

## ПРОФИТЕРОЛ КАРАМЕЛ „ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“ серия СЛАДКИШ В ЧАША

### СЪСТАВ

- 1.ЕКЛЕРОВИ ШУ
- 2.ЛЕК СЛАДКАРСКИ КРЕМ
- 3.САЛТСА КАРАМЕЛ

### 1.ЕКЛЕРОВИ ШУ

	Яйца	400 гр.
180714	Пастемикс - BS – Choux Paste Mix BAKELS	330 гр.
	Студена вода	300 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбърквате всичките материали заедно на 1-та скорост за 1 минута и после за 7-9 минути на 2-та скорост докато сместта да стане много глатка.

С пош оформяме еклери, размер по наше желание и печем.

Печене 220° С за 15-20 мин. (в зависимост от размера)

### 2.ЛЕК СЛАДКАРСКИ КРЕМ

180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	350 гр.
180802	Крем флу	300 гр.
180903	Фонд роаял	40 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбиваме за 5мин. на първа скорост млекото с КРЕМ ФЛУ и ФОНДРОАЯЛ.

После добавяме млечната сметана и продължаваме разбиването за още 3-4 мин.

### 3.САЛТСА КАРАМЕЛ

180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	800 гр.
181203	Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	300 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	200 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150 гр.
180805	Хот крем	45 гр.
180903	Фонд роаял	20 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Сваряваме 800гр.мляко с млечната сметана.

В 200гр. топло мляко, разтопяваме ХОТКРЕМ, ФОНДРОАЯЛ и ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ.

Включваме втората смес към първата и продължаваме да барим за още 1-2мин.

Поставяме цялата смес в миксера и разбиваме с представка перо на първа скорост като изстива.

### СГЛОБЯВАНЕ.

Пълним еклерите ШУ с „лек сладкарски крем“ и поставяме в чаши (по желание може в дъното на чашите да поставим етаж от същия „лек сладкарски крем“). Покриваме със „салтса карамел“.



### ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОФИТЕРОЛ КАРАМЕЛ „ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“ / серия СЛАДКИШ В ЧАША

Еклерови топки ШУ пълни със ЛЕК СЛАДКАРСКИ КРЕМ, залати с ъс течна САЛЦА КАРАМЕЛ, в чаша.

#### **ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията 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.

180714	<b>ШУПАСТЕМИКС</b> за еклери, шу и др.			Специална смес за су и еклери.	С мес за производство на еклери по студен метод. Бързина и улеснение при употребата в производството. Винаги стабилно качество.
180301	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.</b>			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
180308	<b>Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%</b>			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пяна за кафе и други употреби. <b>ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО</b>
181203	<b>ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ</b> пастелеро			Млечно-карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за кроасани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
180802	<b>КРЕМ ФЛУ</b> сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-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
180805	<b>ХОТ</b> пшеничен сладкарски крем топъл метод			Висококачествено пшенично нишесте, обогатено с картофено нишесте за производство на сладкарски крем по топъл класически метод.	-Основен на пшенично и картофено нишесте -Работи се по топъл метод. -Работи се по рецепти на нишесте. -Неограничени възможности за сладкарски приложения по топъл метод. -Икономичен (100-120гр./1000гр. мляко) -Много стабилно качество.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180714**

**ПАСТЕМИКС**

**BS-CHOUX Pastemix**

Специална смес за су и еклери

**Състав:** Палмово олио, царевично нишесте, **пшенично** нишесте, глюкозен сироп, пшенично **брашно**, модифицирано нишесте, набухватели : E450, E500, сол, аромати.

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	500KCAL (2100KJ)
МАЗНИНИ	28гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	61гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	6,0гр.
ПРОТЕИНИ	2,0гр.
СОЛ	2,2гр.
НАТРИЙ	1,0гр.

### Приложение:

Смес за производство на еклери  
по студен метод.

Бързина и улеснение при употребата в производството.

Рецепта : ПАСТЕМИКС 1000гр.  
Яйца 1200гр.  
Вода 250С 900гр.

Всичко заедно в миксер –поставка перо- 1мин. на първа скорост и 7-9 мин. на втора скорост докато се получи много гладка текстура.

С пош оформяме схеми по наше желание и печем.

Печене : 15-25минути в зависимост от размера.

Конвектомат : на 230оС и след 10 минути на 200оС

Подова пещ : на 210оС и след 10 минути на 190оС

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - **BAKELS**

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

Срок на годност: виж опаковката (9 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





### 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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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:**

Затопяме 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



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**ПАСТЕЛЕРО  
ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ**

**181203**

**карамелов крем**

**за сладкарски нужди**

Състав: гликоза, сироп от фруктоза, пълномаслено **мляко** 22%, вода, захар, обезмаслено **мляко** 9%, агент E202.

**Приложение:** карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.

Пълнеж за круасани, мъфини и всеки вид печива.

**Характерни черти:** Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (позволява и замръзване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони. Идеално се свързва с крем сирене.

**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 7 кг.

**Производител :** E.O – MARDEL DULCE DE LECHE Испания

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

**Енергийна стойност за 100гр.**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	312KCAL (1319KJ)
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,4гр.

**Срок на годност :** виж опаковката

**Съхранение :** На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С.

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180802**

**КРЕМ ФЛУ - Crème Flou**

### **Сладкарски студен крем**

**Състав:** Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

**Приложение:** Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тартти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод . Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

### **Начин на употреба-примерна рецепта:**

КРЕМ ФЛУ	<b>400гр.</b>
ВОДА (студена)	<b>1000гр</b>

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем .

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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



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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

**180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир“ 3,5% масленост.**  
milk 3,5 % fat – 1 lt

**Състав:** 100% краве мляко

**Приложение:** Пълномаслено мляко за всяка употреба.  
Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

**Опаковка :** 12бр. X 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  
(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

**Съхранение – транспортиране :**  
Препоръчителна температура от 5° C до 25° C 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: 180805**

## ХОТ КРЕМ- HOT CREME

### Сладкарски топъл крем

**Състав:** пшенично нишесте, модифицирано картофено нишесте, съгъстител карагенан, захар, аромати, натурални оцветители.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя и от мляко

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	344KCAL (1441KJ)
МАЗНИНИ	0,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,4гр.
СОЛ	0,27гр.
фибри	1,9гр.

#### Микробиологични данни :

Salmonella aureus	25gr.
Staphylococcus aureus	1gr.
Fecale coliformes	1gr.
Total coliformes	1gr.
Aerobic mesophile total viables	1gr.
Yeasts	1gr.
Molds	1gr.

#### Приложение:

Основа за производство на сладкарски крем по-топлия метод, подходящ за замразяване. Предоставя стабилност и превъзходен вкус.

#### Начин на употреба-примерна рецепта:

ХОТ КРЕМ	<b>110-120гр.</b>	<b>110-120гр.</b>
мляко	<b>1000гр.</b>	<b>1000гр.</b>
захар	<b>200гр.</b>	<b>250гр.</b>
яйца	-	<b>4бр.</b>

Разтопете ХОТ КРЕМ в 200-300гр. от млякото. Варите останалото мляко заедно с захарта и добавяте разтопената смес с ХОТ КРЕМ, за да се свари. Сладкарския крем е готов. Може да добавите кигие или готварска (без захар) сметана.

**ВНИМАНИЕ:** За студен крем добавяме студен кигие, за топъл крем добавяме топъл кигие.

**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

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.**

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



