

ТОРТА

„МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВО МАЛИНОВ КАДИФЕ“
от пейстри шеф FLORENT CANTAUT
velour framoise-chocolat
серия „ЧОКОФАЙН“



<https://youtu.be/Lyq65vslJyA>

**състав на тортата:**

1. Шоколадов пандишпан **ДЖОКОНДА**
2. Шоколадов-малинов крем
3. Малинов сироп
4. Млечно-шоколадов канелов ганаш
5. Декорация / млечен **ШОКОФАЙН** велур

**1. Шоколадов пандишпан ДЖОКОНДА**

191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	100 гр.	400гр.
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	100гр.	400гр.
.	Цели яйца	162,5 гр.	650гр.
	Белтъци от пресни яйца	130 гр.	520гр.
	Кристална захар	35 гр.	140гр.
330103	Сладкарско брашно (пресято)	32,5 гр.	130гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	35 гр.	140гр.
184915	Пълномаслено какао семуа	32,5 гр.	130гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

- Хомогенизирайте в миксер сладкарското и бадемовото брашно, пудрата захар, какаото и яйцата.
- Оформяме меренга с кристалната захар и белтъците до меки връхчета.
- Внимателно хомогенизираме ръчно двете смеси
- Добавете разтопено маслото
- Изсипете сместа в квадратен ринг и печете за 8мин на 230-240oC

2. шоколадово малиново крем

184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55	300гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	67,5 гр.
	Жълтъци	60гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	350гр.
184209	ПЮРЕ МАЛИНИ	375гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Сложете сметаната и малиновото пюре да заври. Залейте върху предварително хомогенизирани жълтъци с захар. Изсипете всичко обратно в тенджерата и направете крем, след което затопляте до на 83°C. Изсипете върху шоколада и разбъркайте с пасатор, за да усъвършенствате емулсията. Поставете във фризер: 1 час. Изсипете върху пандишпана

3. Малинов сироп

сироп 30° Брикс 800гр. (бода 1000гр., захар 1600гр., гликоза 300гр.)
184209 ПЮРЕ ОТ МАЛИНИ 200гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Смесете заедно.

4. Млечно-шоколадов канелов ганаж

184913	млечен кувертюр ШОКОФАЙН	90гр.
180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (1)	56,5гр.
180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (2)	159гр.
	Гликоза	6,5гр.
	канела на прах	1,25гр.
181809	Инвертзахар	6,25гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

- Кипваме млечната сметана ЕЛЕВИР (1/ 56,5гр.) заедно с гликозата и инвертозахарта
- Изсипваме сместа в МЛЕЧНИЯ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН и хомогенизирам
- Добавяме млечната сметана ЕЛЕВИР (2/159гр.)
- Поставяме сместа в хладилника за 24часа
- Разбиваме сместа в миксер представка тел (пухкав сметанов крем/ганаж като на сантиги)



5. Декорация / млечен ШОКОФАЙН велур

184913	млечен кувертюр ШОКОФАЙН	100гр.
184917	какаово масло „НАТУР СЕМУА“	100гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопяваме двата родукта на 45оС в микровълнова печка , хомогенизираме и поставяме в пистолет.

СГЛОБЯВАНЕ:

- 1.поставяме един лист „Шоколадов пандишпан ДЖОКОНДА“ и с четка нанасяме върху него „малинов сироп“
- 2.Поставяме един етаж „шоколадово малиново крем“, поставяме за малко в фризера за да се стегне и от горе втори „Шоколадов пандишпан ДЖОКОНДА“. Върху пандишпана, пак нанасяме „малинов сироп“.
- 3.Поставяме още един етаж „шоколадово малиново крем“, затваряме с „Шоколадов пандишпан ДЖОКОНДА“, сиропираме пандишпана с „малинов сироп“ и ПОСТАВЯМЕ В ФРИЗЕР ЗА 60мин.
- 4.Изваждаме сладкиша от фризера и декоративно с пос дресираме „Млечно-шоколадов канелов ганаж“
- 5.С пистолет, пръскаме велурена млечно-шоколадова глазура млечен ШОКОФАЙН велур.
- 6.Режим от страни.

ТОРТА „МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВО МАЛИНОВ КАДИФЕ“

от пейстри шеф FLORENT SANTAUT / серия ЧОКОФАЙН

- класически френски бадемов пандишпан ДЖОКОНДА се сиропира с малинов сироп.
- Френки шоколадово-малинов крем от МЛЕЧНА СМЕТАНА между три етажи на бадемов пандишпан ДЖОКОНДА
- Ефирен „Млечно-шоколадов канелов ганаж“ като пухкав крем сантиги се дресира декоративно
- Велурена повърхност от френски млечен кувертюр довършва визията.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

184911 380507	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба		БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ
184912 380508	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба		НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ
184913 380509	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% масленост 31% чувал 10к. опаковка 1к.			Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба		МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ЕСТЕСТВЕН ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС
184914 380510	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30% чувал 10к. опаковка 1к.			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
184209	ПЮРЕ МАЛИНИ 1к. 88,4%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.		Натурален плод МАЛИНА от Сърбия (88,4% плод и 11,6% захар) без консервани и добавки, 20°Vrix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ 1кг.			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.		-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистен
191246	Бяла, много фина пудра захар без примеси 5кг.			Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.		-ЕДНАКВА кокометрия под 180мм. -технологията "super white system". -максимално бяла, светла и свежа -БЕЗ примеси, без нишесте -100% чиста.

65

Код 184915
ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „БОРДО СЕМУА“ 1к. 26,90лв/к.

100% натурално пилномаслено какао от 100% почистени и измити какаови зърна (alkalized/dutching SEMOI process) Измиването и почистенето на СЕМУА какаовите зърна, осигурява естествен червеникав БОРДО привлекателен цвят, с натурални КАКАО ВКУСОВЕ И АРОМАТИ

Код 184916
ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „НАТУР СЕМУА“ 1к.

100% натурално пилномаслено какао от 100% почистени и измити какаови зърна

Идеални продукти за всяка сладкарска или кулинарна употреба

НОВО!



Код 184917
КАКАОВО МАСЛО „НАТУР СЕМУА“ 1к.

100% какаово масло без примеси без добавки, без „Е“ / ЧИСТ ЕТИКЕТ

Какаовото масло на френската фирма СЕМУА носи в себеси всичките природни характеристики и натуралните аромати на какаовите плодове така както природата ги създава.

Идеален продукт за кадивени глазури, кремове, готварство и всяка друга сладкарска или кулинарна употреба.

НОВО!



СПЕСИФИКАЦИЯ

Alma

Beurre français

Beuralia

1/1

Candé sur Vire

NORMANDIE

ФРЕНСКИ МАСЛА



Качественото масло, е от най-важните суровини за качествени крайни сладкарски изделия и хлеботворения. Регионът на Нормандия (NORMANDIE) във Франция, по природа притежава неповторими климатични условия. Успоредно с това, затворения кръг производство на местните ферми, ELLE&VIRE и CANDIA са определящите фактори за производство на млечни изделия, масла, млека, сметани и др., с най-качествените характеристики в Европа. Избрахме и ви предлагаме продукти от фирмите „ЕЛЕВИР“ и „КАНДИА-БАУРАЛИА“ (ограничено производство) с гарантирано и стабилно качество, изключително природни аромат и вкус.

Причините за високото качество :

- Климатични условия на Нормандия
- Свободно хранене на кравите
- Поливане с морска вода
- Затворен кръг производство
- Пастьоризация при производство
- Само от собствени млека

Код: 184913

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН**КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%****40%****Сухо какаово вещество**
DRY COCOA SOLIDS**31%****мазнини**
TOTAL FATS**21%****сухо млячно 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 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



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

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

Кот д'Ивоар, Еквадор и 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



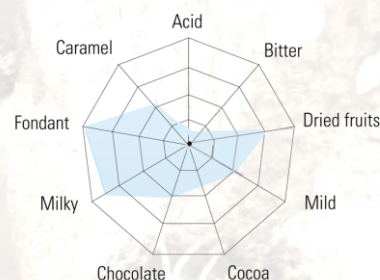
Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 40% (код 184913):

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-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, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер 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 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 ШОКОФАЙН“, 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 ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.





СПЕЦИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир“ 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан Е407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир“ – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир“ е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

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

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

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

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

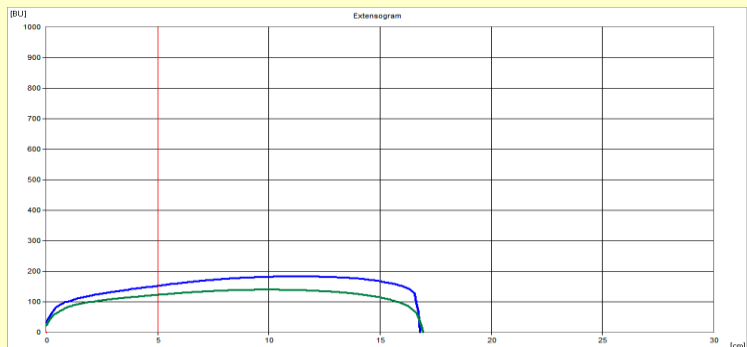
Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402
Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142
Maximum [BU] (разтегляне): 382-526
Ratio Number : 1,6-2,8
Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

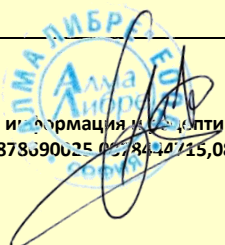
Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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



За повече информация и съвети: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878390025, 0878440715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Пряно масло 82% масленост.
(отпрясномяко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



