

СУСАМЕНА ТОРТА ДАКУАЖ 2024г.**СЪСТАВ:**

- 1.-БАДЕМОВ – СУСАМОВ ДАКУАЖ
- 2.-КРЕМЕ ТАХАН
- 3.- КУЛИ - СУСАМ С КАКАО И ПОРТОКАЛ
- 4.-БЯЛА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА

**1.-БАДЕМОВ – СУСАМОВ ДАКУАЖ:**

Белтък от Песни Яйца	190 гр.
Захар Кристал	150 гр.

090214 Бадемово брашно ФИРАНИА **115 гр.**

191246 Пудра захар 100% Шугарт **115 гр.**

290801 Сусамено Брашно Хайтоглу **40 гр.**

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбиваме белтъка и постепенно прибавяме захарта (маренга).

Добавяме сухите материали и хомогенизираме.

Дресираме с пош и дуй с големина на 20ст. Схема спирала на 16см., поръсваме малко с **Натурален Черен Сусам ХАЙТОГЛУ КОД: 090244** и след това с малко **Пудра захар 100% Шугарт КОД: 191246**

Печем на 160°C за около 15 минути.

КРЕМЕ ТАХАН:

290206 Сусамов Тахан 100% ХАЙТОГЛУ **300 гр.**

180903 Фонд Роял БАКЕЛС **60 гр.**

180308 Прясно Мляко 3,6% ЕЛЕВИР **130 гр.**

180301 Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% **500 гр.**

Начин на работа:

Разтворете **Фонд Роял БАКЕЛС** в **Пряното Мляко 3.6% ЕЛЕВИР** при топлена до 35°C. Добавяме **Сусамов Тахан 100% ХАЙТОГЛУ** и след това **Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР**/съвсем леко разбита/. Хомогенизираме.

КУЛИ - СУСАМ С КАКАО И ПОРТОКАЛ:

290202 Сусамово Масло с Какао **350 гр.**

180308 Прясно Мляко 3,6% ЕЛЕВИР **100 гр.**

180903 Фонд Роял БАКЕЛС **50 гр.**

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме **Пряното Мляко 3.6% ЕЛЕВИР 35°** и прибавяме **Фонд Роял БАКЕЛС**. Хомогенизираме. След това и **Сусамово Масло с Какао ХАЙТОГЛУ**. Отново внимателно разбъркваме, поставяме във форми и замразяваме.

По желание, отгоре поставяме нарязани на кубчета **ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ШАЙБИ захаросани КОД: 184302**

ГЛАЗУРА – ГЛАСАЖ НЕУТРАЛ

180415 Топло Желе Сапфир Неутрал ВАКВЕЛ **320 гр.**

Вода **190 гр.**

180425 Студено Желе Даймонд Неутрал ВАКВЕЛ **900 гр.**

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Кипвате водата с топлото желе и добавяте студеното желе . По желание може да декорирате ивици с **Даймонд глаже(180424)** шоколад или Гласаж шоколад на **FABVRI(181202)**.

СУСАМЕНА ТОРТА с ПОРТОКАЛ

2021

СЪСТАВ:

Пандишпан Супер бискуйт
Баваруаж сусам
Баваруаж портокал
Глазура – гласаж неутрал



1 - Пандишпан Супер бискуйт

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

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате 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

2 – Сусамен баваруаж

180802	Крем флу КОМПЛЕТ	170гр.
	Вода	500гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	150гр.
180301	Млечна сметана ELLE&VIRE	700гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	350гр.
180308	Прясно мляко 3.5% ELLE&VIRE	200гр.
290601	Сусамен крем	600гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркват крем Флу с водата, през това време загряват пряското мляко до 30-35°C и прибавят Фонд Роял, хомогенизират и прибавят сусамения крем. Към крем флу прибавяме хопла и след това млечната сметана. От получената смес добавяме по-малко към млякото, фонд роял и сусамов крем (хомогенизираме).

III- Баваруаж портокал.

180308	Прясно мляко 3.5% ELLE&VIRE	150 гр.
180903	Фонд роял BAKELS	120 гр.
182914	Делипейст портокал FABBRI	45 гр.
180308	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	200 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	280 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркват млечния крем с ХОПЛА - заедно. Разбъркват Фонд роял с млякото и Делипейст портокал и после добавяме към разбърквания крем.

4. Глазура – гласаж неутрал

180415	Топло желе сапфир неутрално ВАКВЕЛ	320гр.
	Вода	190гр.
180425	Студено желе даймонд глаже неутрално ВАКВЕЛ	900гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Кипвате водата с топлото желе и добавяте студеното желе . По желание може да декорирате ивици с Даймонд глаже(180424) шоколад или Гласаж шоколад на FABBRI(181202).

СГЛОБЯВАНЕ

1. Пандишпан Супер бискуйт около 100гр.
2. Баваруаж Сусам около 300гр.
3. Пандишпан Супер бискуйт около 100гр.
4. Баваруаж портокал около 200гр.
5. Пандишпан Супер бискуйт около 100гр.
6. Баваруаж Сусам около 130гр.
7. Глазура – гласаж неутрал около 200гр.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА СУСАМЕНА ТОРТА с ПОРТОКАЛ / серия „СУСАМ ОТВОРИ“

Три етажа от пухкав и ароматен ВАНИЛОВ ПАНДИШПАН произведен от пресни яйца, между тях иноваторски ТАХАНОВ БАВАРСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ. Глазура, много специален издразлив, стабилен и мек НЕУТРАЛЕН гласаж, неутрален на вкус, осигуряващ дълга трайност и отличен разрез.

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 спок много различен от този който 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
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
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
290601	СУСАМЕН КРЕМ			Основани на класическия тахан предлагаме една много интересна иновация. СУСАМЕН КРЕМ Смлян измит и почистен натурален сусам (тахан), хомогенизиран със захари (гликоза и захарен сироп), заедно със природни растителни мазнини. Сладък СУСАМЕН-ТАХАНОВ КРЕМ за всяка сладкарска и хлебарска употреба.	СУСАМЕН КРЕМ -Готов за използване. -Мека консистенция. -Подходящ за печене. -За всяка сладкарска употреба. глазури, пълнежи или друго -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни сусамени аромати



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701 СУПЕР БИСКУИТ - 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 БИСКУИТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	750гр	800гр
ВОДА	200гр	50гр	200гр

Разбъркват се СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

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

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

**Фонд роял
FOND ROYALE****Alma
Libre****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 +6oC. 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 (20-25oC.) 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 UHT.

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.





КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ

/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :

А. Наименование : НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО

Б. Опаковка : Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.

В. Баркод : 8000005400043

Г. Срок на годност :вжж опаковката

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

Д. СЪДЪРЖАНИЕ : вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, **млечни** протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от **соя** E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин

II. СЪХРАНЕНИЕ : на прохладно място (до 22оС)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

III. НАЧИН НА УПОТРЕБА : преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.

Разбийте с миксер на голяма скорост.

IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :

Производителят на продукта удостоверява че :

А. Продукта е годен за човешка употреба.

Б. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.

В. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.

Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, араматни, оцветители: E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тарти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 290601

СУСАМЕН КРЕМ SESAME SPREAD

Сусамен крем за сладкарство и хлебарство.

Състав: Тахан (100% смлени семена на сусам), захар, растителни мазнини, хидратирани растителни мазнини, соев лецитин.

описание:

Крем-тахан който произлиза от прясно смлян сусам, добре хомогенизиран със сладки съставки (сироп от захар и глюкоза).

Богат продукт на натурални растителни мазнини (около 33% сусамено олио присъстващ в тахана). Кадифена структура, много богати аромати и мек вкус тъй като танините на тахана стават меки като се хомогенизират с въглехидратите на сиропа.

Визия :

цвет слонова кост.

Приложение – предимства :

- Използва се като готов крем за всяка сладкарска или хлебарска употреба.
- Може да се размазва със шпакла върху всяко изделие или с пош.
- Има стабилна структура и хомогенизация на стайна температура.
- Във фризер –минусови температури- не се кристализира и запазва структурата си.
- На ниски температури, в хладилника, става мек и течен.
- На високи температури, се карамелизира и става тъмен и може да изгори.
- Идеално се комбинира и се хомогенизира с разтопен натурален шоколад.
- Идеално се хомогенизира с млечна сметана и растителна сметана.
- Има относително тегло по-голямо от другите кремове (пралини, мармалади и др.) и за това осигурява по-голямо тегло на крайните продукти.
- Препоръчва се като пълнеж на печива с кратко време на печене, а не за печива с дълго време за печене.

Органолипични характеристики :

Цвет : слонова кост

Миризма : приятен, характерен на тахан и на ванилия.

Вкус : приятен, сладък, характерен на тахан и на ванилия.

Консистенция : кадифена структура, плътен крем.

Физикохимични характеристики :

	минимум	максимум
Мазнини %	33%	40%
Влага %		1,5%

Микробиологичните показатели :

ОМХ (cfu/g):	< 10 ⁴
Enterobacteriaceae (cfu/g):	< 10
cfu/g:	< 10 ³
дрожди (cfu/g):	< 10 ³
Салмонела (spp/25g):	няма

Начин на употреба :**Готов продукт за употреба.**

- Идеален пълнеж за кроасани и палачинки.
- Готов пълнеж за баница-тахан.
- Хомогенизиран със шоколад става идеален пълнеж за шоколадови пралини.
- Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
- Готов пълнеж за пурички, мини корнети, птифур и други дребни сладки.
- След водна баня получава течна форма, готова глазура за кейкове, кузунаци мъфини и др.
- Разбит с растителна сметана ХОПЛА се превръща в идеален пълнеж за торти (добър постен крем).
- Впечатляваща глазура върху торти.

Опаковка :12кг.

Произведено във Гърция. ХАИТОГЛУ.

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



**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 :** Е.О – MARDEL DULCE DE LECHE Испания**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв.Волуяк Ул.Зорница 99 тел. 9379999Енергийна 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





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

