

181403 12000бр. 44% какао
25% какаоово масло, бнг.



Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаоово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.

С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаоово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.

