

ИЗДАНИЕ ЗА НОВИ ПРОДУКТИ СЛАДКАРСКИ, ХЛЕБАРСКИ, ХОРЕКА ИДЕИ
София, кв. Волюяк, ул. Зорница 99, тел.: 9379999, факс: 9346726, www.almalibre-prof.com

Известния
по целия свят
занаятчийски
сладолед ФАБРИ,
сега ... и при нас!

ФАБРИ
1905

Занаятчийският сладолед е сладкарско задължение, превърнато от ФАБРИ в оригинално сладкарско изкуство.

Исклучително бързо, без никакви рискове, с продуктите и системите на ФАБРИ осигуряваме стотици вкусове и рецепти на оригинален АЙСКРИМ-сладолед.

Откриват се огромни перспективи с вдигането на оборотите и имиджа на вашия обект.

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
и „Атинския гастрономичен център“
на СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
разработваме и предлагаме.



Ένα βήμα μπροστά!



ATHENS - THESSALONIKI





FABBRRI
1905

Един НОВ революционен етап в развитието на международното сладкарство започва в Италия в началото на миналия век, наречен АЙСКРИМ, основан върху традиционното сладкарство. Съставката КРИМ (крем) предполага задължителното присъствие на мляко и млечна сметана. Захарите определят десертния характер на този продукт, а минусовата температурна обработка, съчетана с вкарване на въздух в обема, превръща крема в АЙСКРИМ (замразено състояние). Натуралният сгъстител е съставката, която превръща крема в АЙСКРИМ.

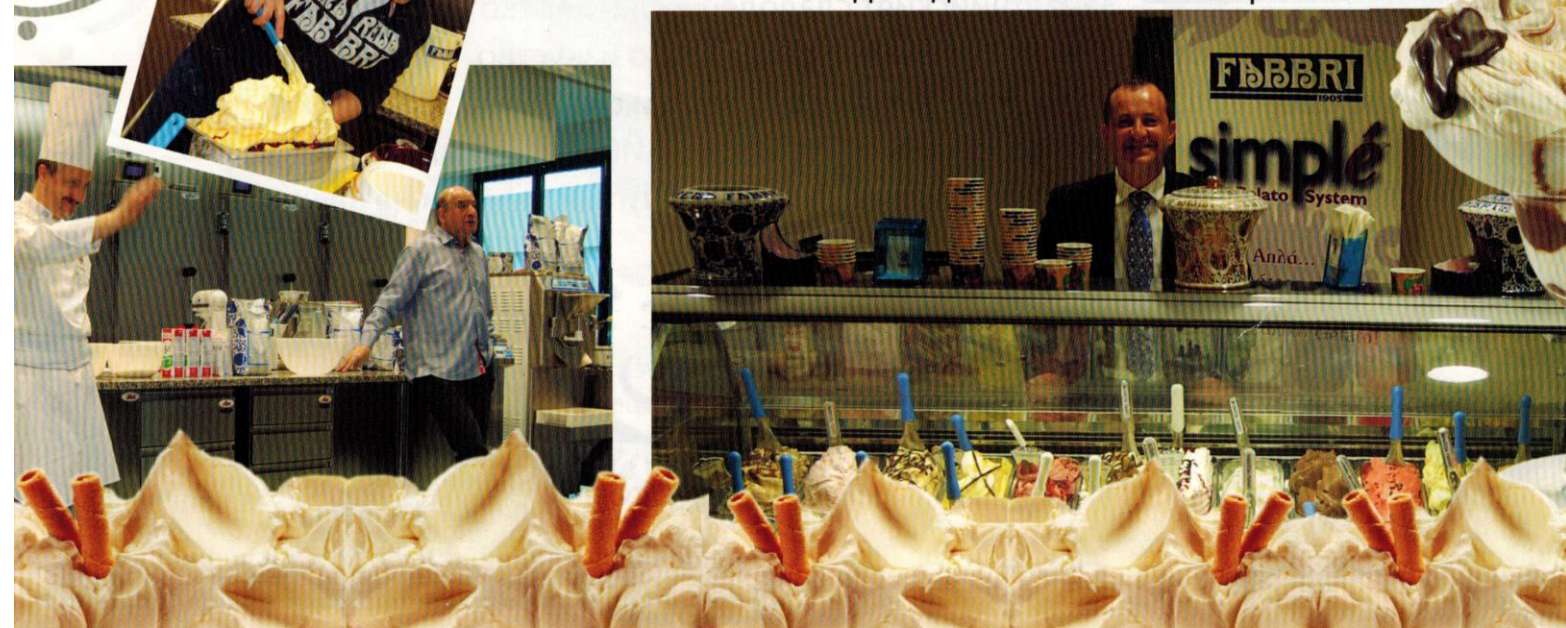


Това е оригиналният занаятчийски сладолед АЙСКРИМ. Фирмата ФАБРИ, още от 1905г. в Италия, се специализира в този сладкарски занаят. ФАБРИ превръща АЙСКРИМ сладоледа в десертно изкушение и в пълноценен снък за деца и възрастни.

АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с фирмата СТЕЛИОС КАНАКИС „Атинският и Солунският гастрономичен център“ и Академията „ФАБРИ мастер клас“, представяме на българските професионалисти всички продукти, системи и технологии за производство на АВТЕНТИЧЕН, ЗАНЯЯТЧИЙСКИ АЙСКРИМ СЛАДОЛЕД ФАБРИ. Много бързо, без рискове, българските занаятчии могат да използват изцяло опита на международния лидер ФАБРИ за производство на ОРИГИНАЛЕН ЗАНЯЯТЧИЙСКИ АЙСКРИМ СЛАДОЛЕД.

Обърнете се към специалистите-консультанти и търговци на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“. www.almalibre-prof.com
Тел. 02 9379961, 0878690025, 087 984887

Ние, вашите колеги сладкари от България, Италия и Гърция, ще ви представим продукти, технологии и стотици рецепти. Заедно с Вас ще оформим оригинална и привлекателна сладоледена АЙСКРИМ витрина.



СГЪСТИТЕЛИ, ЕМУЛГАТОРИ, СТАБИЛИЗАТОРИ ФАБРИ

Става дума за продукти с изключително високо качество. ФАБРИ произвежда различни типове консистенции, които осигуряват функционирането на всички видове машини за производство на сладолед.

Крайният продукт е винаги хомогенизиран, с добър обем, кремова структура и отличен вкус.

НЕВЕПАН 50С и 100 за топъл метод.
НЕВЕПАН 50F за студен метод.
СУПЕРПАНА CF суперсгъстител.
БАВИЕРА за кремова структура.
ФАБРИСОФТ - срещу кристализация.
НЕУТРОДЖЕЛ за парфе и семифредо.



Натурални овкусители ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ

Огромна гама от натурални овкусители, с голяма концентрация осигуряващи: отличен вкус, невероятни натурални аромати, естествени цветови нюанси на АЙСКРИМ сладоледи и сладкиши.

Над 30 вида плодови ДЕЛИПЕЙСТ :

ягода, банан, пъпеш, манго, боровинки и много др.

Над 50 вида сладкарски ДЕЛИПЕЙСТ:

тирамису, страциатела, кестен, кафе, орех, и много др.

Над 20 вида специални ДЕЛИПЕЙСТ:

фъстък, шам фъстък, ночиола кремоза и много др.



ЙОГУРТ сладолед ФАБРИ

Изчерпателна гама натурални продукти и разработки от ФАБРИ за оригинален традиционен айскрим-сладолед йогурт. Плътен, ароматен, вкусен айскрим сладолед йогурт.

Питайте специалистите на АЛМА ЛИБРЕ.



ВАРИЕГАТО-пълнежи за сладолед ФАБРИ

НОВА вълна в сладоледения бранш! ФАБРИ разработи изчерпателна гама от сладкарски продукти, които реагират отлично на минусова температура и се съчетават идеално със сладоледа.

Над 20 вида плодови и класически пълнежи-вариегато:

портокал, карамел му, ягода, смокиня, лимон и много други.

Над 10 вида хрупкави и шоколадови кроколоси:

джандуя крокан, бишкоти крок, бадем и мед и много други.



ИПЕРФРУТА: Сладолед, СОРБЕ и скреж ФАБРИ

ИПЕРФРУТА е разработена система от ФАБРИ за производство на сладолед, воден сладолед СОРБЕ, или скреж. ИПЕРФРУТА е изключително бърза и лесна и с голяма гама от впечатляващи вкусове:

круша, диня, ягода, мохито, манго, кокобело, сабука молинери, катон канди, ананас, киви, ябълка, папая, праскова и други.

ИПЕРФРУТА продуктите са пастъоризирани, съдържат всички необходими суровини и само с добавка на вода или мляко, по студен метод се получава идеално СОРБЕ или сладолед.

Питайте специалистите на АЛМА ЛИБРЕ.



СИМПЛЕ: сладолед, семифредо, плодови мусове ФАБРИ

СИМПЛЕ е разработена система от ФАБРИ за производство на сладолед, сладкиши семифредо, мусове и други. СИМПЛЕ изключително бърза и лесна и с голяма гама от впечатляващи вкусове: *кайсия, мохито, лимончело, грейпфрут, босилек, и други.*

СИМПЛЕ продуктите са пастъоризирани, съдържат всички необходими съставки и суровини. Те са готови за ползване по студен метод. Питайте специалистите на АЛМА ЛИБРЕ.



СОФТ сладолед ФАБРИ

Мек, пухкав, с богата кремova структура и консистенция СОФТ.

Сладоледите на ФАБРИ се произвеждат много лесно с отлични, впечатляващи резултати за деца и възрастни.

Ванилия, шоколад, йогурт и други.

Питайте специалистите на АЛМА ЛИБРЕ.



Над 3000 продукти

от **FABBRI**

обслужват милионни сладкари
по целия свят за производство на
сладолед и сладкарски изкушения

АЛМА ЛИБРЕ осигурява изчерпателна гама от вафлени и бисквитени фунийки както и от специални съдове за пренасяне на сладолед.





Топъл сладолед?! Звучи интересно и интригуващо в разгара на летния сезон. Всеки би купил, за да опита, а като опита повтарянето на покупката е сигурна. Благодарение на специфичната си технология, сместа се надува и се получава много вкусен сладолед-крем на ниска цена. Рецептата, която ви предлагаме е с ниска себестойност и е за 12 порции.

Нека отговорим на въпроса КАКВО Е „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“

Това е серия от сладкиши на минусова температура (-18°C), много привлекателни на външен вид, много вкусни и на много достъпни цени. Откритието, рецептите и обработката датират от 2007 г. и са дело на „Атинския гастрономичен център“ на фирмата „Стелиос Канакис“, в сътрудничество с италианската фирма за производство на сладоледени продукти ФАБРИ.

Предимствата на топлия сладолед:

- Топлият сладолед, въпреки че е с минусова температура -18°C, благодарение на специалната обработка получава плътна и едновременно пухкава кремообразна структура.
- Топлият сладолед може да се работи с пош, за разлика от обикновения сладолед, и по този начин лесно и бързо може да се оформят мини-сладоледи, сладоледени сладкиши в чаши, сладоледени торти и други.
- Топлият сладолед с кадифената си кремообразна структура, се разтопява в устата, излъчвайки приятна топлина. Студеното се усеща съвсем в началото, а в гърлото се освобождават приятни аромати от млечен крем и плодове.
- Топлият сладолед, благодарение на всичките тези качества, е продукт, който е безопасен за консумация от децата като пълноценна и здравословна храна (виж състава на продуктите), а спокойно може да се консумира и през зимата, осигурявайки неочаквани обороти на обектите, които го предлагат.

Как се прави топлия сладолед:

За производство на обикновения сладолед, както знаем, е необходимо специално съоръжение - пастьоризатор и сладоледена машина, както и специални продукти, като сгъстители, сладолед на прах, мляко, яйца и др.

При производството на топъл сладолед нещата са много по-прости!

Трябват ви 4 основни продукта: бял ванилов сладолед произведен от вас или закупен от пазара; млечна сметана „Елевир“ 35%; Уйп енд креййт от „Елевир“; Делипейст овкусител от ФАБРИ.

Уйп енд креййт (WHIP & CREATE) е магическият продукт от френската фирма Елевир, който, като се хомогенизира със сладоледа в обикновен миксер, превръща сладоледа в замразен крем. Допълнително се добавя млечна сметана „Елевир“ 35% и малко от делипейст ФАБРИ, овкусител по ваш избор. Благодарение на Уйп енд креййт в сладоледа се включва естествено въздух, той набухва и като кремообразна замразена смес е готова за сервиране или за оформяне на различни сладкиши.

От серията „топъл сладолед“ и 12-те рецепти, които бяха представени в „АЛМА ЛИБРЕ Консултантски център“, ви представяме рецептата за Торта Ванилия.

За повече информация: „АЛМА ЛИБРЕ Консултантски център“ - 02 9379961, 0878 690025, www.almalibre-prof.com

Торта Ванилия



Необходими продукти за Пандишпан Супер бискуйт:

1 кг Супер бискуйт KOMPLET, 600 г яйца, 200 г вода

Начин на приготвяне: Разбъркват се всички продукти с миксер 1 минута на първа скорост, после 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50x70 см се слага двойно количество. Пече се във фурна с топъл въздух при 180°C (друга фурна 200°C) за 30-40 минути.

Необходими продукти за Топъл сладолед Ванилия

600 г сладолед ванилия (или млечна или сметанова база FABBRI), 250 г Уйп енд креййт ELLE&VIRE, 180 г млечна сметана 35% ELLE&VIRE, 40 г Делипейст ВАНИЛИЯ FABBRI

Начин на приготвяне: Разбъркват се всички продукти в замразен басан на трета скорост за 3-4 минути. Сместа се изсипва в силиконови форми или се дресира с пош върху пергаментова хартия.

Необходими продукти за глазурата

1 кг Даймънд желе неутрално BAKBEL, 20 г Делипейст ванилия FABBRI, 120 г инверт захар

Начин на приготвяне: Разбъркват се всички продукти и се залива тортата.

