

**БРАУНИ „БЛЕК СОФТ“***Смес за изключително качествен американски БРАУНИС.***Състав**

180708	БЛЕК СОФТ	1000 гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	120 гр.
180203	ОЛИО КАНОЛА	200 гр.
	Яйца	200 гр.
	Вода	300 гр.

**ганаж**

184903	натурален кувертюр СЕМУА 64% разтопен	500 гр.
180301	млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбъркваме течните части (Вода, Яйца, ОЛИО КАНОЛА и ИНВЕРТЗАХАР) заедно с БЛЕК СОФТ за 34-5 минути на втора скорост.

Приготвяме ганажа като пускаме в микровълновата натуралния шоколад СЕМУА заедно със сметаната до 35-40 о С. Хомогенизираме.

Добавяме оформения ганаж към кейковата основа БЛЕК СОФТ и хомогенизираме в миксера за още 1 мин.

**Поставяме в специални форми с височина до 1,5см. и печем.**

**По желание, в основата на формата поставяме тънък етаж от ФЛОРЕНТА с ФИЛИРАНИ БАДЕМИ.**

Печене: Температура : Печка с топъл въздух : 170о С  
Друга печка : 190о С

Време : 12-15 минути

След като се изпече и изстине, режем на квадратни парчета и по желание, декорираме с глазура

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОРИГИНАЛЕН БРАУНИ**

Известния кейков битев шоколадов сладкиш БРАУНИ по оригинална рецепта с много плътена Богата шоколадова структура. Подходящ до кафето, за сладка закуска и много добър плътен етаж вместо пандишпан за торти и патисери приложения.

**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.

181601	ФЛОРЕНТА ФЛОРЕНТА 1кг.			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини.  Гледайте филм/рецепта: <a href="https://youtu.be/jdir3-cy1Yg">https://youtu.be/jdir3-cy1Yg</a>	КРАЙНИТЕ ПРОДУКТИ НЕ ОМЕКВАТ В ХЛАДИЛНИКА. Осигуряваме хрупкави основи, флорентини , барс , украси и други които не омекват, винаги са хрупкави и вкусни без да поемат влага. Бързо, лесно и стабилно производство.
180708	БЛЕК СОФТ Смес за шоколадов кейк и мъфини. (съдържа яйца на прах) Какао 5,5% 10кг.			Смес за шоколадов кейк от масло, обогатен с яйца изключително вкусен и с голяма трайност. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), цели яйца на прах, модифицирано нишесте, царевично брашно, набухватели, суроватка на прах, емулгатори, сол, аромати.	Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк на тава, кейкове, мъфини и др. Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк. Идеална за меки мъфини. Много бързо производство!  Гледайте филм/рецепти: <a href="https://youtu.be/CxiDOamC8E">https://youtu.be/CxiDOamC8E</a>
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини

По желание, добавяме в тестото, 50-100гр. НОНА преди печене.

192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE			НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уютта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ  Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.
--------	--	--	--	--	--



Код: 180708

СПЕЦИФИКАЦИЯ  
ВЛЕК СОФТ

BLACK SOF

Смес за шоколадов кейк с масло, изключително вкусен и с голяма трайност

Състав: Захар,

пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), цели яйца на прах, модифицирано нишесте, царевично брашно с желатин, набухватели E450, E500, E341, суроватка на прах, емулгатори: E472e, E472b, E472a, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	379KCAL (1589KJ)
МАЗНИНИ	2,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	53,8гр.
ПРОТЕИНИ	5,0гр.
СОЛ	0,97гр.
ФИБРИ	2,8гр.

**Приложение:**

Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк.

Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк.

Идеална за меки мъфини

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

	Кейк
КОМПЛЕТ BLACK SOFT	1000гр.
олио	450гр.
яйца	200гр.
вода	200гр.
<b>ОБЩО</b>	<b>1850гр.</b>

Разбърквате в миксера всички продукти заедно на втора скорост за около 3 минути.

Печене на кейк : 170° 180° С

(печене: около 35-40 минути в зависимост от размера)

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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.

Сертификати :



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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООДЗа повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



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 СТОЙНОСТ	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 гранява.**

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. e**

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**

Код: 192952

ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

**СЪСТАВ:** гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин  
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

**Опаковка :** 8бр. X 1,5 кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

**Производител :** ФАБРИ - Италия**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999**Приложение:**

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно при стайна температура.**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





### СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181601

**ФЛОРЕНТА**  
**FLORENTA KOMPLET**  
**ГОТОВА СМЕС ЗА ФЛОРЕНТИНИ**

**СЪСТАВ:** Гликозен сироп, захар, растителна палмова мазнина, декстроза, **мляко на прах**, мед, емулгатор: E322 соев  
 Може да съдържа следи от: яйца и продукти на основата на яйцата, лешници /бадеми и продукти на основата на горепосочените.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	483KCAL (2022 KJ)
МАЗНИНИ	18,9G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	8,2 G
ПРОТЕИНИ	0,5G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77,3G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49,9G

### ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА FLORENTA

FLORENTA KOMPLET	500 гр.
Бадем ядка, фъстък или сусам	250 гр.

Смесваме всички материали в дълбок съд и разстиламе сместа върху тапсия покрита с незалепаща (пергаментова) хартия с дебелина 5 мм .

Печем на 180° C за около 10 минути, ако е възможно с малко пара.

**Опаковка :** кашон 5кг.

**Производител :** КОМПЛИТ - Германия

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

Сертификати :



САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 12 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....  
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



