



Главният сладкар на  
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
Б. Владимиров предлага  
иноваторски  
глазури и пълнежи  
за козунаци.



## ЧОКОСИЛК готови глазури за козунаци и печива:

код 180813 ЧОКОСИЛК ВЕЛУР КОВЕР ШОКОЛАД  
код 180829 ЧОКОСИЛК ВЕЛУР КОВЕР БЯЛ ШОКОЛАД  
код 180830 ЧОКОСИЛК ВЕЛУР КОВЕР ШОКОЛАД ЛЕШНИК

### Начин на употреба

Затопляме чокосилк на 30-35оС и заливаме върху продукта

### Употреба

- Отлична глазура за кейкове, козунаци, рула, кроасани и др.
- Отличен крем за декорация на мъфини и капкейкове.

### Предимства

- Покрива идеално, без никакви петна.
- Отлична еластичност, без да се счупва.
- Не изсъхва и запазва структурата на ВЕЛУР.
- Запечатва продукта осигурявайки двоен живот.
- Богат шоколадов вкус и много привлекателна визия.
- реагира отлично и запазва всичките си качества при замразяване.



## ПАСТЕЛЕРО млечно карамелова заливка за печива

Рецепта

181203	Пастелеро	1000гр.
	Вода (топла)	150гр.
180903	Фонд роял	150гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме Пастелеро.

Температура на глазурата 32-35оС.



# ЦВЕТНИ ГЛАЗУРИ за донъти, кейкове, еклери, козунаци и др.

Стабилна, вкусна и издразлива.  
Мека, режи се идеално и не се разчупва.

	ЗА ФРИЗЕР	ЗА ХЛАДИЛНИК
181810 АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН	1000гр.	1000гр.
181805 Инверто Захар	50–100 гр.	
Вода		30–50 гр
Сладкарски Цветя Шугарт /По-желание/		

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Добавете към АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН, инверто Захарта (или водата) и загрейте до 45°C и отново хомогенизирайте. Извадете изпечените изделия и леко тунквайте в загрят инверто захар с 10% вода и след 1-2 минути тунквате в АРКТОС приготвена /45°C/ глазура.



## НЕУТРАЛНИ ГЛАЗУРИ за донъти, кейкове, козунаци и др.

За да съхраним правилно кейковете, мъфините и други печива задължително покриваме със специално неутрално желе САПФИР

„Концентрирано неутрално желе за топъл метод код 180430“  
Обработеното желе, запечатва повърхността на печивото запазва влагата в изделието и осигурява много добра и фина визия.



Като истине изделието, поставяме от горе с четка  
разтвор от неутрално желе:

### РЕЦЕПТА

180430 Концентрирано неутрално желе за топъл метод Сапфир 500гр.

Вода 500гр.

### НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме заедно, хомогенизираме и нанасяме с четка върху изделието на 30-40оС

Традиционно козунаците се поръсват отгоре с кристална захар и се пълнят с шоколад или мармалад.

През последните петнадесет години в Европа се появява нова тенденция. Запазва се вкусът на козунака като основа, но се появяват нови интересни пълнежи и глазури, които обогатяват вкуса на козунака и променят изненадващо визията. Вече масово до традиционните козунаци, се появяват и новите с привлекателния образ осигурявайки към клиентите по богат и разнообразен избор.

## **Козунак с глазура лешникокакаов крем АРТЕМИ на ПАМИ**

Всичките кремове на ПАМИ от сериите

АРТЕГУРМЕ ( битер, ночиола, бял )  
АРТЕКРЕМ (битер, лешников, бял ) и  
МУЛТИКРЕМ (ягода, банан, портокал, лимон и др. )

са идеални за глазура на козунаци. Глазурата, запечатва козунака затваряйки всичките аромати и свежест на козунака. Глазурата дава по естествен път, много по голяма трайност на изделието.

Поставете изсъхналия козунак върху скара и заливайте с топлия крем движейки скарата с козунака, за да се залее кремът равномерно. (по-добре да не се ползват шпакли, за да се залее кремът естествено върху козунака.)

Друг начин: тункване на козунака в разтопения крем.



Съвети: Глазурите може да бъдат едноцветни, двуцветни с декорация от филирани ядки, крокан ядки и други продукти. За по дебела глазура използвайте разтопен крем на около 40 оС до като за по тънка глазура на 45оС. За козунак около 600гр. е необходим крем около 200гр. за глазура.

### ***Най последната тенденция:***

След като се залае върху изпечения козунак, тънка заливка от лешникокакаов крем АРТЕМИ или АРТЕГУРМЕ, поръсват върху крема с печени карамелизирани крокан бадеми или фъстъци на ПАМИ и с пудра нехидратирана захар на КОМПЛИТ. Козунакът получава изключително привлекателна визия и невероятен хрупкав вкус.



## **ГЛАЗУРИ - АРТЕБИС**

**30806 Портокалов Крем АРТЕБИС 1000 гр.**

**180203 Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл 50 - 70 гр.**

### **Начин на Приготвяне:**

Портокаловия крем Артебис и Канола Ойл загрейте до 30 - 35°С. и тунквайте Карйоки.

**Други подходящи апликаций от гамата на ПАМИ – АРТЕБИС**

**30810 Артебис – Ванилов крем**

**30802 Артебис – Ягода крем**

**30807 Артебис – Дива Череша крем**

**30804 Артебис - Банан крем**

**30801 Артебис - Лешников крем**



От  
„Център по  
гастрономични  
изледвания  
и иновации ”  
на ПАМИ  
от серията  
„АРТЕМИ – великден”  
предлага  
«великденска глазура  
АРТЕНЪТС с крокан  
бадеми за козунаци»



Традиционно козунаците се поръсват отгоре с малко филирани бадеми. Чувството на хрупкавост и аромата на токущо изпечения бадем овкусява козунака, а визията на филираните бадеми върху козунака го правят привлекателен, отварят апетита на клиента. Сладкарят на Солунския „Център по гастрономични изледвания и иновации ”на ПАМИ направи още една стъпка на преди специално за списанието „ХЛЯБ ПЛУС” предлага рецепта с глазура крокан бадеми.

### **„Великденска глазура АРТЕНЪТС” с крокан бадеми**

Бадеми крокан сурови ПАМИ	150гр.
Кристална захар	150гр.
Белтъци	150гр.

Разбиваме белтъците в миксера докато станат на пяна. Добавяме крокан бадема и захарта и разбъркваме за малко. Сместа е готова.

Приготвяме козунака по рецептата. След ферментацията, точно преди печене, покриваме цялата повърхност на козунака със сместа и печем при нормална температура по рецептата за козунака.

След изпичане, по желание поръсваме с нехидратирана пудра захар на КОМПЛИТ.

Забележка: вместо крокан бадем, може да се използват крокак фъстък или лешник ПАМИ.

Желаем Ви успех!

### Предложения за глазури:

В зависимост от пълнежа на козунака се избира вкусът и цветът на глазурата:

- 181202 Шоколадов гласаж ФАБРИ
- 181206 КИРИНА лешникокакаов крем пралина ЛЕШНИК 13%
- 300107 ИРОКО лешникокакаов крем - ЧОКОВИК КАЛЕБО лешници 11%
- 030901 АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЧИОЛА  
Лешникокакаов крем : какао 16% - лешник 13%
- 0 30902 АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА  
Лешникокакаов крем : какао 7% - лешник 13%
  
- 030903 АРТЕГУРМЕ БЯЛ - Бял крем за заливки с пълномаслено мляко .
- 030708 ПАМЕЛА лешникокакаов крем - "Течен шоколад" / лешникокакаов крем
- 030705 АРТЕКРЕМ БИТЕР ГЛАЗУРА –  
"Течен шоколад" какао 20% - силен какаов вкус.
- 030702 АРТЕКРЕМ ЛЕШНИКОВ или МЕК код 030706  
"Течен шоколад" / лешникокакаов крем - какао 5% - лешници 3%.
- 030704 АРТЕКРЕМ БЯЛ  
"Течен бял шоколад" / Бял крем за пълнежи, заливки и всяка употреба.
- 030801 АРТЕБИС ЛЕШНИКОВ
- 030802 АРТЕБИС ЯГОДА
- 030806 АРТЕБИС ПОРТОКАЛ
- 030804 АРТЕБИС БАНАН
- 030808 АРТЕБИС крем натурален шоколад
- 030809 АРТЕБИС крем бял шоколад
- 300105 БАДЕМОВА ПРАЛИНА - ЧОКОВИК КАЛЕБО, 50% бадеми-50%захар.
- 031103 АРТЕГУСТО КАРАМЕЛ ЕКСТРА
- 181203 Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ

### **Начин на работа за повечето от тези кремове :**

*топъл метод:* към крем по ваш избор, добавете 10-15% олио или масло на водна баня и разбъркайте с шпатула.

*студен метод:* добавете 10-15% олио директно към крем разбъркайте с шпатула.

Може да добавите :

- 300201 ФЕУЛЕТИН - вафлени трохи с масло - КАКАО БЕРИ КАЛЕБО

**За повече информация :**  
**АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР**  
**Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026**

