

ЧИЗКЕЙК КАЗЕКУХЕН - KÄSEKUCHEN

Смес за чизкейк-печиво, млечна баница, баница от кисело мляко

I. ОСНОВА КАЗЕКУХЕН

180711	Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	1.000 гр.
184002	Екстра драй масло 82% Бретански VEURALIA	400 гр.
	Яйца	100 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме в миксера всички продукти заедно за 4-5 минути докато се хомогенизира сместа добре.
- Предварително печене: 180° С за 7 – 9 минути.
(за тава 60X20см : тегло на смес около 400-500гр)

ЧИЙЗПИТА „КЕЗЕ”

180726	Гурме казекухен KOMPLET	1.000 гр.
180306	Крем сирене от ЕЛЕВИР	1.300 – 1.400 гр.
184002	Масло БАУРАЛИЯ или олио КАНОЛА	200 гр.
	Яйца	350 гр.
	Вода или мляко	1.000 гр.
	ОБЩО	3.850 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно в миксера, за около 3-5 минути на бавна скорост, докато се хомогенизират добре.
- Пълним тавата 60x20см в която сме пекли предварително основата, със целия смес. (3850гр.)
- Печене : 190 °С (отворени тампер)
- Време на печене около 50-55 минути



МЛЕЧНА ПИТА „КЕЗЕ

180726	Гурме казекухен КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Мляко 3.5%	2.400 гр.
184002	Масло БАУРАЛИЯ или олио КАНОЛА	200 гр.
	Яйца	350 гр.
180802	Крем флу КОМПЛЕТ	250 гр.
	ОБЩО	4.200 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно в миксера, за около 3-5 минути на бавна скорост, докато се хомогенизират добре.
- Пълним тавата 60x20см в която сме пекли предварително основата, със целия смес. (4200гр.)
- Печене : 180 °С
- Време на печене около 60-70 минути

ПИТА КИСЕЛО МЛЯКО „КЕЗЕ”

180726	Гурме казекухен КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Кисело мляко изчедено	1.300-1.400 гр.
184002	Масло БАУРАЛИЯ или олио КАНОЛА	200 гр.
	Яйца	350 гр.
	Вода или мляко	1000 гр.
	ОБЩО	3.850 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно в миксера, за около 3-5 минути на бавна скорост, докато се хомогенизират добре.
- Пълним тавата 60x20см в която сме пекли предварително основата, със целия смес. (3.850гр.)
- Печене : 180 °С
- Време на печене около 55-60 минути



ЧИЗКЕЙК КАЗЕКУХЕН СЪС СТРОЙЗЕЛ KÄSEKUCHEN

Стройзел

184002	Брашно за сладкарство	75 гр.
	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ	50 гр.
	Захар	50 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

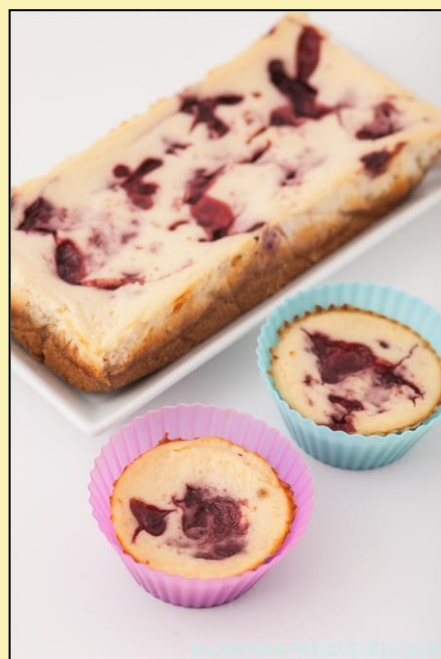
- Измесваме всички продукти ръчно докато получим трхи.
Поръсваме трохи стройзел върху кезе и печем.



ЧИЗКЕЙК КАЗЕКУХЕН С ПЛОДОВЕ KÄSEKUCHEN

Плодове в желе може да добавим преди печене от горе или в сместа.

180428	Черни череша 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180426	Червени череша 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180442	боровинки плод в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180443	малини в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180444	горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180446	НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180447	КИВИ 70 %-в пюре нар 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180436	Ананас 50%
180435	Ягода 50%
180412	Ябълка за печене 70%
180439	Кубчета ябълка 90%
180414	Филийки ябълка 90%



Плодове в желе може да се добавят след изпичане по вида на желе.

Глазура черни череши

Ла фрукта черни череши ВАКВЕЛ

750 гр.

Топъл сироп 30°

140 гр.

Зелатин

17 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Омекотяваме желатинът и го добавяме към топлия сироп (35-40° С). Добавяме La Fruta черни череши или друг плод в желе от гамата на АЛМА ЛИБРЕ

180428	Черни череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180426	Червени череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180442	боровинки плод в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180443	малини в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180444	горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180446	НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180447	КИВИ 70 %-в пюре нар 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180436	Ананас 50%
180435	Ягода 50%
180412	Ябълка за печене 70%
180439	Кубчета ябълка 90%
180414	Филийки ябълка 90%



KÄSEKUCHEN




ОРИГИНАЛЕН КЕЗЕ КЕЗЕКУХЕН

КЕЗЕКУХЕН, käsekuchen е немски класически сладкиш, лечена торта-тарта, немския вариант на „чизкейк“. С крем сирене, с кисело или прясно мляко, с плодове в желе са наложени многобройни рецепти в Европа, които може да ви представи и презентира АЛМА ЛИБРЕ.

За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :
Търговци : тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998
Технолози: тел. 878984887, 878257904







КОД 180726
ГУРМЕ КЕЗЕКУХЕН - KASEKUCHEN GOURMET
Готова смес за приготвяне на много богата гама от кезе (чиз кейк). Бърз и лесен начин за работа.
Чувал 10кг.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ Традиционен КЕЗЕ / KÄSEKUCHEN

Върху хрупкаво линзер бисквитено тесто, известния немски КРЕМ СИРЕНЕ КЕЗЕ. Тук, освен класическата рецепта КЕЗЕ, представяме австрийски разновидности с кисело мляко, с хрупкав стройзел от горе, с плодове в крема или от горе и други.

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.

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)
180311	Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5% Нормандия.		Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Исклучително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.
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.

ПАТЕ СУКРИ: СМЕС ЗА ХРУПКАВИ БИСКВИТИ И СТРОЙЗЕЛ

Тайната на хрупкавост в продукти от линцер теста, теста за тарти, паста флора, сампле и теста от други хрупкави продукти се базира главно в кокометрията и видовете брашна които се използват.

Немската мелница КОМПЛИТ, оформи специална смес от специални брашна за линцер теста и хрупкави бисквити.

Брашно от пшеница и лупина с висока кокометрия се срещат с фино пшенично нишесте, мляко и захари и образуват продукта ПАТЕ СУКРИ, смес за много бързо висококачествено производство на хрупкави тестени изделия.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180711	ПАТЕ СУКРИ 10кг.	Основа за паста флора, тарти, бисквитки, хрупкави сладкарски основи и безкрайни други апликации.	Исклучително хрупкави резултати, с голяма трайност и богат вкус. Съдържа сладко брашно от ЛУПИНА придаващо исклучителна хрупкавост.



Гледате филм/рецепта
<https://youtu.be/wFzXOn4Wsw>





СПЕСИФИКАЦИЯ

180311 - КРЕМ СИРЕНЕ 34% масленост CREAM CHEESE

Състав: Пастьоризирано **мляко** и пастьоризирана **млечна сметана** (98,5%)
сол, guar gum E412, стабилизатори: E410, коректор на киселинността E270.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене.
Подходящо за всяка професионална употреба.
- Намазва се лесно благодарение на нежната и кадифена структура на крема. Идеално крем сирене за сандвичи, хапки, багелс и всяка сладкарска употреба.
- Дава трептящ вкус на всяко топло ястие или салати.
- Подходящо за чийзкейк и всеки сладкиш основан на сирене.

Опаковка : 6бр. X 1 килограм.

Чисто тегло : е 1000гр.

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

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

Енергийна стойност за 100гр.

Калории	1425KJ/ 345kcal
Протеини	5,2гр.
Въглехидрати	4,6гр.
От които Захар	2,9гр.
Фибри	0,3гр.
Мазнини	34,0гр.
От които наситени	22,0гр.
Транс мазнини	1,1гр.

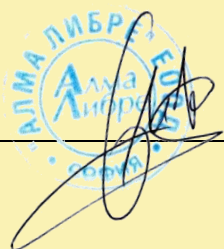
Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° C - 7° C

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180726

ГУРМЕ КАЗЕКУХЕН

GOURMETKASEKUCHEN

Смес за кезе, чийзпита, млечна пита,
пита кисело мляко и др.

Състав: захар, модифицирано картофено нишесте, **суроватка** на прах, палмово олио, пшенично **нишесте**, сироп от гликоза, **извара** на прах (около1,3%), декстроза, обезмаслено **мляко** на прах, **лактоза**, **млечни** протеини, белтъци от **яйца**, сгъстител E401, E407, стабилизатори E450, E339, емулгатори E475, E471, сол, аромати
Може да съдържа следи от соя или продукти произлизащи от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	420KCAL (1759KJ)
МАЗНИНИ	8,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63гр.
ПРОТЕИНИ	2,3гр.
СОЛ	0,68гр.

Приложение: Смес за приготвяне на много богата гама от солени пити и snacks тип кезе, с възможност за голямо многообразие и различни употреби.
Бърз и лесен начин за работа.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. **КОМПЛЕТ/ КОМПЛИТ– ГЕРМАНИЯ**

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.

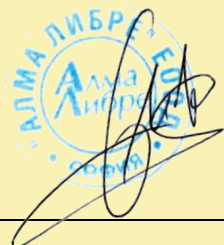
	<i>млечна пита</i>	<i>пита кисело мляко</i>	<i>чийзпита</i>
ГУРМЕ КАЗЕКУХЕН	1.000 гр.	1.000 гр.	1.000 гр.
Крем сирене Elle & Vire Cream Cheese			1.300 - 1.400 гр.
Кисело мляко изчедено		1.300 - 1.400 гр.	
Мляко 3,5%	2.400 гр.		
Масло или олио	200 гр.	200 гр.	200 гр.
Яйца	350 гр.	350 гр.	350 гр.
Вода или мляко		1.000 гр.	1.000 гр.
Крем флу КОМПЛЕТ	250 гр.		
ОБЩО	3.950 гр.	3.950 гр.	3.950 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме в миксера всички продукти заедно за 4-5 минути докато се хомогенизира сместа добре.
Предварително печене: 180° C за време в зависимост от количество
(1000гр. около 50 минути)

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: 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. 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





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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр. 0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	69гр. 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

