

ТОРТА „АМАРЕНА КРАНЧ - ПАНАКОТА“ серия Magic pastry



СЪСТАВ

- I.Крем ПАНАКОТА
- II.Крем ШОКОЛАД -АМАРЕНА
- III.Пандишпан СУПЕР БИСКУЙТ
- IV.Хрупкава основа
- V. Заливка АМАРЕНА

I.Крем ПАНАКОТА

| | | |
|--------|---|---------|
| 180303 | Панакота ЕЛЕВИР | 500гр. |
| 180301 | Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE (разбита) | 300 гр. |
| 180903 | Фонд руаял BAKELS | 120 гр. |
| 182204 | Туорло ди ово | 120 гр. |
| | Вода | 120 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме Туорло ди ово заедно с ПАНАКОТА.

Хомогенизираме Фонд руаял с водата и хомогенизираме с предишната смес и после обединяваме с разбитата сметана.

II.Крем ШОКОЛАД -АМАРЕНА

| | | |
|--------|---|---------|
| 180301 | Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE (разбита) | 500 гр. |
| 184902 | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%(разтопен) | 280 гр. |
| 180301 | Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE (затоплена) | 200 гр. |
| 182204 | Туорло ди ово | 150 гр. |
| 180501 | Плод АМАРЕНА 18/20 ФАБРИ (на парчета) | 120 гр. |
| 180903 | Фонд руаял BAKELS | 45 гр. |
| | Вода | 20 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме Туорло ди ово заедно с водата. Хомогенизираме топлата Млечна сметана с Фонд руаял и обединяваме с разтопения къвертюр СЕМУА. На края, хомогенизираме с разбитата сметана ЕЕВИР и парчетата от АМАРЕНА.

III. - Пандишпан Супер бискуйт

| | | |
|--------|-----------------------|-----------|
| 180701 | Супер бискуйт КОМПЛЕТ | 1.000 гр. |
| | Яйца | 600 гр. |
| | Вода | 200 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия. Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С
Време: 30-40 минути в зависимост от размера

IV.Хрупкава основа

| | | |
|--------|---|--------|
| 180812 | КИРИНА лешникокакаов крем | 500гр. |
| 300201 | ФЕУЛЕТИН | 200гр. |
| | Изпечени бисквити ПАТЕ СУКРИ (рецепта АЛМА ЛИБРЕ) | 200гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме в ринг с диаметър 18см. и дебелина 5-8мм. (Вместо ФЕУЛЕТИН, може ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ код 090238)

V. Заливка АМАРЕНА**III – Глазура напаж амарена**

180427 Напаж амарена FABBRI

1.000 гр.

180430 Топло желе Сафир неутрал ВАРВЕЛ

270 гр.

Вода

50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загриваме всичките материали заедно на 50-60° С и ползваме на 40-45° С**СГЛОБЯВАНЕ (обратно):**

В малка силиконова форма поставяме „Крем ШОКОЛАД –АМАРЕНА“ и замразяваме.

В голяма форма (по желание схема сърце) покриваме с етаж от „Крем ПАНАКОТА“ и поставяме замразения „Крем ШОКОЛАД –АМАРЕНА“. От горе, поставяме лист от „Пандишпан Супер бискуйт“. После, поставяме още един етаж от „Крем ПАНАКОТА“ и пак лист от „Пандишпан Супер бискуйт“.

В дъното поставяме етаж от „Хрупкава основа“. Замразяваме и покриваме с Заливка АМАРЕНА (по желание, може „Хрупкавата основа“ да бъде нарязана с по голвм диаметър от тортата и да бъде подложена като основа СЛЕД заливането на тортата.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „АМАРЕНА КРАНЧ - ПАНАКОТА“ /серия Magic pastry**

Хрупкава бисквитено-шоколадова основа с ФЕУЛТИН.

Между лек ванилов пухкав пандишпан СУПЕРБИСКУЙТ много специален ШОКОЛАДОВ КРЕМ –АМАРЕНА от френски кувертюр СЕМУА и специален ЯЙЧЕН КРЕМ ПЪЛНЕЖ ПАНАКОТА. Класическа заливка АМАРЕНА, запечатва тортата осигурявайки отлична визия, богат вкус на АМАРЕНА, точен разрез и дълга трайност.

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.

| | | | | | |
|--------|---|---|---|--|---|
| 180701 | СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан |  |  | Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване. | Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати. |
| 180301 | Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт. |  |  | Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда. | Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО |
| 180903 | ФОНД РОАЯЛ |  |  | РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО | -Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност |
| 180427 | Напаж Амарена |  |  | Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване. | Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт- 20 ° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати. |
| 300201 | ФЕУЛЕТИН вафлени трохи карамелизирани |  |  | Вафлени карамелизирани със захар и млечни продукти хрупкави люспи. Готово за употреба. | Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна порьска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид. |
| 180812 | КИРИНА Лешник 13%, |  |  | -Гладка структура, добра покривност (под 30 мм) -Може да се пече. -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. | Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури, пълнежи и печене. Хомогенизиран с НЕхидрогенирани палмови мазнини под30мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа. |
| 184902 | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55% масленост 36% |  |  |  | Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромат и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона. |
| 182204 | ТУОРЛО ДИ ОВО |  |  | Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%)Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари. | идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастьоризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия. |
| 180305 | Панакота ЕЛЕВИР |  |  | Готов крем ПАНАКОТА, приготвен по традиционна италианска рецепта от млечна сметана, пастьоризиран и опакован в УНТ опаковка. | Много бързо и лесно производство! Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития |
| 180501 | АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20 |  |  | ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони. | Диви череша, оригинална АМАРЕНА калибрирани в сироп. Ферментирани в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба.Силен натурален аромат, цикламен цвят.51,6% плод. |



СПЕСИФИКАЦИЯ

180305 - ПАНАКОТА - Panna Cotta

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ за Панакота.

Състав: Млечна сметана 87,4%, захар 11,7%, желатин, естествен аромат на ванилия.
Може да съдържа следи от: яйца, соя, бадеми, фъстъци и продукти от тях.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 322KCAL (1331KJ) |
| МАЗНИНИ | 30гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 19,5гр. |
| Транс мазнини | 1,3гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 10,4гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 10,4гр. |
| ПРОТЕИНИ | 2,6гр. |
| СОЛ | 0,07гр. |

Приложение: Готов крем панакота, лесен за употреба с богат вкус на крем и съвършена желираност.

Възможност за разнообразни приложения.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на крем ПАНАКОТА:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите или форми и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирате с плодове сироп, карамел или шоколад.

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1030гр. – 1 лт.

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

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° С.

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

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

ХРУПКАВИ МАСЛЕНИ ВАФЛЕНИ ЛЮПИ

Код: 300201 **ФЕУЛЕТИН КАКАО БЕРИ**
paillete feuilletine/ CACAO BERRY – BERRY CALLEBAUT/

СЪСТАВ: Пшенично брашно 41%, захар 45,5%, сухо пълномаслено мляко, млечни протеини, сол, малцов ечемичен екстракт, натрий бикарбонат.
 Може да съдържа следи от соя.

Опаковка : 4 x 2,5к.

Производител : CACAO BARRY – BARRY CALLEBAUT

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

Характерни черти : Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Вкусът на ФЕУЛЕТИН е силно съвместим с шоколада и тяхната хрупкавост ще даде на вашите торти, бонбони, сладкиши и десерти други вкусови измерения и финес. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна порьска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.

Влага : максимум 2,5% масленост:8,5%

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 425KCAL (2120KJ) |
| МАЗНИНИ | 9гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0гр. |
| МОНОЕНАСИТЕНИ | 0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 22,2гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 4,4гр. |
| ТОТАЛ ПРОТЕИНИ | 6,8гр. |

Срок на годност: 12 месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис среда.

Температура на съхранение : 12-20оС.

Влажност : максимум 70%.



София
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

180812

КИРИНА

ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ

Лешник 13% - нехидрогенизирани мазнини 33-36%

Готов за използване.

Състав: Захар, растителни палмова мазнини, **лешници** 13%, обезмаслено **мляко**, обезмаслено какао на прах 6%, емулгатори : соев лецитин E322, натурална ванилия

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|-----------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 557KCAL (231KJ) |
| МАЗНИНИ | 35,2гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 12,6гр. |
| Мононенаситени | 18,0гр. |
| Полиненаситени | 4,4гр. |
| Трансмазнини | 0,2гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 53,5гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 48,1гр. |
| ПРОТЕИНИ | 5,7гр. |
| ФИБРИ | 2,8гр. |

Използва се като всеки лешникокакаов крем и придава много богат лешников вкус със силен какаов акцент.

Приложение: какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури, пълнежи и печене. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа. Подходящ за всяка сладкарска нужда.

Характерни черти: Добра плътност, гладка структура, много добра покривност – гъвкав (позволява и замразяване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. При топлинна обработка (max 40°C – 45°C), бързо усвоява мазнините, добива кадифена структура и усилва захарите в него. Идеално съчетание с растителна или млечна сметана за производство на пълнежи за сладкиши или производство на шоколадови мусове.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Чисто тегло : е 10кл.

Произведено FLANDERS filling & compounds

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

Внимание! Използването и обработването на продукта, винаги с чисти ръце и чисти и сухи инструменти.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 20С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

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.





**Alma
Libre**



СПЕСИФИКАЦИЯ

НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%, масленост 36%

КОД 380502 опаковка 1к.

КОД 184902 опаковка 10к.

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 55%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 36,9%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 553KCAL (2303KJ) |
| МАЗНИНИ | 36гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 22гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 48гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 45гр. |
| ТОТАЛ ПРОТЕИНИ | 5,7гр. |
| СОЛ | 0,02гр. |

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE
ТУОРЛО ДИ ОВО

СЪСТАВ: 50% пастъоризирани жълтъци от **яйца** с 50% захари.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 356KCAL (1490KJ) |
| МАЗНИНИ | 13,8гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 4,58гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 50,3гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 50,3гр. |
| ПРОТЕИНИ | 7,5гр. |
| СОЛ | 0,09гр. |

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**

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

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

| | |
|------------------|---------|
| Мляко 3,5% | 1000гр. |
| Захар | 130гр. |
| Пломбиер | 240гр. |
| ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ | 90гр. |
| Ванилия | 3гр. |

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем

2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

КРЕМ КАРАМЕЛЕ

| | |
|------------|---------|
| Мляко 3,5% | 2000гр. |
| Яйца | 400гр. |
| Пломбиер | 800гр. |
| Ванилия | 3гр. |

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

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

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, 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 набухvatелна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

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

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

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

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

Срок на годност: виж опаковката

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

Съхранение – транспортиране :

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

Да не се замразява.

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

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701 СУПЕР БИСКУЙТ - Super biquit
СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

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

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 374KCAL (1566KJ) |
| МАЗНИНИ | 2,3гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 1,8гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 83,1гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 40,5гр. |
| ПРОТЕИНИ | 3,3гр. |
| СОЛ | 1,41гр. |
| фибри | 1,4гр. |

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

| | (1) | (2) | (3) РУЛО |
|---------------|---------|---------|----------|
| СУПЕР БИСКУЙТ | 1000гр. | 1000гр. | 1000гр. |
| ЯЙЦА | 600гр | 750гр | 800гр |
| ВОДА | 200гр | 50гр | 200гр |

Разбърквате СУПЕР БИСКУЙТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Печете на 170° С за 35-40 мин. и на 230° С за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

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.

Сертификати :



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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от **яйца**, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 350KCAL (1450KJ) |
| МАЗНИНИ | 2,5гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 1,0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 80гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 79гр. |
| ПРОТЕИНИ | 1,5гр. |
| СОЛ | 0,90гр. |
| НАТРИЙ | 0,5гр. |

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +60С. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180427

Напаж Амарена-готова глазура

Състав: гликозен сироп, захар, вода, сок от дияи череша АМАРЕНА, модифицирано нишесте E1442, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, стабилизатор E440 пиктин, аромати, оцветител E122

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 261KCAL (1111KJ) |
| МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | <1 гр. 0,0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 65гр. 55гр. |
| ПРОТЕИНИ | <1 гр. |
| СОЛ | 0,11гр. |

Опаковка: кофа 4,5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във ИТАЛИЯ от ФАБРИ.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на АМАРЕНА, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина. Идеална за хладилник и фризер.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180430

Сапфир неутрално -топло желе

Saphire Неутралн 72 Brix

Състав: гликозен сироп, вода, сгъстители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина Е440, натриев цитрат Е330, калциев хлорид Е331, калиев сорбатЕ509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|-----------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 232KCAL (986KJ) |
| МАЗНИНИ | 0,0гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 58,1гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 58,1гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0,0гр. |
| СОЛ | 0,1гр. |
| ФИБРИ | 0,0гр. |

Опаковка : кофа 6 кг. е

Производител : БАКБЕЛ – Белгия

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

Приложение: Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява.Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално_с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182803

**ОВКУСИТЕЛ Фабрийогурт
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДОЛЕД
С ВКУС НА ЙОГУРТ.**

Състав: декстроза, обезмаслен йогурт 12%, обезмаслено мляко, малтодекстрин, лимонена киселина, аромати, лакитоза.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|---------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 380KCAL (1616KJ) |
| МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 1гр. 0,7гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 72гр. 51гр. |
| ПРОТЕИНИ | 9гр. |
| СОЛ | 0,35гр. |

Приложение: натурален продукт овкусител на вкус ЙОГУРТ за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



