



# БРИОШ с ТЕРМОУСТОЙЧИВИ ПЪЛНЕЖИ

БРИОШ, е маяно козуначено тесто (с малко захар) с много яйца и масло, подходящо за сладки пълнежи.

Определено, БРИОШ самостоятелно представлява хлебно-козуначено изделие с много високи качествени параметри.

Много вкусно и ароматно поресто тесто, богато, пълно и едновременно пухкаво и много мек, почти без кора.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага серия от термоустойчиви готови пълнежи или рецепти за термоустойчиви кремове които ги включваме в бриош тесто като пълнеж, затваряме и печем като обикновен бриош.

Питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ





# Peanut butter

НОВО

## ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО 85% за СЛАДКАРСТВО и ХЛЕБАРСТВО

с 85%  
ФЪСТЪЦИ

Причини за високото качество :

- 85% смлени фъстъци с захар и палмово олио
- подбран сорт АРАХИДА
- 100% бланширани преди смеляне
- пилна хомогенизация и кремова структура
- кадифена консистенция
- За всяка сладкарка и хлебарска употреба.  
(глазури, пълнежи, мусове, кремове и др.)

КОД 030714 Фъстъчено масло (85%)



# Cooking Persipan

10/2



Vegan

В традиционния класически марzipан, много често част или цялата маса на смлените бланширани бадеми се заместват с бланширани кайсиеви или праскови ядки. Тази сладкарска суровина, получава много богати природни аромати и замества достойно марzipан във всяка сладкарска употреба. АЛМА ЛИБРЕ, представя ПЕРЗИПАН ОДЕНС, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ готов за употреба. Дресирате върху пергаментова хартия с пош, и печете.

## ПЕРЗИПАН ЗА ПЕЧЕНЕ

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Мека консистенция.
- Подходящ за печене.
- За всяка сладкарска употреба.
- Подходящ за сладолед.
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Много стабилно качество.
- Изключителен вкус.
- Природни аромати на кайсия и бадеми

181701

ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа биг.

Смлени бланширани кайсиеви и бадемски ядки  
Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци  
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА





Успоредно с традиционните мармалади, АЛМА ЛИБРЕ предлага плодови пълнежи, продукти от ново поколение на фирма БАКБЕЛ.  
Смлени плодове, хомогенизирани много добре със съответен плодов концентрат, нишесте, захари, вода, натурални оцветители и аромати.  
Получаваме, много вкусни плодови пълнежи, с подходяща твърдост за много бързо пълнене на кроасани, донати, кейкове печива или други сладкиши.

**ГОТОВИ ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА**  
Причини за високото качество :  
-От натурални плодове (40%)  
-Меки, лесни и много бързи за работа  
-Винаги стабилно производство, с трайност.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
180419	Череша филинг 40% плод Кофа Бкг.	 	Готов черешов пълнеж с 20% смлени череши и 20% кондензиран натурален черешов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
180420	Малина филинг 40% плод Кофа Бкг.	 	Готов малинов пълнеж с 20% смлени малини и 20% кондензиран натурален малинов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
180421	Ягода филинг 40% плод Кофа Бкг.	 	Готов яagodов пълнеж с 23% смлени ягоди и 17% кондензиран натурален яagodов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
180422	Лимон филинг 16% плод Кофа Бкг.	 	Готов лимонов пълнеж с 16% лимонов плод. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>



Основани на класическия тахан предлагаме една много интересна иновация.  
**СУСАМЕН КРЕМ**  
Смлян измит и почистен натурален сусам (тахан), хомогенизиран със захари (гликоза и захарен сироп), заедно със природни растителни мазнини.  
**Сладък СУСАМЕН-ТАХАНОВ КРЕМ** за всяка сладкарска и хлебарска употреба.

290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.
--------	-------------------------

### СУСАМЕН КРЕМ

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Мека консистенция.
- Подходящ за печене.
- За всяка сладкарска употреба. глазури, пълнежи или друго
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Много стабилно качество.
- Исключителен вкус.
- Природни сусамени аромати

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в десетки презентации и дегустации към български сладкари, оформи и предлага много апликации под заглавието „СУСАМ ОТВОРИ“.  
Питайте търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



# ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ

За много рецепти, козунаци, кейкове, бисквити и други искаме лешникокакаови пълнежи, които може да се пекат като пълнежи запазвайки кремвата си структура без да изтичат извън изделието. Представяме гама на термоустойчиви лешникокакаови пълнежи.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ	14/2	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :
0 31006	АРТЕБЕЙК ЕКСТРА 8% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 5кг.			Какаов ЕКСТРА БИТЕР крем с лешников вкус (8%) термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.
0 31007	АРТЕБЕЙК ЕКСТРА БЯЛ 13% лешник термоустойчив кофа 5кг.			ЕКСТРА БЯЛ крем термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.
0 31008	АРТЕБЕЙК 2% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			ЛЕШНИКОКАКАОВ крем, термоустойчив, пълнеж на печива. стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК лешников крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК лешников крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.
0 31009	АРТЕБЕЙК БИТЕР 12% лешник, 12% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			БИТЕР ШОКОЛАДОВ крем термоустойчив, стабилен пълнеж на печива.	АРТЕБЕЙК крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане.
0 31010	АРТЕБЕЙК БЯЛ термоустойчив кофа 13,5кг.			КРЕМ ВАНИЛИЯ, стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК бял-ванилов крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК бял-ванилов крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.

## БРИОШ СЪС СЛАДКИ ПЪЛНЕЖИ

270101	Бриош - КОМПЛЕТ	1.000 гр.
330103	Сладкарско брашно	1.000гр.
	Мая	100 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA	300 гр.
	Вода	+/- 800 гр.

(за по добри резултати, препоръчваме СУПЕР СИЛНО БРАШНО код 330101)  
(вместо масло БАУРАЛИЯ може да се ползва маргарин СУПЕР РОР код 180108)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичко заедно за 3 минути на първа скорост и за 6-8 на втора.

Температура на тестото :  $\pm 24-25^{\circ} \text{C}$

#### БРИОШ С КРАМБЕРИС-ДИВИ БОРОВИНКИ

За всеки килограмм тесто, добавяме 200 гр. диви боровинки –код.184305.  
(по желание, накисваме дивите боровинки в РОМ ЛУКСАРДО –код 182304)

#### БРИОШ С ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ

За всеки килограмм тесто, добавяме 300-500 гр. ЗАХАРОСАН ПОРТОКАЛ–код. 184302 и ЗАХАРОСАН ЛИМОН–код. 184303 нарязан на кубчета  
(по желание, накисваме дивите боровинки в БРАНДИ ЛУКСАРДО –код 182303)

#### БРИОШ С ШОКОЛАДОВИ КАПКИ

За всеки килограмм тесто, добавяме 200 гр. ШОКОЛАДОВИ КАПКИ–код. 181401

- Междинна ферментация на тестото:  $\pm 30$  минути
  - Режим на парчета по желание (60 – 80 гр. ) оформим топки и поставим в тава.
  - камера за втасване (пруфер) :  $30-32^{\circ} \text{C}$  – влага 70-80% . за 60-75 минути.
  - Намазваме с яйце преди печене.
  - Печене : ПОДОВА ПЕЩ за бриош 60- 80 гр.  $200^{\circ} \text{C}$  за около 10 – 12 минути .  
КОНВЕКТОМАТ за бриош 60- 80 гр.  $180^{\circ} \text{C}$  за около 10 – 12 минути .

Може изпечените БРИОШ да ги пълните с 30гр. лешникокакаов крем КИРИНА –код 181206 или ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ –код 181203.







# Brioche



БРИОШ е маяно много фино тесто с много яйца и масло и с примирена сладост, подходящо изделие за да включи солени или сладки пълнежи, даже да се използва и като луксозен, специален хляб.

Историята на БРИОШ се губи зад 15 век в френския регион Норманди. Структура на оригиналния БРИОШ се определя от специалните фини брашна от които се произвежда и от ароматното краве масло от френския регион Норманди.

БРИОШ вече е наложен във всички сладкарници и сладкопекарни в Европа в десетки видове сладки и солени апликации.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява разновидности от БРИОШ брашна със специална кокометрия и стабилност, с нюанси на БРИОШ структура с цел да задоволят и покрият всичките съвременни нужди на сладкари и хлебари.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява рецепти и технологии за всичките разновидности БРИОШ:



Код 180738  
БРИОШ ПЛАНГ 25%



*Brioche bread loaf (Nanterre)* - Хляб БРИОШ за закуска и основно хранене



*Brioche hamburger buns* - хлечета бургери/банс за солени и сладки пълнежи



Код 270101  
БРИОШ КОМПЛИТ 50%



*Brioche à tête (parisienne)* - традиционен френски БРИОШ





## Brioche Feuilletée – Многолистен БРИОШ и ДАТСКИ БРИОШ

За рецепти и приложения, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

Код 180736  
БРИОШ ПЛАНГ 10%

### СПЕСИФИКАЦИИ ЗА СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БРИОШ

#### Код 270101 БРИОШ КОМПЛИТ 50%

**Състав:** пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

Основна рецепта:

Бриош КОМПЛИТ (код270101) 1000гр.  
Силно брашно 1000гр.  
Вода 800гр.  
Масло БАУРАЛИЯ 300гр.  
Мая 100гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия КОМПЛЕТ со.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

#### Код 180738 БРИОШ 25%

**Състав:** Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глутен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими

Основна рецепта:

Бриош 25% (код180738) 250гр.  
Силно брашно 675гр.  
Вода 350гр.  
Масло БАУРАЛИЯ 150гр.  
Яйца 100гр.  
Захар 75гр.  
Мая 50гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°С – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°С за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

**СПЕСИФИКАЦИЯ****Код: 270101****БРИОШ - BRIOSH 50%****Сладка смес за маяно тесто, бриош**

**Състав:** пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	6,7гр. 3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,2гр. 27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

**Приложение:** Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

	<b>Рецепта</b>
КОМПЛЕТ БРИОШ	<b>1000гр.</b>
Силно брашно	<b>1000гр.</b>
Вода (около)	<b>800гр.</b>
Прясна мая	<b>100гр.</b>
Масло82% или мек маргарин супер рор	<b>300гр</b>

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура

на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

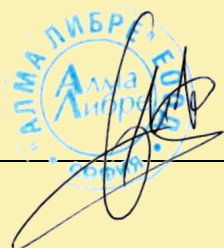
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София





**СПЕСИФИКАЦИЯ****Код 180738****БРИОШ 25%****СМЕС ЗА ТЕСТО БРИОЗ.**

**Състав:** Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен **глутен**, гликозен сироп, захар, пшенична **натурална суха закваска**, аскорбинова киселина, ензими  
 Може да съдържа следи от: соя или продукти от соя, сусам, яйца, мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1519KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,6гр. 3,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,4гр. 19,1гр.
ПРОТЕИНИ	12,1гр.
СОЛ	4,69гр.
ФИБРИ	2,5гр.

**Приложение:****Леко сладко тесто за бриоз, кеиве, немски плетеници и др.**

Основна рецепта:

Бриош 10% (код180736)	300гр.
Силно брашно	1700гр.
Масло БАУРАЛИЯ	500гр.
Вода	450гр.
Яйца	300гр.
Мая	130гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно за 3 + 8 минути.

Температура на тестото + - 25°

Почивка на тестото: 20-30 минути. (в зависимост от размера).

Оформяне и след това втасване 30-32°C – влага 70-80% за 60-75мин.

Печене: 180-200°C за 10-12мин.

Произведено във Германия за КОДА

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**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.

35

# "СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м.  
Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ.  
АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ, натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши.  
Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.

7/1



*Vegan*

## КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрирани.
- Брани по технология на наводниенето.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали



код 184305  
диви червени кранбериз  
(крана-канадски боровинки)



### ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ

181401 7500бр. 44% какао  
25% какаово масло, биг.

181403 12000бр. 44% какао  
25% какаово масло, биг.



Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.

С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, соокies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.



