



Alma Libre

ΑΚΑΔΕΜΙΑ ΖΑ ΣΟΚΟΛΑΔ
CHOCOLATE ACADEMY



Κρατκα βιδεο πρeζεντακια να „ΣΟΚΦΑΙΝ“
(νατисνετε βeρху линк)
<https://www.youtube.com/watch?v=QZ5gTcHx0Qg>



Ένα βήμα μπροστά!



Alma
Libre





Над 350 презентации-дегустации в АЛМА ЛИБРЕ през 2009-2021г. дадоха възможност на над 2500 професионалисти български сладкари да дегустират над 800 различни шоколадови изделия и да оценят писмено с точни оценки тези шоколадови изделия комбинирани с плодове, хрупкави основи, различни структури от кремове и др. оценявайки възможностите на различните кувертюри предложени от АЛМА ЛИБРЕ.

Предложението на френската фирма „СЕМОИ“ (един от най-добрите и големите производители на шоколади в света) към АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР – КАНАКИС“ и френската школа по сладкарство „ЛЕНОТР“, да изберем от огромната гама кувертюри СЕМУА подходящи видове и вкусове за балканския регион беше голямо предизвикателство.

Френската фирма СЕМУА, с огромна история в индустриалното шоколадиерство <https://group.cemoi.com/about-us/history/> са от първите фабрики по света които още от 1814г. обработвали са и разпространявали в Европа какаовите и шоколадовите изделия.

Трябваше да изберем шоколади и кувертюри от стотици видове които групата „СЕМОИ-СЕМУА“ произвежда. Кои трябваше да бъдат критериите за избора?

Цената, качеството, съчетанието между цената и качеството или друго?

За нас в АЛМА ЛИБРЕ, нищо не би трябвало да е случайно!

Основани на вкусовете предпочитания на професионалисти и потребители от балканския полуостров избрахме серията (ХОСОFINE) на „СЕМОИ-СЕМУА“ „пъпнахме“ съвместно със специалистите на „СЕМОИ-СЕМУА“ няколко видове и от 2021г. имаме огромното удоволствие да ви представяме безкрайните възможности на кувертюрите ЧОКОФАЙН-СЕМУА (ЧОКОФАЙН-ХОСОFINE) отразени в десетки съвременни шоколадови изделия които постепенно „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център- АКАДЕМИЯ за ШОКОЛАД“ ще ви представя.

„АЛМА ЛИБРЕ : АКАДЕМИЯ за ШОКОЛАД“ приготви и представя в тази папка основната информация върху която ще строим следващите години предложенията, идеите, технологиите и рецептите за шоколада и шоколадовите изделия. Попълването на тази папка няма да спре никога както не спира никога и развитието на всеки търсещ съвременен професионалист.

В тази папка ще намерите :

1. Увод за целите на „АЛМА ЛИБРЕ : АКАДЕМИЯ за ШОКОЛАД“.
2. Основни въпроси за шоколади и шоколадови изделия.
3. Отговори на АЛМА ЛИБРЕ към основни теми за шоколади.
4. Текст-семинар на АЛМА ЛИБРЕ за какаото, шоколадите и кувертюрите.
5. Как се определят качествата на шоколадите ? Разработка на АЛМА ЛИБРЕ.
- 6а. Защо съвременния човек консумира сладкиши ?
- 6б. Защо съвременния човек консумира шоколад?
- 6с. Защо АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага конкретните шоколади ЧОКОФАЙН-СЕМУА?
7. Търговска концепция, предложение за шоколадите.
8. Продуктов лист за шоколадите и шоколадовите изделия ЧОКОФАЙН-СЕМУА .
9. Спецификации на продуктите ЧОКОФАЙН-СЕМУА .
10. Няколко термини от речника на АЛМА ЛИБРЕ за шоколадови изделия.

Цялата предложена информация е съвместно разработена с :



Въпроси за шоколади и шоколадови изделия.

Отговорете сами на въпросите които следват, после прочетете отговорите разработени от „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, „АТИНСКИЯ гастрономичен център“ и френската школа по сладкарство „ЛЕНОТР“ и нека коментираме постепенно в срещи-дегустации-презентации на АЛМА ЛИБРЕ с цел да осигурим по високо ниво шоколадови изкушения на нашите потребители и да вдигнем повече оборотите със търговска стабилност и достойнство в пазара.

- 1. Шоколадът смес ли е ?**
- 2. Кои са съставките на шоколада?**
- 3. Колко вида шоколади има?**
- 4. Какво е кувертюр?**
- 5. Каква е точната разликата между шоколад и кувертюр?**
- 6. Какво е какаово масло?**
- 7. Какво е какаова маса ?**
- 8. Какво е какаова мазнина и къде се намира?**
- 9. Какво е изкуствен шоколад?**
- 10.Къде растат какаови дървета и в кои страни се намира най-високото качество?**
- 11.От какво зависи цветът на шоколада и кой нюанс е по-привлекателен?**
- 12.От какво зависи качеството на един шоколад-кувертюр?
(подредете по важност пет фактори)**
- 13.Съдържанието на какао и какаовото масло на всеки шоколад, са измерими съставни качествени показатели.
Кои са петте органолептични качествени характеристики за шоколад определящи избора за всеки професионалист?**

- 14.Опишете характеристика на качествен (лично за вас) шоколад.
- 15.На каква температура и влажност се съхранява шоколадът?
- 16.При какви условия се съхранява шоколадът?
- 17.Кои съставки са големия враг на шоколада?
- 18.Защо темперираме шоколада?
- 19.Какво значи „течливост“ на шоколада и от какво зависи?
- 20.Защо шоколадът е свързан с удоволствието, насладата и любовта ?
- 21.Коя е връзката между шоколад и ендорфин?
- 22.На каква температура се разтопява шоколадът?
- 23.Какво значи „ГНАЖ“?
- 24.Какво значи „ПРАЛИН“ ?
- 25.Шоколадите на калъпи са по-евтини от парчетата (шоколадови монети).
Защо да изберем парчетата?
- 26.Специалността „шоколатиер“ какво включва?
- 27.Всеки сладкар ли е „шоколатиер“?

Отговорете на тези въпроси сами без литература и после вижте отговорите обработени от „АЛМА ЛИБРЕ академията за шоколад“, търсете отговори в друга литература и нека съвместно прибавим в развитието на шоколадиерството в България.
ЦЕЛ: повече детерминирани шоколадови продажби, по близо до нуждите на потребители



Отговори за шоколади и шоколадови изделия.

Отговорите са кратки разработки на „АЛМА ЛИБРЕ академия за шоколад“, „СОЛУНСКИЯ гастрономичен център“ и френската школа по сладкарство „ЛЕНОТЕ“.

13. Шоколадът смес ли е ?

ДА! Шоколадът е заводска разработка, СМЕС на разработена частично обезмаслена и изпечена какаова маса (какаов ликьор), хомогенизирана от ново (темперирани) с натурално какаово масло, захар и натурален лецитин.

14. Кои са съставките на шоколада?

- Какаова маса (какаов ликьор), това е разработена частично обезмаслена маса от почистени, изсушени, ферментирани и смлени какаови зърна изпечени по различни технологии (бавно изпичане, двойно изпичане и др.)
- Какаово масло (какаови мазнини), това е натуралното масло което след пресоване или центрофугиране се изважда от какаовата маса и от средата на какаовите зърна където беше събрано за да се храни какаовото дърво.
- Захар. Какаовото масло, заводски се хомогенизира с какаовата маса с добавка на захари и малко лецитин в процеса на специална термична разработка (темперирани). Кокометрията на съставките е важен фактор за качеството.
- Млечните шоколади съдържат допълнително пълномаслено мляко.
- Белите шоколади, съдържат мляко, захар, какаово масло а не съдържат какаова маса.
- Готварския шоколад не съдържа захар.
- Често, в някои шоколади се добавят малко количество натурални аромати. Кувертцрите ЧОКОФАЙН-СЕМУА съдържат натурална ванилия.

15. Колко видове шоколади има?

- Натурален шоколад : Какаова маса, какаово масло, захар, лецитин, нат.аромати.
 - Млечен шоколад : Какаова маса, какаово масло, захар, мляко, лецитин, нат.аромати.
 - Бял шоколад : Какаово масло, захар, мляко, лецитин, нат.аромати.
 - Готварски шоколад : Какаова маса, какаово масло, лецитин, нат.аромати.
- Хиляди разновидности на тези основни видове шоколад се произвеждат от шоколадовите заводи, обикновено с добавка на карамел, портокал и други.

16. Какво е кувертюр?

Кувертюр е точен сладкарски термин изразяващ висококачествени шоколади натурален, млечен или бял за професионалисти.

За да може един шоколад да носи званието КУВЕРТЮР трябва какаовото масло да бъде минимум 32% а общия процент на комбинацията какаово масло и какао да бъде над 54%. (Бели професионални шоколади с какаово масло над 32% се наричат бели кувертюри.)

17. Каква е точната разликата между шоколад и кувертюр?

Кувертюрите са висококачествени шоколади!

Какаовото масло трябва да бъде над 32% в един шоколад за да може да се нарича кувертюр. Кувертюрът е много по-вкусен, работи се много по-лесно с него, има по-голяма течливост, по-привлекателен гланц, структура и консистенция от обикновените шоколади. Кувертюрите са по-скъпи от шоколадите но сравнително се ползва по-малко количество и се постига по-високо качество на крайни изделия. По-бързо и по-стабилно производство.

Шоколадовите артикули на ЧОКОФАЙН-СЕМУА който АЛМА ЛИБРЕ предлага са КУВЕРТЮРИ.

18. Какво е какаово масло?

Какаовото масло се намира в тялото на какаовото зърно и в центъра на зърното. От това масло се храни какаовото дърво и се развиват какаовите зърна.

50% от теглото на едно семе е какаово масло. Какаовото масло може да го извадим с различни методи. Може с хоризонтален механичен натиск на семената или с центрофугиране на какаовата маса. Предимствата на какаовото масло са толкова големи, че някои го наричат с „масло на боговете“ - theobroma oil.

Благодарение на какаовото масло кувертюрите се разтопяват с определена скорост в устата освобождавайки постепенно и с определен „ритъм“ ароматите на какаовата маса. Какаовото масло не съдържа ТРАНС мазнини, няма холестерол, докато 63% са наситени а 34% моно-ненаситени. Това означава изключително здравословна, чиста, натурална мазнина.

Не може да има шоколад още повече кувертюр (задължително над 32%) без какаово масло. Като неутрална мазнина има една характерна черта : засилва отличително вкуса и характера на всяко кулинарно изделия където се ползва.

Какаовото масло, е основен продукт в козметиката.

Качеството на какаовото масло, зависи от сорта, региона и от плантацията на какаовите дърва, технологията на изваждане, почистване и разработване.

19. Какво е какаова маса ?

Всяко какаово дърво стига до 10 метра и ражда до 15 плода. Плодът е като пъпеш и тежи около един килограм. Какаовия плод може да стигне до 1 килограм. Като отворим плода и отстраним вътрешното бяло „перде“ откриваме около 30 семена с виолетов свят. Тези семена след като изсъхнат и ферментират при определени условия, транспортират ги по шоколадовите индустрии, по-целия свят.

Семената се чистят, изсушават и изпичат. Махат се черупките. След това се мелят. Тази маса, която се получава се нарича какаово маса или какаов ликьор. Различни качества и сортове семена, оформят различни качества какаова маса. (Може да има повторно печене, което засилва аромата и вкуса.)

Днес какаова маса наричаме масата, която ще остане след като извадим голяма част от какаовите мазнини (какаовото масло), която се включва в какаовите семена.

Количеството какаова маса, която съдържа всеки шоколад е точен измерим показател. Един добър шоколад/ кувертюр обикновено съдържа над 55% какаова маса но трябва да отбележим че най важното е сорта, плантацията и начина на разработката на какаовата маса в един шоколад/кувертюр а не само процентовото съдържание на какаовата маса. Какаовите зърна, източникът на какаовата маса, е чувствителен и капризен плод! Открива силите които крие при определени условия.

При какви условия са ферментирали и изсушени какаовите зърна ? Как се мелят, как се чистят, по какъв начин и колко време се пекът. Начинът на меленето е важен показател за течливостта на един добър шоколад. (Отбелязваме че за един добър шоколад, смилането на какаовата маса, не би трябвало да съдържа частици повече от 8% над 30 микрона.) . Финото смилане на какаовата маса съвместно с присъствието на количеството какаовото масло, темперирани при определени заводски условия и хомогенизирани със захарта е от важните условия за течливостта на всеки шоколад. Финото смилане на какаовата маса освобождава двойни аромати!

ВНИМАНИЕ : Често, ще открием в пазара, шоколади и кувертюри с еднакво съдържание на какаова маса и какаово масло но единият да бъде много по-вкусен от другия. Причината е сортът на какаовите зърна, начина на обработката на какаовата маса и заводското хомогенизиране (темперирание) при оформяне на заводската смес наричан - шоколад или кувертюр, ако съдържа над 32% какаово масло.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ:

Кувертурите на **ЧОКОФАЙН-СЕМУА** които избира и предлага **АЛМА ЛИБРЕ** са смес от много внимателно подбрани три сорта какаови зърна от собствени плантации (от региони, Котд'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република).

Те се набират и се обработват първично по места, по известната френска технология „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>

която осигурява винаги много високо и стабилно качество.

Набирането на какаовите зърна по технология на „selection cacao frais“

(малко преди да узреят напълно)

<https://pro.cemoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>

осигурява изключителни природни плодови аромати

и много характерни вкусови качества

Заводската обработка в Франция на ферментираните зърна, създава максимално фина кокометрия на включената какаова маса, захарта и натуралната ванилия

и в резултат на това получаваме четвърто и пето ниво течливост по работа с тези кувертюри.

Това е главната причина за изключително бърза и лесна работа с кувертюрите

ЧОКОФАЙН-СЕМУА на **АЛМА ЛИБРЕ**.

20. Какво е какаова мазнина и къде се намира?

Какаовата мазнина се намира в тялото на какаовите зърна и в чист вид в средата на зърната, като запас за да се хранят и да се развиват зърната.

21. Какво е изкуствен шоколад?

Какаовите семена след като изсъхнат и ферментират при определени условия, транспортират ги по шоколадовите индустрии, по целия свят. Семената се чистят, изсушават и изпичат. Махат се черупките. С хоризонтален механичен натиск на семената или с центрофугиране на какаовата маса се отделя мазнината на какаовите зърна, наречена какаово масло. При заводското хомогенизиране на сместа наречен шоколад, при определени температурни условия се смесва какаовата маса с какаово масло, захар и много малко количество от други съставки като лецитин и ванилия. Когато какаовото масло в шоколадите е над 32% шоколадите получават званието КУВЕРТЮР и се приемат като висококачествени шоколади.

При производство на изкуствения шоколад, се следи абсолютно същата процедура само че по време на заводското темперирание на сместа шоколад (какаова маса, захар, мазнина) не се добавя какаово масло а друга мазнина, на пример, кокосова, палмова, слънчогледова или друга. В никакъв случай изкуствения шоколад (с други мазнини а не какаови) няма характеристиките на истинския шоколад. Не се разтопява в устата, не се освобождават аромати на какао. Липсата на какаово масло, оформя един друг продукт, който не може по-никакъв начин да се нарича шоколад.

Външния вид на изкуствения шоколад, заблуждава и консуматорите и сладкарите, но като се вкуси продуктът изкуствения шоколад, консуматорът усеща веднага огромна разлика. В пазара има стотици разновидности на изкуствен шоколад.

Качеството им определено зависи от качеството на мазнините които заводски се ползват и разбира се от качеството на какаовата маса.

Изкуствения шоколад с ниско качество какаова маса и неподходящи мазнини, създава краен изкуствен шоколад с лошо качество, което често се нарича **МАРЦИПАН**. (Отбелязваме, че терминът **МАРЦИПАН**, няма нищо общо със сладкарския термин **МАРЗИПАН** което означава бадемова паста с захар.)

Изкуствения шоколад е подходящ продукт за шоколадови украси или като добавка при специални шоколадови изделия.

Качеството на изкуствения шоколад се определя от качеството на включената какаова маса и от

качеството на включената растителна мазнина (палмова, кокосова или друга).

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ:

Изкуствените шоколади на белгийската фирма ФЛАНДЕРС, които АЛМА ЛИБРЕ предлага са напълно от фракционирани палмови мазнини (35%) специално разработени за да се разтопяват в температурата на човешкото тяло (фракция 37оС).

22. Къде растат какаови дърва и в кои страни се намира най високото качество?

Дървото на какаото е тропическо дърво което расте в екваториалните райони на Андите. Обикновено, височината на какаовите дърва са между 6 и 12 метра. Листата са кожести , продълговати и достигат до 30 сантиметра. Цветята са красиви, без мирис и се явяват по тялото и клоните на дървото. Плодовете са едри , овални , жълтеникави кафяво до лилаво и узряват през 4-6 месеца. Зрелите плодове са с дължина около 35 см и диаметър около 12 . Всеки плод съдържа 20-40 овални семена , покрити с фин , бял лигав пласт. Основните сортове какаови зърна, които се ползват за производство на шоколад са : Сорт „**КРИОЛИО - Criollo**,” което означава абориген има горчив-кисел вкус и „**ФОРЕСТЕРО- forastero**“ което означава чужденец расте по джунглите на Венецуела, не е толкова горчив и има вкусов нюанс на бадем и манго. **Криолио** расте в Никарагуа, Гватемала, Мексико, Венецуела и Колумбия. **Криолио** е много качествено и чувствително семе и отнема само 10-15% от международното производство на какао. Какаовите зърна сорт **КРИОЛИО** се ползват винаги в харман с други сортове какао. Сортът **ФОРЕСТЕРО** расте в Бразилия и в Африка и е масовия сорт какао от което се произвеждат шоколадите. Изключително висококачествен е сортът „**АРИБА- Arriba**“ което расте в Еквадор. Хибридни сортове Криолио, заедно с сорта forastero създават висококачествен търговски вид какао известен на професионалистите като *trinitario*. Харманът на сортовете които използват производителите е заводска рецепта.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ:

Кувертурите на **ЧОКОФАЙН-СЕМУА** които избира и предлага **АЛМА ЛИБРЕ** са смес от много внимателно подбрани три сорта какаови зърна от собствени плантации (от региони, **Котд'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република**).

TRANSPARENCE CACAО

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТУРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОI

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
„набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ

Xocofine
CHOCOLATER
FRANCAIS

23. От какво зависи цветът на шоколада и кои нюанс е по привлекателен?

Цветът на шоколада зависи от хармана на сортовете който се ползва и от начина на изпичане на какаовите зърна. Африканските какаовите зърна са по природа по-тъмни, докато латиноамериканските са по-тъмно кафяво-тъмно червеникави.

Привлекателният цвят на всеки шоколад би трябвало да е ЖИВ с нюанси оригинални, създадени от разработки върху семената а не от изкуствени оцветители. Цветът на шоколада, подсъзнателно винаги би трябвало да създава автентични африкански и латиноамерикански стереотипни образи и да предизвиква слюнкоотделяне и желание да се опита.

24. От какво зависи качеството на един шоколад-кувертюр?

(подредете по важност пет фактори)

Качеството на добрия шоколад-кувертюр зависи от :

- Процентово съдържание на какаово масло. Като е над 31% шоколадът се нарича кувертюр и е показател за високо качество.
- Процентово съдържание на какаова маса. То трябва да бъде над 55%.
(Не само над 55% какаова маса но ОТ КАЧЕСТВЕНИ СОРТОВЕ и правилно ОБРАБОТВАНЕ. Здравината и структурата на какаовите зърна зависят от плантацията, агрономните правила възложени от производителя. Висококачествените, здравите по природа какаови зърна, е главно условие за качествен краен продукт. (Ранени, неузрели, неразвити, болни зърна създават лоши резултати.)
- Начинът и техниките на изсушаване на какаовите зърна (обикновено на сянка върху бананови листа или бамбук) и процедурите на ферментация, са важни техники и като задължителни фактори вдигат качеството на крайния продукт.
(всяка икономия на време и необходимото внимание, понижава качествените показатели.)
- Заводското махане на черупките от какаовите зърна и почистването на зърната е определящ фактор за качеството на всеки шоколад.
 - Начинът и времетраенето на изпичане на какаовите зърна, технологията на двойното изпичане е от най важните фактори определящи качеството на всеки шоколад.
 - Начинът на смилане на зърната (задължително под 30 микрона) е скъпа но задължителна процедура за качествените шоколади.
 - Харманът на сортовете е заводска рецепта , от важните фактори които определят характера на всеки шоколад.
 - качеството на захарта и млякото което се добавя е важен показател за крайния продукт.
 - Технологията при темпериране (термична разработка за хомогенизация на съставките на всеки шоколад) е заводска инвестиция определяща решително качеството на крайните продукти.

Определено, всичките тези условия не се описват в спецификациите.

Измеримите качествени показатели (процентово съдържание на какаово масло, на какаова маса и захарта както и размера на смилане) се описват във всяка спецификация на шоколад и задължително всеки професионалист трябва да обръща внимание в тях, но всеки професионалист би трябвало да КУЛТИВИРА по специален начин рецепторите си за да хваща органолиптично всичките останали показатели определящи качеството на шоколадите.

13. Съдържанието на какао и какаовото масло на всеки шоколад, са измерими съставни качествени показатели.

Кои са петте органолептични качествени характеристики за шоколад определящи избора за всеки професионалист?

Външна визия, цветът, текстурата, вкусът, ароматите.

(По подробно, виж разработката № 6 „КАЧЕСТВО на ШОКОЛАДИТЕ“)

14. Опишете характеристика на качествен (лично за вас) шоколад.

15. На каква температура и влажност се съхранява шоколадът?

Шоколадите и кувертюрите задължително се съхраняват на температура между 12 – 20 оС и влажност максимум до 70%.

Като не се спазват тези условия, разваля се структурата на шоколадите, явяват се петна и други недостатъци.

16. При какви условия се съхранява шоколадът?

Шоколадите и кувертюрите задължително се съхраняват на тъмно, сухо и чисто Място далече от всеки вид мирис.

17. Кои съставки са големия враг на шоколада?

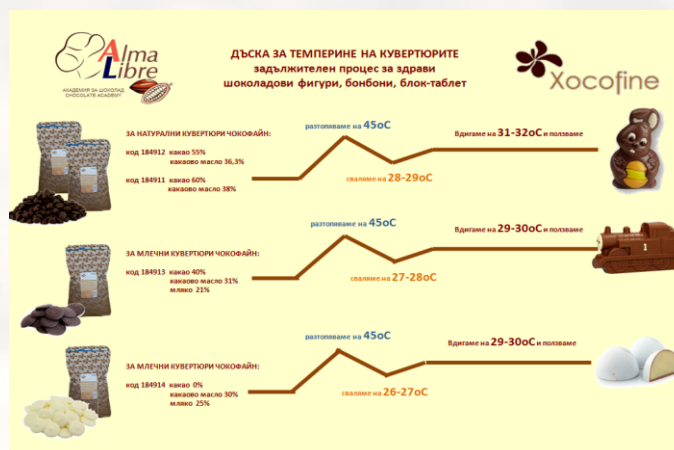
Голяма враг на разтопения шоколад е водата. Дори един топъл и влажен ден може да унищожи шоколада. Ние трябва да сме абсолютно сигурни, че ръцете, приборите, инструментите които използваме са изцяло сухи. Дори една капка вода в топлия разтопен шоколад може да бъде причина за лошите резултати (кристализация, посивяване на цвят, загуба на блясък и др.) Вторият враг на шоколада е високата температура. Винаги разтопяваме шоколада във водна баня или микровълнова печка въоръжени с търпение. Шоколадите и кувертюрите заводски оформени на малки еднакви парчета (монети) разтопяват се по бързо и равномерно.

18. Защо темперираме шоколада?

Задължителна процедура за всичките шоколади, натурални, млечни или бели които се намират в пазара, е процедурата на „темпиране“ на шоколада. Ако разтопим шоколада на водна баня или в микровълновата печка и използваме веднага разтопения шоколад ще се яви един неприятен резултат. Разтопяването отделя какаовото масло от какаовата маса и в резултат на това шоколадът загубва хомогенизацията си. Ако ползваме шоколад за глазура или за шоколадови бонбони резултатът е лош естетически, защото какаовото масло се вдигнало нагоре, давайки мътен, неприятен за сладкиш нюанс. Но проблемът не е само естетически. Ако искаме да обединим един разтопен шоколад, който не е минал процедурата на „темпиране“, с други суровини за да приготвим пълнеж или друг продукт, няма да се получи ефект на хомогенизация.

19. Коя добавка при темпиране улеснява решително темпирането?

Има много методи за „темпиране“ на шоколада. Целта е, след разтопяването във водна баня, да се хомогенизират от ново всичките съставки на шоколада, които са се отделили поради разтопяването. Предлагаме следния метод на „темпиране“: След като се разтопи шоколадът на водна баня или микровълнова до 45оС, слагаме 3/4 от шоколада върху работна дъска и със шпакла хомогенизираме с хоризонтални движения. Хомогенизираме по този начин непрекъснато и следим с термометъра докато термометърът покаже точно 28-29оС за битер кувертюрите, 27-28оС за млечните квертюри или 26-27оС за млечните кувертюри. После, добавяме от затопления кувертюор такаче температурата да се вдигне от ново съответно на 31-32оС за битер кувертюри, на 29-30оС за млечните и белите кувертщри. Само след тази процедура и на тези температури може да се ползват разтопните кувертюри за да имаме здрави шоколадови фигури, украси или шоколадови бонбони.



20. Какво значи „течливост“ на шоколада и от какво зависи?

Шоколадът е може би единствената храна, която е твърда при нормални температури и се разтопява лесно в устата. Това е така, защото какаово масло което съдържа, е твърд при температури под 25 ° С и става течено при температура на човешкото тяло (37 ° С). Когато шоколад се разтопява в устата има два основни фактора, които определят неговото качество. Един фактор е размерът на частиците, които съдържа. Вторият фактор е вискозитета на шоколада. (Вискозитетът е мярка за съпротивлението на частиците участващи в един продукт намиращ се в течено състояние. Възприема се като "гъстота" или съпротивление при изливане.)

Вискозитетът на шоколада, главно зависи от вида на частици които съдържа. Размера на частиците участващи в шоколадите (какаова маса, захарта, сухото мляко) ако са под 30 микрона се получава много малко съпротивление при изливане и в резултат на това много голяма течливост. Чистотата на какаовото масло участващ в шоколадите също е определящ фактор за вискозитета, течливостта на всеки шоколад.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ:

Кувертюрите ЧОКОФАЙН-СЕМУА които избра и предлага АЛМА ЛИБРЕ са с ниво на течливост 3-5



21. Защо шоколадът е свързан с удоволствието, насладата и любовта ?

По природа, какаото е единствения продукт който едновременно съдържа в клетките си следните съставки :

СЕРОТОНИН която регулира агресивността, настроението, сън, кръвосъсирването, сексуалността
АНАНДАМИД, "химикал на блаженството" което променя положително настроението
ФЕНИЛЕТИЛАМИН, която засилва чувството за любовта и концентрацията.

САЛСОЛИНОЛ която предизвиква секреция на ЕНДОРФИН (хормон на щастието).

ТЕОБРОМИН която действа като кофейн (без отрицателни черти на кофейна) и афродизиак.

Благодарение на какаовото масло, което кара шоколада да се разтопява бавно в устата се осигурява необходимото време за да реагират тези съставки скрити в какаото и да се появи чувството за НАСЛАДА, неповторим и единичен в хранително-вкусовата промишленост.

(Вижте повече разработката : „Защо съвременния човек консумира шоколад?“)

22. Коя е връзката между шоколад и ендорфин?

Определено, съставките на какаото и начина по-който се разтопява в устата, успоредно със социалния стереотип за шоколадите, оформят всичките биологични и социални условия за секреция на ЕНДОРФИН, хормон на щастието.

Потребителите на шоколад, се усмихват интуитивно, чувстват се по близо до хората, чувстват една приятна топлина, благодарение на увеличаването на количеството на хормона ЕНДОРФИН в организма по време или след консумация на шоколад.

23. На каква температура се разтопява шоколадът?

Шоколадът задължително съдържа КАКАОВО МАСЛО.

Качествения шоколад, КУВЕРТЮРЪТ, съдържа над 31% какаово масло.

Какаовото масло започва да се разтопява на 32оС и се разтопява на пълно на 37оС.

Температурата на човешкото тяло е около 37оС.

Един добър кувертюр, се разчупва в устата с приятното чувство на „кратц“ и до няколко секунди, благодарение на какаовото масло се разтопява в устата освобождавайки постепенно ароматите на какао и въздействайки характерните съставки на какаото които оформят чувството за щастие и любов.

24.Какво значи „ГНАЖ“?

ГНАЖ - ganache: Френски термин за оформяне на смес в резултат на хомогенизация на шоколад с млечна, растителна сметана или други течности.

За повече вижте речник в сайт-платформа на АЛМА ЛИБРЕ

<https://www.almalibrecenter.com/%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D0%B8%D0%BD%D1%84%D0%BE>

25.Какво значи „ПРАЛИН“ ?

Генерал Пралин, по време на Наполеонските войни празнува победата си като по негови указания, готвачът му смила лешници на прах и хомогенизира със същото количество захар. Роди се първата лешникова пралина. С развитието на сладкарството в западна европа, се явява бадемова пралина, както и други разновидности. Няколко сладкари неправилно наричат пралини всеки вид крем със смлени ядки. Понеже кремове - пралини са много подходящ и вкусен пълнеж за шоколадови бонбони, в Белгия (майка на шоколадовите бонбони) започнаха да наричат ПРАЛИНКИ всичките шоколадовите бонбони.

26.Шоколадите на калъпи са по-евтини от парчетата (шоколадови монети).

Защо да изберем парчетата?

Разтопяват се по-лесно и по-бързо, изтегля се необходимото количество с голяма точност, не се губи време за рязане на калъпи, проверява се очевидно качеството на шоколада.

27.Специалността „шоколатиери“ какво включва?

Всяка сладкарница би трябвало да произвежда собствени шоколадови бонбони.

Производство на шоколадови бонбони не е отделна професия, а се включва в

Задълженията (уменията) на всеки сладкар. Майсторството и технологията за производство на шоколадови бонбони се нарича „шоколатиер“.

28.Всеки сладкар ли е „шоколатиер“? ДА!



ВАЖНИ и ОСНОВНИ ЗНАНИЯ

НАТУРАЛНИ ШОКОЛАДИ – ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ.





Сладкарница без шоколадови изделия, не може да съществува.

Шоколадите са задължителни суровини и работата с тях отразява нивото на сладкарницата и майсторството на сладкаря.

Ние, в Алма Либре, обръщаме изключително голямо внимание на шоколадовите сладкарски изделия и на суровините (натурален, млечен шоколад, бял шоколад), с които се произвеждат. Смятаме, че много голям успех на една сладкарница се дължи, именно на тези шоколадови сладкиши, които предлага. Ние избрахме и предлагаме шоколадови суровини, които да осигуряват много високо качество, да се обработват бързо и без рискове за провал и на края да имат дълготрайни вкусови качества, аромат и визия.

Малко информация – малко история:

Дървото какао, се култивира само в климатичните условия на страните намиращи в зоната на екватора. Има много какаови дърва в Южна Америка и в тропическата част на Африка, но най-висококачествени са в латиноамериканските страни и особено около Амазонка.

			
Какаово дърво	Какаово дърво	Какаови цветя	Какаов плод

Древни племена около Амазонка откриха случайно хранителновкусовите качества на този плод. Все още се намират диви корени от какаови дървета в покрайнините на Андите и около реките Амазонка и Ориноко. Даже, племето Толтеки са измислили бог, („Кuezалкотл” -Quezalcoatl) който е бил градинарят на рая и пазачът на какаовото дърво. Първо, племето Олмеки 1500 г. п.н.е и по късно Магияс 600г. п.н.е почнаха да култивират какаовото дърво и да консумират една течност от какаови плодове което го наричаха „Хоколат” (Xocolatl) от където произлиза името на съвременния шоколад.



Quetzalcoatl

Какаото се разпространи в Европа през 1528 г. от Хернандо Кортес и през следващите 100 години европейския елит пиеше една топла течност, която наричаха „Шоколад”. Малко по-късно ботаниците са дали на какаото научното име което носи до днес „Theobroma cacao”, което произлиза от старогръцки думи и означава „храна на боговете”.

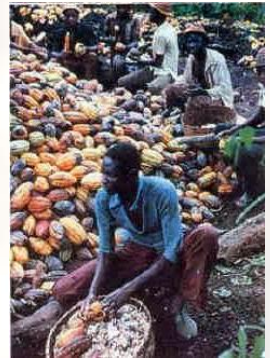
Днес, в зависимост от сорта и от произхода се определя и качеството на какаото. Цената на американското какао може да стигне и до три пъти повече от африканското какао.

Консумация на оригинален шоколад или изделия от него има едно характерно свойство, дава веднага сигнал към мозъка за производство на хормони ендорфин, което кара човека да се чувства доволен и щастлив. **Освен това, самият кувертюр съдържа съставките phenylethylamine и Serotonin, които засилват организма и едновременно оформят чувството за щастие, любов и радост.**

Обработка:



Всяко какаово дърво стига до 10 метра и ражда до 15 плода. Плодът е като пъпеш и тежи около един килограм. Какаовия плод може да стигне до 1 килограм. Като отвориме плода и отстраниме вътрешното бяло „перде“ откриваме около 30 семена с виолетов свят. Тези семена след като изсъхнат се транспортират по шоколадовите индустрии, по целия свят.



Какаова маса: Семената се чистят, изсушават и се изпичат. Махат се черупките. След това се мелят. Тази маса, която се получава се нарича какаова маса или какаов ликьор.

Различни качества и сортове семена, оформят различни качества. (Може да има повторно печене, което засилва аромата и вкуса.)

Днес какаова маса наричаме масата, която ще оставя след като извадиме какаовите мазнини(какаовото масло), които се включва в какаовите семена.



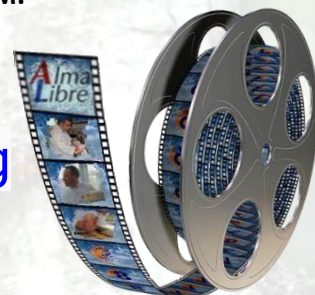
Какаово масло: Всяко какаово семе съдържа вътре една течност която храни какаовото дърво. 50% от теглото на едно семе е какаово масло. Тази течност не е нищо друго освен чисто какаово масло. Какаовото масло може да го извадим с различни методи. Може с хоризонтален механичен натиск на семената или с центрофугиране на какаовата маса. Какаовото масло е много стабилна мазнина съдържаща естествени антиоксиданти. Голямото присъствие на ПОЛИФЕНОЛИ (СМР) при какаовото масло, забавя процеса на развитието на рак, засилва имунната система и предотвратява от стрес дори и като се ползва какаовото масло като крем за мазане върху кожата. Полифенолите в какаовото масло може също да помогнат за предотвратяване на сърдечно-съдови заболявания и облекчаване на симптоми на артрит. Не случайно в научните кръгове наричат какаовото масло „theobromine oil“, масло от боговете. Какаовото масло се използва масово в козметика и разбира се за производството на шоколадите и шоколадовите суровини за сладкарство. Какаовото масло има невероятни приложения в готварството.



ЗАЩО ИЗБРАХМЕ И ПРЕДЛАГАМЕ „ЧОКОФАЙН СЕМУА“

Натиснете върху този линк и гледайте този важен филм:

<https://youtu.be/QZ5gTcHx0Qg>



Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

**Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
Република**

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>

Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>

осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества



**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**



КАЧЕСТВО НА ШОКОЛАДИТЕ

Как определят професионалистите качеството на шоколадите ?

В тази разработка на АЛМА ЛИБРЕ ще подредим всички критерии които определят качеството на единшоколад/кувертюор. Това е трудна задача, защото НЕ всички характеристики на шоколадите са измерими, ясни и общоприети и почти винаги субективизмът и вкусовата култура на всеки сладкар, играе важна роля.

Тук ще си опитаме да разчупим кодовете на „негово величие ШОКОЛАДА“ и да подредим ясните и неясните критерии, които карат всеки един от нас да определи един шоколад като добър и подходящ за крайния сладкиш който искаме да оформим или като неподходящ.

Задачата не е лесна тъй като качеството на шоколадите се определя от две групи критерии :

- ИЗМЕРИМИ ХАРАКТЕРИСТИКИ и
- НЕИЗМЕРИМИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (субективни).

Измерими характеристики (критерии за качеството на всеки шоколад) :

1. Количество какао (какаова маса) съдържащо се в шоколада.
2. Количество какаово масло съдържащо се в шоколада.
3. Течливост.

Неизмерими характеристики (критерии за качеството на всеки шоколад) :

1. Външна визия.
2. Цвят.
3. Текстура.
4. Вкус.
5. Аромат.

Анализ на измеримите характеристики

1. Количество какао (какаова маса) съдържащо се в шоколада.

Какаова маса наричаме масата, която остава след като извадим какаовите мазнини (какаовото масло), които се включват в какаовите семена. Семената се чистят, изсушават се и се изпичат. Махат се черупките. След това се мелят. Тази маса, която се получава се нарича какаова маса или какаов ликьор. Различни качества и сортове семена, оформят различни качества какаова маса. (Може да има повторно печене, което засилва аромата и вкуса.)

Съдържанието на какаова маса във всеки шоколад е ясен, измерим и описан показател в спецификацията и опаковката на всеки шоколад. Обикновено е над 40% и стига до 70%.

Този измерим и ясен процентов показател е важен и точен (+-1%), но не е панацея при определяне на качеството на един шоколад, защото изключително важно е генотипното качество на суровината-какаовата маса (плантация, регион, сорт, условия за рандеман и др.) и разбира се начинът на заводската обработка (процедури на изсушаване и узряване, ниво и начин на изпичане, дали има повторно изпичане и др.)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 1 : определено обръщаме внимание на съдържанието на какаовата маса описана (задължително) в спецификацията и почти винаги и в опаковката на всеки шоколад, но има вероятност един шоколад с по-малко количество какаова маса да ни харесва повече или да е по-подходящ за определен сладкиш от друг с по-високо съдържание на какаова маса. Всеки професионалист, определено взима в предвид показателя на съдържанието на какаото, но повече се доверява на неговите професионално култивирани рецептори, които му подсказват дали конкретния шоколад КОЙТО ОПИТВА с конкретното съдържание на какаовата маса е подходящ за сладкиша който иска да направи.

Все пак се приема, че колкото повече какаова маса съдържа един шоколад толкова по-богати какаови вкусове и аромати са включени в него. Отбелязваме че, количеството какаова маса в един шоколад влияе решително за определяне на „горчивостта“ на всеки шоколад, но горчивината на всеки шоколад се определя също от заводския начин на обработката на какаовите зърна и комбинацията със захарта.

2. Количество какаово масло съдържащо се в шоколада.

Какаово масло: Всяко какаово семе съдържа вътре една течност, която храни какаовото дърво. 50% от теглото на едно семе е какаово масло. Какаовото масло обикновено се отделя по метода на хоризонтален механичен натиск на семената.

Заводски се изтегля част от какаовото масло от какаовите зърна след измелването. Разбира се, в какаовата маса която се получава, заводски си остават какаово масло в какаовата маса (обикновено 20-22%, понякога повече) и в зависимост от заводската рецепта се добавя допълнително какаово масло успоредно със захарта по време на заводското оформяне на шоколада или кувертюра.

Съвкупността от какаовото масло което е включено в какаовата маса заедно с какаовото масло което се добавя определят съдържанието на какаовите мазнини във всеки шоколад и този показател е изключително важен за определяне на качеството на всеки шоколад. Всеки шоколад на който какаовите мазнини са над 31-32% се приема като висококачествен и получава званието КУВЕРТЮР.

Без какаово масло НЕ МОЖЕ да се говори за шоколад или кувертюр, а за „изкуствен шоколад“. Позволено е, вместо какаово масло, заводски да се добавят друг тип мазнини (кокосови, палмови, слънчогледови или други). Ще се получи ДРУГ тип продукт, имитация на шоколад който ще носи званието „ИЗКУСТВЕН ШОКОЛАД“ и често ще срещнем тези продукти и под термина МАРЦИПАН.

(Терминът МАРЦИПАН няма нищо общо с термина МАРЗИПАН което означава бадемова паста.)

Видимо чистото какаово масло е безвкусно и с неопределени вкусови характеристики.

Величието на какаовото масло се появява като се комбинира с какаовата маса и захарта, за да се оформи заводски кувертурът.

- Един от виновниците за определяне на течливостта на всеки шоколад е какаовото масло.

- Главния виновник за начина по който се разтопява шоколадът в устата на потребителите е какаовото масло. (Характерна черта на какаовото масло, е че в чистия си вид, на стайна температура изглежда като сапун, а се разтопява бавно при температура над 32оС. Температурата на човешкото тяло е 37оС. Благодарение на какаовото масло, всеки добър шоколад или кувертюр започва да се разтопява в устата и до3-4 секунди като стигне температурата на човешкото тяло се разтопява изцяло освобождавайки ароматите и вкусовете скрити в него.)

-Какаовото масло, като неутрална природна мазнина, ЗАСИЛВА ароматите на всеки продукт където се включи, още повече на какаови продукти където генетично от природата са предназначени да бъдат заедно.

-Един от главните виновници за велурената структура на шоколада е какаовото масло.

Трябва да отбележим, че качеството на какаовото масло се определя от плантацията, региона, сорта и технологичния начина на изваждане, почистване и филтрирането му. Определено има различни качества какаово масло. Тези показатели не се описват в спецификациите и за това всеки професионалист се доверява на реномето и името на фирмата производител.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 2 : Шоколад, без какаово масло не може да има.

Кувертюрите съдържат над 31% какаово масло и си заслужава да работим с тях.

3. Течливост на шоколадите.

Натуралните шоколади обикновено имат точка на топене : 31-32оС, а

млечните и белите шоколади обикновено имат точка на топене : 29-30оС

Не обаче всички шоколади или кувертюри имат същата течливост като се разтопят.

Течливостта на един шоколад е от най-важните качествени характеристики. Определя се от показател : „Ниво течливост“ и цифрите от 1 до 5.

Устойчивостта в потока на изливане на частиците на всяка течност определя нивото на течливост (Често се използва терминът „вискозитета“).

Тази устойчивост, съпротива, позира течности в резултат на вътрешно триене на техните молекули. За да се получи правилна течливост трябва :

- Миксимума от сухото вещество –какаова маса и захарите- да бъде обработен на под 30 микрона. (В спецификациите на шоколадите на АЛМА ЛИБРЕ, описваме точния параметър на заводското обработване на сухото вещество на всеки шоколад с показател : процент сухо вещество над 30 микрона. Отбелязваме, че кувертюрите избрани от АЛМА ЛИБРЕ имат максимум 3-8% от сухото вещество, над 30 микрона.)
- Качеството на какаовото масло и процентовото му съдържание в шоколадите избрани от АЛМА ЛИБРЕ осигуряват ЖЕЛАНАТА течливост при разтопяване на кувертюрите за задоволяване на общите и конкретните цели на професионалистите.
- Соевия лецитин който присъства в кувертюрите избрани от АЛМА ЛИБРЕ е НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ, който играя ролята на емулгатор и определено подпомага течливостта на шоколада. (В кувертюрите избрани от АЛМА ЛИБРЕ, няма лабораторни или химични емулгатори повишавайки изкуствено течливостта на шоколадите.)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 3 : Течливостта на шоколадите/кувертюри се определя от размера на частиците участващи в тях, от количеството и качеството на какаовото масло и натуралния лецитин който присъства като допълнителен продукт. Не би трябвало течливостта да се оформя с изкуствени подпомагащи средства, а това може да се подразбере от състава описан в спецификацията на всеки шоколад. В шоколадите избрани от АЛМА ЛИБРЕ, има ТОЧЕН ПОКАЗАТЕЛ течливост от 2 до 5 и е описан точния размер на калибъра на участващите в него. В шоколадите избрани от АЛМА ЛИБРЕ, НЯМА допълнителни изкуствени средства или субстанции подпомагащи течливостта.

Всеки професионалист в зависимост от крайната цел която гони избира кувертюр с по-голяма или по-малка течливост.

Анализ на неизмерими характеристики (критерии за качеството на всеки шоколад) :

1. Външна визия.

Всеки професионалист, (както и всеки краен потребител), преди да опита вижда внимателно външния вид на шоколада. Качествения шоколад има ЕДНОРОДНА външна визия, постоянна и стабилна външна структура и гланц БЕЗ никакви петна.

2. Цветът.

Цветът на шоколад трябва да бъде ЕДНОРОДЕН и УНИКАЛЕН.

Не би трябвало да сложим общо звание „кафяв“ или „тъмно кафяв“ или „черен“ и там да свърши цветовото определение на шоколадите. Това са определения за потребителите.

Ние професионалистите, трябва много внимателно да определим цвета на шоколадите които избираме. Цветови нюанси на натурални, млечни или бели шоколади може да има стотици! Тези цветови нюанси не са случайни.

Цветовите на едни натурални кувертюри може да оформят подсъзнателни образи на африканска джунгла, слонова кожа, високи температури, екзотична музика и т.н. или може да оформят подсъзнателни образи на латиноамериканска сянка, темперамент и т.н.

Не трябва да забравяме, че доказан факт, е че всяка наша или на крайните потребители субективна характеристика е тясно свързана с определен подсъзнателен образ, определен стереотип оформен в развитието на човешката култура.

Главния отговор който търсим е : кой шоколад е по-привлекателен на цвят ?

Отговорът не е лесен и не е един! Един е отговорът за французите, друг за китайците, трети за българите. Един е отговорът за сладкарите които ще изложат сладкишите си във вертикална витрина до вратата на салона и друг е отговора за сладкарите които ще изложат творенията си

във витрина оцветена с меден цвят и т.н.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Външния вид трябва да бъде еднороден без петна и да подсказва здравостта на избрания шоколад.

Цветът на всеки шоколад трябва да бъде постоянен и характерен за всеки шоколад и всеки професионалист да си представя какво би направил с конкретния нюанс на шоколада още преди да го опита.

3. Текстура.

Текстурата на шоколадът е от най-важните показатели за качество на кувертюрите.

Въпреки, че този показател и твърдо субективен и абстрактен е изключително важен и за това максимално ясно се опитваме да опишем тази характеристика.

Четири са показателите които оформят текстурата на всеки кувертюр :

- Мекота/нежност
- Гладкост
- Начинът по който се разтопява в устата
- Твърдостта по време на допир със зъбите (схрускуване).

Тези четири показателя са органолипични и не са измерими! Въпреки това са много характерни и са тясно свързани с култивирането на рецепторите на всеки професионалист.

Прието, е че за мекотата, нежността и гладкостта на всеки шоколад определящо значение има

размера на сухото вещество (какаова маса и захарите). За да се получи, мек, нежен кувертюр не би трябвало повече от 8% от частиците на сухото вещество да са над 30 микрона.

(Множество от кувертюри с които работи АЛМА ЛИБРЕ са с максимум 3% над 30 микрона.

Вижте спецификациите.)

Чувството за „мекота“ се усеща по начина по който се разтопяват кувертюрите в устата.

Специфична нежност като чувство което е характерно само за качествените кувертюри когато се разтопяват в устата.

Преминаването от твърдата шоколадова структура в течна в рамките на няколко секунди в устата (температура на човешкото тяло) е неповторимо чувство за всеки потребител, получава се в устата плътна течност, която се разтопява изцяло освобождавайки скрити аромати и вкусови нюанси. Това е революционно чувство в историята на хранително-вкусова промишленост, появила се преди 3 века и масово през последните 150 години, култивирайки и развивайки решително рецепторите на масовите потребители.

Вече съвременните потребители са култивирали изненадващо рецепторите си по отношения на текстурата на шоколадите, често много повече от колкото мислим ние професионалистите.

Твърдостта играе важна роля в органолептична оценка на шоколадите/кувертюри.

Натуралния (черен) шоколад, проявява много по-голяма стабилност при хапването отколкото млечният или белият шоколад.

Показател за качествен кувертюр е сравнително лесното „счупване“ на стайна температура и блестящ вид, който след това се разтопява лесно в устата и оставя чувството на гладко докосване.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ : текстурата на всеки шоколад/кувертюр е единично чувство за всеки потребител по отделно. Всеки професионалист, култивира неговите рецептори, разчупва кодовете определяйки текстурата на всеки шоколад с цел да задоволи интуитивната нужда за насладата от шоколад, която всеки потребител търси. Много мекия или много твърдия шоколад/кувертюр, залепващата повърхност да не се разтопява лесно в устата или да се явява чувство на грапавост, са големи дефекти в текстурата на шоколадите/кувертюри и всеки професионалист би трябвало да не работи с такъв тип шоколади.

4. Вкус.

Колкото и да са впечатляващи (и максимално точни) горните характеристики, въпреки че са крайно необходими при определянето на качеството на шоколадите, изключително важен е факторът вкус на всеки конкретен шоколад. Разбира се вкусът се определя от технологичната обработка на хармана шоколад/кувертюр (какаова маса, захар, какаово масло, лецитин.) Но определящия фактор е генетичния характер на какаовото зърно. От кой регион, каква плантация, какъв сорт, какви климатични условия и т.н са създали конкретните какаови зърна с определените качества които могат да освободят особени вкусови характеристики сравнително с други какаови зърна от други плантации. Главния фактор за вкуса на всеки шоколад/кувертюр е произходът на какаовите зърна! Изсушаването, ферментацията, печенето и т.н са допълнителни (но задължителни) условия за оформянето на ВКУСЕН ШОКОЛАД.

Какво значи вкусен шоколад? Вътрешното чувство и желание за още една хапка от същия шоколад. Вътрешната нужда и любопитство за откриване и определяне на абстрактните приятни чувства хапвайки един шоколад е показател за положителен, приятен вкус на шоколад.

5. Аромат.

Шоколадът има много малко мирис.

Въпреки това, когато се разтопява в устата, излизат „ВЪТРЕШНИ АРОМАТИ“.

Тези аромати са тясно свързани с вкуса, а конкретните какаови характеристики стават все по-точни и по-точни като се разтопява в устата.

Специалистите за да подпомогнат професионалистите да се приблизят към вкусовите характеристики които излъчват шоколадите използват епитети като: „плодов вкус“, „горчивина“, „какаови аромати“, „вкус на мед“, „вкус на карамел“, „сладост“ и други.

Този тип характеристики подпомагат за определяне на характера и изразяване на сравнителни характеристики които ни помагат решително за избора на шоколад/кувертюр с който ще работим.

По този повод, АЛМА ЛИБРЕ съвместно със СЕМУАО ЧОКОФАЙН, отразяваме графично характера на всеки шоколад с цел максимално точно да се изрази общото чувство при дегустация на шоколадите които избрахме за българския пазар.

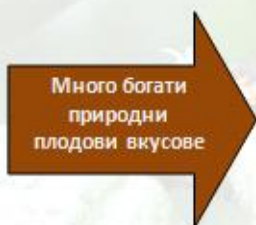
Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 60% (код 184911):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресни“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ



„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНА от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, пътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 55% (код 184912):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати природни плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма SEMOI-XOCO FINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, пълтен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 40% (код 184913):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати природни плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма SEMOI-XOCO FINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, пълтен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятен млечно-карамелов вкус.

Характерни черти на БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 30% (код 184914):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост

Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба

БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава плътност на натурални мазнини и в комбинация с пълномаслено мляко, ефирна млечна структура с балансирана захар.

ОБЩО ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Съвкупността от измеримите (количество какаова маса и какаово масло, течливостта) и неизмеримите характеристики (външна визия, цвят, текстура, вкус и аромат) образуват една цялостна СИСТЕМА за определяне на качеството на всеки шоколад/кувертюр. Нито един от тези фактори не е за пренагребване . За всеки професионалист изборът на шоколадите би трябвало да е ритуал. Нивото на шоколада което избира всеки професионалист, определя нивото и реномето на неговия обект.

Какъвто и да е компромис от професионалистите води и до компрометирано крайно чувство за шоколадова наслада от потребители, заблуда и загуба на клиенти. Крайните потребители избирайки шоколадово изделие изпращат ясен сигнал. Търсят ШОКОЛАДОВА НАСЛАДА.

**Alma
Libre**

АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД
CHOCOLATE ACADEMY



Защо съвременния човек консумира сладкиши ?

На въпросът „защо хората консумират сладкиши?“ не се отговаря с едно изречение.

Науки като социология, биология, естетика, културознание, както и методиките на тези науки ще ни дадът научните параметри за отговора на този важен за нас въпрос.

Ще си опитаме да отговорим кратко на две групи въпроси:

Първа група въпроси:

- Какво кара хората да консумират сладкиши?
- Какви сладкиши консумират хората?
- Кога хората консумират сладкиши?
- Как хората консумират сладкиши ?
- Какво кара хората да изберът един сладкиш ?

Втора група въпроси:

- Кога се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител ?
- Защо се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител?
- Кога се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител ?
- Как се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител ?
- Кой е механизмът за повтаряне на покупка на един сладкиш ?

Отговаряйки на първата група въпроси ще получим отговор на един много важен въпрос.

Защо консуматорът влиза в сладкарницата и защо решава да избере този, а не някой друг сладкиш от една витрина или едно заведение, а от отговора на втората група въпроси, ще разберем механизмите за повтаряне на покупката .

Първоначалната покупка на конкретен сладкиш от конкретен консуматор, означава че спечелихме битката. Повтарянето на покупката е целта на нашата работа. Повтарянето на покупката на конкретен сладкиш от конкретен консуматор означава, че спечелихме борбата.

Какво кара хората да консумират сладкиши?

Първият важен принцип!

Консумацията на храната не е само биологична нужда.

В първите живи организми, мозъкът е бил близо до корема. Елементарните нервни сигнали от пълния корем към мозъка са задоволявали първобитните организми. С развитието на човешкия организъм, мозъкът се отдалечава от корема и се появяват сложни структури и процеси . Не бива това обаче да се възприеме като чисто биологично развитие. Развитието на човешкия организъм и оформянето на структурата на човешкото тяло е сложна и бавна процендура в която паралелно се развиват в човека два фактора: биологичното и социалното. Човекът е единственият жив организъм което има съзнание. Осъзнава, може да анализира, да си въобразява, да критикува. Човекът е социално –политическо- същество и като такова консумира храната в зависимост от “културна конвенция”*, в която се движи и живее.

Тезата, че човекът консумира храна за да се храни не е вярна. Човекът консумира храна, за да задоволи едновременно цялата си същност, биологичната и социалната.

Храната трябва да е чиста, вкусна в зависимост от вкусовите стереотипи на дадена група хора, сервирана в специални съдове, консумирана с прибори и т.н. Това е минимума който достигнаха поколенията преди нас. През последните векове “културната конвенция” се отрази и в консумацията на храната. Храненето се превърна като ритуал. Средство за общуване, инструмент за социална дейност. Културата на храненето отразява вече социализацията на всяка личност и е средство за комуникация абсолютно във всички социални отношения. Политиците сядат на маса след преговорите, мъжът кани жената на вечеря, за да се приближи към нея, семейството се събира около масата и т.н. Всичко това вече е част от нашата “културна конвенция”, част от нашето всекидневие и може би поради това свикнахме и не обръщаме внимание в социалната детерминация за консумиране на храната.

Ние професионалистите които продаваме хранителни стоки трябва да познаваме добре тези принципи, за да може всяко едно наше търговско действие да е целенасочено, за да води до успех.

Първо заключение:

консумацията на храната от човека е едновременно биологично и социално действие.

Човекът се храни, за да може като биологическо същество да оцелява, да се развива и едновременно, консумира храна като социално същество за да осъществява “културната си конвенция”. Този процес за съвременния човек е цялостен и неделим.

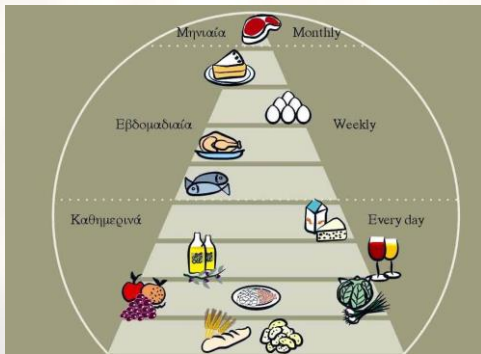
Втория важен принцип!

Консумация на сладкиши трябва да води до изкушение.

Предишният принцип, важи абсолютно за всичките хранителни продукти. Човекът за да живее и да се развива нормално, има нужда от пълна серия от хранителни стойности които са необходими за човешкия организъм.

Първо трябва да отговорим на един много важен въпрос.

Сладкишите необходими ли са за човешкия организъм?



Пирамидата на здравословното хранене описва концентрирано и ясно, че за нормалното развитие на съвременния човек, задължително трябва всекидневна консумация на млечни продукти, плодове, жизнени храни, зеленчуци. Няколко пъти на седмица риба, пиле, яйца и сладкиши и няколко пъти на месеца месо.

Забраната на сладкишите в нормалното всекидневно хранене за което често се говори е грешка. Въпросът е, не да не се консумират сладкиши, но колко да се консумират и какви сладкиши. Няма сериозен диетолог в света който да не включва десерт-сладкиш в диетата на пациентите си (освен много конкретни изключения като диабетици и др.)

Какви сладкиши: От хранителна гледна точка, трябва да се консумират сладкиши приготвени със суровини от ясен произход, пълноценни и без никаква

модификация. Качествено брашно, пастъоризирано мляко и млечна сметана, яйца, плодове, шоколад, са основните суровини на сладкишите. Въпросът на съвременното здравословното хранене, е не да не се консумират тези храни, но да се консумират в примерени и нормални пропорции. Един сладкиш, подготвен с такива суровини комбинирани така, че едната суровина да повдига качествата на другата, означава краен резултат, сладкиш, необходим в нормалното всекидневно хранене на всеки човек. Става ясно, че от чисто хранителна гледна точка сладкишите включват въглехидрати, витамини и протеини абсолютно необходими за биологичното развитие на човешкия организъм.

Колко сладкиши: В продължение на горната мисъл темата се трансформира по следния начин. В здравословното хранене, въпросът не се състои от това дали трябва или не трябва да се консумират сладкиши. Отговорът е ДА. Сладкишите от висококачествени суровини, от чисто хранителна стойност, определено са крайно необходими за нормалното развитие на човешкия организъм. Въпросът и проблемът е друг. В какво количество трябва да се консумират сладкишите. Отговорът е ясен и категоричен. Сладкишът се консумира в малки количества с цел да приключи всекидневното здравословното хранене на човека за деня след получаване на необходимите хранителни стойности от основната храна –основната чиния.

Второ заключение: Сладкишите са храни от първа необходимост за човешкия организъм пълноценна необходима храна за здравословното хранене, при положение че са приготвени от естествени продукти или продукти под пълен контрол и при положение, че се консумират в нормални количества.

Забележка: Винаги когато се представя пирамидата на здравословното хранене, трябва да се отбелязва че до тези всекидневни хранителни навици, освен контрола върху качеството и количеството, човекът трябва да се движи и да спортува.

Обеднявайки заключенията от първия и втория принцип се оформя една теза която е общоприета и може да я възприемем като аксиом:

Консумацията на храната от човека е едновременно биологично и социално действие-реакция. Човекът се храни, за да може като биологическо същество да оцелява, да се развива и едновременно, консумира храна като социално същество за да осъществява “културната си конвенция”. Този процес за съвременния човек е цялостен и неделим.

Сладкишите са храни от първа необходимост за човешкия организъм пълноценна необходима храна за здравословното хранене, при положение че са приготвени от естествени продукти или продукти под пълен контрол и при положение че се консумират на нормални контролируеми количества.

По това заключение, става ясно че консумацията на сладкишите не е изкуствено явление, но произлиза от естествената **биологична нужда** на човека за пълноценно хранене. Опитвайки да продължим нашия анализ, търсейки отговор на въпроса “защо хората консумират сладкиши” срещаме интересни анализи и информация от биолози и учени които вече са доказани и приети от всички учени.

Кое е това, което задължава човека да консумира сладкиши? Биологията отговаря напълно на този въпрос. Консумацията на захар, шоколад, желе от естествени плодове, карамелизирани ядки, и други сладкарски суровини, възбужда вкусовата жлеза, която чрез нервната система информира мозъка. Моментално конкретен център на мозъка дава заповед за изтичане на определен хормон, който се нарича ендорфин (вроден тип морфин), принуждаващ човешкия организъм да се чувства много приятно, един вид щастие. Ето защо консумацията на сладкиши предизвиква удоволствие и изкушение, необходими чувства за нормалното развитие на човека, на неговата психика и намаляването на стреса от всекидневния живот.

Колкото по-успешна е комбинацията на сладкарските суровини, толкова по-динамична е нервната реакция и появата на “ЕНДОРФИНА”. Характерно, е че при стряскаща реакция и от “ЕНДОРФИН”, причината т.е консумацията на даден конкретен сладкиш се запечатва в съзнанието на консуматора и се превръща като образ-снимка която ще се явява пред него всеки път когато има възможност, за да отдели време или средства за да задоволи собственото си удоволствие за консумацията на десерт.

Става ясно, че ако качеството на основната храна е важен принцип за здравословното хранене и развитието на всеки човек, консумацията на сладкишите има много по-голяма стойност за човека защото води бързо и пряко до изкушението. Ето защо човекът е склонен да изразходи повече средства за качествени сладкиши. (Консуматорът с ограничени финансови възможности ще сравни цените на хляба и сиренето защото е всекидневна основна храна. Сладкишът обаче е пътят към изкушението и поради това е склонен да плати повече. Целта е изкушението, а не едностранното хранене.)

От биологична гледна точка, сладкишите са необходими за нормалното развитие на човешкия организъм като се консумират в нормални количества, а колкото по-качествен и по-вкусен е един сладкиш толкова повече консуматорът усеща изкушение поради естествено изтичане на вродения в човешкия организъм ендорфин. Така се обяснява от чисто биологическа гледна точка причината която кара съвременния консуматор да консумира сладкиши. Това което кара хората да консумират сладкиши е вътрешната вродена нужда за изкушение. Ако качеството на суровините е високо, комбинацията на тези суровини, рецептата е успешна, изтичането на ендорфина ще бъде в такова количество, че автоматично впечатлението ще бъде запечатано в съзнанието като нещо изключително на вкус което кара организма да усети изкушение.

Това обаче е половината истина.

Човекът не осъзнава биологичната процедура, която го кара да консумира сладко.

(изтичане на ендорфин и т.н). Той консумирайки сладко търси изкушението, но за тази цел не консумира какъвто сладкиш му попада. Човекът е мислещо същество. Има памет, мисли, сравнява и не консумира никога случайно и спонтанно (както другите животни). При човека не действа никога само биологичната му същност. Като политическо същество действа по-скоро социалната му същност.

Какви сладкиши търси човекът, за да стигне до изкушение?

Сладкишът винаги е бил малък по размер. Нека обърнем внимание на размера на сладкишите през последните 3-4 века. Малки порции, малки сиропирани сладкиши, с концентриран плътен вкус от много качествени и проверени суровини. Вижте например локумите. Размерът на чиниите за десерта подсказва именно този естествен консуматорски навик. Този принцип важи за съвременния човек от последните няколко поколения, но важи още повече за консуматорите от последните десетилетия.

Учените отбелязват факта, че рязката промяна на характера на работата и професиите през последните четири десетилетия оформи нови навици. Автоматизираното и роботизираното производство и огромното развитие на държавния сектор задължи стотици хиляди работници да се настанят на един стол пред един компютър. Селскостопанското производство все повече и повече става с управление на машини. Съвременния човек все по-малко и по-малко се движи. Колата е средството за движение дори и за 500 метра.

Съвременния човек усеща все повече и повече че се отдалечава от природата и от тялото си.

Най-често срещаме тезата : „здравословно хранене – фитнес и движение“. Именно към този съвременен човек ние трябва да се обърнем и да му предложим решение за задоволяване на неговата нужда за изкушение. Рецептата не е нова.

Сладкиши малки по размер плътни на вкус, с концентрирана комбинация от висококачествени продукти от нова генерация от пълно проверен произход. 100-120 грама порция, плътен на вкус сладкиш който ще възбуди вкусовата жлеза с цел да изтече въпросният ендорфин. Това количество е достатъчно за съвременния консуматор задоволявайки биологичната и социалната му същност. Плътен вкус означава млечна сметана, малко присъствие на въздух, комбинация с естествени плодови желета, пресен ароматен мек пандишпан, лек мус с естествени аромати, естествен ароматен качествен кувертюр и т.н

В международната история на сладкарството особено през последните 3 века, ще намерим периоди в които е имало отклонение от този принцип, но те са кратки. След войните или по време на криза (липса от стоки и т.н.), за около десетилетие се забелязва увеличаване на обема на сладкишите произлизаща от консуматорските нужди за задоволяване на човешката нужда за хранене. След това, веднага по естествен начин се корегира размерът, факт който е диктуван от самия пазар.

Днес, съвременната тенденция в целия цивилизован свят е оптималното съотношение между вкус, размер, визия, цена. Вкусът ТРЯБВА да бъде такъв, че да води до изкушение, тук не може да се направи никаква отстъпка, НИКАКЪВ КОМПРОМИС. Спестяване на материали или използване на заместители, изкуствени подобрители и т.н. водят до консумация на сладкиша, но не до изкушение. Тази консумация ще бъде временна.

Размерът ТРЯБВА да бъде такъв, че да привлича клиента, задоволявайки вътрешната - понякога неосъзната и от самия потребител- нагласа за здравословно хранене.

Визията ТРЯБВА да съвпада със съвременните естетически стереотипи на средния потребител. Ако производителят изпълнява тези принципи, тогава за потребителя цената на изделието сладкиш, идва на втори план.

Разбира се цената има значение, но тя е на втори план.

Основния въпрос на който трябва да отговори производителят на сладкишите е как ще произведе колкото може по-качествени сладкиши в оптимален размер. Проучванията показват, че при успеха на изпълняване на тази задача от производителите, потребителят би платил 20-30% може би и повече.

Заклучение на въпроса какви сладкиши търси съвременния консуматор :

Потребителят плаща съзнателно, за да стигне до изкушение и естествено се стреми да избягва продукти-сладкиши които просто го заблуждават и манипулират неговата нужда за изкушение.

Кога хората консумират сладкиши ?

Човекът консумира сладкиши, за да стигне до изкушение като социално същество, а не само като животински индивид. Изкушението за човека е явление което се явява в социалната му същност. Човекът може да изяде сам една баница или един сандвич понеже е гладен, но почти винаги търси изкушението заедно с други хора или индивиди които могат да осъществят социалната му същност. Изкушението за човека е социално явление. Консумацията на сладкиш води до изкушение, а изкушението определя условията за по- благоприятна комуникация за по-благоприятни условия за развитие на един разговор.

Отбележете колко хора влизат в една сладкарница, за да консумират сами сладкиши.

Обикновено сладкарницата е мястото за любовната среща, за специална среща между приятели или роднини. Атмосферата на салона на сладкарницата предразполага за отпускане. Цветовете са топли и създават чувство за уют. Осветлението успокоява и столовете са удобни. (Архитектите за оформяне на сладкарници -нова специалност- взимат всичките тези условия и факти под внимание.)

По същия начин, когато хората отиват на гости и искат да впечатлят благоприятно домакините, носят луксозна кутийка със вкусни сладкиши. Сладкишите ще останат в хладилника на домакините и аурата на гостите ще продължи за няколко дни да се движи в къщата чрез сладкишите. В този случай, сладкишите са знак за благоразположеност към гостуващите. Даже протоколът задължава гостите да носят определени сладкиши за определени случаи. (Предложение за сватба- торта, обикновено гостуване-шоколадови бонбони, имен ден – руло торта, рожден ден-торта с надпис, и т.н).

Заклучение по въпроса кога хората консумират сладкиши :

Хората консумират сладкиши защото чрез тях стигат до изкушението. Изкушението за човека е социално действие. Хората консумирайки сладкиши идват по-бързо и по-лесно близо един до друг явява се по-лесно условието за разбиране консенсус и съгласие.

Как хората консумират сладкиши ?

Стана дума и в началото на тази работа, че потреблението на сладкиша е ритуал. Всяко едно действие което води до изкушение е свързано с типични процедури които приближават хората помежду им. Хората обикновено, предпочитат да стигнат до изкушение като СПОДЕЛЯТ част от СОЦИАЛНОТО СИ ВРЕМЕ като комбинират сериозен разговор, разходка или друго с любимите си хора с ритуала на потребление на сладкиш. Хората разделят времето си заедно с любимите си хора и посредством насладата от сладкишите, споделят минговете от всекидневието. Това е част от всекидневното щастие. Консумацията на един качествен сладкиш което води до изкушение, води до усмивка, въображение, радост. Потребителят който се готви, за да консумира сладкиш е изцяло подготвен, за да усети това чувство на изкушение. Това цели! За него, моментът на потреблението на сладкиша е специален, различен и се стреми към начина за да усети напълно това изкушение. Не са малко родителите които водят децата си в неделя, за да консумират един вкусен сладкиш в най-добрата сладкарница. Не са малко влюбените двойки които филтрират любовта си чрез потреблението на сладкиши и т.н. Един лош или среден по качество сладкиш, един сладкиш КОМПРОМИСЕН по отношение на използвани суровини и материали, един старомоден по визия сладкиш ВЕЧЕ не може да удовлетвори съвременния български потребител.

Заклучение: Хората консумират сладкишите изживавайки чувството на изкушение. Това е специален момент за деня. Моментът на отпускане, моментът на отваряне на чувствата и сърцето. Хората консумират сладкишите изживавайки специалните моменти на деня, моменти на щастието.

Забележка : Този факт често професионалистите го забравят, оставят го на заден план притиснати от всекидневието и бизнес целите. Използване на суровини и материали от средно или ниско качество е компромисен вариант който НЕ предизвиква повтаряне на покупката.

Какво кара хората да изберът един сладкиш ?

Вече е споменато, че човекът действа едновременно като социално и биологично същество. Културната конвенция** , стереотипите свързани с хранителните навици, нуждата за социализация на съвременния човек, на общуване и комуникация, са няколко от факторите които карат хората да изберът един сладкиш.

Външния вид на сладкиша е първоначалната причина, за да избере един консуматор сладкиша. От всичко казано по-горе и от заключенията до които сме стигнали, става ясно че чрез консумацията на сладкиша в една сладкарница, в един ресторант или в къщи, се изявява вътрешния свят на съвременния потребител. Външния вид на сладкиша трябва да бъде така оформен, че да предизвиква интереса на съвременния потребител. Външния вид е първоначалната причина, за да се избере и се консумира един сладкиш. Външния вид на един сладкиш трябва да отразява съвременната „културна конвенция“ на обществото. Така се предизвиква първата покупка.

Сладкарите когато оформят външния вид на един сладкиш трябва като професионалисти да имат всичките тези анализи в предвид, за да стигнат до декоративни решения които да съответстват напълно на „Културната конвенция“* на съвременния човек.

Със една дума, сладкарят би трябвало да познава много добре социалния характер на съвременния си потенциален клиент, за да оформи външния вид на тортата която да привлече вниманието му. Това беше и причината за целия анализ която направихме до сега в тази работа. Един оригинален сладкиш, външно трябва да „говори“ нещо на съвременния човек.

Обемът на един сладкиш трябва да съответства с вътрешната нагласа на консуматора за компактност и здравословно хранене. Също така, естетическите стереотипи на съвременния човек трябва да бъдат отразени във външния вид на сладкиша и т.н.

Например, преди години хората обичаха класическите цветове, боядисваха апартаментите си в бяло, за да имат чувството на чистота и подреденост, обличаха дълги рокли и панталони от класически платове. Тези потребители биха търсили сладкиш с бяла сметана като декорация подредени хармонично захаросани череша и т.н. Съвременния млад потребител, „разчупва“ цветовете, търси зимни цветове като бежовото или една стена с тъмно кафяв цвят в апартаментата придава друга, по екстравагантна естетическа перспектива във всекидневието. Подобни са решенията и в облеклото и в стила на движението, на говора и прочее.

Тези факти не може да не занимават съвременния сладкар, не може да не занимават и нас.

Заключение:

Ключовия въпрос за първоначалната покупка на един сладкиш е външния вид на сладкиша. Образът на сладкиша трябва да съответства на естетическите стереотипи на съвременните потребители и това означава, че сладкарите трябва много добре да познават психиката и вътрешния свят на клиентите си.

Минимализмът при декорацията, използването на социални и индивидуални стереотипи „хоризонтът“ и „почвата“ на глазурите, електронните (компютърни) цветове нюанси са няколко от насоките за декорацията на съвременните сладкиши.

В нашия опит да отговорим на първата поредица от въпросите в тази работа става ясно, че за нас нищо не е случайно. За професионалистите нищо не би трябвало да е случайно. Всяко действие трябва да е детерминирано и аргументирано независимо дали е един цялостен търговски план или просто една обикновена рецепта на един сладкиш. Целенасочените действия могат да водят до успеха. Случайните не. Ние, които продаваме сладкарски суровини, ако изкаме да бъдем добри професионалисти сме длъжни да отворим диалога на тези теми и да се опитваме да даваме отговори и перспективи при решаването на тези теми.

При опита да отговорим на втората група въпроси в тази работа, се опитваме вече да стигнем до основните принципи на успеха.

Втория важен принцип!

Десертът, е допълнението в процеса на храненето с цел удоволствие. Въглехидратите които присъстват в захарта както и витамините и хранителните стойности в другите суровини на един сладкиш са необходими за човешкия организъм, но човекът не консумира сладкиша, за да задоволи същата нужда за която консумира основната храна. Основната храна я консумира, за да се храни и да живее, **сладкиша го консумира за удоволствие.**

Науката Биология дава напълно отговор на този въпрос. Съставки като захар, шоколад, ванилия, ядки и други освен чистата хранителна стойност която носят, влияят решително върху човешката нервна система. Процедурата е открита от учените. Потреблението на всяка една от тези съставки, още повече успешната им комбинация, отразена в краен сладкиш, задейства автоматично нервната система и мозъкът дава автоматично заповед за секреция на специален хормон наречен „ЕНДОРФИН“. Това е хормон включен в същата категория на морфин само че в случая, това е естествена нормална биологична реакция на човешкия организъм която води до естествено удоволствие, до чувството за щастие. Колкото по-успешна е комбинацията на сладкарските суровини, толкова по-динамична е нервната реакция и появата на „ЕНДОРФИНА“. Характерно, е че при стряскаща реакция на секреция от „ЕНДОРФИН“, причината т.е консумацията на даден конкретен сладкиш, се запечатва в съзнанието на потребителя и се превръща като образ-снимка която ще се явява подсъзнателно пред него всеки път когато има възможност, за да отдели време или средства за да задоволи собственото си удоволствие за консумацията на десерт.

Точно тогава е много важен моментът на визията на сладкиша.

Визията на всеки сладкиш, трябва да отговаря на съвременната естетическа нагласа на потребителите и да не се променя НИКОГА. Името на всеки сладкиш, също не трябва да се променя и трябва да отразява символично майсторската концепцията за всеки конкретен сладкиш. Забранено е да се подменят суровините, материалите или технологията на конкретните сладкиши от партида на партида.

В този кратък анализ се дава отговор на всички въпроси от втората група :

- Кога се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител ?

Всеки потребител, първоначално купува един сладкиш привлечен от визията, името и начина на представянето на този сладкиш (витрина, осветление, подреждане, мирис в салона, поведение на служителите и др.) Ако сладкишът е на ниво, (успешна комбинация на висококачествени материали) автоматичната секреция на ендорфин води до чувството за наслада и удоволствие . Това чувство се запечатва в паметта на потребителя и съзнателно и подсъзнателно, всеки следващ път когато му се появи нужда-желание за задоволяване на чувството за сладост, веднага се явява образа на конкретния сладкиш от който е черпил насладата последния път, сравнява и решава веднага къде ще даде сумата която определи за задоволяване на вътрешната си нужда за наслада. Ще ги даде на обекта който му задоволи това чувство, дори и ако е било 20-30% по-скъпо. Всичките проучвания потвърждават и доказват този резултат. Мениджърите и майсторите които правят компромис в качеството при производството на сладкиши, задоволяват нуждата на клиентите си за сладко, но оставят отворена врата в съзнанието на потребителите за задоволяването на чувството за НАСЛАДА. Производителят който съзнателно избира материали само от счетоводна гледна точка (ниска цена), а не гони НАСЛАДАТА ще има повтаряне на покупки докато се появи по-задоволително качество за клиента, качество с по-висока НАСЛАДА.

- Защо се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител?

Повтаря се покупката защото потребителят не е намерил обект който да му дава повече удоволствие , повече НАСЛАДА. Стотици са потребителите които пътуват с два автобуса за да се насладят на любимия си сладкиш в любимата си сладкарница! Не жалят нито пари нито време тъй като НАСЛАДАТА е целта.

- Кога се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител ?

Всеки път, когато потребителят има нужда от чувство за щастие търси любимия си сладкиш.

- Как се повтаря покупката на един конкретен сладкиш от конкретния потребител ?

- Кой е механизмът за повтаряне на покупката на един сладкиш ?

Визията и името на сладкиша, СТАБИЛНОТО И ВИСОКОТО КАЧЕСТВО, са основите върху които се строи всяко повтаряне на покупката!

Потребителите са склонни да правят компромис когато цената на месото или сиренето при промоцията в супермаркета е по-ниска, но за сладкиша няма вътрешната нагласа за такъв компромис. Характерът на този вид храна е такъв, че задължително трябва да се гони максимално високо качество. Изборът на материали като шоколад, млечна сметана, масло, мляко, яйца и др. е основата на успеха! Следи технологията на използването им. Има технологии за сваляне на себестойности при производството (кръгът на производство, рецепти, съхранение, фира, маркетинг при продажби, реклама и др.), но няма технологии за вдигане на качеството и достигане на чувството за наслада със средно или ниско качество материали.

* В съзнанието на всеки човешки индивид е построена така наречената “културна конвенция”. Това е съвкупност от социални отношения оформени в процеса на историята. Развитието на тези социални отношения трансформира непрекъснато “културната конвенция” на всяко общество, на всяка социална група, на всеки индивид. Науката “Естетика” развива теоретично много успешно тези въпроси. Ние няма да се спрем на подобни анализи, но ще използваме тази наука, за да се приближим към отговора на нашия въпрос.



Защо съвременния човек консумира шоколад?

„АЛМА ЛИБРЕ : академия за шоколад“ се опита с всичките разработки до тук :

- Основни въпроси и отговори за шоколади (разработка № 2-3).
- Текст-семинар за какаото и шоколадите (разработка № 4).
- Как се определят качествата на шоколадите ? (разработка № 5).
- Защо съвременния човек консумира сладкиши ? (разработка № 6а).

да създаде комплексно и сравнително кратко цялата необходима инфраструктура и база която би трябвало да има ВСЕКИ професионалист сладкар и менинджър от бранша на ХОРЕКА като се среща с вълшебния продукт шоколад и трябва да избере с кои шоколадови продукти ще работи.

Сега трябва да отговорим на въпросите :

шоколадовите изделия,

и - защо избрахме и предлагаме конкретни приложения и шоколадови рецепти в ПЕЙСТРИ, МАДЖИК ПЕЙСТРИ и ТРАДИЦИЯ.

- защо съвременния потребител харесва

- защо АЛМА ЛИБРЕ избира конкретните шоколадови продукти като суровини сериите ДЕ ЛУКС ЛАЙН, ТОП

Не забравяме, че шоколадът е СМЕС от захар, какаова маса и какова мазнина. Всеки шоколад от самосебе си представлява един сладкиш! Комбиниран с ядки, плодове, подправки, кремове и т.н развива разнообразието си и диапазона на вкусовите нюанси които трябва да получи като пълноценен сладкиш. Но ние трябва да проучим и да се опитаме да обясним, кое е това характерното което кара потребителите да предпочитат шоколадовите изделия спрямо други сладкарски изделия и в крайна сметката да детерминираме защо АЛМА ЛИБРЕ избира да предложи конкретните шоколади на българския пазар, а не други.

Защо съвременния потребител харесва шоколадовите изделия?

1. В гастрономията НЯМА хранително изделие което да се разтопява в устата по този особен начин както шоколадът! Това е характерната черта на изделието ШОКОЛАД благодарение на какаовото масло което съдържа вътре и неговата особеност да започне да се разтопява над 32оС, а изцяло като стигне 37оС колкото е температурата на човешкото тяло. В процеса на това разтопяване се освобождават аромати и вкусови нюанси скрити в какаовата маса неповторими и единични в гастрономичната история.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Самото откритие сместа шоколад, създаде условие за тестване и развитие на човешките рецептори, които разкриха величието на плътна структура сравнително бавно разтапяща се в устата откривайки неповторими в историята на човека вкусове. Т.е потребителите обичат шоколадовите изделия защото НАЧИНЪТ по който се разтопява в устата е неповторимо и единично чувство.

2. Шоколадът съдържа по природа, СЕРОТОНИН. Доказано е вече от биологията и медицината, че какаото съдържа съставката СЕРОТОНИН. Той играе важна роля при регулирането на агресивността, настроението, съня, кръвосъсирването, сексуалността и апетита. Освен това той има отношение към остаряването, ученето и паметта. Ниските нива на серотонин биха могли да бъдат причина за агресивно поведение, клинична депресия, мигрена, раздразнителен стомах, фибромиалгия и различни нервни разстройства. (100гр. шоколад съдържат 300mg серотонин). Когато ядем шоколадови изделия серотонинът който се съдържа в какаото, влияе върху нервната система на организма, върху мрежата на невротрансмитерите, т.е върху химическите канали на мозъка предавайки нови електронни съобщения чрез невроните. Характерът на тези био-съобщения променя положително настроението на човека.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Важна причина за промяната на настроението на потребителите по време или след употреба на шоколад, е присъствието на натуралната съставка СЕРОТОНИНА в клетките на шоколада.

3. Шоколадът съдържа по природа, АНАНДАМИД. Какаото е единственото растение в което е открит анандамид (канабиноиден ендорфин), познат като "химикал на блаженството", тъй като се освобождава, когато се чувстваме добре, както и след физическо натоварване.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Важна причина за промяната на настроението на потребителите по време или след употреба на шоколад, е присъствието на натуралната съставка АНАНДАМИД в клетките на шоколада.

4. В какаото се намират и ФЕНИЛТИЛАМИН (ФЕА) – клас химически съединения, които произвеждаме в нашия организъм, когато сме влюбени. Освен това ФЕА играят роля и за увеличаване на концентрацията.
ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Важна причина за промяната на настроението и чувството за любовта на потребителите по време или след употреба на шоколад, е присъствието на натуралната съставка ФЕНИЛТИЛАМИН в клетките на шоколада.
5. В какаото се намират и алкалния САЛСОЛИНОЛ (25µg/гр.) от групата на допамините, причината за секрецията на ендорфините.
ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Секреция на ендорфини (хормони за щастие) благодарение на салсолинола на шоколада променя настроението на потребителите създавайки чувство за удоволствие и щастие.
6. В какаото се намира ТЕОБРОМИН (диметил ксантин - C₇H₈N₄O₂). Теоброминът е вид кристален алкалоид и е част от съдържанието на обичания от всички ни шоколад. Той спада към пуриновата група (ксантини), включваща още съединения като кофеина само, че теобромин е много по-лек и има по-слабо въздействие върху човешката централна нервна система. Теоброминът е виновникът, за да добие шоколадът популярност като солиден афродизиак.
ЗАКЛЮЧЕНИЕ : Благодарение на ТЕОБРОМИНА, основен алкалоид на шоколада, шоколадовите изделия въздействат като афродизиак.

Разбира се фармацевтиката и медицината успя да изолира всичките тези съставки (серотонин, анандамид, фенилтиламин, сансолинол, ендорфинът, теобромин) и като медикаменти да се превърнат като полезни средства за човешкото развитие добре използвани от науката психиатрия. **Величието на шоколада, е че всичките тези вълшебни съставки, премерени точно от природата, се намират скрити в какаото и се освобождават бавно в процеса на разтопяването на шоколада в устата благодарение на начина на смесването на какаото с какаовото масло. Всичко това прави шоколадът да бъде неповторима суровина за сладкарството.**

7. Изброените по-горе аргументи са тези които обясняват кратко и ясно причините които доказват необходимостта за използването на шоколада от професионалистите сладкари. Разбира се не трябва да се откъсваме от факта че шоколадът е и много здравословна храна. Шоколадът се счита за една от най-ползните храни. Тя дава енергия и е богат източник на жизненост за човешкото тяло. Съдържа въглехидрати, протеини и мазнини, минерали и микроелементи като калций, фосфор, магнезий, желязо и множество витамини от всички категории необходими за нормалното развитие на човешкия организъм.

Защо АЛМА ЛИБРЕ избира конкретните шоколадови продукти ?

Основани на цялата тази научна, теоретична и търговска основа, ние в АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с колегите от "Athens center of gastronomy-Stelios Kanakis" и съветите на френската школа по сладкарство "LENOTRE" след дегустация на над 120 различни шоколади, се спряхме на 4 вида кувертюри на „СЕМУА ЧОКОВИК“.

Всеки един от тези продукти има много точен и определен характер с много точно предназначение, с цел МНОГО ВИСОКО и СТАБИЛНО КАЧЕСТВО на крайни резултати. Успоредно с това всеки от тези шоколади има много широк диапазон, за да задоволи изискванията и на най-„капризният“ най-„трудният“ професионалист.

В продуктовия лист който следва, до всеки един от тези продукти, се описва **ТОЧНИЯ ХАРАКТЕР** на всеки един от тези продукти което го прави единичен и единствен за българския пазар.

Вземете едно парче от шоколадите които избрахме, оставете го да се разтопи в устата и със затворени очи усетете динамиката която крие в себе си. Сравнете с други шоколади от пазара!

Всичките тези продукти, са много внимателно подбрани и някои от тях са специално създадени за конкретните български условия и вкусови предпочитания. С помощта на "Athens center of gastronomy-Stelios Kanakis" и характерът на всеки от продуктите е много внимателно описан в графичната фигура до описанието и спецификациите на всеки от продуктите опитвайки се да създадем по-конкретен код за описание на тези абстрактни чувства и впечатления при опитване на всеки от тези шоколади. Ние в АЛМА ЛИБРЕ, смятаме че това са шоколадите с които си заслужава да работим в България.

Всичките тези продукти, образуват една СИСТЕМА. Комбинацията на тези продукти в различни рецепти, разработки на „АЛМА ЛИБРЕ : академия за шоколад“ съвместно с „Атинския гастрономичен център“ доказват, че крайните резултати на рецептите, крайните сладкиши със шоколадите избрани и включени в продуктовия лист на АЛМА ЛИБРЕ карат потребителя много бързо да стигне до НАСЛАДА. Опитвайте внимателно, по отделно всяка една от рецептите-апликации които разработихме. Целта е насладата!

Дозировката ще зависи от качеството и характера на всеки шоколад!

Безспорно, в предложенията-апликации, сериите сладкиши на АЛМА ЛИБРЕ, винаги гониме –и продължаваме да гоним- НАСЛАДАТА. Това е целта на всеки сладкар, това е и нашата целта. Новите шоколади които включваме са изключително динамични, силни на вкус и енергия!

Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ за начин на ползване на кувертюрите ЧОКОФАЙН и съобразяване на рецепти и технологии с новите кувертюри ЧОКОФАЙН.



Търговска концепция, предложение за шоколадите.

В предишните разработки :

ба. Защо съвременния човек консумира сладкиши ?

бб. Защо съвременния човек консумира шоколад?

бс. Защо АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага конкретните шоколади?

смятаме че изказахме мнение по изключително важни за всеки професионалист въпроси.

Преди да представим продуктов лист с шоколадите на АЛМА ЛИБРЕ и индивидуалния характер на всеки един от тези шоколади чувстваме нуждата да изкажем редица търговски забележки, които често се наблюдават на българския пазар и занимават всичките нас!

1. Цената на суровините.

Безспорно цената на суровините е важен разход за всяка фирма производител. Ние в АЛМА ЛИБРЕ смятаме , че всеки производител би трябвало да се интересува от себестойността на крайния продукт спрямо насладата която създава, а не от цената на суровините.

Приложно ви представяме допълнителна подробна разработка създадена през 2013г. от „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с молба да прочетете и да обърнете специално внимание, за да обсъдим.

Резултатите са :

Ако при използване на средно качество суровини при един сладкиш са явява наслада ниво I, при използване на висококачествени суровини и същата рецепта се появява наслада ниво III и себестойност само 25-40%. При използване на висококачествени продукти от ново поколение производителите печелят време до 40% и при използване на съвременни технологии над 50% време. Всичко това не го осъзнават производителите като гледат само счетоводната цена на продукта и често губят часове и дни докато да открият колко и каква динамика може да се извади от един среднокачествен продукт с риск крайния клиент да не остане доволен и да не се повтори покупката. Фатално лоша инвестиция на пари за купуване на суровини от средно качество, фатално лоша инвестиция на скъпото време на всеки професионалист.

Ние в АЛМА ЛИБРЕ съветваме нашите клиенти да избират възможно най- високо качествени суровини, в случая шоколадите и да съобразяват рецептите с тези суровини изваждайки максимално динамиката която крие всеки продукт в себе си.

2. Цената на крайните изделия.

Задачата винаги би трябвало да бъде НАСЛАДАТА на потребителя.

Това ще повтори покупката. Крайния потребител не се интересува много ако цената на една торта е 26 лева вместо 20лева. Клиентът е склонен и готов, за да плати малко повече ако това му създава чувството за НАСЛАДА. Смело по- високо качество на крайните изделия.

3. Цените на АЛМА ЛИБРЕ.

Суровините които избира АЛМА ЛИБРЕ и включва в продуктивния си лист са с възможно най-високото качество. АЛМА ЛИБРЕ с тези суровини като идеи -апликации, разработва крайни изделия специално за българския пазар, съобразени с вкусовите предпочитания на потребителите с цел да се извади максимално динамиката на използваните суровини и да се стигне до НАСЛАДАТА. Това ще повтори покупката. Разбира се с висококачествените суровини на АЛМА ЛИБРЕ, може да се достигне себестойността която всеки производител гони при компромиси в комбинацията, промяна на рецептата и технологията но и с компромиса, че ще се получи ниско ниво НАСЛАДА и риска клиентът да бъде откраднат скоро от друг производител с по-високо ниво НАСЛАДА. (отбелязваме, че „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ има възможност да достигне желаната себестойност на всеки производител с използване на суровините на АЛМА ЛИБРЕ и промени при технологиите и рецептите. Тук целта е : максимално достойно качество за поръчаната себестойност.)

НИКАКЪВ КОМПРОМИС при използване НА ШОКОЛАДИТЕ.

Във всички анализи за шоколада до тук става ясно, че шоколадът е суровината която най-ясно влияе върху съзнанието на потребителя и влияе съзнателно или несъзнателно върху неговото поведение, реакция и мнение.

Оформаторите на търговските и политическите реклами имат лоялни и нелоялни методи, средства и продукти, за да промиват мозъците на потребителите или гласоподавателите и да ги убеждават (често да ги манипулират) за да продават продуктите си.

Сладкарите имат най-лоялното и най-благоприятното средство в ръцете си, за да убеждават клиентите си, че работят НА НИВО. Това са шоколадите.

Често изследователи по сладкарство в Франция казват за сладкарите : „кажи ми с какви шоколади си избрал да работиш, за да ти кажа какъв сладкар си ... ,за да ти кажа какви сладкиши ще ми продадеш !“. (‘Dis-moi avec quelles chocolats tu travailles, pour que je te dise quel genre de pâtissier tu es...quelles sucreries tu vas me vendre !’)

Един много добър шоколад с върховно качество като тези които избира и предлага АЛМА ЛИБРЕ имат разлика не повече от 10-30% от среднокачествени шоколади на пазара, а са на много ниски цени спрямо други висококачествени европейски и белгийски шоколади. (Изключваме нискокачествените шоколади на пазара, които неминуемо рано или късно водят до пълна загуба). Разликата в качеството на крайния резултат не само ще бъде очевидна, но ще създадат много бързо положителен имидж на висококачествен обект за цялата ви сладкарска дейност.

ШОКОЛАДЪТ КАТО СУРОВИНА Е ДВИЖЕЩАТА СИЛА, ТРОЯНСКИЯ КОН ЗА ВСЕКИ СЛАДКАРСКИ ОБЕКТ!

TRANSPARENCE CACAО

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ**

**СЕМОИ
CHOCOLATIER
FRANÇAIS
Xocofine**

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

**Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република**

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
„набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184911

БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН
КАКАО 60% - МАСЛЕНОСТ 38%

Alma
Libre

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

60% **38%**

какаови мазнини
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	558 kcal / 2319KJ
МАЗНИНИ	38 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	38 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,02 гр.
ФИБРИ	0,00гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : CEMOI – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



TRANSPARENCE
CACA0

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - CEMOI

Xocofine
CEMOI
CHOCOLATIER
FRANCAIS

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република

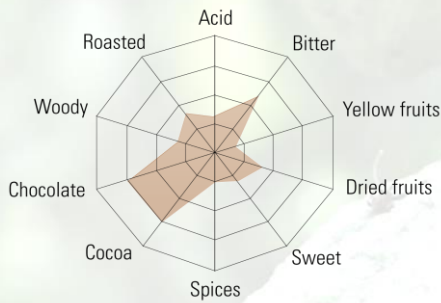
ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
„набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

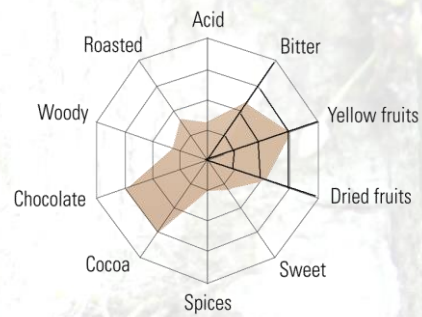
Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 60% (код 184911):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресни“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ



„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма SEMOI-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битев шоколадова горчивина.

3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много фина пудра захар (24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации. БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН се предлага на капки (4000бр./к.), факт който осигурява изключително бързо разтопяване.



4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184912

НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%

Alma
Libre

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

55% **36,3%**

какаови мазнини
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	561 kcal / 2336KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	5,7 гр.
СОЛ	0,02 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : CEMOI – CHOCOLATIER FRANCAIS

Вносител :

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



TRANSPARENCE
CACA0

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМОУА - CEMOI

Xocofine
CHOCOLATIER FRANCAIS

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМОУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

A detailed collage featuring cocoa pods, chocolate bars, chocolate chips, and vanilla beans, set against a background of cocoa trees.

Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 55% (код 184912):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати
природни
плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма SEMOI-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, пътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

3. Течливост : трето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много фина пудра захар (24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



Xocofine

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184913

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%

Alma
Libre

40%

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

37%

мазнини
TOTAL FATS

21%

сухо млечно вещество
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, МЛЯКО на прах, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	564 kcal / 2351KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	8,9 гр.
СОЛ	0,18 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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

тел. 9379999



TRANSPARENCE
CACA0

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМОИ - СЕМОИ

Хософине

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМОИ“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

A collage of cacao-related items: green cacao pods, dark cacao beans, a bowl of melted chocolate, a chocolate bar, a chocolate truffle, a chocolate chip cookie, and a vanilla flower. The background is a soft-focus image of cacao trees.

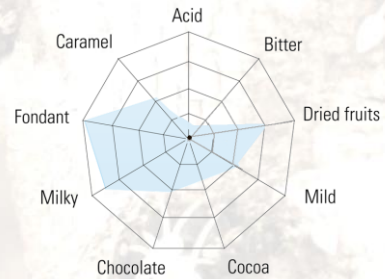
Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 40% (код 184913):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати
природни
плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятен млечно-карамелов вкус.

3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар и мляко на прах (24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Натурален карамелен вкус

В процеса на заводското оформяне на „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН“, по специална термична обработка се карамелизират част от захарите и в резултат на това, „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, получава много характерен КАРАМЕЛОВ ЕСТЕСТВЕН ВКУС.

5. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184914

БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН
МАСЛЕНОСТ 30%

Alma
Libre

36%

МАЗНИНИ
TOTAL FATS

25%

сухо млечно вещество
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаово масло, МЛЯКО на прах, МЛЕЧНА суроватка, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569 kcal / 2374KJ
МАЗНИНИ	36 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,22гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



TRANSPARENCE CACAО

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар и Сао Томе, Еквадор и Перу Доминиканската република

ферментирант и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология “набиране на пресни какаови плодове” „selection cacao frais“

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

An advertisement for Xocofine chocolate. It features a central image of cacao beans and chocolate chips. To the left, there are three globes showing the source regions: Cote d'Ivoire and Sao Tome, Ecuador and Peru, and the Dominican Republic. Text describes the 'transparence cacao' process and provides website links. At the bottom, there are images of vanilla beans and chocolate chips, with the text 'с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ' (with natural vanilla). The Xocofine logo and 'CEMOI CHOCOLATIER FRANCAIS' are also visible.

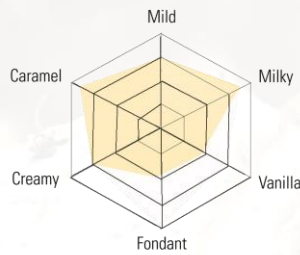
Характерни черти на БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 30% (код 184914):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост

Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба

БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава плътност на натурални мазнини и в комбинация с пълномаслено мляко, ефирна млечна структура с балансирана захар.

3. Течливост : пето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на пудрата захар и сухото мляко на пето ниво течливост (максимална течливост за бял кувертюр)

осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Ограничена сладост

Технологията на заводската хомогенизация, осигурява много приятна и ограничена сладост

4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 60%“

засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.





Основната литература и източниците който са ползвани са следните :

1. "The ultimate encyclopedia of chocolate" C.McFadden, C.France. 1997 modern times.
2. "The golden book of chocolate" C.Bardi, C Pietersen. 2006 MrRae books Italy.
3. Hurst, W.J., et al., Cacao usage by the earliest Maya civilization.
4. S.D. Coe & M.D. Coe, The true history of chocolate. Thames and Hudson, 1996.
5. «Σοκολάτα : Η τροφή των θεών» Ψυχίατρος Θεοδωρής Π.Δασκαλόπουλος - ΣΕΛΑΣ ΕΠΕ 2006
6. "Identification of the key aroma compounds in cocoa powder" Frauendorfer, & Schieberle 2006.
7. "L'Envers du décor" Philippe Bertrand et Philippe Marand CACAO BARRY
8. "L'Eveil des sens"
9. "Sujets en chocolats"
10. "Chocolate & confections" Chef Depot 2004.
11. "CHOCOLATE" Jean-Pierre Wybauw ACC EDUCATIONS
12. "The new taste of chocolate" Maricel E.Presilla
13. "The True History of Chocolate" by Sophie D. Coe and Michael D. Coe
14. "The Great Book of Chocolate by David Lebovitz
15. "Chocolate: A Bittersweet Saga of Dark and Light" (Paperback) by Mort Rosenblum.
16. "Chocolate Fever")by Robert Kimmel Smith.
17. "The Book of Chocolate" - New York 1995 Nathalie Bailleux, Hervé Bizeul.
18. "The food We Eat." Blythman Joanna 1996 London-Michael Joseph.
19. "Chocolate: Food of the Gods" Coady, Chantal 1993 London: Pavillon Books.
20. "The True History of Chocolate". Coady & Michael D, 1996 London: Thames and Hudson.
21. "The Homoeopathic Proving of Chocolate" Sherr, Jeremy. Dynamis School.
22. "Why Women Need Chocolate". Waterhouse, Debra 1995 London
23. "Chocolate and Confectionery". Williams, C. Trevor 1953 London
24. "Chocolate obsession" M. Recchiuti & F. Gage.
25. "Chocolate desserts by Pierre Herme" Dorie Greenspan
26. "Cooking with chocolate" Frederic Balli . Flammarion.
27. "Couture chocolate"William Curley.
28. "The essence of chocolate" J.Scharffenberger, R. Stenberg.
29. "Chocolate Fortunes" Lawrence Allen 2009.
30. "Όλο σοκολάτα Στέλιος Παρλιάρος Εκδόσεις Ι.Σιδέρης 2005
31. «Το μικρό βιβλίο της σοκολάτας» Χριστιάννα Ε. Εκδοτικός Οίκος Α. Α. Λιβάνη
32. «Σοκολάτα» Συλλογικό έργο Εκδόσεις Μαλλιάρης Παιδεία 2010.
33. «Σοκολάτα» Βάσια Χριστοφόρου Εκδόσεις Φυτράκης Α.Ε. 2008
34. «Σοκολάτα» Anne McRae Modern Times 2003
35. «Σοκολάτα και κύριες ποικιλίες κακάο» Katherine Khodorowsky Εκδόσεις Πατάκη 2005
36. «Πάθος για σοκολάτα» Maureen McKeon Τερζόπουλος Βιβλία 2008
37. «Σοκολάτα Γλυκές και αλμυρές συνταγές» Joanna Farrow Τερζόπουλος Βιβλία
38. „Златната книга на шоколада“ от Ан Макрий, Марко Нарди – книгомания
39. „Шоколадов рай“ The Chocolate Lovers` Club - Карол Матюз – издател КРИГОЗОР.2008г.
40. „От шоколада до морфина“ д-р Ендрю Уейл – издател ДИЛОК 2006
41. „Насладата от шоколада“ Никол Шрайбер - издател УНИСКОП
42. „Удоволствието от шоколада“ Даринка Митева – издател АБВ



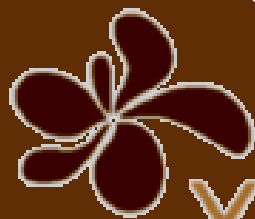
АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД
CHOCOLATE ACADEMY



**СЛЕДЕТЕ ПРОГРАМИТЕ НА
„АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“**

<https://www.almalibrecenter.com/>

**В РЕДОВНИТЕ ОБУЧЕНИЯ,
ДЕГУСТАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ
ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО
НОВИ РЕЦЕПТИ И ТЕХНОЛОГИИ
С КУВЕРТЮРИТЕ**



Hocofine