

КАРАМЕЛОВА СНАК-ТОРТА „МАРС“

серия **DELUX LINE**



СЪСТАВ

- 1.КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ
- 2.КРЕМЕ ПАСТЕЛЕРО
- 3.ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН
- 4.КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА

1. КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ

180733	Оригинални овесени кукис 12,5 кг.	1000гр.
	Вода или сок от портокал	200гр.
180108	Рор индустри-мек маргарин или Масло БАУРАЛИЯ 82%	160гр.
184305	Крамбериз - диви червени боровинки	40гр.
290309	СУРОВ БЕЛЕН СУСАМ 25к.	40гр.
210404	Овесени снежинки (смлени)	300гр.
030110	Бадем бланширан филиран суров	150гр.
181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	250гр.

Начин на работа :

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера (поставка перо) на първа скорост за 2-3 минути. Поставяме във форми 30x40см. и височина 1 см. и печем на конвектомат на 170оС за 20 минути.

2.КРЕМЕ ПАСТАЛЕРО

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% - хладно	500гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	100гр.
180808	Крем Флу -студен крем за печива и пълнежи КОМПЛИТ	120гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	100гр.
182902	Забайон. делипейст /концентриран вкус/	60гр.

Начин на работа :

Загряваме млякото, добавяме фонд роял и хомогенизираме, след което пасталеро и разбъркваме. Прибавяме и разтопения млечния куветюр и делипейст Забайон и накрая крем Флу и отново хомогенизираме.

3.ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН

180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	300гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	120гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% - разтопен	250гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО пастьоризирани жълтъци яйца	100гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	550гр.

Начин на работа :

Затопяме млякото и разтваряме ФОНД РОЯЛ. Добавяме разтопения шоколад и ПЛОМПИЕР. Хомогенизираме. На края, хомогенизираме с забитата млечна сметана.

4.КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
180429	Огледално студено глаже 5 кг. Карамел ДЕ ЛУКС-БАКБЕЛ	500гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	130гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	130гр.

Начин на работа :

Затопляме прясното мляко до 45-50оС и прибавяме фонд роял, след това пасталеро и най-накрая студеното желе

СГЛОБЯВАНЕ:

Във форма 30x40см. или ринг 18см. поставяме КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ и от горе КРЕМЕ ПАСТЕЛЕРО и ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН.

Заливаме с „КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА” и декорираме.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА КАРАМЕЛОВА СНАК-ТОРТА „МАРС“ /серия DELUX LINE

Млечно-карамелов шоколадов сладкиш, с плътен шоколадо-карамелов вкус, уравновесена комбинация на карамелов френски кремè и млечно шоколадов баваруаж, заят с карамелова глазура. Хрупкава бисквитена основа овесен кукис с диви боровинки и бадеми.

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.

181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро опаковка 7кг.			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.
180108	Рор индустри мек маргарин 80% кашон 4бр.Х 5кг.			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
184906	МЛЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уревновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
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
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%			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, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕВОЛУЦИЯ 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
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 пастеризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с деляпейст. 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.
180429	Огледално студено глаже. Карамел 5 кг.			Гъстота 67brix, готова за използване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торта, пасти, плодове с истински вкус и цвят на карамел. Идеална за хладилник и фризер.	- Натурален вкус на карамел. - Готова за употреба по студен метод - Разработват и по топъл метод - Не изсъхва, не губи гланц

American Cookies

22/4

Оригиналните КУКИС, освен определената плоскостена схема, имат много характерна хрупкавост, структура и консистенция и особена сладост от захар демарара. Основани на този аксиом за оригиналните американски кукис, внасяме от САЩ две оригинални смеси, „ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ“ и „ОСНОВА ЗА КУКИС ОВЕС“. По американски насоки, с шоколадови капки, сушени плодове (кранбериз, портокал, лимон, смокиня, банан и др.), фъстъчено масло, тахан, ядки, мед, и много други природни продукти, сме разработили десетки апликации.

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

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

Технолози: тел. 878984887. 878257904

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180732	ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ 12,5к. 	Готов смес за оригинални американски пшенични кукис, база за безбройни апликации. Състав: пшенично брашно, Захар, растителни палмови мазнини, захар демарара, яйца на прах, мазнини от суроватка, декстроза, набухвател E500ii, сол, аромати, ванилия.	- Много стабилно качество - Бързо производство - Поема всеки вид овкусяване - Възможност за замразяване и после изпичане - Голяма трайност
180733	ОСНОВА ЗА КУКИС ОВЕС 12,5к. 	Готов смес за оригинални американски овес кукис, база за безбройни апликации. Състав: Захар, пшенично брашно, овес (20%), растителни палмови и рапични мазнини, захар демарара, яйца на прах, мазнини от млечна суроватка, декстроза, подправки, набухвател E500, сол, аромати (ванилия)	- Много стабилно качество - Бързо производство - Поема всеки вид овкусяване - Възможност за замразяване и после изпичане - Голяма трайност



СПЕСИФИКАЦИЯ

**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 : Е.О – 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



СПЕЦИФИКАЦИЯ
Основа за висококачествени
Оригинални кукис овес.

Код: 180733

ОСНОВА ЗА КУКИС ОВЕС

Състав: Захар, пшенично брашно, овес (20%), растителни палмови и рапични мазнини, захар демерара, яйца на прах, мазнини от млечна суроватка, декстроза, подправки, набухvatел E500, сол, аромати(ванилия)
 Може да съдържа следи от соя и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	420KCAL (1771KJ)
МАЗНИНИ	10,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,3гр.
Мононенаситени	4,4гр
полиненаситени	.1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	73,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр.
ПРОТЕИНИ	6,1гр.
СОЛ	1,00гр.
ФИБРИ	2,4гр.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени оригинални американски кукиис.

Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:

Основна рецепта

180733	Основа за кукис овес	1.000гр.
180204	Бунге шортенинг или	100-160гр.
184004	Масло бауралия 82%	
	вода	70-100гр.
	Ядки или сушени плодове (по желание)	150-300гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Слагаме в басана на миксера всичките продукти заедно
- Разбиваме за 2-3 минута на първа скорост (поставка перо).
- Добавяме ядките или сушените плодове и продължаваме за още една минута.
- Режиме и оформяме топки по 50-70гр.

Температура на печене:

За кейк: 190°C

Време за печене:

За 12 минути

Опаковка : чувал 12,5кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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: 180108

МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

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

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%**, сгъстител : карагенан E407.

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 :

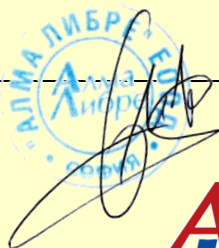
Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

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



**Alma
Libre**



СПЕСИФИКАЦИЯ

180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир” 35,1% 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. 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 25° 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:

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



Alma
Libre



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 : **ЛИОТ - Франция**



Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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



**Alma
Libre**

-11-

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180429

Даимонт глазе карамел

DIAMOND GLAZE CARAMEL

ФАРСИТУРА КАРАМЕЛ

Състав: гликозен сироп, вода, карамелизиран сироп от захар, съгъстител Е440, натриев алгинат Е401, карагенан Е407, каротин Е160а, амоняк карамел Е150с, аромати: млечна киселина Е270, трикалциев фосфат Е341, натриев цитрат Е331, калциев лактат Е327, калиев сорбат Е202

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65,3гр. 65,3гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,15гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка: кофа 5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готово желе за студен метод.

Идеално за желиране на тартти, кейкове, тортти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на тортти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД