

ТАРТА МУШ ЛАЙМ ДАКУАЖ ЯГОДА

Състав:

- тарта
- дакуаж ягода
- кули ягода
- муш лайм
- лилава заливка

ТАРТА:

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	600 гр.
	Сол	3гр.
330103	Сладкарско брашно	1000 гр.
191246	ПУДРА ЗАХАР	280 гр.
	Цели яйца	115 гр.
	Жълтъци от яйца	50 гр.
182915	делипейст ванилия	50 гр.

Начин на работа:

Омесете всички съставки (без брашното), докато станат на паста.
На края добавете брашното и месете до пълна хомогенност.
Оставете в хладилника да почине за 1 час. След това отварете лист с дебелина 5 мм и поставена в избран от нас съд.
Пече се на 170° С за около 20 минути.

ДАКУАЖ ЯГОДА

180734	ДУО КАПСЕЛМИКС	200 гр.
182903	делипейст ягода	50 гр.
090214	бадемово рашно фирания	150 гр.
	Белтъци от яйца	200 гр.

Начин на работа:

Разбивате белтъците с миксер (с тел) на висока скорост за 5 –6 минути. Поставете всички останали съставки в купа и добавете на две части белтъка (разбит на пяна), като се разбърква леко, за да се запази обема. Поставете оформената смес (дакуаж) върху предварително изпечените тарти (бижте горе) и печете на 180°С за около 8 - 9 минути.

КУЛИ ЯГОДА

180435	Ягода 50% в ягодово желе	800 гр.
180903	Фонд Руаял	120 гр.
	Вода	120 гр.

Начин на работа:

Сварете БАКБЕЛ ягода 50% в желе с водата в тенджерата.
Свалете от огъня и добавете фонд руаял. Разбъркват с мариза, докато се хомогенизира.
Поставяме във форми, размер по вас избор и замразете.



МУС ЛАЙМ

184205	пюре лайм	250 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150 гр.
180903	Фонд Руаял	35 гр.
	Гликоза	135 гр.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН (разтопен)	550 гр.
184917	какаово масло (разтопен)	25 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	550 гр.

Начин на работа:

Сварете пюре от лайм, сметаната 35% (150 г) и глюкозния сироп. Свалете от огъня, добавете фонд руаял и разбъркайте. Добавете бял шоколад и какаовото масло. Когато температурата от сместа спадне до 35° - 40° С, добавя се леко разбитата сметана 35% мляко на два етапа. Разбъркайте леко, докато се смеси.

Пълним формите до средата с мус о лайм, поставяме кули Ягода в центъра и отгоре затваряме с лайм мус. Замразяваме. (След като замръзне, покрийте с лилавото заливка.)

ЛИЛАВА ЗАЛИВКА

180460	креди глаже бял	1000 гр.
	Вода (100оС)	1200 гр.
	Гликоза	1000 гр.
191621	ТОП КОЛОР лилав ШУГАРТ	няколко капки

Начин на работа:

Хомогенизираме КРЕДИ ГЛАЖЕ БЯЛ с вода и разбъркаме много добре.

Добавете глюкозния сироп и ТОП КОЛОР лилав ШУГАРТ и хомогенизирайте.

Оставете сместа да се охлади и покрийте при 30° - 32° С замразения сладкиш.

СГЛОБЯВАНЕ:

В изпечената тарта с дакуажа, поставяме сглобения сладкиш залят с лилева заливка и декорираме.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТАРТА МУШ ЛАЙМ - ДАКУАЖ ЯГОДА

Хрупкава бисквитена тарта от ФРЕНСКО МАСЛО БЕУРАЛИЯ се пълни с бадемов белтъчен крем-дакуаж и се пече. От горе много специален ЛАЙМ МУШ което крие по средата ягодов етаж. Сладкишът е залят с лилава много ефектна вкусна заливка

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията 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.

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.
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
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
182903	Ягода 23%			-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъризиран продукт/





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост.

(отпрясно мляко)

Идеално масло за

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

Състав: масло от прясно 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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С 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:

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

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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180734

ДУО КАПСЕЛМИКС

DUO KAPSELMIX

Смес за пухкав пандишпан, руло, нок и др. Високо качество

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели : E450, E341, E500, E341, пълномаслено мляно на прах (суроватка, млечни протеини), глюкозен сироп, емулгатори: E471, E472в, E477, E481, E433, брашно от хмел, сол, стабилизатор E415.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	390KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,0гр. 30.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	85гр. 43гр.
ПРОТЕИНИ	4,0гр.
СОЛ	1,25гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Приложение:

Смес за пандишпан и руло.

Идеална, също така, за кейжета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без да се деформират кейжетата.

Опаковка: чувал 25кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - BAKELS

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

Срок на годност: виж опаковката (9 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180460

КРЕДИ ГЛАЖЕ БЯЛ

Състав: Захар, пълномаслено мляко на прах, оцветител E170, нишесте, кокосово олио, желатин, сол, аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	414KCAL (1744KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14,0гр. 10гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63,0гр. 54,0гр.
ПРОТЕИНИ	7,7гр.
ФИБРИ	0,0гр.
СОЛ	1гр.

НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ НА ПРАХ ЗА ГЛАЗУРИ по топъл метод ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ИКОНОМИЧНО

НАЧИН НА РАБОТА: Хомогенизираме добре с мулти 1000гр. КРЕДИ ГЛАЖЕ 1200гр. вода (100oC) 1000гр. течна гликоза (по желание добавяме цвят) в хладилника или в стаята сваляме температура на 30-35oC и заливаме в/у замразен зладкиш. Може да съхраним в хладилника и да ползваме след като затоплим на 30-35oC в микровълнова печка. РЕЦУЛТАТИ / ПРЕДИМСТВА/КАЧЕСТВА: -Отличен БЯЛ, ЦВЕТЕН или ШОКОЛАДОВ цвят - Отлично покритие и гланц -Голяма икономия -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Бързо и функционално производство

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-25C. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 20C. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

Транспортните съоръжения трябва да бъдат адаптирани към превоза на храни.

Производител: ОРКЛА / КРЕДИН / БЕЛГИЯ

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

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

