

**АНГЛИЙСКИ КОЛЕДЕН КЕЙК / крем брюле**

180720	Ричкрем кейк-шоколад	1.500гр.	
	Яйца	700гр.	
	Вода	350гр.	
184004	Масло бауралия –разтопено-	600гр.	
181701	Оденбейк	750гр.	
	Канела	10-15гр.	
	<b>Настъргани портокалови кори</b>	<b>2 бр. (потокал)</b>	
	Каранфил на прах	10-15гр.	
	Индийски орех на прах	10-15гр.	
090220	<b>Суров филиран бадем</b>	<b>200гр.</b>	
	СМЕС ОТ СУШЕНИ ПЛОДОВЕ		
182303	БРЕНДИ 40о ЛУКСАРДО	150гр.	
184302	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ	200гр.	(на кубчета)
184305	диви червени кранбериз	200гр.	
184301	захаросани ЦЕЛИ ЧЕРЕШИ	150гр.	(по желание)

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Слагаме в басан на миксера всичките продукти заедно, освен сушените плодове и БРЕНДИ и разбъркваме за 3-4мин. В последната минута на смесване добавяме сместа от сушените плодове.
- Приготвяне на СМЕС ОТ СУШЕНИТЕ ПЛОДОВЕ:  
Във вода която вари слагаме захаросаните и сушените плодове за 3мин. за да станат по меки  
Поставяме омекотените сушени плодове в БРЕНДИ за цяла вечер за да поемат ароматите на БРЕНДИ.
- Поставяме в форми –1/2к.- и печем на 160оС за 35-45мин. в зависимост от размера.
- След печене намазваме с разтопено масло ферментите два пъти.
- Навин на сервиране:
  1. Затопляме КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР (код 180303) до 80оС и заливаме върху парче изпечен кейк.
  2. Поливаме парче (или целия) изпечен кейк с БРЕНДИ 40о ЛУКСАРДО, палим и сервираме (фламбе) и в отделен съд затоплен до 80оС КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР за да сложи всеки върху нарязано парче.

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА  
АНГЛИЙСКИ КОЛЕДЕН КЕЙК / крем брюле**

Представяме Ви един класически Английски Коледен сладкиш, с много богат и характерен вкус. Характеризира се освен с полусверична форма и с влажна, леко дъвчеща кейкова структура, обогатена с ферсипан „Оденбейк“. Благодарение на плодовете и подправките, се получава един много характерен и неповторим вкус. При поднасяне със сладкарски крем Брюле, се отварят още повече вкусовете и се достига до по- високо ниво на наслада.

**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.

180720	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползватے пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)

## Cooking Persipan



Vegan

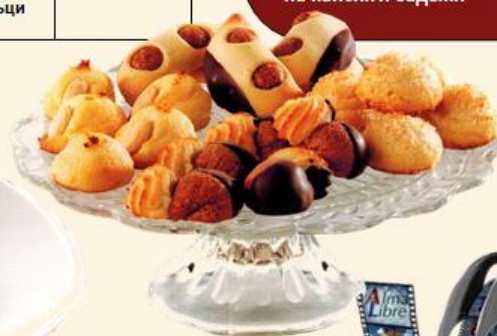
В традиционния класически марzipан,  
много често част или цялата маса на смлените  
бланширани бадеми се заместват с бланширани  
кайсиеви или праскови ядки.  
Тази сладкарска суровина, получава много богати  
природни аромати и замества достойно марzipан  
във всяка сладкарска употреба.  
АЛМА ЛИБРЕ, 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	<b>ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК</b> кофа бкг.	Смлени бланширани кайсиеви и бадемкови ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	
--------	------------------------------------	--	--



Гледайте филм/рецепта

<https://youtu.be/Mdb7mmWLQts>  
<https://youtu.be/HaPzCB0abZa>





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

### Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия**

### RICHCRÈME BASE BASE

**Състав:** Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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





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.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
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. Волуяк 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





## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Код: 180705**

### **СЕНТАС КЕЙК - SENTAS CAKE**

#### **СМЕС ЗА КЕЙК С ОЛИО.**

**Състав:** пшенично брашно, захар, яйца на прах, модифицирано нишесте E1414, набухватели : E450i, E500ii, E342i, суроватка, емулгатори: E472e, E472b, E475, E472a, пшенично нишесте, стабилизатори: E415, сол, аромати, декстрози, оцветители: E102, E110, E124.

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	387,2KCAL (1622KJ)
МАЗНИНИ	4,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77,63гр.
ПРОТЕИНИ	8,66гр.
СОЛ	2,42гр.

**Приложение:** Смес за кейк с олио с по-влажна структура. Задържа плодовете и кремове на повърхността, идеален за приготвяне на кейкове с дълъг срок на годност. Има възможности за разнообразни приложения

#### **Начин на употреба-примерна рецепта:**

	<b>Кейк (1)</b>	<b>Кейк (2)</b>	<b>новогодишен козунак</b>
СЕНТАС КЕЙК	<b>1000гр.</b>	<b>1000гр.</b>	<b>1000гр.</b>
олио	<b>400гр.</b>	<b>400гр.</b>	<b>200гр.</b>
вода	<b>500гр</b>	<b>300гр</b>	<b>500гр</b>
яйца	-	<b>200гр.</b>	-
масло	-	-	<b>200гр.</b>
Бадеми или орехи	-	-	<b>250гр.</b>
канела	-	-	<b>5гр.</b>
Arifo портокал	-	-	<b>5гр.</b>

Разбърквате в миксера всички продукти заедно на втора скорост за около 3 минути.

Печене на кейк : 170° 180° C

Печене на козунак : 160° 170° C

(печене: около 40-45 минути в зависимост от размера)

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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**

Код: 192952

ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

**СЪСТАВ:** гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин  
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

Опаковка : 8бр. X 1,5 кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

**ПАСТЕЛЕРО  
ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ**

**181203**

**карамелов крем**

**за сладкарски нужди**

Състав: гликоза, сироп от фруктоза, пълномаслено **мляко** 22%, вода, захар, обезмаслено **мляко** 9%, агент E202.

**Приложение:** карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.  
Пълнеж за круасани, мъфини и всеки вид печива.

**Характерни черти:** Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (позволява и замръзване), 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. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони. Идеално се свързва с крем сирене.

**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 7 кг.

**Производител :** E.O – MARDEL DULCE DE LECHE Испания

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

**Енергийна стойност за 100гр.**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	312KCAL (1319KJ)
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,4гр.

**Срок на годност :** виж опаковката

**Съхранение :** На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С.

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Код: 181701

**ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА  
ОДЕНБЕЙК - ODENBAKE**

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастьоризирани белтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ODENBAKE ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

## САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oc

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

