

ТОРТА „ЧЕРВЕНА МЕЧТА/БЯЛ ШОКОЛАД-МАЛИНИ“
ФИНАНСИЕ-МАЛИНИ-КРЕМ БРЮЛЕ-БЯЛ ШОКОЛАД
Серия TOP PASTRY

СЪСТАВ :

1. Пандишпан ФИНАНСИЕ – Financier
2. Желе малини.
3. Крем брюле бял шоколад.
4. Бяла кадифена глазура АРТЕБИС



1.Пандишпан ФИНАНСИЕ – Financier

191246	Пудра захар – първо качество	320 гр.
	Белтъци от яйца	300 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82% ВЕУРАЛИА	180 гр.
330103	Сладкарско брашно	130 гр.
090208	Бадемово брашно	120 гр.
181806	Инверто захар УНИГЛАД	30 гр.
090241	Анасон	8 гр.
180603	Набухвтел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	4 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Разбъркваме всичките продукти заедно.

Печем на 180° С за 10 – 12 минути.

2,Желе малини.

	Пюре от малини	170 гр.
182202	желатин на листа	5бр.х13гр.=65 гр.
	Захар	30 гр.
090234	Нишесте	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Сваряваме малиновата пюре, захарта и нишестето.

Добавяме желатина и хомогенизираме. Поставяме в форма и замразяваме



3.крем брюле бял шоколад.

184905	БЯЛ КУВЕРТЮР -"СЕМУА"	950 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -разбита-	800 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	60 гр.
180303	Крем брюле ЕЛЕВИР	625 гр.
180903	фонд руаял	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млечната сметана (60гр.) и разтопяваме в него фонд руаял. Хомогенизираме с крем брюле ЕЛЕВИР. Разтопяваме белия шоколад и го добавяме в сместа. Накрая хомогенизираме с разбитата сметана.

4.Бяла кадифена глазура АРТЕБИС

030810	Артебис – Ванилов крем	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:крем АртеБис и Канола Ойл загрейте до 50°С. Поставете в контейнера на въздушната четка и нанесете върху изделието / торта, ентреме/, като впръсквате от разстояние около 40 см. без да задържате на едно място /ако задържим на едно място ще се получи плътно покритие/ и постоянно се завърта изделието до като покрие изцяло глазура – Кадифе.

СГЛОБЯВАНЕ : (обратно сглобяване)

Поставяме в ринг, етаж от „крем брюле бял шоколад“ и покриваме и страните на ринга.
 Върху крема, поставяме етаж (кули) „Желе малини“ и покриваме с крем брюле бял шоколад“.
 Затваряме с „Пандишпан ФИНАНСИЕ“ и замразяваме.
 Обръщаме и покриваме с „Бяла кадифена глазура АРТЕБИС“

ХАРАКТЕРИСТИКА:

ТОРТА „ЧЕРВЕНА МЕЧТА/БЯЛ ШОКОЛАД-МАЛИНИ“ ФИНАНСИЕ-МАЛИНИ-КРЕМ БРЮЛЕ-БЯЛ ШОКОЛАД / Серия TOP PASTRY
 Много специален ФРЕНСКИ БАДЕМОВ ПАНДИШПАН „ФИНАНСИЕ“. КРЕМ БРЮЛЕ с ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАД „СЕМУА“.
 Вътрешен етаж от ПЛОДОВО ЖЕЛЕ ОТ НАТУРАЛНИ МАЛИНИ. Покритие с БЯЛА КАДИВЕНА ГЛАЗУРА.

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.

184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
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
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло, за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
191246	Бяла, много фина пудра захар без примеси			Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.	Фирма ШУГАРТ избра определени сортове захари от тръстика и цвекло и ги обработва с ЕДНАКВА кокометрия под 180мм, като по технологията на "super white system" осигурява максимално бяла, светла и свежа пудра захар.
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница			Многа fino смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : грисини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ			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% почистени
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСВОТО	-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
180303	Крем брюле ЕЛЕВИР			Готов крем брюле, пригответен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастеризиран и опакован в УНТ	Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирайте. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
030809	Бял крем имитация на бял шоколад АРТЕБИС			Изкуствен кремообразен бял шоколад с богат шоколадов вкус и аромат, от натурално какао. За всяка сладкарска употреба.	-Палмови и рапични мазнини -Обезмаслено мляко -Отличен за глазури и ганажи. -Много добър шоколадов овкусител за сладкарски и баварски кремове. -За всяка сладкарска употреба.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна грисините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на грисините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини



СПЕСИФИКАЦИЯ

БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 36%

КОД 184905 опаковка 10к.

КОД 380505 опаковка 1к.

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, обезмаслено **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 32,5%

Мляко на прах 24%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

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

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,3гр.
СОЛ	0,22гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца 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





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио
BUNGE BAKERS CANOLA OIL

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.
 100% рафинирано олио КАНОЛА.
 Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши.●
 A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.
Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (*Brassica napus*) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио.

Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. e

Производител: USA – CANOLA OIL.

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

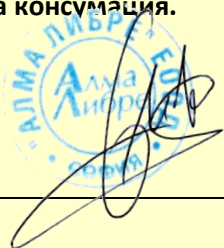
Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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

180303- КРЕМ БРЮЛЕ - Crème Brûlée

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ
за крем Брюле с ванилия Бурбон Мадагаскар.

Състав:млечна сметана от краве **мляко**(46%), пълномаслено краве **мляко**(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), **яйцен жълтък** (1,5%), модифицирано **нишесте** E1422(1,3%), **белтък** на прах(0,2%), естествен аромат на ванилия, карагенан(E407), ксантан гума(E415),Оцветител бета каротин(E160a)
Може да съдържа следи от: соя, бадеми и фъстъци.

Приложение: Готов крем за производство на крем брюле с истински вкус и структура на традиционния френски crème brulée.

Възможност за приложение при мусове и bavarois.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на десерт КРЕМ БРЮЛЕ:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите не повече от 1,5 см височина и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 1 час.
4. Поръсвате с черна захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.

ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1060гр. – 1 лт.

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

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	217KCAL (903KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	2,5гр.
СОЛ	0,09гр.
фибри	0гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

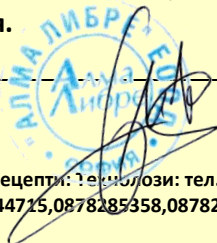
Максимална препоръчителна температура: 8° С.

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.



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



София

**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°C 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.





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%, сгъстител : карагенан E407.

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

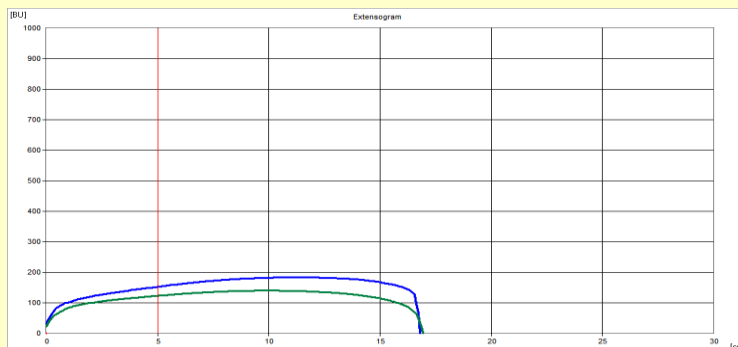
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





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 +6оС. 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:

Затопяме 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

АРТЕБИС

Ванилов крем

за стабилни пълнежи и глазури.

Подходяща за замразяване

030810

Състав: Захар, растителни мазнини(палмово,рапично), суроватка, царевично нишесте, обезмаслено мляко на прах, емулгатор: Лецитин от соя, ванилин, аромати.

Съдържа (или може да съдържа) : протеини от краве мляко, лактоза, ядки, фъстъци, какао, протеини: пшеница&соя, олио от соя, ванилин.

Приложение: Ванилов крем за глазера на сладоледи, сладоледки, сладоледени торти и други замръзени сладкиши. Готов пълнеж за бисквити и шоколадови бонбони. Подходяща за други сладкарски употреби.

Характерни черти: Добра плътност, твърда структура, поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафида, 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 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.

Опаковка : кофа

Чисто тегло : е 10 кг.

Производител : Е.О – ПАМИ АВЕЕ - Гърция

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

Енергийна стойност за 100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	3А 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	561KCAL (2348KJ)
МАЗНИНИ	33,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	7,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,2гр.
ПРОТЕИНИ	1,2гр.
СОЛ	0,13гр.

Срок на годност : виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 18-22С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 22-25С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

Сертифициран по IFS



София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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

