



Alma Libre

ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ №2 за

- ЗАНАЯТЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД
- ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД
- ВЕГАН СЛАДОЛЕД
- ГРАНИТА/СОРБЕ
- СЛАДОЛЕДКИ
- СЕМИФРЕДО
- ПАРФЕ
- СОФТ

18.03.24г.



Изчерпателна гама от технологии, рецепти, приложения, съвети за всеки професионалист, сладоледен салон или "ice cream corner"



Занаятчийския сладолед и неговите разновидности са неразделна част от сладкарството. Млечна сметана, мляко, захари и натурални съгъстителители се обединяват с въздуха, за да оформят здрави и много вкусни сладки, посредством пастьоризация-узряване-замразяване в сладоледената машина. Класически занаятчийски сладолед по топъл или студен метод, семифредо, скреж, гранита, парфе, топъл сладолед и др. са няколко от структурите на „занаятчийския сладолед“ наложени на международния пазар. АЛМА ЛИБРЕ ръководени от италианската „Академия МАСТЕР-КЛАС ФАБРИ“ и „Атинския гастрономичен център – СТЕЛИОС КАНАКИС“ предлага изчерпателна гама вкусове и структури на сладолед, осигурява технологии, презентации, дегустации и обучение за всички български професионалисти, които желаят да опитат **ОРИГИНАЛЕН ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД ФАБРИ.**

В тази офертата-каталог всички снимки и рецепти са оригинални, а линковете качени по места дават информация и общи приложения.

СЪДЪРЖАНИЕ

Предложения/оферти

-Кратък увод	стр.2-3
-Съгъстителители ФАБРИ	стр.4-5
-Овкусителители ДЕЛИПЕЙСТ и смеси СИМПЛЕ	стр.6-20
-ВАРИЕГАТО за риплес, вълни и декорация	стр.21-25
-НАПАЖ за заливане на сладолед и сладки	стр.26
-ОРИГИНАЛНИ СЛАДКА АМАРЕНА и ФРАГОЗОЛА	стр.27-28



СЪДЪРЖАНИЕ

Рецепти/технологии

-Рецепти за БАЗИ сладолед	стр.29-35
-ВАНИЛОВИ рецепти	стр.37-39
ПЛОДОВИ рецепти	стр.40-45
-ЙОГУРТ рецепти	стр.46-48
-ЯДКОВИ рецепти	стр.49-51
-БИСКВИТЕНИ рецепти	стр.52-53
-ШОКОЛАДОВИ рецепти	стр.54-58
-КАРАМЕЛОВИ рецепти	стр.59-60
-вкус КАФЕ рецепти	стр.61-62
-вкус ИЗВЕСТНИ СЛАДКИ	стр.63-68
-сладолед ПАРФЕ	стр.69-73
-от БИВОЛСКО МЛЯКО	стр.74
-СОФТ СЛАДОЛЕД рецепти	стр.75-76
-ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД, торти	стр.77-89
-СЕМИФРЕДО сладоледки	стр.90-92
-Парфе -НУГА	стр.93
-ПЛОДОВИ СОРБЕ	стр.94-95
-ВЕГАН със СТЕВИЯ	стр.96-98
-СТЕВИЯ сладолед БЕЗ ЗАХАР	стр.99-101
-ВАЖНА ИНФО и СЪВЕТИ	стр.101-107
-сиропи, ВАФЛИ, ОПАКОВКИ	стр.108-109
-ИНОВАЦИИ и ИДЕИ	стр.110-121

ЗАЩО ПРЕДЛАГАМЕ

Фирма ФАБРИ е посланик на италианското съвършенство и се ангажира да осигурява само високо ниво продукти за своите клиенти по целия свят. Лидерската позиция, която заема днес ФАБРИ в бранша несъмнено е резултат от един век еволюция и опит. Непрекъснато откриване и разработване на иновационни продукти осигурява възможности за по-висока добавена стойност, покривайки напълно пазарните тенденции и нужди.

Огромното разнообразие на FABBRI продуктите основани на природни, натурални суровини образуват база за безкрайни рецепти, сладоледени апликации и сладкарски комбинации.

Също така, продуктите ФАБРИ задоволяват и покриват съвременните тенденции за здравословно хранене :

- над 600 безглутенови артикули
- над 400 безлактозни артикули
- над 300 веган артикули -Vegan OK

Добре познатите непобедими вкусови качества на ФАБРИ, основани на природата, отговарят на пълно на съвременните тенденции за здравословно хранене сертифицирани по AIC, IFS, BRC, UNI EN ISO 9001: 2008.

Продуктите на ФАБРИ са изцяло произведени от натурални природни източници по методи, които съвременната технология позволява. Начинът на обработване и комбиниране на натуралните съставки образуват крайни суровини ФАБРИ, решение за съвременните производители.

**Alma
Libre**



FABBRI
1905

A Family Company

MADE IN ITALY



ПРЕДИМСТВА

- натурални суровини
- стабилно качество
- традиция и природа
- иновация
- пълна гама
- съвременно хранене
- био и веган продукти - безлактозни продукти
- натурални аромати
- натурални оцветители

<https://www.youtube.com/watch?v=NLEPoEfx5to>
<https://en.fabbri1905.com/about-us/our-history/our-history.kl>
<https://www.youtube.com/watch?v=YVZyzKK2CNE>
<https://www.youtube.com/watch?v=YCdacNeEiX4>
<https://www.youtube.com/watch?v=8sjv1G8h9Gk>
<https://youtu.be/T7vuarFnOYE>

СТЪПКА №1- каква структура сладолед желаем

СЛАДОЛЕДЕНА БАЗА (fior di latte), ОСНОВА ЗА КАЧЕСТВЕНИ СЛАДОЛЕДИ.

Преди да започнем производството на сладоледа в нашия обект трябва да отговорим на няколко главни въпроси:

- какъв сладолед желаем, с повече мазнини (10-12%) или по-малко (4-6%)?
- какъв сладолед желаем, по-сладък или с по-малка захарност?
- каква структура предпочитаме, по-мека и велурена или по-твърда и „агресивна“?
- на каква температура ще продаваме сладоледа, на -12оС, на -14оС или по-ниско?
- каква трайност желаем да има сладоледа?

Отговаряйки на тези въпроси, се оформя СТРУКТУРАТА на сладоледа, която желаем за нашия обект.

В зависимост от желаната структура, заедно с технолозите на ФАБРИ и АЛМА ЛИБРЕ оформяме взаимно индивидуална рецепта за база на сладоледа за Вашия обект, факт главен за интензивността на Вашия сладолед спрямо всяка конкуренция. Сгъстителите на ФАБРИ имат огромен диапазон и възможности за оформяне на различни сладоледени структурни нюанси и това е най-голямото предимство на сгъстителите ФАБРИ.

СЪС СГЪСТИТЕЛИТЕ ФАБРИ МОЖЕ ДА ОФОРМИТЕ ЖЕЛАНАТА СТРУКТУРА НА ВАШИЯ СЛАДОЛЕД!

След СТЪПКА 1: каква плътност, масленост, мекота, структура желаем за нашия сладолед, вървим към СТЪПКА 2: оформяме вкусове и после към СТЪПКА 3: декорация и допълнително овкусяване с варегато и риплес!

Сгъстителите на ФАБРИ, (комбинация на ГУАРАН –смлени зърна от растение „гума гуар“ и натурална карбоксиметилцелулоза от корени на различни растения), се смесват със специално обработени натурални захари, декстроза (натурален царевичен монозахарид) и малтодекстрин (натурални захари от картофено нишесте).

В тази „магическа“ и всемогъща ОСНОВНА СУРОВИНА-СГЪСТИТЕЛИ на ФАБРИ, в зависимост от желаната структура на нашия сладолед, добавяме към избрания СГЪСТИТЕЛ НА ФАБРИ, количество глюкоза, за да предадем по-еластична и по-суха структура ако желаем такава и количество инвертозахар, за да придадем по-мека без кристали структура, ако това ни е целта. Увеличаваме леко мазнините или намаляваме захарите като искаме по-твърд или по-мек сладолед спазвайки основната формула за баланс между общите захари (14-22%), общите мазнини (3,5-12%), общото сухо вещество (32-42%) и общото количество въздух (25-30%) за здрав, издръжлив, вкусен сладолед, гарантиращ ЗДРАВО ТЯЛО, СЛАДОЛЕД без пясъчна структура, кристализация, изсъхване или други недостатъци.

Консултирайте се със търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,087810499, 0878710797

Технолози: тел.0878984887, 0878257904



КОД		НАТУРАЛНИ СГЪСТИТЕЛИ ФАБРИ	
182701		Невепан 50С сгъстител за топъл метод, 2,5к. Известният класически сгъстител на ФАБРИ за топъл метод Доза:50гр./1лт мляко	● ●
182702		Невепан 50F сгъстител за студен метод 2,5к. Известният класически сгъстител на ФАБРИ за студен метод Доза:50гр./1лт мляко	● ●
182703		Суперпана CF сгъстител за топъл и студен метод 2,5к. Известният класически сгъстител на ФАБРИ за студен и топъл метод Доза:50гр./1лт мляко	● ●
182709		Белпана 50 CF сгъстител за топъл и студен метод 2,5к. БЕЗ ЛАКТОЗА – 100% ВЕГАН продукт, основан на соева основа Доза:50гр./1лт мляко	● ● ● ●
182820		ГРАН ШОКОЛАД сгъстител за топъл метод 2,5к. Много стабилна шоколадова база, без промени в фризера (49% КАКАО)	● ●
182711		Фиордилате холандезе CF 2,5к. Осигурява стабилност и кремова структура на сладоледите. Сгъстител, основан на мляко (35%) и сметана. За топъл и студен метод. Доза: 60гр./1лт мляко	● ●
182710		Невиа сгъстител със Stevia 1к. БЕЗ ЛАКТОЗА – 100% ВЕГАН продукт, със СТЕВИЯ	● ● ● ●
182712		Интергратори фибри1к. СТАБИЛИЗАРОР с 40% фибри. БЕЗ ЛАКТОЗА – 100% ВЕГАН продукт, БЕЗ палмови мазнини (15-70гр. към всеки килограм мляко придава стабилност много здрава и силна структура) . ИДЕАЛЕН ЗА СЕМИФРЕДО.	● ● ● ●
182704		Невефрута сгъстител по студен метод за скреж 2,5к. БЕЗ ЛАКТОЗА, НЕ отнема цветовете на плодовете! Доза: 30-40гр/1лт. вода	● ● ● ●
182713		ИДЕА 100 CF 2,5к. Осигурява МНОГО СТАБИЛНА БОГАТА НА МЛЯКО, ПЛЪТНА СТРУКТА Доза: 100гр./1лт мляко	● ●
182706		Неутроджел стабилизатор за парфе и семифредо 1,35к. Доза: 80гр/1лт млечна сметана	

ПРЕДИМСТВА НА СГЪСТИТЕЛИТЕ ФАБРИ

1. Голяма сила и динамика, която се приспособява във всяко сладоледено въображение и структура.
2. Приятна сладост съобразена с предпочитанията на всеки.
3. Стабилна, кадифена структура с балансирани мазнини, сухо вещество, захари.
4. Трайна консистенция, обем, плътност и структура на сладоледите.
5. Напълно натурални продукти.

<https://youtu.be/X20TthGtWHk>

<https://youtu.be/VWCHs4JWVm8>

https://youtu.be/xlrBqKav_6c

<https://youtu.be/qYBplp7VP8w>



МНОГО МАЛКА ДОЗА
само 50гр. / 1000гр. мляко

ПЪЛЕН РЕЦЕПТУРНИК
НАЧИН НА УПОТРЕБА
(по-надолу)



Код 180606

ЖИЛК емулгатор за кремова и гладка структура, срещу всеки вид кристализация, 5к. (доза 0,5-3%)



182701 невелпан 50С
за топъл метод



182702 невелпан 50F
за студен метод



182703 невелпан 50CF
за всеки метод



182709 белпана 50CF
ВЕГАН –без лактоза



182711 холандезе 50CF
стабилност - млечност



182710 невия
съгъстител със СТЕВИА



182704 невефрута
Съгъстител за гранити



182712 стабилизатор
основан на ФИБРИ

Главни съставки включени в съгъстителите на ФАБРИ:



ГУАРАН : Смлени зърна на шушулките от растението „Гум гуар“ (гуаран) е натурален продукт, който служи като естествен съгъстител в производството на сладоледа както и в други хранителни продукти. ФАБРИ, в съгъстителите НЕВЕПАН, БЕЛПАН както и другите, като основен компонент включва необходимото количество натурален „Гум гуар“ (изключително малко) в специална кокометрия. (Е-412)



ДЕКСТРОЗА: Натурална монозахарид от царевица необходим за база сладолед. При минусови температури получава голяма сила на сладост (над 20 пъти повече от кристалната захар). Изключително малка доза (под 0,2%) придава много приятна сладост и осигурява по-мека структура. ФАБРИ, включва тази захар в съгъстителите които предлага, за да бъде осигурено точното количество което трябва без опасност за дисбаланс, с гарантирано качество на включената декстроза.



МАЛТОДЕКСТРИН :Природен въглехидрат с много малка сладост, който се намира главно в нишестето на картофите. Чрез процедура на хидролиза (разбиване на молекулата на нишесте) се отделя малтодекстринът . Малко количество в подходяща кокометрия включен в съгъстителите на ФАБРИ, осигурява чувството за „мека – велурна сладост“.



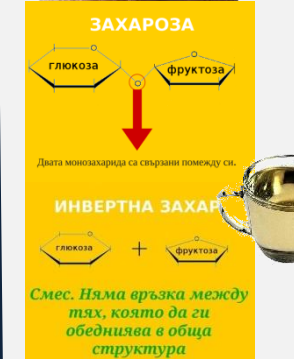
КАРБОКСИМЕТИЛ ЦЕЛУЛОЗА : Карбоксиметилцелулозата е натурален продукт,намира се в дървесината и се приготвя от целулозата. Като чист натурален продукт, в изключително малко количество се използва като естествен съгъстител в продуктите на ФАБРИ, производство на много хранителни продукти, вина и др. (Е-466)

Съставки добавяни от нас за добра база сладолед ФАБРИ:



Кристална захар: 10-15% от сладоледената база е кристална захар. Тя осигурява част от сухото вещество, необходимо за плътността на сладоледа и природна растителна захарност от тръстика или цвекло. Трябва да се спазва точната процедура и технология за разтопяване на захарта в базата по топъл или по студен метод.

ВАЖНО:
Трябва да изберем верен доставчик на фина кристална захар без примеси и мирис.



ИНВЕРТОЗАХАР : Познатата ни кристална захар е природно обединение на гликоза и фруктоза. Заводското отделяне на гликоза и фруктоза чрез хидролизация променя структурата на молекулата на кристалната захар. Продуктът който се получава се нарича ИНВЕРТОЗАХАР и не е нищо друго освен кристална захар с друга молекулна връзка. Използване на малко ИНВЕРТОЗАХАР (1-2%) в рецептите на базата на сладолед позволява друг тип молекулна връзка в базата на сладоледа и в резултат на това по-стабилна структура с по-кадифена консистенция и по-„приятна сладост“. Осигурява по-мека структура и заобля кристалите.

ВНИМАНИЕ: сладоледите които са по-твърди във витрината са тези с повече мазнини поради включване на шоколади, пралини, ядки или друго в базата на сладоледа. В зависимост от рецептата добавяне 20-100гр. инвертозахар в рецептата на сладоледа, за да се коригира твърдостта на крайния продукт. (Добавяне на 20-100гр. прясно мляко в рецептата, сладоледът се втвърдява ако е много или прекалено мек). АЛМА ЛИБРЕ предлага ИНВЕРТОЗАХАР код. 181809 без примеси и допълнителни съставки.



ГЛИКОЗА : Натурален монозахарид, който се намира в растения. По технология на ФАБРИ, сладкарите трябва да добавят по рецепта малко гликоза 65brix (за предпочитане течна), за да даде велурена, еластична, по-суха и стабилна структура в сладоледената база ФАБРИ, без да се получи неприятна силна захарност. По рецепта, течната гликоза се добавя от майстор-сладкаря, не превишава 1% от общите захари (около 100-120гр. за 10к. обща база), но осигурява „велурена сладост“, изключително приятен вкус и ефирна консистенция.

Снимките са от обученията-дегустации за производство на бази и сладолед организирани от АЛМА ЛИБРЕ.
За повече информация и организиране на производство-дегустация във Вашата работилница или в
базата на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център-сладоледената академия“,
обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБР:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797

Технолози: тел.0878984887, 0878257904



СТЪПКА №2- какви вкусове сладолед желаем

Природни вкусове и аромати, вдъхновяват и провокират съвременните сладкари за творение на нови и иноваторски сладоледени рецепти.

Появата на концентрираните овкусители, освобождават още повече въображението на съвременните майстори.

ДЕЛИПЕЙСТ е серия от натурални овкусители за сладкарство и производство на сладолед, от известната с качеството си италианска фирма ФАБРИ.

ПЛОДОВИ, ЯДКОВИ, СЛАДКАРСКИ ДЕЛИПЕЙСТ на ФАБРИ.

КОНДЕНЗИРАНИ ОВКУСИТЕЛИ ФАБРИ

Причини за високото качество :

- Основани на натурални продукти (екстракт)
- С природни оцветители и аромати.
- Много силни концентрати
- Малка доза 5-10%
- Траен аромат, стабилен цвят.

Овкусяват и оцветяват идеално :

- Сладолед
 - Кремове
 - Глазури
 - Пандишпани
- За всяка сладкарска употреба.

Готови за употреба:

Добавяте 50-100гр. за всеки килограм сладолед, крем, глазура или друго и хомогенизирате добре.



ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА ОВКУСЕНИ СЪС СГЪСТИТЕЛИ „СИМПЛЕ ФАБРИ“

- Основани на натурални суровини.
- С природни оцветители и аромати.
- Траен аромат, стабилен цвят.
- Много бързо производство
- Винаги стабилно качество.
- Изчерпателна гама.



За производство на традиционен занаятчийски сладолед “gelato Italian” правилата са ясни с много точни параметри (захари 14-22%, мазнини 3,5-12%, сухо вещество 32-42%, въздух 25-30%). Рамките на тези цифри са задължителни за „здрав“ сладолед с постоянен обем и правилна структура и са отразени в рецептите за бази сладолед овкусени с ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ. В овкусените с ДЕЛИПЕЙСТ основи са взети предвид киселинността на плодовите овкусители, допълнителните мазнини от шоколадите, пралините или ядковите овкусители и т.н., така че да бъдат спазени задължителните параметри. Изпълнявайки точно описаните класически рецепти, по топъл или по студен метод имате много оригинални ice cream, “gelato Italian”. (след офертата, следват по-долу подробни рецепти)

Успоредно с тези класически методи, италианската фирма ФАБРИ, създаде серия от готови, овкусени сладоледени смеси със овкусени сгъстители за ползване главно по студен метод наречени „ФАБРИ СИМПЛЕ СИСТЕМ“ или на кратко „СИМПЛЕ“ с цел много бързо и стабилно производство с гарантирано качество. (след офертата, следват по-долу подробни рецепти)

Вие ще дегустирате, ще пробвате и ще изберете начините, технологиите, рецептите и вкусовете подходящи за Вашия обект. Ние от АЛМА ЛИБРЕ сме тук за всеки вид консултация, практика, обучение, дегустация, за да подпомогнем Вашите решения.





КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	
182915	Ванилия делипейст 1,5кг. DELIPASTE VANILLA			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител за печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182903	Ягода 23% Делипейст 1,5кг. DELIPE. STRAWBERRY			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182904	Банан 32% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE BANAN			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-32% пюре от пресни банани -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182905	Малина 28% Делипейст 1,5кг. DELIPE. RASPBERRY			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от пресни малини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182906	Мандарина 21% делипейст 1,5кг. DELIPE. MANDARIN			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-21% сок от пресни мандарини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182907	Праскова 32% делипейст 1,5кг. DELIPASTE PEACH			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-32% пюре от пресни праскови -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182918	Портокал 21% делипейст 1,5кг. DELIPASTE ORANGE			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-21% сок от пресни портокали -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182919	Манго 28% делипейст 1,5кг. DELIPASTE MANGO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от прясно манго -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ		
182920	Пъпеш 8% делипейст 1,5кг. DELIPASTE MELON			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-8% пюре от пъпеш -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182916	Кокос 35% Делипейст 1,35кг. DELIPASTE COCONUT			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-35% пюре от кокос и 5% мляко от кокос -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182925	Паста лимон Делипейст 1,5кг. DELIPASTE LEMON			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-2,5% лимонов сок -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182921	Амарена 48% делипейст 1,5кг. DELIPASTE AMARENA			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-48% пюре от амарена -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182944	Мента 16% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE MINT			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-16% листа от мента -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 5% (до 50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182945	Касис 28% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE BLACKCURRANT			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от касис -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182948	Българска роза Делипейст 1,5кг. DELIPASTE ROZA			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-екстракт от български рози -с натурални аромати на български рози -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182951	Горски плодове делипейст 1,5кг. DELIPASTE WILD FRUITS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от горски плодове -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ ЯДКИ	
182913	Бадеми делипейст 1,35кг. DELIPASTE ALMONDS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-основан на натурални бадеми (9,8% бадеми) -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182911	Кестени Делипейст 1,5кг. DELIPASTE MARRONS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Паста от кестени със захари -Силен концентрат -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182931	Орех Делипейст 1,5кг. DELIPASTE WALNUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Паста от орехи със захари -Силен концентрат -доза: до 3-5% (30-50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182933	Амарето Делипейст 1,5кг. DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Основен на кайсиеви и бадемови ядки -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА
182908	Шам фъстък концентрат Делипейст 1,5кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182941	Шам фъстък паста 100% Делипейст 3,6кг. PASTA PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-100% смян шам фъстък -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182943	Шам фъстък (F) КАШУ, ФЪСТЪК Делипейст 4,1кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	- Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки -доза: до 5-10% (50-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182926	ФЪСТЪК Делипейст 3,8кг. DELIPASTE PEANUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Концентриран овкусител фъстък. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ		
182927	Бишкоти Делипейст 1,5кг. DELIPASTE BISCOTTI			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на мляко, жълтъци, нишесте и др. -доза: до 5-8% (50-80гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182902	Забайон делипейст 1,25кг. DELIPASTE ZABAIONE			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на вино МАРСАЛА 39%, яйца 20% и кондензирано мляко -доза: до 8-12% (80-120гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182901	Тирамису Делипейст 1,25кг. DELIPASTE TIRAMISU			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на вино МАРСАЛА ,яйца и кафе -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182914	Панакота делипейст 1,5кг. DELIPASTE PANN ACOTA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182909	Карамел Делипейст 1,5кг. DELIPASTE CAMEL			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182958	Солен млечен карарел делипейст 1,5кг. SALTED CAMEL			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182910	Мока Делипейст 1,45кг. DELIPASTE MOCA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на екстракт от кафе -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182929	Капучино Делипейст 1,4кг. DELIPASTE CAPPUCCINO			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на екстракт от кафе и мляко -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182912	Страциатела Делипейст 3,8кг. DELIPASTE STRACCIATELLA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на какао (16%) -доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС

13

Delipaste
Μαστίχα

Μαστίχα е името на ароматната смола от мастихово дърво, което вирее само в изток на Егейско море и най-много на остров Хиос. Мастихата от Хиос се смята за изключителен продукт с широко приложение, както в медицината, така и в сладкарството.

Използва се като средство за лечение и облекчаване на стомашни проблеми от 2500 години.

Придава уникален, характерен натурален аромат и вкус на МАСТИХА ХИОС

на всеки сладкиш

и особено на СЛАДОЛЕДИ, ТОРТИ, КОЗУНАЦИ и сладки ПЕЧИВА.

НОВО



100%
ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ
ΜΑΣΤΙΧΑ
ΧΙΟΥΣ

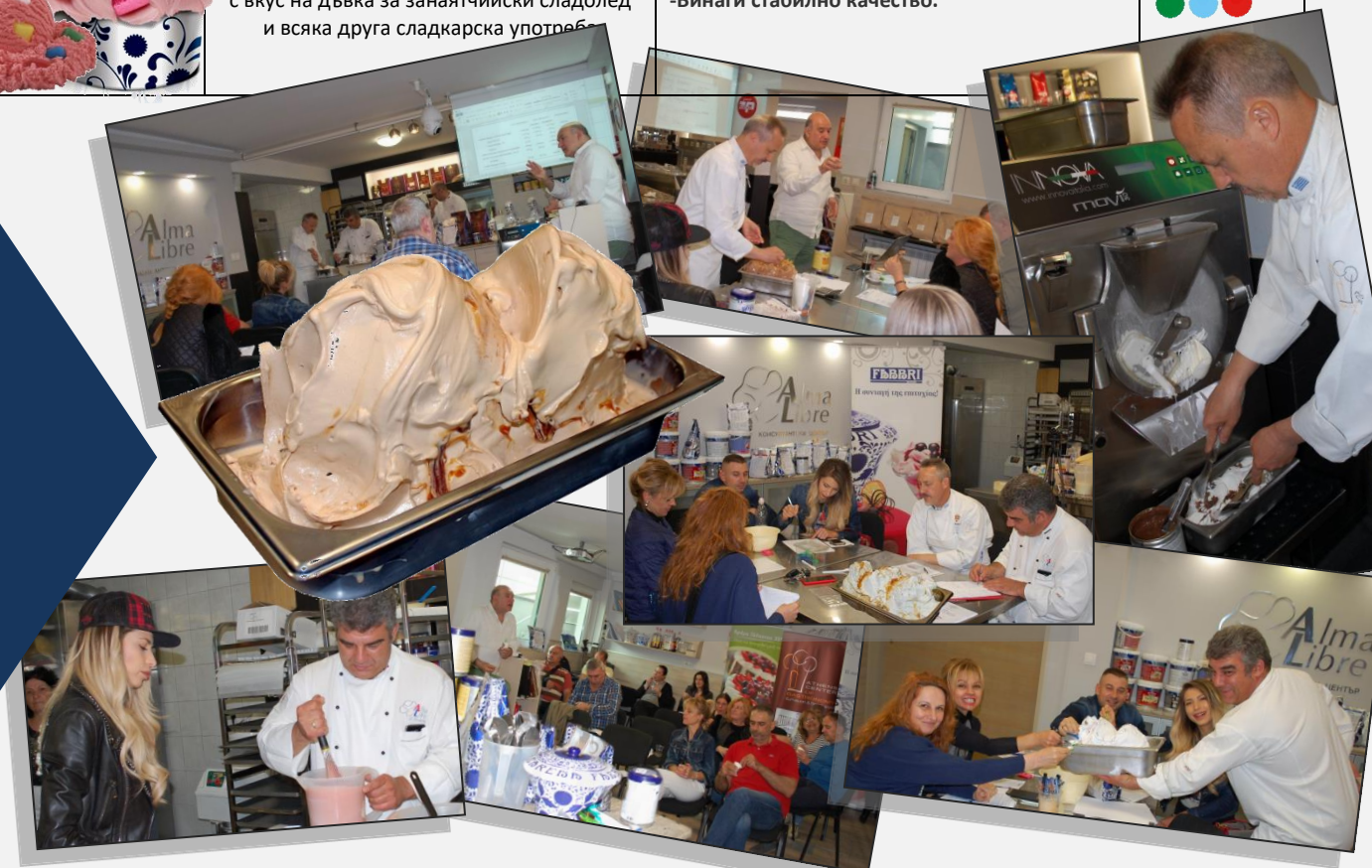
КОД 182957
ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС





КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ		
182928	Шоколад делипейст 4,1кг. DELIPASTE CHOCOLATE			ШОКОЛАДОВ овкусител за занаятчийски сладолед с 35% пълномаслено какао и всяка друга сладкарска употреба	-основан на какао (35%) -доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182953	вафла делипейст 3,2 кг. DELIPASTE WAFER			овкусител основан на ВАФЛИ и вкуса на вафли за занаятчийски сладолед и всяка друга сладкарска употреба	-доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182947	ДЕЛИПЕЙСТ ДЪВКА 4,5кг. DELIPASTE BUBBLE GUM ROSA			овкусител на ДЕТСКИ СЛАДОЛЕД с вкус на дъвка за занаятчийски сладолед и всяка друга сладкарска употреба	-доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

Снимки от последните обучения-дегустации за производство на занаятчийски сладолед по студен или по топъл метод в АЛМА ЛИБРЕ. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ за организиране на индивидуални презентации-дегустации на избрани от Вас вкусове.
Тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878710797, 0878338249, 0878104998, 0878984887, 0878257904



НОВО

182952

Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.

DELIPASTE NONNA RACHELE



<https://www.youtube.com/watch?v=U8u83UOgAzM&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=3&t=13s>

<https://www.youtube.com/watch?v=LfnDX8sCT-I&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=2&t=0s>



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE” (баба Рачеле)

представява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомства.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ.





КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРАЛИНОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
182917	Джандуя делипейст 4,30кг. DELIPASTE GIANDIJA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на висококачествени лешници пълномаслено какао и какаово масло. -Силен шоколадов вкус -Много силен -Винаги стабилно качество.	
182955	Джандуя премиум 40% лешник 5кг. GIANDIJA PREMIUM			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на висококачествени лешници пълномаслено какао и какаово масло. -40% лешник -Много силен -Винаги стабилно качество.	
182940	Ночиола КРЕМОЗА 99,4% лешник 2,5кг. DELIPASTE CREMOZA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на висококачествени лешници пълномаслено какао и какаово масло. -99,4% лешник -кремова, ефирна консистенция -доза: 80-100гр./1к.смес -Винаги стабилно качество.	
182924	Ночиола ПРАЛИНА 50,5% лешник 4,3кг. DELIPASTE PRALINE			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на висококачествени лешници ечемичен малц и царевично нишесте. -50,5% лешник -кремова, ефирна консистенция -доза: 80-100гр./1к.смес -Винаги стабилно качество.	







Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ за организиране на индивидуални презентации-дегустации на избрани от Вас вкусове.
Тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878984887, 0878257904



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ЙОГУРТ и МАСКАРПОНЕ ФАБРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
182801	Фабриййогурт бкг. FABBRIUOG			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на 100% натурални продукти с 12% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество.	
182818	Ню Йорк чизкейк КРЕМСИРЕНЕ NEW YORK CHEESECAKE			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на 100% натурални продукти с 10% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30-40гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество.	
182821	ЙОГОГРЕКО ЙОГУРТ Симпле 1,2кг. YOGOGRECCO			Готов смес за производство на сладолед йогурт по студен метод	-основан на 100% натурални продукти с 5% натурален традиционен йогурт и истинско сирене -Силен кондензиран натурален вкус -Винаги стабилно качество.	
183014	КЕФИР Симпле 1,3кг. KEFIR			Готов смес за производство на сладолед йогурт по студен метод	-основан на 100% натурални продукти с 5% натурален традиционен йогурт и истинско сирене -Силен кондензиран натурален вкус -Винаги стабилно качество.	
182813	Паматис вкус на СИРЕНЕ 1кг. PAMATIS			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-100% натурален продукт, основан на мляко, захари и жълтъци от яйца -подходящ за производство на сладолед с вкус сирене-маскарпоне. -Много малка доза: 50-60гр/1лт.сладоледена основа	
182817	маскарпоне ПИУ вкус на МАСКАРПОНЕ 1кг. MASCARPIU			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-100% натурален продукт, основан на мляко, захари и жълтъци от яйца, нишесте и желатин -подходящ за производство на сладолед с вкус маскарпоне. -Много малка доза: 50-60гр/1лт.сладоледена основа	

За тези продукти, по-долу конкретни, рецепти, идеи и начин на работа



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СПЕЦИАЛНИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДОЛЕДЕНИ СМЕСИ, ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
182814	Simple dark chocolate Дарк шоколад 1,5кг.			Готов смес за бързо производство. Стабилен и висококачествен БИТЕР шоколадов сладолед По студен метод.		
.....	Simple cioccolato blond Бял шоколад (симпле) 1,25кг.					

Освен класическия начин за производство на сладолед (по топъл или по студен метод), италианската фирма ФАБРИ, разработи много специални продукти, смеси от натурални суровини със съответни сгъстителители ФАБРИ, с цел бързо и гарантирано производство, бързо и стабилно безгрешно производство с максимално високо качество.

За тези продукти, по-долу конкретни, рецепти, идеи и начин на работа



100%
ВЕГАН



БЕЗ
ЛАКТОЗА



БЕЗ
ГЛУТЕН





















БЕЗ ОЛИО
ОТ ПАЛМИ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ СЛАДОЛЕДЕНИ СМЕСИ ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
183010	Черна ванилия (симпле) 1,5кг. SIMPLE BLACK VANILLA			Готова смес за бързо производство. Стабилен и висококачествен Сладолед, софт сладолед и семифредо.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с ярък черен цвят, който не се променя във времето.	
183012	АВОКАДО СИМПЛЕ 1,5кг. SIMPLE AVOCADO			Готова смес за бързо производство. Стабилен и висококачествен Сладолед, софт сладолед и семифредо.	Изключително бързо и стабилно производство с 19,5% натурална паста АВОКАДО Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
183013	АЛОЕ СИМПЛЕ 1,5кг. SIMPLE ALOE			Готова смес за бързо производство. Стабилен и висококачествена гранита, скреж, семифредо.	Изключително бързо и стабилно производство с 60% екстракт от алое Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
183011	АМАРЕНА СИМПЛЕ 1,5кг. SIMPLE АМАРЕНА			Готова смес за бързо производство. Стабилен и висококачествена Гранита, скреж, семифредо.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
183001	ДИНЯ СИМПЛЕ 1,5кг. SIMPLE WATERMELON			Готова смес за бързо производство. Стабилен и висококачествена Гранита, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
183004	МОХИТО СИМПЛЕ 1,25кг SIMPLE МОХИТО			Готова смес за бързо производство. Стабилен и висококачествена Гранита, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	

За тези продукти, по-долу конкретни, рецепти, идеи и начин на работа



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ СЛАДОЛЕДЕНИ СМЕСИ ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
182810	САГУИН СИМПЛЕ 1,25кг. SIMPLE SANGUINE			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
182806	МАНДАРИНЕНО СИМПЛЕ 1,5кг. SIMPLE MANDARINELLO			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
182804	АРАНЧЕЛО СИМПЛЕ 1,25кг. SIMPLE ARENCELLO			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
182805	ЛИМОНЧЕЛО СИМПЛЕ 1,25кг SIMPLE LIMONCELLO			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
182802	ЛИМОН ПОЛВИЕРИ СИМПЛЕ 1,25кг SIMPLE LIMON POLVIERI			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
182809	СИМПЛЕ ЛИМОН-БОСИЛЕК 1,25кг SIMPLE LIMON BASIL			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ СЛАДОЛЕДЕНИ СМЕСИ ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
182803	ПОРТОКАЛ СИМПЛЕ 1кг. SIMPLE FRUIT ARANCELLO			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
183003	ЯГОДА СИМПЛЕ 1,25кг. SIMPLE STRAWBERRY			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
182807	КАФЕ ЕСПРЕСО СИМПЛЕ 1,25кг. SIMPLE ESPRESSO COFFEE			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
182808	КАНЕЛА СИМПЛЕ 1,25кг. SIMPLE CINNAMON			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
183005	ДЕТСКА ДЪВКА РОЗОВ СИМПЛЕ 1,25кг. SIMPLE COTTON CANDY			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	
183007	ДЕТСКА ДЪВКА СИНЬО СИМПЛЕ 1,25кг. SIMPLE COTTON CANDY			Готова смес за бързо производство. Стабилни и висококачествени гранити, скреж, семифредо. Идеален за студен метод.	Изключително бързо и стабилно производство Много стабилен обем с натурален цвят, който не се променя във времето.	

СТЪПКА №3- какви риплес-вълни (вариегато) желаем

Вариегато ФАБРИ представляват специално разработени сладкарски плодови, ядкови, шоколадови или друг вид пасти за заливане и декориране върху сладолед или оформяне на „вълни“ (риплес) за допълнително овкусяване на определен вкус сладолед. Овкусената база сладолед с избран вкус делипейст (по определена рецепта и технология) и възможността за допълнително овкусяване на даден сладолед с подходящ избран вкус вариегато, превръща сладолед в сладкиш с неповторими сладкарски качества.

ВАРИЕГАТО ФАБРИ

Причини за високото качество :

- Основани на натурални продукти
- С природни оцветители и аромати.
- Не се кристализират
- Траен аромат, стабилен цвят.
- Отлична плътност
- Идеална структура за минусови температури

- Иделни „вълни“ риплес за сладолед
- Много вкусни глазури в сладкарството
- Добър овкусиител на кремове
- За всяка сладкарска употреба.






















Готови за употреба:

- Ползвайте около 100гр. вариегато ФАБРИ върху 1литър готов сладолед за украса и оформяне на риплес.
- над 20 вида плодови вариегато
- над 10 вида шоколадови и хрупкави





КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВАРИЕГАТО ЗАЛИВКИ/ВЪЛНИ ЗА СЛАДОЛЕД	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ		
183137	вариегато АМАРЕНА 4,5кг. AMARENA MARBLING			плодова паста амарена за декориране и допълнително овкусяване на сладолед. Идеално за риплес, вълни и декорация.	-с натурален плод АМАРЕНА -не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183112	вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ 4,2кг. LIGHT AMARENA MARBLING			плодова паста от амарена с цели парчета за декориране и допълнително овкусяване на сладолед. Идеално за риплес, вълни и декорация.	-с 45% натурални АМАРЕНА -не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183138	вариегато ЯГОДА 4,3кг. STRAWBERRY MARBLING			плодова паста от ягоди (41%) с цели парчета за декориране и допълнително овкусяване на сладолед. Идеално за риплес вълни и декорация.	-41% натурални ягоди -не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183136	вариегато ПОРТОКАЛ 4,3кг. ORANGE MARBLING			42% портокалов сок с 13% леко карамелизирани портокалови кори за декориране и допълнително овкусяване на сладолед. Идеално за риплес, вълни и декорация.	-с 48% портокалов сок -с 15% портокалови кори -не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183118	вариегато МАНГО 4,5кг. MANGO MARBLING			плодова паста от натурален плод манго (20%) за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-с 20% натурален плод манго -не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183116	вариегато ЛАЙМ 4,5кг. LIME MARBLING			плодова паста от ЛАЙМ лимон с малки парчета, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183119	Вариегато бадеми с мед 3,8кг. ALMONDS & HONEY			плодова паста от бадеми(6%) и натурален мед за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	ПО ЗАЯВКА

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВАРИЕГАТО ЗАЛИВКИ/ВЪЛНИ ЗА СЛАДОЛЕД		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ		
183129	Вериегато НУТИ лешник/какао 4,2кг. NUTTY MARBLING				Шоколадово-лешникова паста за хрупкави вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183103	Вериегато Джандуя крокан КРОКОЛОСО 3,8к. "CROCOLOSO" GIANDUIA				Шоколадово-лешникова паста за хрупкави вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-много богат на вкус леко изпечени лешници -не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183105	Вериегато ночиола крокан КРОКОЛОСО 3,9к. "CROCOLOSO" NOCCIOLA				Шоколадово-лешникова паста за хрупкави вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-кремова богата лешникова структура -не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183104	Вериегато Бял шоколад 4,2к. "CROCOLOSO" CIUCCOBIANCO				Хрупкави мини целувки покрити с бял шоколад в бял крем осигуряват вкус, хрупкавост и неповторима визия.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183115	Вериегато МУ Млечен карамел 4,5к. VARIEGATO MOU				Млечен карамел за вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183110	Вериегато ФЪСТЪК 4,2к. VARIEGATO PEANUTS				Хрупкави фъстъци в шоколадов крем за вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183107	Вериегато БИШКОТО КРОК 3,9к. CROCOLOSI BISCOTTO CROCK				Хрупкави шоколадови бисквити (15,6%) в шоколадов крем за вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183109	Вериегато БИШКОТИ КУКИС 4,3к. VARIEGATO BISCOTTI – COOKIES MARBLING				Хрупкави бисквити в шоколадов крем много богат с лешници за вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183153	Вериегато СНАКОЛОСИ 4,2к. VARIEGATO SNACKOLOSI				Хрупкави ароматни бисквити LOTOS с масло приготвени и богат шоколад за вълни в сладоледа, за декориране и допълнително овкусяване на сладолед.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВАРИЕГАТО ЗАЛИВКИ/ВЪЛНИ ЗА СЛАДОЛЕД	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
183151	вариегато КРОК ЧОКО МИНТ МЕНТА 1,2кг. VARIEGATO SNACKOLOSI CROCK CHOCO MINT	 	Шоколадово-мента кремообразна Заливка за хрупкави вълни в сладоледа, декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183143	вариегато ЯБЪЛКА КАНЕЛА 1,5кг. VARIEGATO APPLE CANELLA	 	плодова паста от ябълки с канела за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183146	вариегато ДЖИНДЖИФИЛ БЪЪЗ 1,5кг. VARIEGATO GINGER/ELDA	 	плодова паста за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183150	вариегато ЧОКО КОКОНЪТ 1,2кг SNACKOLOSO CHOCO COCONUT	 	НАД 25% пресен кокос с кокосово мляко се срещат с млечен шоколад и образуват Стабилно и вкусно вериегатото	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183152	вариегато СНАКОЛОСО БОМ БОН 3кг. SNACKOLOSO BOM BON	 	Карамелизирани лешници с хрупкави парчета вафла в шоколадова паста за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183142	вариегато СОЛЕН КАРАМЕЛ 4,5кг. SALTED BUTTER CARAMEL	 	Млечен, пълтен солен карамел в паста за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	
183149	вариегато СЛИВИ 4,5кг. PLUM WITH PIECES	 	Над 35% сливи С различни захари и пектин Образуват специален „мармалад“ за декорация и риплес в сладолед	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят	



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВАРИЕГАТО ЗАЛИВКИ/ВЪЛНИ ЗА СЛАДОЛЕД		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ
183139	вариегато НУТИ СЕРЕАЛ 3,6кг. NUTTY CEREALS			Хрупкава оризово-млечна основа (8%) в лешникокакаов крем обработени за вълни и декорация върху сладолед	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят
183140	вариегато НУТИ СЕРЕАЛ БИАНКО 3,6кг. NUTTY CEREAL WHITE			Хрупкава оризово-млечна основа (8%) в бял шоколадов крем обработени за вълни и декорация върху сладолед	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят
183141	вариегато НУТИ НЕРО 3,8кг. NUTTY NERO			Много вкусни и хрупкав бисквити тип „ОРЕО“ в крем за риплес и декорация върху сладолед	-винаги хрупкави -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят
183148	вариегато ВАФЛА-ЛЕШНИК 3,5кг. CROCOLOSO WAFFLE			Много вкусни и хрупкав вафлени бисквити 7% с 22% лешници в шоколадов крем Образуват смес за риплес и декорация върху сладолед	-винаги хрупкави -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят
183120	Вериегато РОКЕ 6 кг. плодова паста МАММА МИА				
183127	Вериегато Куки Крънч 6 кг. плодова паста МАММА МИА				
183126	Вериегато Бишкотино 6 кг. плодова паста МАММА МИА				
183122	Вериегато БОНИТО 6 кг. плодова паста МАММА МИА				
183123	Вериегато Крънч Бонито 6 кг. плодова паста МАММА МИА				



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВАРИЕГАТО ЗАЛИВКИ/ВЪЛНИ ЗА СЛАДОЛЕД	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
183152	СНАКОЛОСИ АМАРЕНА НАТС 4,2кг. Snackolosi amarena nuts			Крем основан на БЯЛ ШОКОЛАД с уникалния и неповторим вкус на АМАРЕНА FABBRI, с включване на диви лиофилизирани АМАРЕНИ и 15% крехки ядки (лешници и бадеми) осигуряващи впечатляваща ХРУПКАВА текстура	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят -без оцветители -без полмово олио -без глутен
183154	СНАКОЛОСО МАНГО-МАКАДЕМИЯ 3,8кг. Snackoloso mango&makademia			Вариегата основан на млечна сметана. Сладостта на манго сорт Алфонсо е обогатена с добавка на хрупкави кубчета манго, лиофилизирани малини и нарязани препечени ядки макадамия.	-не кристализира -малка доза: 100-120гр/1лт сладолед -Винаги стабилно качество. -траен вкус и цвят -без оцветители -без полмово олио -без глутен

НАПАЖ: заливки за сладолед и сладки

„НАПАЖ“ наричат в Европа, глазурните открития на италианската фирма ФАБРИ, основани на съгъстители от бели водорасли агар-агар много богати плодови вкусове и полу-гланц привлекателна визия и консистенция, Много бързи за производство.



100%
ВЕГАН



БЕЗ
ЛАКТОЗА

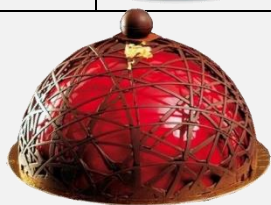


БЕЗ
ГЛУТЕН



БЕЗ ОЛИО
ОТ ПАЛМИ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ПЛОДОВИ ЗАЛИВКИ НАПАЖ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ		
180432	Напаж Шам Фъстък 4,5 кг. NAPPAGE PISTACHIO			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходяща за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45°С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	
180431	Напаж Ягода 4,5 кг. NAPPAGE STRAWBERRY			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходяща за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45°С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	
180427	Напаж Амарена 4,5 кг. NAPPAGE AMARENA			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходяща за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45°С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	
	Напаж ЛИМОН 4,5 кг. NAPPAGE LEMON			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходяща за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45°С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	
181202	Шоколадов гласаж ФАБРИ 4,5кг. CHOCOLATE ICING			Готова за използване шоколадова глазура с 20% шоколад. Блести, изключително стабилна и с голяма трайност.	Готов продукт за покриване на торти и пасти с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера бързо и лесно производство	





ПЛОДОВЕ В СИРОП

Причини за високото качество :

- Сорт АМАРЕНА от ФАБРИ расте в Италия
- Калибрирани АМАРЕНА 18/20
- Диви ягоди изключително ароматни
- Затворен кръг производство от ФАБРИ
- Традиционни домашни рецепти от 1905г.
- Гарантирано, стабилно и високо качество.
- Много богати природни аромати и вкусове.
- Един плод е достатъчен за всяка порция.

Италианската фирма ФАБРИ от 1905г. се е специализирала в култивиране и приготвяне по специална рецепта на плодовете АМАРЕНА в сироп. Специалния сорт „диви череша-вишна“ АМАРЕНА е плод, който расте в специални климатични условия на Италия. Фирма ФАБРИ още от 1905г. в собствени градини култивира АМАРЕНИТЕ и след калибриране и строг контрол на качеството ги обработва - на основата на стара домашна рецепта като „узряват“ три пъти в различни алкохолни и неалкохолни маринати. Резултатът изненадва приятно всеки потребител. АМАРЕНИТЕ и ДИВИТЕ ЯГОДИ на ФАБРИ се приемат като едно от **СВЕТОВНИТЕ СЛАДКАРСКИ ИЗКУШЕНИЯ.**



Vegan





КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АМАРЕНА И ДИВИ ЯГОДИ ФАБРИ ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА: ЗА ДЕКОРАЦИЯ, ЗА ПЕЧЕНЕ, ГОТОВИ ЗА КОНСУМАЦИЯ
180501	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20 3,2кг. AMARENA FABBRI			ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви черешки, оригинална АМАРЕНА калибрирани в сироп. Ферментирали в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.
180508	ФРАНГОЛОЗА ФАБРИ диви ягоди в сироп 3,2кг. FRAGOLOSA FABBRI			ДИВИ ЯГОДИ / ФРАНГОЗОЛА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви ягоди калибрирани в сироп. Много стабилно качество, изключителен аромат и вкус. 58% плод.

Десетки приложения и рецепти с АМАРЕНА и ФРАНГОЗОЛА са представени в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ :



Alma
Libre

Alma
Libre
ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΙΚΙ ΚΕΝΤΡΟ

ΓΑΒΒΡΙ
1905

CENTER
OF GASTRONOMY
έπιτευξη & δημιουργία
ATHENS - THESSALONIKI

ΕΤΕΛΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

ΡΕЦЕПТИ-ИДЕИ-АПЛИКАЦИИ

2013-2024г.



ОСНОВНА КАТЕГОРИЯ : БАЗИ/ОСНОВА НА СЛАДОЛЕД (fior di latte)

БАЗА НЕВЕПАН С

код 182701
nevepan 50C

СГЪСТИТЕЛ
“НЕВЕПАН С”
ПО ТОПЪЛ МЕТОД
с пастъризатор
и
сладоледена машина



СГЪСТИТЕЛ “НЕВЕПАН С” - nevepan 50C ПО ТОПЪЛ МЕТОД (fior di latte)

		5,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	7,5 % масленост	8,5 % масленост	с жълтък на прах
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	7.150 гр.	6.650 гр.	6.430 гр.	6.600 гр.	6.350 гр.	5.850 гр.	6370 гр.
	Кристална захар	1.400 гр.	1.500 гр.	1.465 гр.	1.300 гр.	1.450 гр.	1.000 гр.	1380 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	800 гр.	1.200 гр.	1.260 гр.	1.100 гр.	1.500 гр.	850 гр.	1500 гр.
182701	Сгъстител НЕВЕПАН 50C FABBRI	370 гр.	350 гр.	360 гр.	400 гр.	350 гр.	310 гр.	350 гр.
181809	Инвертозахар	130 гр.	150 гр.	125 гр.	100 гр.	200 гр.	80 гр.	200 гр.
	Мляко на прах 1%	150 гр.	150 гр.	360 гр.	400 гр.	150 гр.	310 гр.	100 гр.
	Гликози				100 гр.		80 гр.	
182204	Туорло ди ово (подсладени жълтъци)						1520 гр.	
	Жълтък на прах							100 гр.
		10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	

НАЧИН НА РАБОТА

- Сипваме млякото, половината количество захар и инвертозахар в пастъризатор.
- Когато температурата стане на 45°C, добавяме сухото мляко на прах, останалото количество захар и сгъстител НЕВЕПАН 50C.

(Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото).

- Накрая, добавяме млечната сметана в процеса на замразяване на 50°C.

Важно: много малко количество сгъстител “НЕВЕПАН С”
(само 50гр. сгъстител върху 1лт.мляко)

Предимства:

“НЕВЕПАН С”: Специален за топъл метод, 100% натурални суровини, много малка доза (50гр./1лт.мляко), съобразява се с всяко различно желание за структура на сладолед. Винаги стабилна и здрава структура.



БАЗА НЕВЕПАН F	СГЪСТИТЕЛ “НЕВЕПАН F” - neveran 50F ПО СТУДЕН МЕТОД (fior di latte)							
<p>код 182702 neveran 50F</p> <p>СГЪСТИТЕЛ “НЕВЕПАН F” ПО СТУДЕН МЕТОД без пастъоризатор само със сладоледена машина</p> 			5,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	7,5 % масленост	8,5 % масленост
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	7.150 гр.	6.650 гр.	6.430 гр.	6.600 гр.	6.350 гр.	5.850 гр.	
	Кристална захар	1.400 гр.	1.500 гр.	1.465 гр.	1.300 гр.	1.450 гр.	1.000 гр.	
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	800 гр.	1.200 гр.	1.260 гр.	1.100 гр.	1.500 гр.	850 гр.	
182701	Сгъстител НЕВЕПАН 50F FABBRI	370 гр.	350 гр.	360 гр.	400 гр.	350 гр.	310 гр.	
181809	Инвертозахар	130 гр.	150 гр.	125 гр.	100 гр.	200 гр.	80 гр.	
	Мляко на прах 1%	150 гр.	150 гр.	125 гр.	400 гр.	150 гр.	310 гр.	
	Гликози				100 гр.		80 гр.	
182204	Туорло ди ово (подсладени жълтъци)						1520 гр.	
		10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.
<p>НАЧИН НА РАБОТА</p> <ul style="list-style-type: none"> Разбъркваме всичките продукти заедно. Оставяме сместа да ферментира поне за 30мин. в хладилника. После, поставяме в сладоледената машина, за да се замрази. <p>Важно: много малко количество сгъстител “НЕВЕПАН F” (само 50гр. сгъстител върху 1лт.мляко)</p>								<p>база</p> 
<p>код 182703 neveran 50CF СГЪСТИТЕЛ “НЕВЕПАН CF” ПО СТУДЕН И ТОПЪЛ МЕТОД без или с пастъоризатор и сладоледена машина</p>	<p>Сгъстителят “НЕВЕПАН CF” е подходящ, за да се ползва по топъл метод (с пастъоризатор и сладоледена машина), както и за да се използва по студен метод (без пастъоризатор само със сладоледена машина) спазвайки рецептите и дозировките на НЕВЕПАН. Важно: много малко количество сгъстител “НЕВЕПАН CF” (само 50гр. сгъстител върху 1лт.мляко)</p>							

Предимства:

“НЕВЕПАН F”: Специален за студен метод

“НЕВЕПАН CF”: подходящ за топъл и за студен метод

100% натурални суровини, много малка доза (50гр./1лт.мляко), съобразява се с всяко различно желание за структура на сладолед. Винаги стабилна и здрава структура.

БАЗА IDEA 100CFкод 182713
IDEA 100CF*

**СГЪСТИТЕЛ
“IDEA 100CF”
ПО ТОПЪЛ МЕТОД
ИЛИ
ПО СТУДЕН МЕТОД
без или с
пастъоризатор
и със
сладоледена машина**

**СГЪСТИТЕЛ “БЕЛПАНА 50CF” - belpanna 50CF ПО ТОПЪЛ И ПО СТУДЕН МЕТОД (fior di latte)**

		5,5 % масленост	6,6 % масленост	7 % масленост	8 % масленост	8,5 % масленост	9,2 % масленост
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE			6.120 гр.			
	Кристална захар		.	1.300 гр.			
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE			1.300 гр.			
	Сгъстител IDEA 100CF FABBRI			800 гр.			
181809	Инвертозахар			80 гр.			
	Мляко на прах 1%			100гр.			
	Гликози			100 гр.			
184002	Масло БАУРАЛИЯ 82%						
182204	Туорло ди ово (подсладени жълтъци)						
		10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.



база

НАЧИН НА РАБОТА по ТОПЪЛ МЕТОД

Сипваме Млякото, половината от количеството на Захарта и инвертозахарта в пастъоризатор.

Когато температурата стане на 45°C, добавяме сухото Мляко на прах, останалото количество захар

и сгъстителя IDEA 100CF. (Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото).

Накрая, добавяме млечната Сметана, **туорло ди ово** и маслото в процеса на охлаждане на 50°C

НАЧИН НА РАБОТА по СТУДЕН МЕТОД

Разбъркваме всичките продукти заедно.

Оставяме сместа да ферментира поне за 30мин. в хладилника.

После, поставяме в сладоледената машина за да се замрази.

Предимства:

“ IDEA 100CF ”: Fabbri IDEA 100 CF е база по топъл или студен метод, ниска дозировка (100g/l мляко), с много висок процент обезмаслено мляко в нея. Идеална база за приготвяне на сладоледи с ПО ПКЕМОВА структура, придавайки на сладоледа СИЛЕН вкус на млечен-крем.

БАЗА БЕЛПАНА 50CFкод 182709
belpanna 50CF*

**СГЪСТИТЕЛ
“БЕЛПАНА 50CF”
ПО ТОПЪЛ МЕТОД
ИЛИ
ПО СТУДЕН МЕТОД
без или с
пастъоризатор
и със
сладоледена машина**



*вместо
belpanna 50CF
може да се ползва
НЕВЕПАН 50CF

СГЪСТИТЕЛ “БЕЛПАНА 50CF” - belpanna 50CF ПО ТОПЪЛ И ПО СТУДЕН МЕТОД (fior di latte)

		5,5 % масленост	5,5 % масленост	5,5% Масленост мин.сладост	6,6 % масленост	6,6 % масленост	8 % масленост	8,5 % масленост	9,2 % масленост	9,2 % масленост
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	6.845 гр.	6.430 гр.	7.220 гр.	6.530 гр.	6.670 гр.	5.850 гр.	7.300 гр.	6.080 гр.	6.080 гр.
	Кристална захар	1.350 гр.	1.500 гр.	1.200 гр.	1.400 гр.	1.200 гр.	1.550 гр.	1.300 гр.	1.600 гр.	1.600 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	900 гр.	1.260 гр.	800 гр.	1.260 гр.	1.300 гр.	1.700 гр.	300 гр.	1.000 гр.	700 гр.
182709	Сгъстител 50CF FABBRI	360 гр.	360 гр.	370 гр.	360 гр.	350 гр.	350 гр.	350 гр.	350гр.	350 гр.
181809	Инвертозахар	125 гр.	125 гр.	60 гр.	125 гр.	100 гр.	125 гр.	100 гр.	160 гр.	160 гр.
	Мляко на прах 1%	300 гр.	325 гр.	300 гр.	325 гр.	280гр.	325 гр.	100 гр.	250 гр.	250 гр.
	Гликози	120 гр.		50 гр.		100 гр.	100 гр.	50 гр.	160 гр.	160 гр.
184002	Масло БАУРАЛИЯ 82%							100 гр.	400 гр.	400 гр.
182204	Туорло ди ово (подсладени жълтъци)							400 гр.		300 гр.
		10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.

НАЧИН НА РАБОТА по ТОПЪЛ МЕТОД

Сипваме Млякото, половината от количеството на Захарта и инвертозахарта в пастъоризатор.

Когато температурата стане на 45°C, добавяме сухото Мляко на прах, останалото количество захар

и сгъстителя БЕЛПАНА 50CF. (Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото).

Накрая, добавяме млечната Сметана, **туорло ди ово** и маслото в процеса на охлаждане на 50°C

НАЧИН НА РАБОТА по СТУДЕН МЕТОД

Разбъркваме всичките продукти заедно.

Оставяме сместа да ферментира поне за 30мин. в хладилника.

После, поставяме в сладоледената машина за да се замрази.

база

**Предимства:**

“ БЕЛПАНА 50CF ”: подходящ за топъл и за студен метод, БЕЗ лактоза, БЕЗ глутен, 100% ВЕГАН. 100% натурални суровини, много малка доза (50гр./1лт.мляко), съобразява се с всяко различно желание за структура на сладолед. Винаги стабилна и здрава структура. С ФИБРИ.

БАЗА ОЛАНДЕЗЕ 50код 182711
olandese 50**СГЪСТИТЕЛ
“ОЛАНДЕЗЕ 50”
ПО ТОПЪЛ МЕТОД
с пастъоризатор
и със
сладоледена машина****СГЪСТИТЕЛ “ОЛАНДЕЗЕ 50” – olandese 50 ПО ТОПЪЛ МЕТОД (fior di latte)**

		6,5 % масленост
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	7.143 гр.
	Кристална захар	1.500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	857 гр.
182709	Сгъстител ОЛАНДЕЗЕ 50 FABBRI	428 гр.
181809	Инвертозахар	72 гр.
		10.000гр.

**НАЧИН НА РАБОТА по ТОПЪЛ МЕТОД**

- Сипваме млякото, половината от количеството на захарта и инвертозахарта в пастъоризатор.
- Като температурата стане на 45°C, добавяме останалото количество захар и сгъстителя ОЛАНДЕЗЕ 50 (Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото).
- Накрая, добавяме млечната сметана и маслото в процеса на охлаждане на 50°C.

Предимства:

100% натурални суровини, много малка доза (50-60гр./1лт.мляко), съобразява се с всяко различно желание за структура на сладолед. Благодарение на богатите млечни протеини и мазнини (35% мляко и млечна сметана) осигуряваме много голям и стабилен обем на база сладоледа с богати млечни натурални аромати.

НОВО!

НЕВИА

код 182710

НЕВИА

СГЪСТИТЕЛ

“НЕВИА”

ПО СТУДЕН МЕТОД

без пастъоризатор

и със

сладоледена машина



СГЪСТИТЕЛ “НЕВИА” – СЪС СТЕВИЯ / сгъстител за сладоледи БЕЗ ЗАХАР

180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	2.500 гр.
182710	НЕВИА	1.000 гр.



база

НАЧИН НА РАБОТА по ТОПЪЛ МЕТОД

- Хомогенизираме всичките продукти заедно и оставяме сместа да узрее за един час в хладилник. Пускаме в сладоледена машина.

Предимства:

Със стевия и монозахарити, **БЕЗ ПОЛЗВАНЕ НА ЗАХАР.**

Идеален продукт за диабетици , потребители спазващи специални диети

или за потребители които искат да свалят тегло.

БЕЗ ЛАКТОЗА – 100% ВЕГАН продукт, със СТЕВИЯ

ГРАН ЧИОКОЛАДО

код 182820

**СГЪСТИТЕЛ
“ГРАН
ЧИОКОЛАДО”
ПО ТОПЪЛ МЕТОД
с пастъоризатор
и със
сладоледена машина**

49%

КАКАО

180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE (50°C)	6.800 гр.
	Кристална захар	1.840гр.
182820	Сгъстител ГРАН ЧИОКОЛАДО	680 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" - 64%	680 гр.

по желание

**1.НАЧИН НА РАБОТА по ТОПЪЛ МЕТОД**

Сипваме млякото и половината от количеството на захарта в пастъоризатор. Като температурата стане на 45°C, добавяме останалото количество захар и сгъстителя **ГРАН ЧИОКОЛАТО** (Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото). Накрая, добавяме разтопения **„НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" - 64%“** в процеса на охлаждане на 50°C.

2.БЪРЗ НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млякото до 70°C, добавяме кристалната захар и **ГРАН ЧИОКОЛАДО** (по желание добавяме допълнителен разтопен натурален шоколад), Оставяме да узрее за 15мин. и пускаме в сладоледената машина.

база**Предимства:**

- шоколадов база/сгъстител по топъл или по студен метод.
- Стабилен и висококачествен млечно шоколадов сладолед без опасност за неприятно втвърдяване или прекалено „шоколадо-мазен сладолед“
- Много богато съдържание на натурален шоколад (49%) и какаово масло специално обработени с мляко и натурални сгъстителни (смлени съставки от розово дърво и растение гуар) осигуряват идеален сгъстител за шоколадови сладоледи.



БАЗИ/ОСНОВА НА СЛАДОЛЕД със САЛЕП (*orchis mascula*)

БАЗА НЕВЕПАН С

код 182701
nevepan 50C
СГЪСТИТЕЛ
“НЕВЕПАН С”
ПО ТОПЪЛ МЕТОД
с пастъоризатор
и
сладоледена машина

СГЪСТИТЕЛ “НЕВЕПАН С” - nevepan 50C ПО ТОПЪЛ МЕТОД (fior di latte)

		5,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	7,5 % масленост	8,5 % масленост
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	7.150 гр.	6.650 гр.	6.430 гр.	6.600 гр.	6.350 гр.	5.850 гр.
	Кристална захар	1.400 гр.	1.500 гр.	1.465 гр.	1.300 гр.	1.450 гр.	1.000 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	800 гр.	1.200 гр.	1.260 гр.	1.100 гр.	1.500 гр.	850 гр.
182701	Сгъстител НЕВЕПАН 50C FABVRI	185 гр.	175 гр.	180 гр.	200 гр.	175 гр.	155 гр.
	МАСКУЛА орхида	50гр.	46гр.	45гр.	46гр.	44гр.	40гр.
181809	Инвертозахар	-	-	-	-	-	-
	Мляко на прах 1%	150 гр.	150 гр.	360 гр.	400 гр.	150 гр.	310 гр.
	Гликози	130 гр	150 гр.	125 гр.	200 гр.	200 гр.	160 гр.
182204	Туорло ди ово (подсладени жълтъци)						1520 гр.
		10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.

НАЧИН НА РАБОТА

- Сипваме млякото, половината количество захар и инвертозахар в пастъоризатор.
- Когато температурата стане на 45°C, добавяме сухото мляко на прах, останалото количество захар и сгъстител НЕВЕПАН 50C. (Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото).
- Накрая, добавяме млечната сметана в процеса на замразяване на 50°C.

Важно: много малко количество сгъстител “НЕВЕПАН С”

(само 50гр. сгъстител върху 1лт.мляко)

база

Предимства: Всичките сгъстител на ФАБРИ се съчетават идеално със сгъстител „маскула орхида“ за получаване на „еластичен“ сладолед. (за всеки килограм мляко се добавят 5-7гр. сгъстител „маскула“ като се намалча на половина съответния сгъстител на ФАБРИ.




















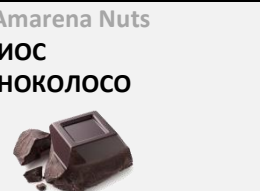
КАРТА РЕЦЕПТИ FABRRI / ФЕБРИ 2013-2024г.

ВИТРИНА	ВКУСОВЕ / СТРУКТУРИ / ВИДОВЕ	страница	бр. рецепти
КАТЕГОРИЯ I	РЕЦЕПТИ FABRRI/ ванилови и кремиви сладоледени апликации	41-43	12
КАТЕГОРИЯ II	РЕЦЕПТИ FABRRI/ плодови сладоледи апликации	44-49	35
КАТЕГОРИЯ III	РЕЦЕПТИ FABRRI/ йогурт и сирене сладоледени апликации	50-52	13
КАТЕГОРИЯ IV	РЕЦЕПТИ FABRRI/ сладоледи основани на ядки	53-55	15
КАТЕГОРИЯ V	РЕЦЕПТИ FABRRI/ сладоледи основани на бисквити	56-57	8
КАТЕГОРИЯ VI	РЕЦЕПТИ FABRRI/ сладоледи основани на шоколад	58-61	21
КАТЕГОРИЯ VII	РЕЦЕПТИ FABRRI/ сладоледи основани на карамел	62-64	6
КАТЕГОРИЯ VIII	РЕЦЕПТИ FABRRI/ сладоледи основани на кафе	65-66	7
КАТЕГОРИЯ IX	РЕЦЕПТИ FABRRI/ сладоледи „СЛАДКАРСКИ ТВОРЕНИЯ“	67-75	37
КАТЕГОРИЯ X	РЕЦЕПТИ FABRRI/ НОНА РАЧЕЛЕ	76-77	10
КАТЕГОРИЯ XI	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за сладоледи БЕЗ ЗАХАР	78-80	7
КАТЕГОРИЯ XII	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за сладоледи с технология ПАРФЕ	81-85	8
КАТЕГОРИЯ XIII	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за сладоледи ВЕГАН и СОРБЕ	86-92	15
КАТЕГОРИЯ XIV	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за торти с технология ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД	93-105	9
КАТЕГОРИЯ XV	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за СЛАДОЛЕДКИ с технология ИНТЕРГРАТОРИ	106-109	10
КАТЕГОРИЯ XVI	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за СЕМИФРЕДО	110-112	10
КАТЕГОРИЯ XVII	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за биволски и специални сладоледи	113	
КАТЕГОРИЯ XVIII	РЕЦЕПТИ FABRRI/ за СОФТ СЛАДОЛЕД	114-115	
		ОБЩО	над 230 рецепти

КАТЕГОРИЯ I : ванилови и кремови сладоледени апликации



1	Ice cream Vanilla ВАНИЛИЯ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182915 ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия 30гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (по желание) 30гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183136 Вариегато ПОРТОКАЛ с парчета	
2	Ice cream black Vanilla Черна ванилия (симпле) 1,5кг. 	183010 СИМПЛЕ Черна ванилия 1500гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 3000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и след предстой 10 минути за узряване, пускаме в сладоледената машина	
3	Ice cream Vanilla – strawberry ВАНИЛИЯ - ЯГОДА сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182915 ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия 20-30гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183138 Вариегато ЯГОДА	
4	Ice cream Vanilla – hazelnuts ВАНИЛИЯ - ДЖАНДУЯ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182915 ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия 20-30гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183137 Вариегато Амарена и 183105 Вериегато Лешник крокан	
5	Ice cream Fior Di Latte ФИОРЕ ДИ ЛАТЕ сладолед 	182703 Суперпана CF 55гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. Захар 230гр. Мляко на прах 50гр. 180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 150гр. 181806 Инвертозахар УНИГЛАД 30гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
6	Amarena Original АМАРЕНА ОРИГИНАЛНА 	Основа сладолед 1000гр. 182921 ДЕЛИПЕЙСТ Амарена 100гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 180501 цели плодове АМАРЕНА 18/20 (по желание 183103 вериегато Джандуя крокан .)	

















7	Ice cream – CREAM ЯЙЧЕН КРЕМ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182204 Турло ди ово подсладени пастьоризирани яйца 200гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
8	Ice cream – Nutty Classic НУТИ КЛАСИК сладолед 	Основа сладолед 400гр. 183129 Вариегато НУТИ 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183129 Вариегато НУТИ	
9	Ice cream – Kiddy Vanilla КИДИ ВАНИЛЯ - ВАФЛА сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182915 ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия 20гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (по желание) 20гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183148 Вариегато ВАФЛА	
10	Ice cream – CREAM КАЙМАК сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182957 мастиха 7гр. 090246 Салеп 9гр. Канела (натурална) 2бр.	Начин на работа : Затопляме всичките продукти заедно до 87оС и пускаме в сладоледената машина Декорация : 180501 цели плодове АМАРЕНА 18/20	
11	Ice cream – CREAM КАЙМАК ФЕРМЕНТЕ сладолед 	Основа сладолед 3000гр. Вода 650гр. 090246 Салеп 28гр. 181806 Инвертозахар УНИГЛАД 200гр. 182957 мастиха ДЕЛИПЕЙСТ 210гр. 184005 масло ФЕРМЕНТЕ 110гр. Канела (натурална) 1бр	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно (освен ДЕЛИПЕЙСТ мастиха) и ъомогенизираме за 3мин. После, добавяме ДЕЛИПЕЙСТ мастиха и хомогенизираме от ново. Накрая, добавяме основата, хомогенизираме и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт	
12	Snackoloso Amarena Nuts МАСТИХА ХИОС АМАРЕНА СНОКОЛОСО 	Основа сладолед 1000гр. 182957 ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС 65гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (по желание)35гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : Вариегато ШАКОЛОСО АМАРЕНА НАТС	

НОВО!

НОВО!













КАТЕГОРИЯ II: плодови сладоледи рецепти и апликации



1	Ice cream cherry ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ сладолед БАКБЕЛ-ФАБРИ	 	Захар 181806 Инвертоахар УНИГЛАД 200 гр. 182704 Невефрута 150 гр. 182712 Интергратори 80 гр. Вода 2000 гр. 180428 Черни череши БАКБЕЛ 1300 гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно с пасатор или рботмиксер и оставяме сместа за да узрее мин. 2часа. Пускаме в сладоледената машина Декорация: ЦЕЛИ ПЛОВОВЕ АМАРЕНА СЪС СИРОП.	 
2	Ice cream amarena АМАРЕНА сладолед		183011 СИМПЛЕ амарена една опаковка 1500гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2опаковки 3000гр. 180606 Жилк 10гр 182957 ДЕЛИПЕЙСТ мастиха (по желание) 130гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт	 
3	Ice cream Avocado АВОКАДО сладолед		183012 СИМПЛЕ авокадо една опаковка 1500гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2опаковки 3000гр. 180606 Жилк 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно оставяме 10 мин. да узрее и пускаме в сладоледената машина Добавете 2-3 гр. сол	 
4	Sorbet Aloe АЛОЕ сладолед	 	183013 СИМПЛЕ алое една опаковка 1500гр. вода две опаковки 3000гр. 180606 Жилк 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	 
5	Ice cream strawberry ЯГОДА сладолед		182903 Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ Ягода 80-100гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183138 Вариегато ЯГОДА	 
6	Ice cream choco strawberry ШОКО ЯГОДА сладолед		184904 Основа сладолед 1000гр. Млечен кувертюр разтопен 280гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (65оС) 280гр. 182903 ДЕЛИПЕЙСТ Ягода 60гр.	Начин на работа: Хомогенизираме млякото с разтопения млечен шоколад. Добавяме тази смес към основата и хомогенизираме. Накрая, добавяме ДЕЛИПЕЙСТ и хомогенизираме. Пускаме в сладоледената машина.	 
7	Ice cream Bianca fragola БЯЛ ШОКОЛАД ЯГОДА сладолед		182903 Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ Ягода 100гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183140 нути сереал бианко или 183151 КРОК ЧОКО МИНТ - МЕНТА	 
8	Strawberry cheese cremia ЧИЙЗ ЯГОДА сладолед		182903 Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ Ягода 100гр. 180306 ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ 200гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: последователно два етажа сладолед два етажа от Variegato Nutty Chocobianco	 
9	Granita strawberry ЯГОДА гранита	 	182903 Вода 1000гр. Захар 350гр. ДЕЛИПЕЙСТ Ягода 140гр. 182704 Невефрута 50гр. 180606 Жилк 3гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	 
10	Granita strawberry ЯГОДА гранита	 	183003 СИМПЛЕ ЯГОДА 1500гр. Вода 3000гр. 180606 Жилк 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183138 Вариегато ЯГОДА	 

НОВО!

11	<p>Ice cream choco limon ШОКО ЛИМОН сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. Бял кувертюр СЕМУА (разтопен) 220гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (40oC) 280гр. 182925 Делипейст ЛИМОН 60гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме млякото с разтопения бял шоколад. Добавяме тази смес към основата и хомогенизираме. Накрая, добавяме ДЕЛИПЕЙСТ и хомогенизираме. Пускаме в сладоледената машина.</p>	
12	<p>Granita lemon S.D.L. ЛИМОН ЛАЙМ гранита</p> 	<p>Симпле лимон (SDL) 1250гр. 180606 Жилк 10гр. Вода 2500гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183116 вариегато лайм</p>	
13	<p>Granita Limone Polveri ЛИМОН ПОЛВЕРИ гранита</p> 	<p>Лимон полвиери 50гр. Захар 400гр. 180606 Вода 1000гр. Жилк 10гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p>	
14	<p>Granitta limon-basil ЛИМОН-БОСИЛЕК гранита</p> 	<p>СИМПЛЕ Лимон-Босилек 1250гр. 180606 Вода 2500гр. Жилк 10гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина</p>	
15	<p>Granita Limoncello ЛИМОНЧЕЛО гранита</p> 	<p>СИМПЛЕ Лимончело 1250гр. 180606 Вода 2500гр. Жилк 10гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p>	
16	<p>Granita Limonarancia ЛИМОНЧЕЛО портокал гранита</p> 	<p>СИМПЛЕ Лимончело 1250гр. 180606 Вода 2500гр. Жилк 10гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация:183136 варегато портокал с парчета портокал.</p>	

17	Granita waterMelon ДИНЯ гранита		183001 СИМПЛЕ ДИНЯ Вода 180606 Жилк	1500гр. 3000гр. 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
18	Granita Sanguine САГУИН гранита		182810 СИМПЛЕ сагун Вода 180606 Жилк	1250гр. 2500гр. 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
19	Granita peach ПРАСКОВА гранита		Вода Захар 182907 ДЕЛИПЕЙСТ праскова 182704 Невефрута 181806 Инвертоахар УНИГЛАД	1000гр. 300гр. 120гр. 50гр. 20гр. 50гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно оставяме да узрее за 20мин. и пускаме в сладоледената машина.	
20	Granita mandarinello МАНДАРИЕЛО гранита		182806 СИМПЛЕ Мандаринело Вода 180606 Жилк	1250гр. 2500гр. 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
21	Granitta arancello АРАНЦЕЛО гранита		182804 СИМПЛЕ Аранчело Вода 180606 Жилк	1250гр. 2500гр. 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183139 Вариегато нути сереал или 183136 вариегато ПОРТОКАЛ или 183105 вериегато ЛЕШНИК 183103 с вериегато ДЖАНДУЯ	
22	Granitta mojito МОХИТО гранита		183004 СИМПЛЕ мохито Вода 180606 Жилк	1500гр. 3000гр. 10гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183116 Вериегато лайм	















https://www.youtube.com/watch?v=UIHsN72lCek&feature=emb_logo

<https://www.youtube.com/watch?v=FPe5H0f5iQ&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=9&t=47s>

23	Ice cream banana БАНАН сладолед 	Основа сладолед 182904 ДЕЛИПЕЙСТ Банан 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000гр. 80-100гр. 60гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183115 Вериегато МУ	
24	Ice cream banana strawberry БАНАН-ЯГОДА сладолед 	Основа сладолед 182904 ДЕЛИПЕЙСТ банан 182903 ДЕЛИПЕЙСТ Ягода 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000гр. 60гр. 60гр. 150гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183140 нути сереал бианко и 183112 вариегато амарена лайт	
25	Ice cream banoffee БАНОФИ сладолед 	Основа сладолед 182904 ДЕЛИПЕЙСТ Банан 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000гр. 100гр. 80гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 180130 Вериегато ШОКОЛАД, 181203 Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	
26	Ice cream banoffee БАНОФИ ГУРМЕ сладолед 	Основа сладолед 182904 ДЕЛИПЕЙСТ Банан 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000гр. 120гр. 600гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183115 Вериегато МУ, 183129 Вериегато НУТИ лешник/какао	
27	Ice cream banana split БАНАНА СПЛИТ сладолед 	Основа сладолед 182904 ДЕЛИПЕЙСТ Банан 182958 ДЕЛИПЕЙСТ СОЛЕН КАРАМЕЛ 180301 Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	1000гр. 600гр. 100гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183115 Вериегато МУ, 183129 Вериегато НУТИ лешник/какао	
28	Rum Runner Cocktail БАНАНА ЗАБАЙОН РОМ сладолед 	Основа сладолед 182904 ДЕЛИПЕЙСТ Банан 182902 ДЕЛИПЕЙСТ ЗАБАЙОН 182304 РОМ ЛУКСАРДО 54о 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000гр. 60гр. 65гр. 30гр. 120гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183116 вариегато ЛАЙМ	

НОВО!

НОВО!








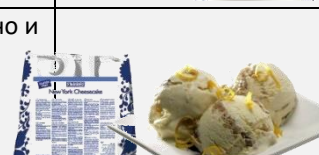
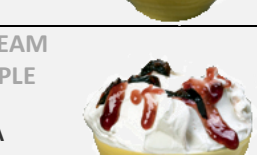

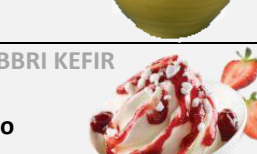



29	Ice cream bounty КОКОС-БАУНТИ сладолед 	Основа сладолед 192916 ДЕЛИПЕЙСТ КОКОС 110гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 110гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183150 вариегато крок чоко коко	
30	Ice cream tropical ТРОПИКАЛ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182904 ДЕЛИПЕЙСТ Банан 80-100гр. Основа сладолед 1000гр. 182916 ДЕЛИПЕЙСТ Кокос 150гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 182912 ДЕЛИПЕЙСТ Страциатела	
31	Ice cream melon ПЪПЕШ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182920 ДЕЛИПЕЙСТ ПЪПЕШ 70гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 280гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183116 Вериегато лайм	
32	Granita ribes rubrum ФРЕНСКО ГРОЗДЕ гранита 	182945 ДЕЛИПЕЙСТ Френско грозде 120гр. Вода 1000гр. 182704 Нефехрута 50гр. Захар 300гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 30гр. 182705 Фабрисофт 5гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и оставяме сместа на узрее за 30мин. пускаме в сладоледената машина	
33	Choco redcurrant ФРЕНСКО ГРОЗДЕ ШОКОЛАД гранита 	СИМПЛЕ черен шоколад 1.000гр. Вода (65oC) 2.500гр. 182945 ДЕЛИПЕЙСТ Френско грозде 320гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
34	Granita Mango МАНГО гранита 	183006 симпле МАНГО 1500гр. Вода 3000гр. 180606 Жилк 10гр. 182813 Паматис (по желание) 200гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183118 Вериегато манго	
35	Granita Mango mascarpone МАНГО МАСКАРПОНЕ 	183006 симпле МАНГО 1500гр. Вода 3000гр. 182813 ПАМАТИС 200гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183118 Вериегато манго	

КАТЕГОРИЯ III:

Йогурт и сиренесладоледени рецепти и апликации



1	Ice cream yogurt ЙОГУРТ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182801 Фабрийогурт 30гр. 181806 Инвертзахар УНИГЛАД 25гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50-60гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт	
2	Ice cream yogogreco ЙОГОГРЕКО сладолед 	СИМПЛЕ йоготреко 1200гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (50oC) 3000гр. 182705 Фабрисофт 5гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.	
3	Ice cream yogurt plum ЙОГУРТ - СЛИВИ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182801 Фабрийогурт 30гр. 181806 Инвертзахар УНИГЛАД 25гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183149 Вериегато сливи с парчета	
4	Ice cream orange yog ЙОГУРТ - ПОРТОКАЛ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182801 Фабрийогурт 30гр. 181806 Инвертзахар УНИГЛАД 25гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183136 Вериегато портокал с парчета	
5	Ice cream exotic yog ЙОГУРТ - МАНГО сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182801 Фабрийогурт 30гр. 181806 Инвертзахар УНИГЛАД 25гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183118 Вериегато манго	
6	Yogurt Lime Oasis ЙОГУРТ - ЛАЙМ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182801 Фабрийогурт 30гр. 181806 Инвертзахар УНИГЛАД 25гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 60гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183116 Вериегато ЛАЙМ	
7	Ice cream yogurt breakfast ЙОГУРТ - БРЕКФАСТ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182801 фабриогурт 30 гр. 180308 Мляко3,5% ELLE&VIRE 60 гр. 181806 Инвертозахар 25 гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183116 вариагато ЛАЙМ	

7	Ice cream yogurt Cheese Biscotti МАСКАРПОНЕ ЙОГУРТ БИШКОТИ сладолед 	<p>Основа сладолед 1000гр.</p> <p>182801 фабриогурт 25 гр.</p> <p>182813 Паматис 60гр.</p> <p>182927 ДЕЛИПЕЙСТ бишкоти 45гр.</p> <p>180308 Мляко3,5% ELLE&VIRE 200 гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p> <p>Декорация: 183148 вариегато вафла и 183139 вариегато нути сереал</p>	
8	Ice cream yogurt Ginger Elderflower ДЖИНДЖИФИЛ БЪЗ сладолед 	<p>Основа сладолед 3000гр.</p> <p>182801 Фабриогурт 100гр.</p> <p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p> <p>Декорация: 183146 вариегато джинджирил-бъз</p>	
9	Ice cream CREAM CHEESE ELLE&VIRE СЛЕДОЛЕД с КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР 	<p>Основа сладолед 1000гр.</p> <p>180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 350гр.</p> <p>181809 ИНВЕРТЗАХАР 100гр.</p> <p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина</p> <p>Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт</p>	
10	Ice cream CREAM New York cheesecake СЛЕДОЛЕД Ню Йорк чизкейк 	<p>Основа сладолед 1000гр.</p> <p>182818 Ню Йорк крем сирене 75гр.</p> <p>181809 ИНВЕРТЗАХАР 30гр.</p> <p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 120гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина</p> <p>Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт</p>	
11	Ice cream CREAM YOGURT SIMPLE СЛАДОЛЕД ЙОГУРТ-ЯГОДА СИМПЛЕ 	<p>183003 СИМПЛЕ ЯГОДА 1 опаковка</p> <p>Вода 2 опаковки</p> <p>182801 фабриогурт 90 гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина</p> <p>Декорация: 183138 Вариегато ЯГОДА</p>	
12	Ice cream FABBRI KEFIR СЛАДОЛЕД кисело мляко КЕФИР 	<p>183014 СИМПЛЕ КЕФИР 1300гр.</p> <p>180308 мляко 3,5% (55оС) 3000гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно, оставяме сместа поне 20мин да узрее и пускаме в сладоледената машина</p> <p>Декорация: 183138 вариегато ЯГОДА или 183112 Вериегато Амарена лайт</p>	
13	Ice cream kadaif Сладолед МАСТИХА ХИОС КАДАИФ 	<p>Основа сладолед 1000гр.</p> <p>180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 250гр.</p> <p>181809 ИНВЕРТЗАХАР 100гр.</p> <p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p> <p>182957 Делипейст МАСТИХА ХИОС 65гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина</p> <p>Декорация: със сиропиран кадаиф и ШАМ ФЪСТЪК</p>	

НОВО!

НОВО!

НОВО!

КАТЕГОРИЯ IV: рецепти сладоледи основани на ядки



















1	Ice cream Bom bon ДЖАНДУЯ БОМ БОН лешник Сладолед 	Основа сладолед 182917 ДЕЛИПЕЙСТ Джандуя 70гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 30гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183152 вариегато чоколоко БОМ БОН	
2	Ice cream Gianduja ДЖАНДУЯ/лешник Сладолед 	Основа сладолед 182917 ДЕЛИПЕЙСТ Джандуя 120гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 30гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ: Хомогенизираме 1000гр. Variegato Nutty Nero заедно с 300гр. ФЕУЛЕТИН (код300201)	
3	Ice cream Vascio ДЖАНДУЯ БАЧИО лешник Сладолед 	Основа сладолед 182917 ДЕЛИПЕЙСТ Джандуя 200гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 150гр.	1000гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183139 вариегато нути сереал	
4	Ice cream praline ПРАЛИНЕ Сладолед лешник 	Основа сладолед 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 110гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	1000гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183105 Вериегато Лешник крокан или 183129 вериегато нути	
5	Ice cream nocciola prali НОЧИОЛА ПРАЛИНА Сладолед лешник 	Основа сладолед 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 80-100гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 25гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183105 Вериегато Лешник крокан или 183129 вериегато нути	
6	Ice cream Nocce Doble ЛЕШНИК-КАРАМЕЛ Сладолед 	Основа сладолед 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 65гр. 181203 Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ 170гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 170гр.	1000гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183142 вариегато солен карамел И 183129 вериегато нути	
7	NEVIA NOCCIOLA / STEVIA НЕВИЯ - ЛЕШНИК със СТЕВИЯ сладолед 	Невия - Nevia 182710 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1.000 гр. 180308 Ночиола кремоза 2.600гр. 182940 300гр.	1.000 гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно, оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина.	

https://www.youtube.com/watch?v=ENn336pOUbE&feature=emb_title

https://www.youtube.com/watch?time_continue=46&v=ENn336pOUbE&feature=emb_logo

<https://www.youtube.com/watch?v=ENn336pOUbE&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=20&t=0s>

https://www.youtube.com/watch?v=OOiO0XL_MK4&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=21&t=0s














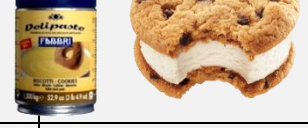


8	Ice cream peanuts ФЪСТЪК сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182926 ДЕЛИПЕЙСТ Фъстък 80-100гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183110 вариегато фъстък и 183115 вариегато МУ.	
9	Ice cream crunchy peanuts ФЪСТЪК КРАНЧ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182926 ДЕЛИПЕЙСТ Фъстък 110гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 60гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183110 вариегато фъстък и 183115 вариегато МУ.	
10	Ice cream almonds БАДЕМ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182913 ДЕЛИПЕЙСТ Бадем 80-100гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.	
11	Ice cream Pistachio Pure 100% ШАМ ФЪСТЪК 100% сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182107 Шам фастък 100% пюре 100-120гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 25гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 80гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.	
12	Ice cream Pistachio ШАМ ФЪСТЪК сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182935 Шам фастък (F) 80-100гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.	
13	Ice cream cremino Pistachio КРЕМИНО ШАМ ФЪСТЪК сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182935 Шам фастък (F) 70гр. 182107 Шам фастък 100% пюре 40гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 150гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183129 вериегато нути и 183112 Вериегато Амарена лайт	
14	Ice cream Noce Fig ОРЕХ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182931 ДЕЛИПЕЙСТ орех 80-100гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183149 вариегато СЛИВИ	
15	Ice cream cannabis Сладолед „канабис“ от конопено брашно 	Основа сладолед 1000гр. 330154 Конопено брашно 30гр. По желание 80-100гр делипеист по избор	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. По желание 80-100гр вариегато по избор	

<https://www.youtube.com/watch?v=ioRTygbuAiw&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=22&t=0s>

<https://www.youtube.com/watch?v=3xc9Eel1dbc&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=23&t=0s>

КАТЕГОРИЯ V: рецепти сладоледи основани на бисквити

















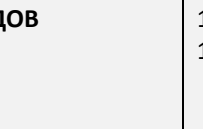
1	Ice cream biscotti nutty НУТИ БИСКВИТЕН сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти 80гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 80гр.	1000гр. 80гр. 80гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183141 Вериегато НУТИ НЕРО и изпечени бисквити кукис ОРЕОН (по рецепта)	
2	Ice cream biscotti fru БИШКОТИ-АМАРЕНА сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти	1000гр. 80гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ: 183112 Вериегато Амарена лайт	
3	Ice cream amarena amoremio АМОРЕМИО БИШКОТИ-АМАРЕНА сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти 40гр. 182915 ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия 30гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 80гр.	1000гр. 40гр. 30гр. 80гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт и 180427 напаж амарена	
4	Ice cream summer cookies САМЕР КУКИС-ЧГОДА сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти 80гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 80гр.	1000гр. 80гр. 80гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183138 вариегато ягода	
5	Ice cream biscotti anarchi АМОРЕМИО БИШКОТИ-ПОРТОКАЛ сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти 100гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.	1000гр. 100гр. 100гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183146 вариегато портокал	
6	Ice cream biscotti Cookies Dulce de Leche КУКИС / КАРАМЕЛ БУШКОТИ сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти 60гр. 181203 Пастелеро Дулче ди лече 160гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 250гр.	1000гр. 60гр. 160гр. 250гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183109 Вериегато БИШКОТО КУКИС	
7	Ice cream biscotti cookies БИШКОТИ КУКИС сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти 80гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 40гр.	1000гр. 80гр. 40гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183109 Вериегато БИШКОТО КУКИС	
8	Snackoloso Speculoos БИШКОТИ ЛОТУС сладолед 	Основа сладолед 183153 ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО 250гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 130гр. 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бискоти 35гр.	1000гр. 250гр. 130гр. 35гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: Вериегато ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО	

НОВО!

КАТЕГОРИЯ VI: рецепти сладоледи основани на шоколад



1	<p>Ice cream chocolate ЧЕРЕН ШОКОЛАД</p> 	<p>Основа сладолед 182928 ДЕЛИПЕЙСТ Шоколад 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 110гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 30гр. 80гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p>	
2	<p>Dark Chocolate ЧЕРЕН ШОКОЛАД</p> 	<p>182814 СИМПЛЕ екстра дарк шоколад 1500гр. Вода (55оС) 182705 или мляко 3,5% (55оС) 2500гр. Фабрисофт 10гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183141 Вериегато НУТИ НЕРО</p>	
3	<p>Ice cream dark CEMOI ЧЕРЕН ШОКОЛАД СЛАДОЛЕД СЕМУА</p> 	<p>Основа сладолед 184903 НАТУР. КУВЕРТЮР-"СЕМОИ" 64% 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 350гр. 150гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p>	
4	<p>Ice cream BITTER XOCOFINE ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД БИТЕР ШОКОФАЙН</p> 	<p>Основа сладолед 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 184912 КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55 150гр. 350гр.</p>	<p>Начин на работа: Затопляме млякото на 65-70° и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина Декорация: с трохи от темпериран КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55</p>	
5	<p>Ice cream CEMOI GRAND ЧЕРЕН ШОКОЛАД СЛАДОЛЕД СЕМУА ГРАНД МАРНИЕ</p> 	<p>Основа сладолед 300204 НАТУР. КУВЕРТЮР-"СЕМОИ" 64% 1000гр. 182301 Грант марние 50о 350гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 40гр. 150гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно добавяме гранд марние и пускаме в сладоледената машина.</p>	
6	<p>Ice cream – Nutty Classic СЛАДОЛЕД НЕРО КЛАСИК</p> 	<p>Основа сладолед 183129 вериегато нути 400гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 1000гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183129 вериегато нути</p>	
7	<p>Ice cream NONA/XOCOFINE ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД НОНА ШОКОФАЙН</p> 	<p>Основа сладолед 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр. 184912 КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55 200гр. 300гр.</p>	<p>Начин на работа: Разтопяваме кувертюра ШОКОФАЙН заедно с млякото. Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: с трохи от темпериран КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55</p>	

8	Ice cream WITE XOCOFINE ШОКОЛАДОВ БЯЛ СЛАДОЛЕД ШОКОФАЙН 	Основа сладолед 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. 184914 БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 270гр.	Начин на работа: Затопляме млякото на 65-70° и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина Декорация: с трохи от темперирани КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55	
9	Ice cream whiteСЕМОI БЯЛ СЛАДОЛЕД ШОКОЛАД СЕМУА 	Основа сладолед 1000гр. 380505 БЯЛ ШОКОЛАД "СЕМОI" 250гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 250гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183129 Вериегата НУТИ лешник/какао – бял шоколад / маренга.	
10	Ice cream MILK XOCOFINE ШОКОЛАДОВ МЛЧЕН СЛАДОЛЕД ШОКОФАЙН 	Основа сладолед 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. 184913 МЛЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 380гр.	Начин на работа: Затопляме млякото на 65-70° и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина Декорация: с трохи от темперирани КУВЕРТЮР " МЛЧЕН ШОКОФАЙН"	
11	Ice cream MILK XOCOFINE ШОКОЛАДОВ МЛЧЕН СТРАЧИАТЕЛА СЛАДОЛЕД ШОКОФАЙН 	Основа сладолед 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. 184913 МЛЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 250гр.	Начин на работа: Затопляме млякото на 65-70° и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина Декорация: ДЕЛИПЕЙСТ СТРАЦИАТЕЛА ФАБРИ (код 182912)	
12	Ice cream СЕМОI toffee snack МЛЧНО ШОКОЛАДОВ сладолед С КАРАМЕЛ 	Основа сладолед 1000гр. 184904 МЛЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 300гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 150гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183115 вариагата МУ, 183129 вериегата нути	
13	Ice cream СЕМОI cranberries МЛЧНО ШОКОЛАДОВ сладолед С КРАНБЕРИЗ 	Основа сладолед 1000гр. 184904 МЛЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 300гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 250гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183130 Вериегата ШОКОЛАД и 184305 кранбериз - диви червени боровинки	
14	Ice cream Maracaibo МЛЧНО ШОКОЛАДОВ ЛЕШНИКОВ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИНА 120гр. 184904 МЛЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 280гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 250гр.	Начин на работа : Хомогенизираме основата с шоколада. Добавяме делипейст и пускаме в сладоледената машина.	

НОВО!

15	Ice cream CEMOI GRAND МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ сладолед С ГРАНД МАРНИЕ 	Основа сладолед 184904 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 250гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. 182301 Грант марние 50о 35гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно добавяме гранд марние и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183130 Вериегато ШОКОЛАД и 184305 крамбериз - диви червени боровинки	
16	Ice cream Maracaibo Grand МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ сладолед С ЧЕРИ МАРНИЕ	Основа сладолед 184904 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 250гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. 182302 чери марние 50о 35гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно добавяме чери марние и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183112 Вериегато Амарена лайт	
17	Ice cream Nutty White Cereal МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ сладолед и БЯЛ ШОКОЛАД	Основа сладолед 184904 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 300гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 150гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183115 вариагата МУ, 183129 вериегато нути	
18	Ice cream Choco Prali ШОКОЛАДОВА ПРАЛИНА сладолед 	Основа сладолед 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 120гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 250гр. 184904 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР СЕМУА 280гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме сладоледената база с разтопения шоколад, добавяме делипейст и пускаме в сладоледената машина.	
19	Ice cream toblerone ШОКОЛАД-БАДЕМИ ТОБЛЕРОН сладолед 	Основа сладолед 182913 ДЕЛИПЕЙСТ Бадем 110гр. 184904 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР СЕМУА 200гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 400гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183105 Вериегато ноциола крокан КРОКОЛОСО	
20	Ice cream orange Party ОРАНЖ ПАРТИ сладолед 	Основа сладолед 182928 Делипейст шоколад 150гр. 181806 Инвертозахар 25 гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183106 вариагата портокал с парчета портокал, по желание захаросани портокалови кори (код 184304)	
21	Ice cream LILA Ягода / шоколад сладолед 	Основа сладолед 184913 МЛЕЧЕН кувертюр "ШОКОФАЙН" 280гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (65оС) 280гр. 182903 Ягода ДЕЛИПЕЙСТ 60гр.	1000гр.	Начин на работа : Хомогенизираме топлото мляко с разтопения кувертюр и хомогенизираме с основата. На края добавяме делипейст ягода и пускаме в сладоледената машина.	



КАТЕГОРИЯ VII: рецепти сладоледи основани на карамел



1	Ice cream caramel КАРАМЕЛ сладолед		Основа сладолед ДЕЛИПЕЙСТ Карамел	1000гр. 20гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183115 Вериегато МУ		64
2	Ice cream hazelnut caramel КАРАМЕЛ-ЛЕШНИК сладолед		Основа сладолед ДЕЛИПЕЙСТ Карамел	1000гр. 20гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183105 Вериегато ноциола крокан КРОКОЛОСО		
3	Ice cream Dulce de Leche КАРАМЕОВ Сладолед ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ		Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% СуперпанаСF	1700гр. 3000гр. 120гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно са пасатор и пускаме в сладоледената машина		
4	Ice cream Dulce de Leche Pasteler ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ КАРАМЕЛ сладолед		Основа сладолед ДЕЛИПЕЙСТ Карамел Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% Сол Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000гр. 10гр. 250гр. 200гр. 3гр. 200гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183142 СОЛЕН КАРАМЕЛ		
5	Ice cream caramel NONA КАРАМЕЛ НОНА сладолед		Основа сладолед Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ Делипейст НОНА Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000гр. 50гр. 50гр. 100гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183115 Вериегато МУ		
6	СОЛЕН КАРАМЕЛ сладолед		Основа сладолед делипейст СОЛЕН КАРАМЕЛ Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладолед.машина Декорация : Вериегато СОЛЕН КАРАМЕЛ	1000гр. 60-65гр. 50-100гр.	ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА РИПЛА: 184913 Млечен Кувертюр "ШОКОФАЙН" 40% 1000гр. 184917 Какаово масло 100гр. Сол 5гр. Разтопяваме кувертюра и добавяме какаовото масло и солта и хомогенизираме добре. Ползваме на 35оС.		

НОВО!
























КАТЕГОРИЯ VIII: рецепти сладоледи основани на кафе



1	<p>Ice cream cappuccino КАПУЧИНО сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 182929 ДЕЛИПЕЙСТ Капучино 1000гр. 60гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина</p> 
2	<p>Ice cream cappuccino КАПУЧИНО сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 182929 ДЕЛИПЕЙСТ Капучино 182901 Делипейст тирамису 180308 Мляко3,5% ELLE&VIRE 1000гр. 45гр. 20гр. 60гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ : канела и какао</p> 
3	<p>Ice cream mocha croc МОКА КРОК сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 182910 Делипейст мока 1000гр. 80-100гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ: 183139 вариегато НУТИ СЕРЕАЛ</p> 
4	<p>Ice cream marokito МАРОКИТО сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 182910 Делипейст мока 182923 Делипейст шоколад 1000гр. 60гр. 120гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ 183129 вариегато НУТИ.</p> 
5	<p>Ice cream mocha nocciola МОКА НОЧИОЛА сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 182910 Делипейст мока Основа сладолед 182917 Делипейст джандуя 181806 Инвертозахар 180308 Мляко3,5% ELLE&VIRE 1000гр. 80-100гр. 1000гр. 80-100гр. 25гр. 60гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ: 183103 Вериегато Джандуя крокан КРОКОЛОСО</p> 
6	<p>Ice cream Fredoccino ФРЕДУЧИНО СЛАДОЛЕД</p> 	<p>Основа сладолед 182929 ДЕЛИПЕЙСТ Капучино 182312 Сантос кафе 40о ЛУКСАРДО 180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 50 гр. 15гр. 160гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ : с топъл сладолед ванилия</p> 
7	<p>Ice cream Cappuccino al crema ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД КАПУЧИНО „АЛА КРЕМА“</p> 	<p>Основа сладолед 184913 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 182929 ДЕЛИПЕЙСТ КАПУЧИНО 1000гр. 100гр. 100гр. 70гр.</p>	<p>Начин на работа: Разтопяваме кувертюра ШОКОФАЙН хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183129 вариегато НУТИ.</p> 

КАТЕГОРИЯ IX: сладоледи „СЛАДКАРСКИ ТВОРЕНИЯ“



















1	Ice cream Pavlova ПАВЛОВА сладолед 	Основа сладолед 182915 ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия 1000гр. 182927 ДЕЛИПЕЙСТ Бишкоти 10гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 45гр. 50гр.	1000гр. 10гр. 45гр. 50гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183137 Вериегато Амарена лайт и етаж или гнездо от изпечена маренга.	 
2	Ice cream Tiramisu ravenna ТИРАМИСУ РАВЕНА сладолед 	Основа сладолед 182813 Паматис 1000гр. 182901 Делипейст тирамису 65 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 25 гр. 100гр.	1000гр. 65 гр. 25 гр. 100гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : Парчета от пандишпан СУПЕРБИСКУЙТ сиропиран с СЕНТОС КАФЕ ЛУКСАРДО 182312	 
3	Ice cream Tiramisu biscotti ТИРАМИСУ БИШКОТИ сладолед 	Основа сладолед 182813 Паматис 1000гр. 182927 ДЕЛИПЕЙСТ Бишкоти 40гр. 182929 ДЕЛИПЕЙСТ Капучино 20гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 30гр. 50гр.	1000гр. 40гр. 20гр. 30гр. 50гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.	 
4	Ice cream Tiramisu exotic ТИРАМИСУ ЕКЗОТИК сладолед 	Основа сладолед 182813 Паматис 1000гр. 182901 ДЕЛИПЕЙСТ Тирамису 60гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 35гр. 50гр.	1000гр. 60гр. 35гр. 50гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183129 Вериегато НУТИ лешник/какао	 
5	Ice cream Tiramisu cream cheese ТИРАМИСУ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР 	Основа сладолед 180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 1000гр. 182901 Делипейст тирамису 220гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 40 гр. 181806 Инвертозахар 150гр. 100гр.	1000гр. 220гр. 40 гр. 150гр. 100гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : парчета пандишпан от СУПЕР БИСКУЙТ със Сантос кафе 40о ЛУКСАРДО	 
6	Ice cream ferrero ФЕРЕРО сладолед 	Основа сладолед 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИНА 1000гр. 182917 ДЕЛИПЕЙСТ Джандуя 40гр. 181806 Инвертозахар 60гр. 180308 Мляко3,5% ELLE&VIRE 25гр. 70гр.	1000гр. 40гр. 60гр. 25гр. 70гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ: 183105 Вериегато Лешник крокан КРОКОЛОСО	 
7	Ice cream Gladiator's Cream ГЛАДИАТОРС КРЕМ сладолед 	Основа сладолед 182902 ДЕЛИПЕЙСТ Забайон 1000гр. 80-100гр.	1000гр. 80-100гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183105 Вериегато ноциола крокан КРОКОЛОСО	 


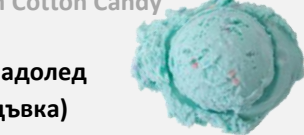




8	Ice cream Cheesecake ЧИЗКЕЙК 	Основа сладолед 182813 Паматис 1000гр. 182801 Фабрийогурт 65гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 30гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 25гр. 80гр.	1000гр. 65гр. 30гр. 25гр. 80гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183112 Вериегато Амарена лайт.	
9	Ice cream New York Cheesecake НЮ ЙОРК ЧИЗКЕЙК СЛИВИ 	Основа сладолед Делипейст НЮЙОРК 181806 Инверт захар УНИГЛАД 75гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 30гр. 120гр.	1000гр. 75гр. 30гр. 120гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183149 Вариегато СЛИВИ и изпечен пате сукри (по рецепта)	
10	Granita Muffin Fondente & Amarena Мъфин фонденте и амарена сладолед 	СИМПЛЕ екстра дарк шоколад Вода (50oC) 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (50oC) 1000гр.	1500гр. 1500гр. 1000гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183141 вериегато НУТИ НЕРО, 180501 парчета амарена 18/20 , печени парчета мъфин.	
11	Ice cream cake СЛАДОЛЕД РИЧКРЕМ КЕЙК 	Основа сладолед 380505 БЯЛ ШОКОЛАД "СЕМОИ" разтопен 100гр. 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бишкоти 50гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 120гр.	1000гр. 100гр. 50гр. 120гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 250гр. парчета изпечен РИЧКРЕМ кейк леко сиропиран	
12	Ice cream Lemon Pie ЛИМОНОВА ТАРТА сладолед 	Основа сладолед 182925 ДЕЛИПЕЙСТ Паста лимон 90гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 80гр.	1000гр. 90гр. 80гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183116 вариегато ЛАЙМ	
13	Ice cream Red Velvet РЕД ВЕЛВЕТ сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бишкоти 65гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 65гр.	1000гр. 65гр. 65гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт.	

https://www.youtube.com/watch?v=oBnPFue9yHo&feature=emb_title

<https://www.youtube.com/watch?v=oBnPFue9yHo&list=PLrVCNvqQWtAJNT6he8kvrJ7c1oK5txOuP&index=23>

14	Ice cream Milfeij МИЛФЕЙГ СЛАДОЛЕД 	Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ милфейг 100-120гр. 180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 50гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ : 183129 Вериегато НУТИ лешник/какао	
15	Ice cream apple Pie ЯБЪЛКОВ ПАЙ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия 30гр. 182915 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 20гр. 180308	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183143 вариегато ябълка канела https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk	
16	Ice cream apple brownie БРАУНИС НОНА сладолед 	182820 "ГРАН ЧИОКОЛАТО" 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 40гр. 180308 Мляко3,5% ELLE&VIRE топло 1000гр. Захар 300гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : печени и едро счупени лешници и парчета брауни.	
17	Ice cream Sacher Cremino САХЕР-КРЕМИНО сладолед 	Основа сладолед 1000гр. Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 150гр. 180308 МЛЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 320гр. 184904 Инверт захар УНИГЛАД 100гр. 181806 Грант марние 50о 20гр. 182301	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : парчета пандишпан и покриваме с 183141 вериегато НУТИ НЕРО,	
18	Ice cream Black Forest БЛЕК ФОРЕСТ сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр. 182813 Паматис 65гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 35гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : парчета пандишпан шоколад и покриваме с 183112 Вериегато Амарена лайт.	
19	Ice cream chocolate pie ШОКОЛАДОВА ПИТА сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 180гр. 184904 МЛЧЕН КУВЕРТЮР - "СЕМУА" 200гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 30гр. Pâte à Tartiner "СЕМУА" 100гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. сглобяване : етаж шоколадова пита, залята със шоколад (затопляме 1к млечна сметана и 1,2к кирина и заливаме). Поставяме етаж сладолед и покриваме с 183129 вариегато НУТИ.	

20	Ice cream sugar toffee БРЮЛЕ КАРАМЕЛ сладолед 	Основа сладолед 180303 Крем брюлеELLE&VIRE 181806 Инверт захар УНИГЛАД 1000гр. 350гр. 30гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ : 183115 вариегато му	
21	Ice cream Brûlée crock БРЮЛЕ ПОРТОКАЛ КРОК сладолед 	Основа сладолед 180303 Крем брюлеELLE&VIRE 181806 Инверт захар УНИГЛАД 1000гр. 300гр. 35гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ : 181203 Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ 183136 вариегато портокал с парчета портокал	
22	Ice cream Brûlée Rouge БРЮЛЕ РУЖ сладолед 	Основа сладолед 180303 Крем брюлеELLE&VIRE 182301 Грант марние 50о 1000гр. 300гр. 25гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ : 183112 Вериегато Амарена лайт	
23	Ice cream lokum ЛУКУМ РОЗА сладолед 	Основа сладолед 182948 ДЕЛИПЕЙСТ роза 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 65гр. 65гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183112 Вериегато Амарена лайт	
24	Ice cream elder-rose РОЗА-БЪЗ сладолед 	Основа сладолед 182948 ДЕЛИПЕЙСТ роза 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 40гр. 40гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183146 вариегато джидджирил - бъз	
25	Ice cream profiterole /brownie ПРОФИТЕРОЛ БРАУНИ сладолед 	Основа сладолед 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 180308 Мляко3,5% ELLE&VIRE 1000гр. 110гр. 80гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ : етажи от изпечен БРАУНИС & 183141 Вериегато НУТИ НЕРО-пълнозърнест с Черен шоколад	
26	Ice cream кок ФРЕНСКИ БИШКОТИ сладолед 	Основа сладолед 182927 ДЕЛИПЕЙСТ Бишкоти 181806 Инверт захар УНИГЛАД 180802 сладкарски крем ФЛУ (готов) 1000гр. 30гр. 50гр. 250гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : 183129 Вериегато НУТИ лешник/какао Поставяме приготвено „КОК“ леко сиропирани	
27	Ice cream Kiddy Cereal КИДИ СЕРЕАЛ ВАФЛА сладолед 	Основа сладолед 182953 ДЕЛИПЕЙСТ вафла 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 100гр. 160гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183139 вариегато НУТИ СЕРЕАЛ и 182140 вариегато НУТИ СЕРЕАЛ БИАНКО	

28	Ice cream Kinder Bueno КИНДЕР БУЕНО сладолед 	Основа сладолед 1000гр. 182924 ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 65гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 30гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183152 вариегато СНАКОЛОКО БОМ БОН	
29	Ice cream Ricotta РИКОТА сладолед 	сирене рикота ФАБРИ 1500гр. 182216 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (50oC) 3000гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти Заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183115Вериегато МУ и 183186 вериегато ПОРТОКАЛ с парчета	
30	Ice cream Ricotta Sicilian РИКОТА СИЦИЛИЯН сладолед 	Основа сирене рикота ФАБРИ 1500гр. 182216 ДЕЛИПЕЙСТ Портокал 40гр. 182918 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (50oC) 3000гр. 180308 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 500гр. 180301	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти Заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183129 Вериегато НУТИ и 182912 ДЕЛИПЕЙСТ страциатела (риплес)	
31	Ice cream Cotton Candy СИНЬО канди сладолед (детска дъвка) 	Симпле Детска дъвка синьо 1500гр. 183007 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 3000гр. 180308 Жилк 10гр. 180606	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
32	Ice cream Bubble Gum СЛАДОЛЕД ДЪВКА 	Основа сладолед 1000гр. 182947 Делипейст дъвка 40гр. 180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 40гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина	
33	Ice cream snickers СЛАДОЛЕД СНИКЕРС 	Основа сладолед 1000гр. 182947 Делипейст Фъстък 100гр. 182926 Фъстъчено масло на капки 100гр. 181408	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 181408 Фъстъчено масло на капки	
34	Cheesecake МАСТИНА НИОС ЧИЗКАЙК САКЪЗ ХИОС  НОВО!	Основа сладолед 1000гр. 182947 Ню Йорк чизкейк КРЕМСИРЕНЕ 65гр. 182818 Делипейст МАСТИХА ХИОС 45гр. 182957 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр. 180308	Рецепта за crumble: 180720 РИЧКРЕМ 500гр. 184015 масло БАУРАЛИЯ 82% 160гр. Сол 2гр. Начин на работа : Хомогенизираме и поставяме в тава, върху хартия Печем в конвектомат на 160-170oC за 8мин. ДЕКОРАЦИЯ : Variegato Amarena Light FABBRI студен крумбле.	

35. Ice cream Soufflé au Chocolat СЛАДОЛЕД „ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ

1. Пандишпан РИЧКРЕМ

180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с приставка перо за 1 мин. на първа скорост и за 6-7 мин. на трета скорост. Поставяме в тава и печем в конвектомат на 180оС или подова пещ на 200°С за около 8-10мин. с отворени тампери.



2 ШОКОЛАДОВ МУС

182204	ТУОРЛО ДИ ОВО	200 гр.
181809	Инвертзахар	40гр.
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55%-разтопен	350гр.
180301	Млечна сметана Елевир 35% разбита	700 гр.
181809	Инвертзахар	150гр.
182712	Интергратор фиберс	40гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме ТУОРЛО ДИ ОВО с първото количество инвертзахар. В друг съд разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР с второто количество инвертзахар, заедно с Интергратор фиберс и добавяме разтопения кувертюр ШОКФАЙН. Хомогенизираме двете смеси. По желание може да добавим карамелизирани ядки.

3 СЛАДОЛЕД

	Основа сладолед	1000гр.
192952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА	40гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	150гр.
184911	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60%-разтопен	300гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.

СГЛОБВЯНЕ

В съд поставяме блат от готовия изпечен пандишпан и от горе поставяме етаж от „шоколадов мус“ и затваряме от горе с още един етаж „пандишпан РИЧКРЕМ“, поставяме в фризер за да се замрази като КУЛИ.

Прииготвяме сладоледа и в дъното на васка за сладолед поставяме етаж от приготвения сладолед.

Поставяме замразения КУЛИ и от горе поставяме още един етаж сладолед. Съхранение на -18оС

36. Ice cream Crêpes Suzette

СЛАДОЛЕД „КРЕП СУЗЕТ“

1. Хрупкава основа

183129	Вериегато НУТИ	1000гр.
300201	ФЕУЛЕТИН вафлени трохи	250гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме Вериегато НУТИ на 35°C, добавяме ФЕУЛЕТИНА и хомогенизираме.



2. КРЕМ СУЗЕТ / Crème Suzette

180301	Млечна сметана Елевир 35%	1000 гр.
181809	Инвертзахар	200гр.
182924	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ	200гр.
182712	Интергратор фиберс	65гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме всичките продукти заедно

4. ШОКОЛАДОВА ЗАЛИВКА

183129	Вериегато НУТИ	200гр.
	Олио	100гр.
184913	Млечен кувертюр „ШОКОФАЙН“	100гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: разтопяваме кувертюра и хомогенизираме с олиото. Затопляме Вериегато НУТИ до 30°C и хомогенизираме. Хомогенизираме добре с блендер. Ползваме на 30°C.

3. СЛАДОЛЕД

	Основа сладолед	1000гр.
183129	Вериегато НУТИ	200гр.
182917	Джандуя делипейст	100гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	200гр.
182301	Грант марние 50о	45гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.

СГЛОБВЯНЕ

В дъното на рин, поставяме етаж от Хрупкава основа.

От горе, поставяме етаж от сладолед

Продължаваме с етаж от КРЕМ СУЗЕТ.

Поставяме в фризер за да се замрази.

Заливаме с ШОКОЛАДОВА ЗАЛИВКА. Съхранение на -18°C

37. Cinnamon Roll Ice СЛАДОЛЕД „КАНЕЛЕНИ РУЛЦА“



1.Пандишпан СИНАМОН

180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	500 гр.
	Вода	200 гр.
	Олио	100 гр.
180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме всичките продукти аедно за 1мин. на първа скорост и за 5-6мин. на втора. Поставяме в тава и печем в конвектомат на 190оС за около 10мин.

2. СЛАДОЛЕД ЧИЙЗ-НОНА

	База сладолед	1000 гр.
182818	Ню йорк чизкейк КРЕМСИРЕНЕ	65 гр.
192952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА	30 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.



3. СГЛОБВЯАНЕ

Приготвяме сладоледа „ЧИЙЗ-НОНА“, печем пандишпана „СИНАМОН“ и оставяме да изстине.

Режем пандишпана на размери 50Х30см. такаче дължината на пандишпана да съответства с дължината на сладоледената канта

В лист пандешпан, поставяме етаж сладолед и търкаляме за да се оформи руло.

Режим и декорираме с канела на прах и канелени стикс.

КАТЕГОРИЯ X: НОНА РАЧЕЛЕ



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уют от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.

УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ” -2,37мин: <https://youtu.be/1v-lWuTrg8E>
РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOVA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ” -10,46мин: <https://youtu.be/Hb0uOZHg8Rc>
РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ” АМАРЕТИ АСОРТИ -10,59мин: <https://youtu.be/N0BTJamAtTA>
РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ” ПРЕМИУМ КРАНЧ -14,07мин: <https://youtu.be/uS-DZnUIUzg>
РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ” БИСКВИТИ АМАРЕТИ -3,51мин: <https://youtu.be/99QLhSsIfhl>

РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“:

РЕЦЕПТА 1 „СЛАДОЛЕД ЗЕПОЛА” - 1,28мин: <https://www.youtube.com/watch?v=LfnDX8sCT-I&t=3s>
РЕЦЕПТА 2 „СЛАДОЛЕД ЕЙПЛ-ПАЙ” - 1,24мин: <https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>
РЕЦЕПТА 3 „СЛАДОЛЕД САХЕР КЛАСИКА” - 1,29мин: <https://www.youtube.com/watch?v=rLeAeHxGxP4>
РЕЦЕПТА 4 „СЛАДОЛЕД АРАГОСТЕЛЕ” - 1,33мин: <https://www.youtube.com/watch?v=fS95aKvlocY>











5	<p>Ice cream cheesecake NONNA ЧИЗКЕЙК НОНА</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. Делипейст НЮЙОРК 65гр. Делипейст НОНА 50гр. Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 120гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт. и едро изпечен строизел (по рецепта)</p> 
6	<p>Ice cream milk pie NONNA Galaktobureko</p> <p>МЛЕЧНА БАНИЦА ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 65гр. Мляко3,5% ELLE&VIRE 30гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина ДЕКОРАЦИЯ : Поставяме етаж от сладкарски крем (КРЕМ ФЛУ 320гр, делипейст НОНА 35гр, сироп 100гр, инвертзахар 400гр, вода 500гр. Хомогенизираме всичко заедно) . Последователно подреждаме сладолед и етажи от печени кори КАСАНДА намазани с масло и сиропирани.</p> 
7	<p>Ice cream cream catalana КРЕМ КАТАЛАНА</p> 	<p>Основа сладолед 3000гр. Вода 350гр. Инверт захар УНИГЛАД 200гр. ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 140гр. Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 350гр. сладкарски крем ФЛУ 210гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и ги обединяваме с ОСНОВАТА СЛАДОЛЕД Пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ : Канела</p> 
8	<p>Cookie Dough СЛАДОЛЕД КИКИС/КРУМБЛЕ</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 55гр. Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p>	<p>Рецепта за crumble: 180720 РИЧКРЕМ 1000гр. 184015 масло БАУРАЛИЯ 82% 400гр. Хомогенизираме и поставяме в тава, върху хартия Печем в конвектомат на 160-170оС за 8мин. ДЕКОРАЦИЯ : Variegato Nutty Cereal, студен крумбле.</p> 
9	<p>Rocky Road ШОКОЛАДОВ РОК</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 30гр. ДЕЛИПЕЙСТ бишкоти 40гр. Кувертюр "ШОКОФАЙН" 55% 350гр. Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. За рецепта на Marshmallows: https://www.youtube.com/watch?v=1mnWprxe0vE</p>	<p>Начин на работа: Разтопяваме кувертюра и хомогенизираме с другите продукти. Накрая, хомогенизираме и с сладоледената основа и пускаме в сладоледената машина. ДЕКОРАЦИЯ : Variegato Nutty Hazelnut FABBRI (код 183129) и парчета от Marshmallows</p> 
10	<p>Pasta Frola СЛАДОЛЕД ПАСТА ФРОЛА</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 50гр. АМАРЕТО 70о ЛУКСАРДО 35гр. Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p>	<p>РЕЦЕПТА ЗА БИСКВИТИ ПАТЕСУКРИ: 180711 ПАТЕ СУКРИ 1000гр. 181701 ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК 250гр. 184015 масло БАУРАЛИЯ 82% 400гр. Хомогенизираме и поставяме в тава, върху хартия Печем в конвектомат на 160-170оС за 8мин. ДЕКОРАЦИЯ: Студено ПАТЕСУКРИ , и Variegato оранге FABBRI.</p> 





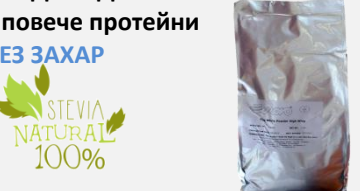

КАТЕГОРИЯ XI: сладолед БЕЗ ЗАХАР

STEVIA
NATURAL
100%



1	<p>NEVIA / STEVIA НЕВИЯ ВАНИЛИЯ със СТЕВИЯ сладолед БЕЗ ЗАХАР</p>  <p>STEVIA NATURAL 100%</p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2.500гр. 090225 Натурална ванилия (шушулки) 2бр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всички продукти заедно, със семената от натуралната ванилия и оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина. Декорираме с филиран изпечен бадем</p>	
2	<p>NEVIA / STEVIA НЕВИЯ ВАНИЛИЯ със СТЕВИЯ сладолед БЕЗ ЗАХАР</p>  <p>STEVIA NATURAL 100%</p> <p><i>Vegan</i></p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 011105 Бадемова напитка ХОПЛА* 2.500гр. 090225 Натурална ванилия (шушулки) 2бр.</p> <p>*Вместо напитка ХОПЛА може да се ползва мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (код 180308) за получаване на ВАНИЛОВ МЛЕЧЕН СЛАДОЛЕД без захар</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всички продукти заедно, със семената от натуралната ванилия и оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина. Декорираме с филиран изпечен бадем</p>	
3	<p>NEVIA CASAO / STEVIA НЕВИЯ - ШОКОЛАДОВ със СТЕВИЯ сладолед БЕЗ ЗАХАР</p>  <p>STEVIA NATURAL 100%</p> <p><i>Vegan</i></p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%* 2.700гр. Какао 200гр.</p> <p>*Вместо мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% може да се ползва напитка ХОПЛА за получаване на МЛЕЧЕН СЛАДОЛЕД без захар и без лактоза</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всички продукти заедно, оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина. Декорираме с филиран изпечен бадем</p>	
4	<p>NEVIA NOCCIOLA STEVIA СЛАДОЛЕД ЛЕШНИК/НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР</p>  <p>STEVIA NATURAL 100%</p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2.600гр. 182940 Ночиола КРЕМОЗА 300гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно, в миксер и оставяме сместа да почине за 60мин. в хладилника Пускаме в сладоледената машина.</p>	

НОВО!

5	<p>NEVIA / STEVIA ПЛОДОВ БЕЗ ЗАХАР със СТЕВИЯ гранита БЕЗ ЗАХАР</p> 	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. ПЮРЕ от натурални ПЛОДОВЕ* 1.000 гр. Вода минерална (трапезна) 300 гр. Делипейст по желание** 100 гр.</p> <p>*например, ягоди, малини, горски плодове и др. (може да заредим, да пасираме, да опаковаме по 1к. и да съхраним във фризера на -20oC за ползване) **По желание, добавяме делипейст от съответния плод за да подсилим вкуса.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно, и пускаме в сладоледената машина.</p>	
6	<p>NEVIA / STEVIA ЛАИМ СЛАДОЛЕД БЕЗ ЗАХАР</p> 	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 184205 ПЮРЕ ЛАИМ /ЛЕОНС БЛАНС 350гр. МЛЯКО 0% 2.150 гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно, в миксер и оставяме сместа да почине за 30мин. в хладилника Пускаме в сладоледената машина.</p>	
7	<p>NEVIA / STEVIA СЛАДОЛЕД БЕЗ ЗАХАР с повече протейни БЕЗ ЗАХАР</p> 	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2.600 гр. 182104 БЛАНС ПАУДЕР - сушени белтъци 45 гр</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно, в миксер и оставяме сместа да почине за 30мин. в хладилника Пускаме в сладоледената машина.</p>	



„ТРАДИЦИОННО ПАРФЕ“, ЕДИН ДРУГ СЛАДОЛЕД /ЗАМРАЗЕН СЛАДКИШ

Рецептата и историята на сладкиша-сладолед „ПАРФЕ“ е от векове, но набира скорост след 1894г. когато се документира писмено в Франция.

(думата „ПАРФЕ“ означава „ОТЛИЧНО“, на френски „parfait“, на английски „perfect“ на италиански „perfetto“)

Френската рецепта за традиционен сладолед „ПАРФЕ“ е вид сладкарски крем с млечна сметана много богат на яйца (вид патабом - pâte à bombe), обработен с маренга и захари с добавка (по желание) на карамелизирани ядки и парчета от захарни плодове. (Съхранен на -18оС и сервиран на -12/-14оС.) В американския вариант тази рецепта се обогатява още и става вид мелба с добавка на орехи в чашата, йогурт, пресни плодове и др. (Американско „ПАРФЕ“).

„ПАРФЕТО“ може да се приеме като разновидност на семейството сладолед-ice cream, но не е типичен занаятчийски сладолед- ice cream, не е сорбе, не е семифредо. „ПАРФЕТО“ е много по различен по плътност, консистенция и структура от традиционните занаятчийски сладоледи. Изключително богат на вкус и млечни мазнини, плътна и пълноценна храна в замразен вид, която се преобръща в крем в устата с много богата и плътна консистенция.

Традиционно, тази рецепта се произвеждаше ръчно във френските сладкарници от френските майстори-сладкари почти всеки ден с трайност 2-3 дни. С развитието на технологиите и масовата поява на сладоледени машини в сладкарските работилници за производство на занаятчийски артизан сладолед, традиционната френска ръчна рецепта за ПАРФЕ се преобрази от „ФАБРИ АКАДЕМИЯ“, като разновидност сладолед-замразен сладкиш с наименование „ПАРФЕ-АЙСКРЕМ“ / “PARFAIT-ICE CREAM”.

Забележка: при производство на оригинално ПАРФЕ не се ползват никакви растителни мазнини, а за да бъде ПАРФЕКТ (отлично) се ползват максимално високо качествени суровини, без компромис. (Опитът в някои страни, включително и в България през 90те за преобразуване на ПАРФЕ с ползване на растителни сметани, „канибализирал“ оригиналната рецепта с провал, тъй като е имал коренна разлика от оригиналното ПАРФЕ в другите страни.

Сладкишът ПАРФЕ не би трябвало да се сравнява със сладоледа, сорбето или семифредото.

ПАРФЕТО е отделна категория (замразен) сладкиш и позволява друга ценова политика и добавена стойност.

АЛМА ЛИБРЕ, представя класически рецепти ПАРФЕ, за производство в сладоледена машина (bach freezer) и традиционна рецепта ПАРФЕ по ръчна технология за ресторанти и обекти които имат време, желание и възможност за ръчно производство на традиционно ПАРФЕ.

ПАРФЕ ВАНИЛИЯ /директен метод/

180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	1000гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200гр.
180301	Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР	1000гр.
182709	Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF	200гр.
182301	Грант марние 50о	25гр.
	Кигие (маренга)*	600гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Кигие (маренга)*

191246	пудра захар ШУГАРТ (без примеси)	300гр.
182102	Бланс паудер - Актигуайт	80гр.
	Варена вода. (320гр. вода, като се вари оставя 220гр)	220гр.

Хомогенизираме добре пудрата захар с Бланс паудер - Актигуайт , добавяме варената вода и разбиваме много добре в миксера, представка тел.



ПАРФЕ ВАНИЛИЯ /кигие-караemel/

180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	1000гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200гр.
180301	Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР	1000гр.
182709	Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF	200гр.
182301	Грант марние 50о	25гр.
	Кигие (маренга)*	600гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Кигие (маренга)*

191246	пудра захар ШУГАРТ (без примеси)	500гр.
182102	Бланс паудер - Актигуайт	160гр.
	Варена вода	1000гр.
	Кристална захар	1600гр.
	Вода	600гр.

КАРАМЕЛ ЗА КИГИЕ:Варим 1600гр. захар с 600гр. вода до 140о С

Хомогенизираме добре водата (1000гр.) с Бланс паудер – Актигуайт в миксера на втора скорост до като получи обем. ,

Продължаваме разбиването като добавяме постепенно пудрата захар (500гр). Накрая добавяме приготвения „караemel за кигие) и продължаваме разбиването

} КАРАМЕЛ ЗА КИГИЕ



ПАРФЕ ШОКОЛАД

180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE
182204 ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)
180301 Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР
182709 Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF
182301 Грант марние 50о
Кигие (маренга)*
Шоколадов ганаж

1000гр.
200гр.
1000гр.
200гр.
25гр.
600гр.
1350гр.

Хомогенизираме всичките продукти
заедно. Поставяме сместа в хладилника
за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Шоколадов ганаж

184903 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР-"СЕМУА" 64%
или НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР-"ШОКОФАЙН" 55%
180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE

900гр.
450гр.

Затопляме млякото на 85°C. Добавяме
шоколада и хомогенизираме.

Кигие (маренга)*

191246 пудра захар ШУГАРТ (без примеси) 300гр.
182102 Бланс паудер - Актигуайт 80гр.
Варена вода. (320гр. вода, като се вари оставя 220гр) 220гр.

Хомогенизираме добре пудрата захар с Бланс паудер - Актигуайт , добавяме варената вода и разбиваме много добре в миксера, представка тел.



ПАРФЕ ШОКОЛАД

180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE
182204 ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)
180301 Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР
182709 Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF
182301 Грант марние 50о
Кигие (маренга)*
Шоколадов ганаж

1000гр.
200гр.
1000гр.
200гр.
25гр.
600гр.
1350гр.

Хомогенизираме всичките продукти
заедно. Поставяме сместа в хладилника
за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Шоколадов ганаж

184911 БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60%
180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE

900гр.
450гр.

Затопляме млякото на 85°C. Добавяме
шоколада и хомогенизираме.

Кигие (маренга)*

191246 пудра захар ШУГАРТ (без примеси) 500гр.
182102 Бланс паудер - Актигуайт 160гр.
Варена вода 1000гр.
Кристална захар 1600гр.
Вода 600гр.

КАРАМЕЛ ЗА КИГИЕ:Варим 1600гр. захар с 600гр. вода до 140о С

Хомогенизираме добре водата (1000гр.) с Бланс паудер – Актигуайт в миксера на втора скорост до като получи обем. ,

Продължаваме разбиването като добавяме постепенно пудрата захар (500гр). Накрая добавяме приготвения „караemel за кигие) и продължаваме разбиването

КАРАМЕЛ ЗА КИГИЕ



ПАРФЕ КАРАМЕЛ

180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE	1650гр.
182204 ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200гр.
180301 Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР	1000гр.
182709 Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF	200гр.
Кигие (маренга)*	600гр.
181203 Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	650гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Кигие (маренга)*

191246 пудра захар ШУГАРТ (без примеси)	300гр.
182102 Бланс паудер - Актигуайт	80гр.
Варена вода. (320гр. вода, като се вари оставя 220гр)	220гр.

Хомогенизираме добре пудрата захар с Бланс паудер - Актигуайт , добавяме варената вода и разбиваме много добре в миксера, представка тел.



ПАРФЕ ЙОГУРТ

180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE	1200гр.
182204 ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200гр.
180301 Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР	1000гр.
182709 Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF	200гр.
Кигие (маренга)*	600гр.
182801 Фабрийогурт	130гр.
181809 Инверт захар ASR	70гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Кигие (маренга)*

191246 пудра захар ШУГАРТ (без примеси)	300гр.
182102 Бланс паудер - Актигуайт	80гр.
Варена вода. (320гр. вода, като се вари оставя 220гр)	220гр.

Хомогенизираме добре пудрата захар с Бланс паудер - Актигуайт , добавяме варената вода и разбиваме много добре в миксера, представка тел.



ПАРФЕ ПРАЛИНА

180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	1300гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200гр.
180301	Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР	1000гр.
182709	Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF	200гр.
	Кигие (маренга)*	600гр.
182801	Фабрийогурт	130гр.
181809	Инверт захар ASR	70гр.
182924	Ночиола ПРАЛИНА делипейст	350гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Кигие (маренга)*

191246	пудра захар ШУГАРТ (без примеси)	300гр.
182102	Бланс паудер - Актигуайт	80гр.
	Варена вода. (320гр. вода, като се вари оставя 220гр)	220гр.

Хомогенизираме добре пудрата захар с Бланс паудер - Актигуайт , добавяме варената вода и разбиваме много добре в миксера, представка тел.



ПАРФЕ БИШКОТИ

180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	1150гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200гр.
180301	Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР	1000гр.
182709	Сгъстител БЕЛПАННА 50 CF	200гр.
	Кигие (маренга)*	600гр.
182801	Фабрийогурт	130гр.
181809	Инверт захар ASR	70гр.
182927	Бишкоти делипейст	240гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме сместа в хладилника за да узрее 1-2 часа.
Поставяме в сладоледена машина.

Кигие (маренга)*

191246	пудра захар ШУГАРТ (без примеси)	300гр.
182102	Бланс паудер - Актигуайт	80гр.
	Варена вода. (320гр. вода, като се вари оставя 220гр)	220гр.

Хомогенизираме добре пудрата захар с Бланс паудер - Актигуайт , добавяме варената вода и разбиваме много добре в миксера, представка тел.



КАТЕГОРИЯ XIII : СЛАДОЛЕД ВЕГАН

Vegan

СЛАДОЛЕД CORBET – FABVRI

Известния сладолед CORBE е основан върху плодови замразени водни кристали сгъстени по специален начин, със присъствието на специални Захари (кристална захар, инвертозахар, гликоза, фруктоза).

Водата трябва да бъде минерална, а не питейна защото хлорът който обикновено се добавя в питейната вода пречи за производството на качествено сорбе и правилно кристализиране.

Сорбетите освен като воден ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА „сладолед“ се сервира в ресторантите за почистване на вкусовете при преминаване от една чиния към друга

СОРБЕ

ОРИГИНАЛНИ РЕЦЕПТИ



100%
ВЕГАН



БЕЗ
ЛАКТОЗА



БЕЗ
ГЛУТЕН



БЕЗ ОЛИО
ОТ ПАЛМИ



Кедан

ОСНОВНА РЕЦЕПТА за СОРБЕ С ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ

182708	сгъстител невефрута	60гр.
181806	Инвертозахар	30гр.
180606	Жилк	3гр.
	Гликоза	35гр.
	Вода (от филтър или минерална)	1000гр.
	Захар	270гр.
	ДЕЛИПЕЙСТ вкус по желание	140гр.

Начин на приготвяне

Разбъркваме,
оставяме 2 часа да узрее
пускаме в сладоледена машина .



над 50 вкусове
делипейст



ОСНОВНА РЕЦЕПТА за ГРАНИТА С ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ

Пресни плодове по желание	1000гр.
СИРОП НЕВЕФРУТА*	2000гр.
Жилк (код 180606)	10гр.

Изпълнение:

Затопляме СИРОП НЕВЕФРУТА (предварително подготвен) без де е горещ и го хомогенизираме с пасатор, много добре със смлените пресни плодове. Измерваме захарността със захарометър , която трябва да бъде 17-18° .
(Ако захарността е по-малка, добавяме сироп.
Ако е по-висока, добавяме вода /трапезна/.)
накрая добавяме ЖИЛК и пускаме в сладоледена машина.

*Рецепта СИРОП НЕВЕФРУТА

182708	сгъстител невефрута	300гр.
	Вода минерална (трапезна)	2000гр.
181806	Инвертозахар	120гр.
	Глюкоза 86 Вrix	120гр.
	Кристална захар	700гр.

Изпълнение: Смесете всички съставки в тенджерата и я сложете на котлон до 85 - 86°С, но да не завира. Охлажда се и се ползва или се съхранява в хладилник до една седмица.
ЗАБЕЛЕЖКИ: може да пасираме плодове, да опаковаме по 1к. и да съхраним във фризера на -20оС за ползване.
******По желание, добавяме делипейст от съответния плод за да подсилим вкуса.



НОВО!

Кедан



СЛАДОЛЕДИ С ФРЕНСКИ НАТУРАЛНИ ПЛОВОВИ ПЮРЕТА ЛЕОНС БЛАНС



84,3%

ПЛОД

96,4%

ПЛОД

97,1%

ПЛОД

88,4%

ПЛОД

85,0%

ПЛОД

93,4%

ПЛОД

89,9%

ПЛОД

РЕЦЕПТА

182708	сгъстител невефрута	150гр.
	Вода	1300гр.
	Пюре ЛЕОНС БЛАНС	1300гр.
	Кристална захар	750гр.
181806	Инвертозахар	100гр.
	ДЕЛИПЕЙСТ по желание	150гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно и оставяме сместа да узрее за 2 часа.
После, пускаме сместа в сладоледената машина.

Забележка: За плодovия сладолед ЛАЙМ,
Намаляваме количество на пюрето на 650гр. и увеличаваме водата на 1950гр.

НАТУРАЛНИ ПЛОВОВИ ПЮРЕТА „LEONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“

Творчество и изобретателност: През 1892 г. Леонс Блан основава своя бизнес и първия си производствен обект в Франция. Главната идея е била да механизира преработката и съхраняването на естествената селскостопанска продукция в сърцето на регион, богат на плодове, зеленчуци и гъби. С течение на времето, пазарните нужди във Франция и Европа насочват Фирмата „ЛЕОНС БЛАН“ към видове плодове, начин на преработка и иновационни опаковки с известната прицизност и технология, която само фирмата „ЛЕОНС БЛАН“ познава.

Природен вкус: С основна цел: „да се запазят оригиналните природни качества на плодовете“. Следователно добрият вкус е в основата на всяко едно от творенията на марката като ценност и изискване, предавано от поколение на поколение.

Избор на региони, сортове и технология на зрялост: Творенията на Léonce Blanc винаги са разчитали на продуктите от най-добрите региони. Ето как най-старите рецепти Léonce Blanc добавят стойност към плодове избрани от най-плодородните земи по света. Днес, експертите специалисти по качество на фирма Леонс Блан следят подробновсеки етап от развитието на плодовете по различните региони по света и използват само тези плодове които отговарят на изискванията на марката „Léonce Blanc -Леонс Блан“ известни от векове в бранша.



Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Появили са се много вегански ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веганската диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.

Всичките суровини ФАБРИ с знака ● са веган и с тях може да сглобим рецепти за ВЕГАН СОРБЕ, с овкусители делипейст и вариегато ВЕГАН със знака ● на ФАБРИ и да предложим ВЕГАН сладоледи и СОРБЕ за нашите ВЕГАН потребители.

Ползването обаче, на новата серия на ХОПЛА ВЕГАН и БИО НАПИТКИ ХОПЛА: БАДЕМОВА, ОВЕСНА, ОРИЗОВА и СОЕВА открива нов хоризонт за ВЕГАН СЛАДОЛЕД.

В комбинация с ВЕГАН КЕЙК УНИПЕК или ВЕГАН БИСКВИТИ УНИПЕК осигуряваме ВЕГАН СЛАДКИ изключително вкусни и.....оригинално ВЕГАН.

ВЕГАН СЛАДОЛЕД



ВЕГАН
БАДЕМОВА
НАПИТКА



ВЕГАН
ОРИЗОВА
НАПИТКА



ВЕГАН
ОВЕСЕНА
НАПИТКА



ВЕГАН
СОЕВА
НАПИТКА

**ОСНОВНА РЕЦЕПТА за ВЕГАН
СЛАДОЛЕД - НЕВЕФРУТА**

182708	сгъстител невефрута	60гр.
181806	Инвертозахар	30гр.
180606	Жилк	3гр.
	Гликоза	35гр.
	ВЕГАН НАПИТКА ХОПЛА*	1000гр.
	Захар	270гр.
	ДЕЛИПЕЙСТ вкус по желание**	140гр.

Начин на приготвяне

Разбъркваме,
оставяме 2 часа да узрее
пускаме в сладоледена машина .

*може да ползвате по избор ВЕГАН НАПИТКА:

код 011105 БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА ●
код 011102 ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА ●
код 011105 ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА ●
код 011105 СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА ●

**изберете и ползвайте ВЕГАН делипейст ●

Може да декорирате сладоледа с избрано от
васвариегато със знака ●

**ОСНОВНА РЕЦЕПТА за ВЕГАН
СЛАДОЛЕД - НЕВИЯ**

182710	Невиа	1000 гр.
011105	Бадемова напитка*	2500 гр.
180606	Жилк	10 гр.

Начин на приготвяне

Разбъркваме,
оставяме 20мин. да узрее
пускаме в сладоледена машина .

*може да ползвате по избор ВЕГАН НАПИТКА:

код 011105 БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА ●
код 011102 ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА ●
код 011105 ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА ●
код 011105 СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА ●

**изберете и ползвайте ВЕГАН делипейст ●

Може да декорирате сладоледа с избрано от
Вас вариегато със знака ●

**ВЕГАН СЛАДОЛЕД БЕЛПАНА
Porridge vegan ice cream**

011105	ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА	2000 гр.
182709	Белпана 50 CF	150 гр.
	Захар	580 гр.
181806	Инвертозахар	135 гр.
182712	Интергратор фиберс	85 гр.
	СМЕС Porridge*	400 гр.

Начин на приготвяне

Хомогенизираме всичките продукти заедно ,
оставяме 120мин. да узрее, пускаме в
сладоледена машина .

***СМЕС Porridge**

181601	ФЛОРЕНТА	500гр.
380260	Овесени снежинки КУАКЕР	500гр.
181401	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ	200гр.
090221	Бадем бланширан филиран печен	200гр.
184302	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ	
	Захаросани (кубчета)	200гр.
184305	диви червени кранбериз	200гр.
	Стафиди	200гр.
	Натрушени леко изпечени	
	Лешници	200гр.
	Шам фъстък	200гр.



За да предадем на нашите ВЕГАН сладоледи по-богат и по-приятен вкус, предлагаме да се ползват в някои от Вашите ВЕГАН сладоледи ВЕГАН кукис или бисквити, парчета от ВЕГАН мъфини или браунис.

Продуктът „ВЕГАН КЕЙК УНИФЕРМ“ (код 210348), ще Ви осигури голяма гама от ВЕГАН приложения, за да обогатите Вашите ВЕГАН сладоледи.



Веган

ВЕГАН КУКИС / рецепта

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108 Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
Вода	100 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)
 (По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)
 (По желание 200гр. крамбериз код 184305)
 (По желание 70-80гр. какао ЧОКОВИК код 300104)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр.
- Печене : 185° С за около 10мин.



ВЕГАН МЪФИН или КЕЙК / рецепта

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
Вода	900 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)
 (По желание поръсват отгоре щройзел ВЕГАН КУКИС)

НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°С .
- Време 30 мин.
- След печене намазват с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ(код 180425)



ВЕГАН МЪФИН ШОКОЛАД или КЕЙК / рецепта

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
300104 Какао ЧОКОВИК	80 гр.
Вода	1000 гр.

(По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)
 (По желание 200гр. крамбериз код 184305)

НАЧИН НА РАБОТА:

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
 Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
 Печене на 175-180°С .
 Време 30 мин.
 След печене намазват с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код180425)



ВЕГАН БРАУНИ / рецепта

1.Смес ВЕГАН

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	1.500 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	450 гр.
Вода	800 гр.

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.

2.Шоколадова смес ВЕГАН

300104 Какао ЧОКОВИК	110 гр.
Вода	200 гр.
300101 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ЙАГАРА "	200 гр.
181401 шоколадови капки	350гр.
Крокан печени бадеми	200 гр.

- Разтопяваме какаото във водата (200гр.)
- Добавяме кувертюра, шок.капки и бадемите
- Хомогенизираме двете смеси и поставяме в тава 60x40 (2-3см)
- Печене на 175-180°С .Време 45 мин.



ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД,

Реално е иновация въведена от ФАБРИ преди две десетилетия с огромен успех при оформянето на гамата в сладоледените витрини и сладоледените салони. По тази технология, **НЯМА** нужда от сладоледени машини. Реално, хомогенизираме в миксера готов сладолед (закупен от пазара или наша база сладолед) и заедно с иновационния продукт 182204 ТУОРВО ДИ ОВО (пастъоризирани жълтъци с захар), млечна сметана ЕЛЕВИР и растителна сметана ХОПЛА, осигуряваме двоен обем превърнат в мек сладоледен крем-парфе, богат на мазнини. Този крем, поставен в пош, може да бързо и лесно да се постави във форми, за да се оформят мини сладоледки, или да се постави като етаж в сладоледена торта или да бъде основа за оформяне на замразени сладоледени сладкиши в чаши или друго.

Този тип сладолед, са разтопява в устата и благодарение на високо количество млечни мазнини, се превръща в устата в крем, а не се разтопява както обикновения млечен сладолед. На този ефект се дължи и името му,

ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД. Лесния начин при дресирането му с пош е нетрадиционна структура за сладолед и за това на някои професионалисти им допада терминът **ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД.** Въпреки положителните характеристики на **ТОПЛИЯ СЛАДОЛЕД,** обемен, вкусен, замразен млечен крем, тази структура, няма достатъчна стабилност, за да оформим трайни и здрави сладоледени планини в нашата витрина, може обаче с тази технология, да оформим втора витрина пълна със сладоледени изкушения: сладоледки, сладоледени торти и др.

Идеална технология за ресторантьорско стъбло и сервиране на филийки като порции.

По тази технология се получава двоен обем. В резултат на една сладоледена торта с **ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД** с диаметър 18см и височина 5см излиза повече от 600гр. запазва вкус

БЕЗ нужда
от сладоледени машини

КАТЕГОРИЯ XIV : ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

ОРИГИНАЛНИ РЕЦЕПТИ СЛАДОЛЕДЕНИ ТОРТИ

Идеална технология за производство на:



**МИНИ
СЛАДОЛЕДКИ**

**СЛАДОЛЕДЕНИ
ТОРТИ**

**СЛАДОЛЕДЕНИ
СЛАДКИ**

**СЛАДОЛЕДНО
ПАРФЕ СТЬБЛО**

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД / БАЗА БЕЗ СЛАДОЛЕДЕНА МАШИНА, БЕЗ ПАСТЬОРИЗАТОР

1**2****3****4**

600гр.
база сладолед

250гр.
Яйчен уип

180гр.
Млечна сметана

40-50гр.
Избави



НАЧИН НА РАБОТА

Поставяме всички материали заедно в замразен басан:

-600гр.сладоледена база (приготвена от нас или закупен индустриален сладолед)

-250гр. предварително приготвен яйчен уип.

-180гр. млечна сметана ЕЛЕВИР. (+5оС)

-40-50гр. делипейст, вкус по желание

и хомогенизираме на трета скорост за 3-4 минути. (обем X2,5).

После поставяме в силиконови форми или дресираме с пош и замразяваме.



РЕЦЕПТА ЗА ЯЙЧЕН УИП

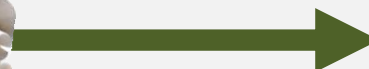
За всичките рецепти на **ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД**, произвеждаме предварително една крайно необходима смес наричана **ЯЙЧЕН УИП**:

РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА код 010101

тройно рафинирани
и фракционирани
растителни палмови
мазнини 26,7%



500гр. на +5oC



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме
ръчно с тел
за 2-3 мин.

500гр. растителната сметана
ХОПЛА (на 5oC)
заедно с 500гр.
ТУОРЛО ДИ ОВО (на 5oC)

Течността е готова за
употреба.

Употребяваме веднага.
Може да съхраним няколко
часа в хладилника.

ТУОРЛО ДИ ОВО код 182204

пастьоризирани
жълтъци 50%
захар 50%



500гр. на +5oC



**СЛАДОЛЕДЕНА
ТОРТА „ВАНИЛИЯ“
ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД**



I - Пандишпан Супер бисквит

180701	Супер бисквит 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. В 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

II – Топъл сладолед ванилия

	Индустирален сладолед (или база сладолед)	600 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	250 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	180 гр.
182915	Делипейст ВАНИЛИЯ FABBRI	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно в замръзен басан на трета скорост за 3-4 минути. После поставяме в силиконови форми или дресираме с пош върху пергаментова хартия.



III – Глазура

Разбъркваме заедно:	
180425 Даймонд желе неутрално BAKBEL	1000гр.
182915 делипейст ванилия FABBRI	20гр.
182803 Инверт захар и заливаме (45oC) върху сглобената замразена тортата и после декорираме.	120гр.
Съхранение: -18oC	



СЛАДОЛЕДЕНА ТОРТА “БИШКОТИ” ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД



I - 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. В 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

II – Топъл сладолед ванилия

	Индустириален сладолед (или база сладолед)	600 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	250 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	150 гр.
182927	Делипейст БИШКОТИ FABBRI	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно в замразен басан на трета скорост за 3-4 минути. После поставяме в силиконови форми или дресираме с пош върху пергаментова хартия.



III – Глазура

Разтопяваме на 45oC готово вариетато бискоти ФАБРИ (код 183107) и заливаме върху замразената сглобена торта и после декорираме.

Съхранение: -18oC



СЛАДОЛЕДЕНА ТОРТА „ЯГОДА“ ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД



I - Пандишпан Супер бисквит

180701	Супер бисквит 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. В 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

II – Топъл сладолед ванилия

	Индустириален сладолед (или база сладолед)	600 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	300 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	150 гр.
182903	Делипейст ЯГОДА FABBRI	90 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно в замразен басан на трета скорост за 3-4 минути. После поставяме в силиконови форми или дресируем с пош върху пергаментова хартия.



III – Глазура

Затопляме на 35°С в микровълнова печка на паж амарена (код 180427) и покриваме сглобената замразена торта, с около 200гр. Декорираме. Съхранение: -18оС



**СЛАДОЛЕДЕН
„ПРОФИТЕРОЛ“
от топъл сладолед
и шоколадова салца**



I - Еклери

180714	Пастемикс BAKELS	330 гр.
	Студена вода	300 гр.
	Яйца	400 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 7-9 минути на 2-та скорост докато сместа стане лъскава и гладка. Дресираме с пош в размери по желание. Печене: За фурна с топъл въздух 220°С - Друга фурна 210°С
Време: 15-20 минути в зависимост от размера

II– Топъл сладолед ванилия

	Индустириален сладолед (или база сладолед)	600 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	250 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	180 гр.
182915	Делипейст ВАНИЛЯ FABBRI	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно в замразен басан на трета скорост за 3-4 минути. После поставяме в силиконови форми или дресираме с пош върху пергаментова хартия.



III – Шоколадова салца

	Сироп 30°	700 гр.
182803	Инверт захар	200гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	500 гр.
184903	Кувертюр СЕМУА 64%	850гр.

Пълним изпечените еклери (ШУ) с ванилов Сладолед. Хомогенизираме всички продукти на шоколадовата салца заедно и заливаме върху еклерите.

Рецептата на тази шоколадова салца не се замразява на минусова температура.

Съхранение: -18оС



СЛАДОЛЕДЕНА ТОРТА „ФЕРЕРО“ ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД



I – Основа браунис шоколад

180708	Блек софт Black Soft KOMPLET	1.000 гр.
	Яйца	200 гр.
180203	канола олио	200 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	400 гр.
181001	Шоколад Дарк Сатин 55- Тъмен BAKBEL разтопен	500 гр.
	Вода	300 гр.
181803	Инверт захар SUDZUCKER	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно, освен шоколада, в миксер за 3 минути. После разтопяваме шоколада и продължаваме за още 1 минута разбъркването. Сипваме сместа в ринг или тепсия до 1 см. и печем за 15 минути на 180° С

II – Топъл сладолед ФЕРЕРО

	Индустириален сладолед (или база сладолед)	700 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	450 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	300 гр.
183105	Вариегато ночиола крок.	350гр.
182924	Ночиола пралина ФАБРИ	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно в замразен басан на трета скорост за 3-4 минути.

III – Глазура ганаж ФЕРЕРО - Ferrero

	Сироп 30°	700 гр.
182803	Инверт захар	400гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	500 гр.
184903	Кувертюр СЕМУА 64%	750гр.
183105	Вариегато ночиола крок.	400гр.

Затопяме всичките продукти заедно на 45° С. и покриваме сглобената замразена торта, с около 200гр.

Декорираме:

Съхранение: -18оС



СЛАДОЛЕДЕНА ТОРТА „ГРАНД МАРНИЕ“ ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД



I – Основа браунис шоколад

180708	Блек софт Black Soft KOMPLET	1.000 гр.
	Яйца	200 гр.
180203	канола олио	200 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	400 гр.
181001	Шоколад Дарк Сатин 55- Тъмен	500 гр.
	ВАКВЕЛ разтопен	
	Вода	300 гр.
181803	Инверт захар SUDZUCKER	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно, освен шоколада, в миксер за 3 минути. После растопяваме шоколада и продължаваме за още 1 минута разбъркването. Сипваме сместта в ринг или терсия до 1 см. и печем за 15 минути на 180° С

II – Топъл сладолед ФЕРЕРО

	Индустриален сладолед (или база сладолед)	600 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	250 гр.
182301	Гранд марние 50о	20гр.
182923	Делипейст шоколад	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно докато да се получи обем и пълним еклерите.



III – Глазура гласаж ФАБРИ

181202 Шоколадов гласаж ФАБРИ

Затопляме на 45° С. и покриваме сглобената замразена торта, с около 200гр. Декорираме: Съхранение: -18оС



**СЛАДОЛЕДЕНА
ТОРТА „ТИРАМИСУ“
ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД**



I - Пандишпан ЧОКУЙТ

180703	чокуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	700 гр.
	Вода	100 гр.
184903	Кувертюр СЕМУА 64%	250гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно на трета скорост, освен шоколада, в миксер за 8-10 минути. После добавяме шоколада и продължаваме за още 2 минути на втора скорост.
Печем на 180° С за 30-35 минути.

II– Топъл сладолед тирамису

	Индустиален сладолед (или база сладолед)	650 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	350 гр.
182801	фабрийогурт FАВВRI	35 гр.
182813	Паматис ФАБРИ	100 гр.
	Мляко 3,5%	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно в замразен басан на трета скорост за 3-4 минути.



III – Декорация

Поръсват с какао за декорация (дехидратирано)
182402 Какао за декорация КОМПЛЕТ
Съхранение: -18оС

**„ЕКМЕК“
ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД**



Приготвяме бял кадаиф „касандра“ с бадеми и подмазваме с разстопено масло ФЕРМЕНТЕ 100%. Печем и сиропираме със сироп 29о градуса. След като изстине поставяме топъл сладолед ЙОГУРТ и гарнираме с вариегато портокал или вариегато амарена фабри. По желание може да декорираме с мюсли бар.

II– Топъл сладолед ЙОГУРТ

	Индустриален сладолед (или база сладолед)	660 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	250 гр.
182801	фабрийогурт FABBRI Мляко 3,5%	30 гр. 100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркват ФАБРИ ЙОГУРТ с млякото. После разбиваме всичките продукти заедно в замразен басан за 4 минути.



СЛАДОЛЕДЕНИ „БАРС ЙОГУРТ“ ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

181601	ФЛОРЕНТА – КОМПЛЕТ	700 гр.
181401	Шоколадови капки ВАСК EUROP	300 гр.
031205	Бадеми филирани бланширани сурови ПАМИ	300 гр.
031203	Бадеми крокан бланширани сурови ПАМИ	300 гр.
210402	СЛЪНЧОГЛЕДОВИ ЯДКИ КОМПЛЕТ	300гр.
210405	ПШЕНИЧНИ СНЕЖИНИ КОМПЛЕТ Сусам суров	200гр. 300гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно докато се хомогенизират добре.
- поставяме сместа в тава 60x40.
- Печене : 190 - 200°С
Време: около 15 минути.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С. Време: 30-40 минути в зависимост от размера
ЗАБЕЛЕЖКА

- След изваждането на флорентина от печката, трябва да се чака НЕ повече от пет минути, за да изстине и след това режите на размери по желание.



II– Топъл сладолед ЙОГУРТ

	Индустриален сладолед (или база сладолед)	660 гр.
	ЯЙЧЕН УЙП (по рецепта)	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	250 гр.
182801	фабрийогурт FABBRI Мляко 3,5%	30 гр. 100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے ФАБРИ ЙОГУРТ с млякото.
После разбиваме всичките
продукти
заедно в замразен
басан за 4 минути.



СЛАДОЛЕДКИ ОТ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД



Консистенцията на рецептите за топъл сладолед са идеални за приготвяне на сладоледки. Поставяме с пош, приготвен по избрана рецепта топъл сладолед, в силиконови форми и поставяме във фризер. Като се замрази тункваме в глазура.



РЕЦЕПТА ЗА ГЛАЗУРА

Разтопяваме черен шоколад СЕМУА 64% (код 184903) или млечен шоколад СЕМУА (код 184906) или Бял шоколад СЕМУА (код 184905) и добавяме 15% каноло олио (код 180203). В тази смес тункваме замразените сладоледки след като ги извадим от силиконовите форми.



КАТЕГОРИЯ XV : МИНИ СЛАДОЛЕДКИ

ИНТЕРГРАТОРИ КОН ФИБРИ

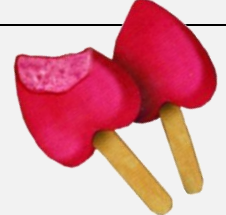

Новия продукт, интергратор фиберс (код 182712) е СТАБИЛИЗАТОР с 40% фибри.

Иновационен продукт за производство на СЕМИФРЕДО, много бързо и лесно, БЕЗ ЛАКТОЗА
100% ВЕГАН БЕЗ палмови мазнини за производство на сладоледки, мини клечки, сладки в чаши и др.
БЕЗ МАШИНИ, само с миксер, за оригинални семифредо приложения.

СТАБИЛИЗАТОР НА СЛАДОЛЕДИ:

В зависимост от целта, ползваме от 15 до 70гр. към всеки килограм сладолед осигурявайки стабилност много здрава и силна структура.





1	<p>Mini ice cream nonna intergratorri</p> <p>МИНИ СЛАДОЛЕДКИ НОНА РАЧЕЛЕ ИНТЕРГРАТОРИ</p> 	<p>180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 300гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 100гр.</p>	<p>Начин на работа: Развиваме всички продукти заедно в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.</p>	
2	<p>Mini ice cream strawberry intergratorri</p> <p>МИНИ СЛАДОЛЕДКИ ЯГОДА ИНТЕРГРАТОРИ</p> 	<p>180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 300гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 182903 Делипейст ягода 120гр. (може да ползваме друг вкус делипейст)</p>	<p>Начин на работа: Развиваме всички продукти заедно в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.</p>	
3	<p>Mini ice cream caramel intergratorri</p> <p>МИНИ СЛАДОЛЕДКИ СОЛЕН КАРАМЕЛ ИНТЕРГРАТОРИ</p> 	<p>180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 300гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 182907 Делипейст карамел 80гр. (може да ползваме друг вкус делипейст)</p>	<p>Начин на работа: Развиваме всички продукти заедно в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.</p>	
4	<p>Mini ice cream chocolate intergratorri</p> <p>МИНИ СЛАДОЛЕДКИ ШОКОЛАД ИНТЕРГРАТОРИ</p> 	<p>180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 250гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 184904 Млечен кувертюрс СЕМУА 300гр.</p>	<p>Начин на работа: Затопляме 500гр. от млечната сметана заедно с инвертозахарта и стабилизатора интергратор и добавяме млечния кувертюрс СЕМУА, предварително разтопен. Добавяме останалата сметана и хомогенизираме. След узряване 12 часа в хладилника, разбиваме в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.</p>	
5	<p>Mini ice cream snackoloso mango&macademia</p> <p>МИНИ СЛАДОЛЕДКИ ЧИЙЗ – МАНГО МАКАДЕМИЯ ИНТЕРГРАТОРИ</p> 	<p>180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 220гр. 182712 Интергратор фиберс 45гр. 182818 Ню Йорк КРЕМСИРЕНЕ 65гр. Мляко 3,5% 100гр.</p> <p>Начин на работа: В замразен басан разбиваме Ню Йорк КРЕМСИРЕНЕ с млякото и оставяме да озрее за 10мин. Разбиваме с останалите продукти.</p>	<p>ЗАЛИВКА: 183154 вариетата сноколоцо манго/макадемия 1000гр. 184914 БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 350гр.</p> <p>Разтопяваме белия шоколад "ШОКОФАЙН" и хомогенизираме с вариетата. След замразяване на сладоледа във вафлените фунийки. Тункваме в приготвената заливка.</p>	
6	<p>Mini ice cream NUTTI SNOCOBIANCO</p> <p>МИНИ СЛАДОЛЕДКИ ФУНИЙКИ КАПУЧИНО</p> 	<p>180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 220гр. 182712 Интергратор фиберс 50гр. 182929 Делипейст КАПУЧИНО 70гр.</p> <p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно ръчно с тел докато се получи пухкава структура.</p>	<p>ЗАЛИВКА: 183140 вариетата НУТИ СЕРЕАЛ БИАНКО 1000гр. 184914 БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 300гр.</p> <p>Разтопяваме белия шоколад "ШОКОФАЙН" и хомогенизираме с вариетата. След замразяване на сладоледа във вафлените фунийки. Тункваме в приготвената заливка.</p>	

НОВО

НОВО

;

7	Mini ice cream NUTTI HAZELNUT МИНИ СЛАДОЛЕДКИ ЛЕШНИК ШОКОЛАД 	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 600гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 150гр. 182712 Интергратор фиберс 40гр. 182924 Ночиола ПРАЛИНА 130гр. Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно ръчно с тел докато се получи пухкава структура.	ЗАЛИВКА: 183129 Вериегато НУТИ лешник/какао 1000гр. 184913 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 350гр. Олио 40гр. Рззтопяваме млечния шоколад "ШОКОФАЙН" и хомогенизираме с останалите продукти. След замразване на сладоледа в форми. Тункваме в приготвената заливка.	
8				

„ДОМАШНО ПАРФЕ-НУГА ИНТЕРГРАТОРИ“

Ръчно, без сладоледена машина

Високо количество на млечни мазнини в сладкарски крем, обикновено обработен с млечна сметана осигурява кремова структура (с или без присъствие на яйца) която като се замрази на -18оС се превръща на ЗАМРАЗЕН СЛАДКИШ което често се нарича „ПАРФЕ“ поради голямото количество мазнини.

Добавяне на карамелизирани ядки и плодове придава на този тип ЗАМРАЗЕН СЛАДКИШ характер на „НУГА“

Добавяне на 15-70гр. интергратори (фибри40%, фруктоза и гликоза) на всяка рецепта от характера на ЗАМРАЗЕН СЛАДКИШ осигуряваме:

- ВЕЛУРЕНА КРЕМОВА СТРУКТУРА и
- СТАБИЛНОСТ БЕЗ КРИСТАЛИЗАЦИЯ

ПАРФЕ-НУГА

ИНТЕРГРАТОРИ

Базова рецепта за „СЛАДОЛЕДЕНО ПАРФЕ НУГА:

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия (+5оС)	500 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА сладка или готварска ХОПЛА без захар (+5оС)	500 гр.
181809	Инвертозахар УНИГЛАД	220 гр.
182712	Интергратори (фибри) ФАБРИ	75 гр.

Начин на работа:

В ЗАМРАЗЕН басан със ЗАМРАЗЕНА приставка тел разбиваме в миксер всичките продукти заедно докато се получи добре аериран и стабилен обем. През последната минута добавяме продукти по желание: карамелизирани ядки, сладка, накиснати в алкохол стафиди, сушени боровинки, или други сушени плодове, парчета сусамова халва, малки бонбони маршмелоу или друго.

Поставяме във форма и замразяваме.

Сервираме на -18°С.



СЕМИФРЕДО е много аериран (50%) яйчен крем-мус с отделна разработка на белтъците и карамел (ма ренга) отделна обработка на жълтъците и карамел (пата-бом), хомогенизиран внимателно с разбита млечна сметана, без присъствие на желатин или друг сгъстител. Сервира се на около -5oC като замразен сладкиш в чаша или между бисквити, като филийки от замразен сладкиш стъбло или във вид на сладоледена торта.

СЕМИФРЕДО е по-ефирен и лек отколкото сладоледа ПАРФЕ или от сладоледа по технология ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД и не е толкова издръжлив колкото те, поради липса на сгъстител, въпреки че млечните и яйчните мазнини и лецитини му осигуряват временна сладоледена структура.

АЛМА ЛИБРЕ реши да Ви представи и предложи рецепти за бързо производство на СЕМИФРЕДО БЕЗ СГЪСТИТЕЛИ, само с МЛЕЧНА СМЕТАНА и МЛЯКО ЕЛЕВИР и готов пастьоризиран традиционно приготвен ТУОРЛО ДИ ОВО който реално е пата-бом (50% жълтъци и 50% захари).

Всеки ресторант, сладоледена къща или сладкарница БЕЗ СЛАДОЛЕДЕНИ МАШИНИ

бързо може да произвежда редовно неограничена гама от вкусове и разновидности СЕМИФРЕДО и да ги предлага на -5oC / -12oC покривайки съвременните нужди за ефирен „замразен сладоледен сладкиш“.

Идеална сладоледена консистенция за производство на МИНИ СЛАДОЛЕДКИ, СЛАДОЛЕДЕНИ ТОРТИ, СЛАДКИ В ЧАШИ и СЛАДОЛЕДЕНО СТЬБЛО.




КАТЕГОРИЯ XVI :

СЕМИФРЕДО




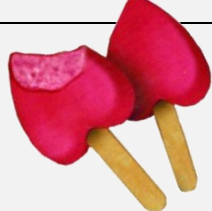



БЪРЗО СЕМИФРЕДО

**БЕЗ нужда
от сладоледени машини**



1	semifredo СЕМИФРЕДО ЕЛЕВИР-ЖИЛК	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 230гр. 180606 Жилк 8гр. Вода 80гр.	Начин на работа: Разтваряме Жилк във водата добре. Разбиваме Млечната Сметана с Инверто Захарта, до средата на избиване и добавяме водата с Жилк и продължаваме разбиването докрай. По желание добавете 20-100гр/лт. делипейст овкусител вкус по Ваше желание. Поставяме в пош, Ползваме и замразяваме.	
2	Egg semifredo ЯЙЧНО СЕМИФРЕДО ЕЛЕВИР-ЖИЛК	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 100гр. 182204 Туорло ди ово (подсладени яйца) 150гр. 180606 Жилк 5гр. Вода 80гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр.	Начин на работа: Разтваряме Жилк във водата добре. Разбиваме Млечната Сметана с Инверто Захарта, до средата на избиване и добавяме водата с Жилк и продължаваме разбиването докрай. По желание добавете 20-100гр/лт. делипейст овкусител вкус по Ваше желание. Поставяме в пош, Ползваме и замразяваме.	
3	Egg semifredo chocolate ЯЙЧНО СЕМИФРЕДО ШОКОЛАД ЕЛЕВИР-ЖИЛК	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 100гр. 182204 Туорло ди ово (подсладени яйца) 150гр. 180606 Жилк 5гр. Вода 80гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. 184903 Кувертюр СЕМУА 64% 350гр.	Начин на работа: Разтваряме Жилк във водата добре. Разбиваме Млечната Сметана с Инверто Захарта, до средата на избиване и добавяме водата с Жилк и продължаваме разбиването докрай. По желание добавете 20-100гр/лт. делипейст овкусител вкус по Ваше желание. Поставяме в пош, Ползваме и замразяваме.	



4	Semifredo nonna intergratorri СЕМИФРЕДО НОНА РАЧЕЛЕ ИНТЕРГРАТОРИ 	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 300гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 100гр.	Начин на работа: Развиваме всички продукти заедно в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.	
5	Semifredo strawberry intergratorri СЕМИФРЕДО ЯГОДА ИНТЕРГРАТОРИ 	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 300гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 182903 Делипейст ягода 120гр. (може да ползваме друг вкус делипейст)	Начин на работа: Развиваме всички продукти заедно в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.	
6	Semifredo caramel intergratorri СЕМИФРЕДО СОЛЕН КАРАМЕЛ ИНТЕРГРАТОРИ 	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 300гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 182907 Делипейст карамел 80гр. (може да ползваме друг вкус делипейст)	Начин на работа: Развиваме всички продукти заедно в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.	
7	Semifredo chocolate intergratorri СЕМИФРЕДО ШОКОЛАД ИНТЕРГРАТОРИ 	180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 250гр. 182712 Интергратор фиберс 60гр. 184904 Млечен кувертюр СЕМУА 300гр.	Начин на работа: Затопляме 500гр. от млечната сметана заедно с инвертозахарта и стабилизатора интергратор и добавяме млечния кувертюр СЕМУА, предварително разтопен. Добавяме останалата сметана и хомогенизираме. След узряване 12 часа в хладилника, разбиваме в замразен басан, в миксер, представка тел, докато се получи пухкав обемен крем. Пълним бисквитени фунийки или друго и замразяваме.	

Биволското мляко има природни характеристики които дават възможност за производство на много качествен и много различен по плътност, вкус и характер сладолед.

Биволското мляко съдържа 60% повече мазнини от краве мляко като в тях преобладават наситените (добри) мазнини. Сухото вещество на биволското мляко е 40% повече от краве Създавайки условия за плътен и много богат на вкус сладолед, а протеините на биволското мляко (30% повече от краве) създават друг тип вътрешни връзки при сладоледа.

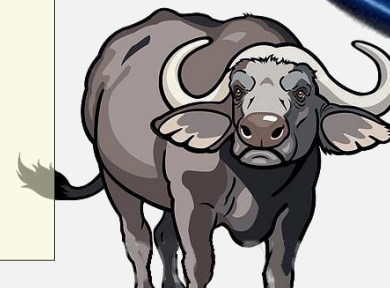
Става ясно, че при производство на сладоледа от биволско мляко изисква много специални рецепти с краен резултат изключително вкусен и стабилен. АЛМА ЛИБРЕ обработи и Ви предлага рецепти с биволско мляко.

КАТЕГОРИЯ XVII БИВОЛСКИ И СПЕЦИАЛНИ СЛАДОЛЕДИ

	Биволско Мляко	5.854 гр.
180301	Млечна Сметана 35.1% ЕЛЕВИР	2.400 гр.
	Кристална захар	1.260 гр.
182701	НЕВЕПАН 50С	250 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200 гр.

Начин на работа: Кипва се млякото с Невепан 50С, сметаната и захарта до 82-85°C и се прибавя към избит ТУОРЛО ДИ ОВО до като е гореща базата. Замразете в машината за сладолед.

Декорация: По-желание.



Производството на „софт“ сладолед (мек сладолед), обикновено се продава по улиците от сладоледена машина, която произвежда сладоледа на място.






ФАБРИ оформи и предлага рецепти за софт сладолед с пълно изпълнение на цел:

- много пухкав, мек сладолед
- ефирна консистенция
- плътен млечен вкус и структура

Машината за софт сладолед е крайно необходима, (без пастьоризатор) за производство на качествен напълно хомогенизиран и кремообразен софт сладолед. НАСЛАДАТА, която осигурява този тип сладоледена консистенция позволява добра надценка не само защото излиза един много обемен и стабилен сладолед, а защото структурата на този тип сладолед е изключителна и неповторима. Рецептите обработени от ФАБРИ са оригинални АЙС КРИМ (без растителни мазнини), само с натурални продукти и лесно производство. СОФТ рецептите, които обработи и предлага ФАБРИ имат като цел повтаряне на продажбата защото имат много определена природна идентичност (мляко, млечна сметана и природни суровини) и уникалност.

КАТЕГОРИЯ XVIII СОФТ СЛАДОЛЕД



	<p>Soft ice cream МЕК-СОФТ СЛАДОЛЕД НЕВЕПАН F</p>	<p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 30гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 25гр. 182702 НЕВЕПАН 50F – ФАБРИ Захар 50гр. 280гр.</p>	<p>Начин на работа: Разбъркваме всичките продукти заедно и охлаждаме в сладоледена машина за софт сладолед. По желание добавете 20-80гр/лт. делипейст овкусител вкус по Ваше желание.</p>	
	<p>Soft ice cream МЕК-СОФТ СЛАДОЛЕД НЕВЕФРУТА</p> 	<p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% 50гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 20гр. Захар 185гр. 182704 сгъстител НЕВЕФРУТА 50гр. Мляко на прах 1% масленост 45гр. 180606 Жилк 3гр.</p>	<p>Начин на работа: Разбъркваме всичките продукти заедно и охлаждаме в сладоледена машина за софт сладолед. По желание добавете 20-80гр/лт. делипейст овкусител вкус по Ваше желание.</p>	
	<p>Soft ice cream МЕК-СОФТ ЙОГУРТ СЛАДОЛЕД НЕВЕФРУТА</p> 	<p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 1000гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 25гр. Захар 180гр. 182801 Фабрийогурт 35гр. 182704 сгъстител НЕВЕФРУТА 50гр. Мляко на прах 1% масленост 20гр. 180606 Жилк 6гр.</p>	<p>Начин на работа: Разбъркваме всичките продукти заедно и охлаждаме в сладоледена машина за софт сладолед. По желание добавете 20-80гр/лт. делипейст овкусител вкус по Ваше желание.</p>	

НОВО!

ПОРЪСКА „ПОРИДЖ“ / PORRIDGE
ЗА СЛАДОЛЕД

181601	Флорента	500гр.
280260	Овесени снежинки КУАКЕР	500гр.
181401	Шоколадови капки или	200гр.
181408	фъстъчено масло на капки	200гр.
090220	Бадем бланширан филиран суров	200гр.
184302	захаросани ПОРТОКАЛОВИ КОРИ или	200гр.
184301	ЧЕРЕШИ захаросани на кубчета	200гр.
184305	Диви червени кранбериз Стафиди	200гр.
	Лешници едро натрушени	200гр.
	Шам фъсрък едро натрушен	200гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и печем в фурната. После натрушаваме.



СЪВЕТИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ, ОФОРМЯНЕ И СЕРВИРАНЕ

Съхранение след производство: След производство, оформяне и декорация на канта сладолед, поставяме кантата за около 20-30мин. в шокова камера на $-40-45^{\circ}\text{C}$, таке че в средата на сладоледа да се получи температура -18°C колкото по-бързо може. По този начин не се оформят кристали и се запазва максимално структурата и обема на оформения сладолед. След това може да съхраним за 3 месеца на $-20-22^{\circ}\text{C}$ или на $-26-27^{\circ}\text{C}$ за 6 месеца.
Внимание: При складирането на сладоледа се грижим за постоянно еднаква температура.

Температура на сладоледа: Сладоледът излиза от сладоледената машина на около -5°C . След като мине от шокова камера (-40°C), и по средата се получи температура -18°C може да поставим във витрината и да продадем на $-14-16^{\circ}\text{C}$. Когато говорим за температурата на сладоледа, НЯМАМЕ в предвид температурата на фризера, а на самия сладолед. Пръскаме специалния термометър в средата на кантата и мерим температурата в средата на сладоледа

Витрината за сладоледа не трябва само да изглежда красива, но да бъде максимално качествена. Един от големите врагове на сладоледа са температурните разлики. Ще трябва нашия фризер да има максимално еднаква температура в цялата кабин, а пък ние когато поставяме кадите, да ги поставяме постепенно така, че да запазваме колкото може по еднаква температура в кабината на витрината. Въпреки това, трябва да намерим предварително в нашия фризер къде температурата е по-ниска и къде е леко по-висока за да разпределим правилно видовете сладоледи по правилните места.

Разположение на кантите във витрината: Сладоледите с повече мазнини, шоколадовите или тези с повече пралини и пасти от ядки се съгъстват повече заради мазнините които съдържат. Тези видове сладоледи ги поставяме в кабината на нашета витрина където температурата е леко по-висока. Ако не желаем да променим мястото на конкретен сладолед поради естетическа или друга причина, ще трябва леко да корегираме рецептата, за да не се втвърдяват сладоледите с повече мазнини.
Питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, как се коригират рецептите.



Чистота на кантите и начин на сервиране. Постепенно, професионалистите научават да работят с всичките специални инструменти за сервиране на сладоледа (scooping ice cream) и вече се ползват специалните шпакли по предназначение с цел оформяне на привлекателен пухкав сладолед. Продавачът леко обработва със шпаклата сладоледа, за да го омекоти след това сервира. Взима с шпаклата като „копае“ диагонално отвътре на вън, така че клиентите да виждат отвън витрината максимално по цялостна картина на кантите без остатъци по краищата. Отстраняваме винаги остатъци по кантите не само за да изглежда чисти, а най-вече за да не се развиват бактерии. Правилното е, всяка вечер да чистим кантите и да ги прибираме в друг фризер на -18°C и



Културата на обслужване и цени. Предлагането на занаятчийския сладолед е **комуникация**. Усмивката на продавача заедно с общите и конкретните обяснения са задължителни: „Сладоледа се произвежда всеки ден, тук при нас от прясно мляко и млечна сметана...“, „Работим с натурални плодове и специални мармалади ... с белгийски и френски шоколад“, „Опитайте от новия ни сладолед АВОКАДО ... прави се от смлени плодове авокадо...“ В никакъв случай, занаятчийския сладолед не би трябвало да се сравнява с индустриалния продаван в супермаркетите. Качествения занаятчийски сладолед е стойностно колкото и една качествена торта със подобни суровини. Килограм сладоледа би трябвало да се продават колкото (или малко по-ниско) от килограм торта поради включения въздух.



Чистота, опаковки и обслужване. Занаятчийския сладолед ФАБРИ се произвежда от истинско мляко, млечна сметана и натурални продукти. По природа, това е среда при която може да се „събудят“ и да развият бактерии и за това е изключително важно за клиентите, не само да изглежда чисто, но **ДА БЪДЕ ВИНАГИ ЧИСТО ВЪВ ВСИЧКИ ОТНОШЕНИЯ** (кантите, инструментите, витрината, плотът, самите продавачи...).

Сладолед свит или деформиран, който губи обема си или се разтопява бързо, или е разтопен и отново замразен или кристализиран сладолед, означава **ЛОШ** сладолед негоден за консумация и продаване и трябва производителят веднага да изхвърли негодното количество и да произведе отново, с правилни суровини и процедури!



MC
FABRI
MASTER CLASS

Сервираме фунийките със салфетки и ползваме винаги опаковки сертифицирани за хранителни стоки (със специално вътрешно покритие,) а не случайни съдове от пазара. Брандирането с етикет или печат върху опаковката или върху салфетките е живата безплатна реклама на Вашия сладолед.

Информираме винаги клиента как е произведен конкретния сладолед закупен от него и какво съдържа (плодове амарена или диви ягоди или натурален френски шоколад или друго) и споменаваме колко време с конкретната опаковка може да се транспортира Сладоледът.



Винаги „копаям“ в сладоледената планина от вътре на вън, а не отгоре като обработване сладоледа със шпаклата, за да го омекотим.

<https://www.youtube.com/watch?v=pWPI3e3Uhf0>

Желателно е да ползваме ръкавици при сервиране на сладоледа, но е задължително да сервираме фунийките със салфетки.

<https://www.youtube.com/watch?v=ZVcSFZdd0ho>

Усмивката на продавача е задължителна и неразделна част от продажбата на сладоледа!

Поставяме винаги етикети във всеки сладолед с пояснения от вътрешната страна за продавача.

Ползването на вариегато и правилната декорация по кантите, вдига двойно продажбите.

https://www.youtube.com/watch?v=V_eEti0F2r8
https://www.youtube.com/watch?time_continue=279&v=a46mqbEoqNk&feature=emb_title

Кантите трябва да бъдат винаги и непрекъснато чисти и да блестят без остатъци от сладолед от страни въпреки обработката на сладоледа със шпаклата.

<https://www.youtube.com/watch?v=VDJxDoBUE1Y>

ОЩЕ ПРАВИЛА НА ДОБРИЯ ПРОДАВАЧ НА СЛАДОЛЕДА:

Сладоледът по време на продажба се взема от страната на консултанта, като лъжицата за сладолед се пълни по етапно отгоре надолу, като омекотяваме с движения сладоледа, така че да попадне равномерно от цялото тяло на сладоледа. Това е най-видимо при сладоледи с пълнежи, например: вериегато, страчатела, плодови и ядкови пълнежи (под формата на риплес – ивици или глазури, парченца Меренга, Кукиси и т.н.). Непосредствено след обслужване на клиент се почиства задната част на кантата с цел постоянно да е апетитно за следващите клиенти. Лъжицата седи в задната част от тялото на сладоледа с лек наклон, следващ посоката на останалите лъжици, за да допълни хармонията във витрината, а не да са в произволни посоки. Сладоледената витрина се обслужва с лъжица във всяка канта и е абсолютно погрешно да е една шпаклата и още повече да седи във съд с вода (особено прозрачен). Тази практика е нехигиенична, добавят се капки вода в текстурата на сладоледа т.е. лед, буди погрешни навици и в крайна сметка отдръпва човекопотока. Ползването на ръкавици, вързани коси под фирмена шапка, висока лична хигиена и бач карта с името на конкретния консултант, въздействат положително върху продажбите. Накити, които се ползват в ежедневието (пръстени, гerdани, гривни, брошки и други) са точки за събиране на бактерии ако не се ползват ръкавици. След приключване на работния ден, всяка от кантите се оформя и почиства (препоръчително е да се преместят в нова канта), отново се аранжира – вълни, ивици и други, но без вериегато, салца, напажи, плодове, кукис и т.н. и се прибира във фризер -18°C за през нощта. Ако даден вид е останал съвсем малко, примесваме със същото количество „нов“ сладолед и изтегляме от единия край на кантата, така, че отивайки на витрина да се взима първо от там. Аранжирането на видовете сладолед, се прави на следващия ден, когато вадим кантите от фризера – декорираме и поставяме във витрината. Всички видове изискващи топлина обработка трябва да са на необходимата температура в готовност да извадим от фризера конкретния вид, да декорираме (бързо) и да поставим на конкретното място във витрината. Това се прави, за да не стресираме сладоледа – топло – студено – топло – студено, така се образува скреж по повърхността, а след това лед. Правилния процес ще осигури – здрава и стабилна структура, бляскава визия на напажи, вериегато, салци и т.н. Спазвайки правилните технологии, направата на много добра база сладолед – Фиоре Ди Лате, дава високо Качествен – занаятчийски сладолед, който се откроява рязко от индустриалния сладолед ,в който се използват растителни мазнини вместо млечни и т.н.

Обърнете се към консултантите на АЛМА ЛИБРЕ.



Продавачите на занаятчийския сладолед трябва да имат поне основни знания за суровините, които се ползват за сладоледа който продават. Млечната сметана (cream=крем) е главната съставка на нашия ice cream (замразен крем/сладолед) и да може да каже 2-3 изречения за съгъстителите които се ползват:

-Работим с НАТУРАЛНА МЛЕЧНА СМЕТАНА от най-плодотворния регион в Европа, Бретани, Франция.

-Работим с натурални съгъстителите от растенията ГУМА ГУАР и специално обработени захари от плодове, царевица, цвекло и тръстика.

-работим с натурални плодови или концентрати и мармалади от обработени натурални плодове, за да не се кристализират.

Следва по-подробна информация за сметаната и млякото ЕЛЕВИР и за съгъстителите на ФАБРИ :

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗА МЛЕЧНАТА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 35,1%	РЕЗУЛТАТ / ПОЛЗА
Известната в целия свят млечна сметана ЕЛЕВИР се произвежда 100% от прясно мляко, от крави натурално отглеждани в собствени терени на ЕЛЕВИР в един от най-плодородните региони на Франция, региона на Нормандия. https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/normandy/	100% природен продукт от най-подходящата и плодородна среда в Европа, Нормандия.
Кравите във фермите на ЕЛЕВИР без изкуствено насиляване, природно произвеждат до 49 литра мляко на ден.	Включваме максимално природната сила, естествено в нашите крайни продукти. Природната сила вдига продажбите.
Основани на традиционната технология и ползване на най-съвременни апаратури, ЕЛЕВИР произвежда млечна сметана 35,1%. 100% от краве мляко ЕЛЕВИР, 8 литра мляко, осигуряват 1 литър млечна сметана ЕЛЕВИР!	Плътен природен млечен вкус и аромат както едно време.
ЕЛЕВИР от собствените си ферми, под пълен контрол, събира млякото и функционалните технологични процедури на ЕЛЕВИР позволяват ЕДИНИЧНА ПАСТЕРИЗАЦИЯ осигурявайки максимално качествени крайни резултати.	Крайните потребители усещат веднага и ясно млечния натурален вкус и аромат. Насладата вдига продажбите.
ЕДИНИЧНАТА ПАСТЕРИЗАЦИЯ и технологията на асептичното опаковане на млечната сметана ЕЛЕВИР осигурява пълно запазване на вътрешната структура на натуралната сметана, всички витамини А, D, Е и К, калций, както и мастните киселини.	100% натурална плътна сметана 35,1%, без никакви изкуствени добавки *
Единичната пастеризация, качеството на суровината-мляко ЕЛЕВИР и технологията на производството осигуряват НЕПОВТОРИМ ВКУС на натуралната сметана ЕЛЕВИР 35,1%.	Крайните потребители не усещат никакъв неприятен вкус на изкуствени добавки. Натуралния вкус вдига продажбите.
ЕДИНИЧНАТА ПАСТЕРИЗАЦИЯ и качеството на суровината, млякото ЕЛЕВИР, на млечната сметана ЕЛЕВИР осигуряват много здрава вътрешна структура на натуралната сметана ЕЛЕВИР 35,1%.	Постоянно СТАБИЛНИ РЕЗУЛТАТИ във всяка партида и всеки сезон на годината.
Френската фирма ЕЛЕВИР известна на всеки потребител е гаранция за стабилност и френски финес, високо качество и сигурност наречена ...ЕЛЕВИР!	Крайните клиенти усещат всичко! Всяка малка промяна от търсещата наслада води до спад на продажбите.
Пейстришефове на "ЕЛЕВИР академия" и на гастрономичните центрове на „Стелиос Канкис“ и „АЛМА ЛИБРЕ“ представяме непрекъснато съвременни ЕЛЕВИР апликации.	Whipping cream увеличава обема си 2,7 пъти** Cooking cream дава по малък обем и по плътна структура и двете издържат на много високи температури.
Качествата на сметаната ЕЛЕВИР 35,1% са неупорими, всяка проба и сравнение ще докаже конкретни резултати. Смело дойде времето за качествени промени.	Печелите 25% повече СТАБИЛЕН обем. Много здрава вътрешна молекулярна структура Печелите двоен срок на издържане.
НЕКА ТЕСТВАМЕ :	Максимален, НЕПОВТОРИМ ВКУС, на прясна млечна сметана, cream fresh.
*разбираве млечната сметана ЕЛЕВИР дълго на бързи обороти, докато се отдели маслото от млякото. Ще се отдели точно 351гр. висококачествено краве масло.	Потребителите достигат бързо НАСЛАДАТА, а вие печелите ВЕРНИ КЛИЕНТИ осигурявайки още по-големи обороти.
**разбираве в миксер на бърза скорост, 1литър млечна сметана ЕЛЕВИР с температура 40С при студен басан на стайна температура 160С, увеличава обема си 2,7 пъти, образувайки много стабилна, вкусна и с двоен срок на годност разбита сметана, шангити.	Усвоява бързо всеки друг продукт, дори и кисели продукти, алкохол, плодове и др. запазва здравата си структура и не е кисва
	Печелите сигурно, стабилно и функционално производство с ОТЛИЧНА ВИЗИЯ и ВКУС.
	ЕЛЕВИР носи имиджа и всичките ползи на положителното обществено мнение за нея.
	Печелите положителен ИМИДЖ в съзнанието на всеки потребител, ползвайки неупоримата публична икона за ЕЛЕВИР.
	ЕЛЕВИР има огромен потенциал и може да ражда непрекъснато нови рецепти и идеи.
	Прияката техническа поддръжка от нашите технологии и постоянната грижа за взаимно развитие вдига вашите продажби.
	Съвкупността от ползите и печалбите при ползване на ЕЛЕВИР е огромно предимство за всяко производство и витрина! ЕЛЕВИР оправдава вашите добавени стойности. value for money



Crème Excellence

Млечна сметана UHT 35,1% Масленост

Опаковка на кашон 12 x 1 литър




НАТУРАЛНА СМЕТАНА 35,1%
Световноизвестна за стабилност
трайност, вкус, издръжливост
идеална за сладкарство и готварство.




„С млечната сметана ЕЛЕВИР мога да съм сигурен за резултатите. Придава неповторим, оригинален вкус и усилва кремевата структура на моите творби. Издръжливостта и стабилността на сладките с ЕЛЕВИР, визията по витрините, е впечатляваща. Зафилванията и декорациите запазват линията, скупата и структурата си. Дава ми възможности даворя gourmet наслади както ги въобразявам, и гарантира за отлични резултати.“
Ludovic Chesnay pastry chef




ЕЛЕВИР ПОЛЗИ ЗА ВСЕКИ ПРОФЕСИОНАЛИСТ:

- максимален ОБЕМ (2,7пъти)
- усвоява отлично ВСЕКИ ПРОДУКТ
- изключителна СТАБИЛНОСТ
- осигурява ПРИВЛЕКАТЕЛНА ВИЗИЯ
- изненадваща ИЗДРЪЖЛИВОСТ
- крайни продукти с ДВОЕН СРОК
- неповторим ВКУС
- 100% НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ
- натурален ЦВЯТ и МИРИЗ
- ясна НАСЛАДА за потребителите
- КАДИФЕНА ПЛЪТНА структура
- ЕЛЕВИР гарантира СИГУРНОСТ



ALMA LIBRE EOOD, 1346 София, кв.Волуяк, ул.Зорница 99, тел.9379960, www.almallbre-prof.com, www.facebook.com/almallbre.prof

Освен главните съставки, мляко 3,6% и млечната сметана 35% ЕЛЕВИР, главните съставки за сладоледените бази са съгъстителите и захарите включени в тях от ФАБРИ.



182701 невепан 50С
за топъл метод



182702 невепан 50F
за студен метод



182703 невепан 50CF
за всеки метод



182709 белпана 50CF
ВЕГАН –без лактоза



182711 холандезе 50CF
стабилност - млечност



182710 невия
съгъстител със СТЕВИА



182704 невефрута
Съгъстител за гранити



182712 стабилизатор
основен на ФИБРИ

Главни съставки включени в съгъстителите на ФАБРИ:



ГУАРАН : Смлени зърна на шушулките от растението „Гум гуар“ (гуаран) е натурален продукт, който служи като естествен съгъстител в производството на сладоледа както и в други хранителни продукти. ФАБРИ, в съгъстителите НЕВЕПАН, БЕЛПАН както и другите, като основен компонент включва необходимото количество натурален „Гум гуар“ (изключително малко) в специална кокометрия. (Е-412)



ДЕКСТРОЗА: Натурална монозахарид от царевица необходим за база сладолед. При минусови температури получава голяма сила на сладост (над 20 пъти повече от кристалната захар). Изключително малка доза (под 0,2%) придава много приятна сладост и осигурява по-мека структура. ФАБРИ, включва тази захар в съгъстителите които предлага, за да бъде осигурено точното количество което трябва без опасност за дисбаланс, с гарантирано качество на включената декстроза.



МАЛТОДЕКСТРИН :Природен въглехидрат с много малка сладост, който се намира главно в нишестето на картофите. Чрез процедура на хидролиза (разбиване на молекулата на нишесте) се отделя малтодекстринът . Малко количество в подходяща кокометрия включен в съгъстителите на ФАБРИ, осигурява чувството за „мека – велурна сладост“.



КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛУЛОЗА : Карбоксиметилцелулозата е натурален продукт,намира се в дървесината и се приготвя от целулозата. Като чист натурален продукт, в изключително малко количество се използва като естествен съгъстител в продуктите на ФАБРИ, производство на много хранителни продукти, вина и др. (Е-466)

Съставки добавяни от нас за добра база сладолед ФАБРИ:



Кристална захар: 10-15% от сладоледената база е кристална захар. Тя осигурява част от сухото вещество, необходимо за плътността на сладоледа и природна растителна захарност от тръстика или цвекло. Трябва да се спазва точната процедура и технология за разтопяване на захарта в базата по топъл или по студен метод. **ВАЖНО:** Трябва да изберем верен доставчик на фина кристална захар без примеси и мирис.



ИНВЕРТОЗАХАР : Познатата ни кристална захар е природно обединение на глюкоза и фруктоза. Заводското отделяне на глюкоза и фруктоза чрез хидролизация променя структурата на молекулата на кристалната захар. Продуктът който се получава се нарича ИНВЕРТОЗАХАР и не е нищо друго освен кристална захар с друга молекулна връзка. Използване на малко ИНВЕРТОЗАХАР (1-2%) в рецептите на базата на сладолед позволява друг тип молекулна връзка в базата на сладоледа и в резултат на това по-стабилна структура с по-кадифена консистенция и по-„приятна сладост“. Осигурява по-мека структура и заобля кристалите. **ВНИМАНИЕ:** сладоледите които са по-твърди във витрината са тези с повече мазнини поради включване на шоколади, пралини, ядки или друго в базата на сладоледа. В зависимост от рецептата добавяне 20-100гр. инвертозахар в рецептата на сладоледа, за да се коригира твърдостта на крайния продукт. (Добавяне на 20-100гр. прясно мляко в рецептата, сладоледът се втвърдява ако е много или прекалено мек). АЛМА ЛИБРЕ предлага ИНВЕРТОЗАХАР код. 181809 без примеси и допълнителни съставки.



ГЛИКОЗА : Натурален монозахарид, който се намира в растения. По технология на ФАБРИ, сладкарите трябва да добавят по рецепта малко гликоза 65brix (за предпочитане течна), за да даде велурена, еластична, по-суха и стабилна структура в сладоледената база ФАБРИ, без да се получи неприятна силна захарност. По рецепта, течната гликоза се добавя от майстор-сладкаря, не превишава 1% от общите захари (около 100-120гр. за 10к. обща база), но осигурява „велурена сладост“, изключително приятен вкус и ефирна консистенция.

МАЛКО технология, важна информация за продавачи и майстори!

Преди 5000 г. Китайския цар Танг открил метод за хомогенизация на лед с мляко за оформяне на заледен сладкиш. Твърди се, че през четвърти век пр.Хр., в двореца на Александър Велики са хомогенизирали сняг от планината Олимп с ягоди за оформяне на плодови замразени сладкиши. Постепенно, с развитието на историята се явяват десетки приложения. Въпреки сериозното развитие на сладоледа в Италия през 15 век не се пазят рецепти, докато през 1676 година френски сладкари създават корпорация за производство на сладолед със сериозни сладкарски приложения отразени век по-късно в австрийски сладкарски книги.

Първата революция в производството на сладоледа става през 1840г. когато се появява първата машина за производство на сладоледа в Италия, изолирайки постепенно остарелите технологии за производство на сладолед в двустенни тенджери с осолен лед за охлаждане на мляко и сметана.

Втората революция в производството на сладоледа става в началото на 20 век, Когато през 1908г. фирмата ФАБРИ започва да произвежда и да продава суровини за занаятчийски сладолед.

Днес, ФАБРИ произвежда стотици продукти, основани на природни суровини с пълно уважение към традиционните технологии и ползване на съвременните машини.

Задълбочаването на хранителните знания и науката позволи ФАБРИ да създаде поредица от продукти (смес от природни суровини), които в съчетание със сладоледените машини да произвеждаме всички, бързо и лесно:

**ОРИГИНАЛЕН ИТАЛИАНСКИ ЗАНЯТЧИЙСКИ
СЛАДОЛЕД**

ГЛАВНО ПРАВИЛО №1:

Всяка рецепта за база сладолед трябва да бъде балансирана при определени граници на мазнини, захари, сгъстител, сухо вещество и въздух. Дисбаланса между тези главни компоненти, води до нестабилен, проблематичен сладолед който се разтопява бързо, губи обема си, кристализира се и се сгъва. Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Въздух	20 – 35%
Захари: Кристална Захар, гликоза, инверто Захар, малто Декстрин, декстроза	14 – 22%
Мазнини	3.5 – 9%
Сухо Вещество от Млека	8 - 11%
Общо Сухо Вещество	32 – 42%
Сухо Вещество – Сгъстител т.е. съставки които нямат мазнини	0.4 – 1%

ГЛАВНО ПРАВИЛО №2:

Обикновено, датчикът на витрината показва една температура, например -14°C.

Това обаче, не е вярно. В зависимост от качеството на нашата витрина, като измерим точната температура в различни точки на витрината, ще открием фатални разлики.

Ето пример за витрина с 12 канти:

-12°C		-14°C			-15°C
	-13°C			-16°C	
-12°C датчик					



От тази схема е видно, че има разлика в температурния режим на витрината, дори и датчика да показва -12°C ако е верен термометърът. В този случай разполагаме кантите спрямо мазнините по вкусовете сладоледи. На температурни зони от -12°C поставяме, шоколадови, пралиновите и ядкови сладоледи. На -14 -16°C, сладоледи с повече захари и плодове. Принципът е: мазнините- втвърдяват сладоледа, сладостта-омекотява. Ако не желаем да сменим местата на сладоледите във витрината и не може да коригираме температурите в витрината, коригираме рецептите спрямо особеностите на нашата витрина:

.....
.....
.....



ДЕКОРАЦИЯ И ДООФОРМЯНЕ НА КАНТИТЕ.

Определено не е трудно да се декорират кантите на сладоледа.

Принципът е около 80-100гр. вериегата върху един литър сладолед или отгоре по места като заливка или като вълни/риплес по време на излизане от сладоледената машина.

https://www.youtube.com/watch?time_continue=279&v=ad6mqbEoqNk&feature=emb_title

https://www.youtube.com/watch?v=V_eEti0F2r8

Естетиката при оформянето на сладоледените планини, върви успоредно с италианския финес и френския минимализъм при декорация.

Натуралните цветове на ФАБРИ (не се променят във фризера) са базата на красотата в сладоледите!

Символите които ще избирате за всяка канта се поставят елегантно без кичови натрупвания.

Етикетирането е изключително важен факт.

От страната на клиента: логото на Вашата фирма с името на сладоледа, а от вътрешната страна името на сладоледа с пояснения




СИРОПИ-ТОПИНГ ЗА СЛАДОЛЕД






100% ВЕГАН **БЕЗ ЛАКТОЗА** **БЕЗ ГЛУТЕН** **БЕЗ ОЛИО ОТ ПАЛИМИ**

	Сиропи готови за заливане на сладоледи			
	ТОПИНГ АМАРЕНА ФАБРИ сироп за сладолед 950гр. (15% плод амарена)			
	ТОПИНГ ШОКОЛАД ФАБРИ сироп за сладолед 950гр. (13% натурален шоколад)			
	ТОПИНГ ШОКОЛАД ФАБРИ КРОКАН 780гр. сироп за сладолед (16% натурален шоколад) Замразяващ ефект.			
	ТОПИНГ ФАБРИ КАРАМЕЛ ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ 950гр. Сироп за сладолед			
	ТОПИНГ МЛЕЧЕН ШОКОЛАД НЕСКУЙК СКУЕЗЕ 400гр. Сироп за сладолед			
011006 011005 011004 011007	ТОПИНГ ШОКОЛАД ТОРРЕ 1к. ТОПИНГ ЯГОДА ТОРРЕ 1к. ТОПИНГ КАРАМЕЛ ТОРРЕ 1к. ТОПИНГ ВИШНА МОРЕЛО 1к. 75brix			



ДЕКОРАЦИЯ ЗА СЛАДОЛЕДИ

В „предложения-оферта АЛМА ЛИБРЕ №3“ – продукти за декорация (поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ) може да откриете стотици идеи и конкретни продукти за декорация на сладоледа. Символи от захарна паста (сърца, балони и др.) готови за употреба (стр.29-38, 58-63, 69-74 и др.)



ВАФЛЕНИ и БИСКВИТЕНИ ФУНИЙКИ

АЛМА ЛИБРЕ предлага изчерпателна гама от вафлени и бисквитени фунийки.

За цени, снимки и подробно описание, вижте „ПРЕДЛОЖЕНИЕ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ №1“ (страници 143-149)



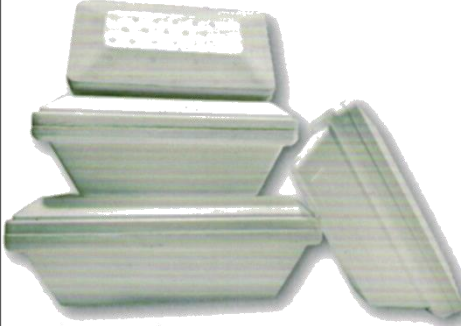








С кармелените декорации кас-кас на ШУГАРТ (виж каталог-оферта №3, стр.59-62) и многобройните рецепти обработени от АЛМА ЛИБРЕ за течни шоколади и глазури прибавяте добавена стойност към Вашия занаятчийски сладолед. Обърнете се към Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



ОПАКОВКИ ЗА СЛАДОЛЕД ЗА ВКЪЩИ

АЛМА ЛИБРЕ, осигурява една серия от специални опаковки за пренасяне на сладолед за вкъщи безопасно с естетиката която занаятчийското качество ни задължава.

	СУПЕР ЕКСТРА / SUPER EXTRA стиропорени кутийки 0,7мм	
470501	Стиропорена кутия за сладолед 750сс/500 гр. с найлоново покритие, 0,7см. дебелина 19x16x6 см. PP-101	
470502	Стиропорена кутия за сладолед 1000сс/750 гр. с найлоново покритие, 0,7см. дебелина 21x11x6,5 см. PP-102	
470503	Стиропорена кутия за сладолед 1500сс/1000 гр. с найлоново покритие, 0,7см. дебелина 23,5x12,5x7 см. PP-103	
470504	Стиропорена кутия за сладолед 2000сс/1500 гр. с найлоново покритие, 0,7см. дебелина 27,5x12,5x7,5 см. PP-104	
	ФРИ ДЖЕЛ / FREE GEL стиропорени кутийки 0,4мм	
470505	4мм стереопорна кутийка с капак и вътрешно покритие за храни. 500мл./350гр. PP-001	
470506	4мм стереопорна кутийка с капак и вътрешно покритие за храни. 1000мл./700гр. PP-002	
470507	4мм стереопорна кутийка с капак и вътрешно покритие за храни. 1500мл./1000гр. PP-003	
	ФРИ ДЖЕЛ ЦВЕТНИ / FREE GEL COLOR стиропорени кутийки 0,4мм	
470508	4мм черна стереопорна кутийка с бял капак и вътрешно покритие за храни. 1000мл./700гр. PP-004	
470509	4мм черна стереопорна кутийка с бял капак и вътрешно покритие за храни. 1500мл./1000гр. PP-005	
470510	4мм ЛАЙМ стереопорна кутийка с бял капак и вътрешно покритие за храни. 1000мл./700гр. PP-006	
470511	4мм ЛАЙМ стереопорна кутийка с бял капак и вътрешно покритие за храни. 1500мл./1000гр. PP-007	

ПЛАСТМАСОВИ ЛУКСОЗНИ КУТИЙКИ РУА за сладолед		
470601	Зелена ПУА пластмасова кутийка с прозрачен капак. 1250мл./900гр. (Диаметър 67мм) GL-001	
470602	Зелена ПУА пластмасова с прозрачен капак. 900мл./600гр. (Диаметър 45мм) GL-004	
470603	Кафява ПУА пластмасова с прозрачен капак. 1250мл./900гр. (Диаметър 67мм) GL-002	
470604	Кафява ПУА пластмасова с прозрачен капак. 900мл./600гр. (Диаметър 45мм)GL-005	
470605	АСОРТИ ПУА/РАЙРАНА пластмасова с прозрачен капак. 1250мл./900гр. (Диаметър 67мм) GL-003	
470606	АСОРТИ ПУА/РАЙРАНА кутийка с прозрачен капак. 900мл./600гр. (Диаметър 45мм) GL-006	
470607	ЛУКСОЗНА ПЛАСТМАСОВА КУТИЙКА С КАПАК за салати 900ml -185 x 45mm SL-001	
470608	ЛУКСОЗНА ПЛАСТМАСОВА КУТИЙКА С КАПАК за салати 1250ml -185 x 67mm SL-002	



НОВО!

Romantique



КАРТОНЕНИ ЧАШИ „ РОМАНТИК“ за СЛАДОЛЕД

КАРТОНЕНИ ЧАШИ „ РОМАНТИК“ за СЛАДОЛЕД - 100cc
РА-001 80бр.

Капак за 100мл / РА-001

КАРТОНЕНИ ЧАШИ „ РОМАНТИК“ за СЛАДОЛЕД - 200cc
РА-002 70бр.

Капак за 200мл / РА-002

КАРТОНЕНИ ЧАШИ „ РОМАНТИК“ за СЛАДОЛЕД - 280cc
РА-003 65бр.

Капак за 280мл / РА-003

ПЛАСТМАСОВИИ ОПАКОВКИ – ЧАШИ ЗА СЛАДОЛЕД

АЛМА ЛИБРЕ, осигурява една серия от специални опаковки за сладолед из път безопасно с естетиката която занаятчийското качество ни задължава.





**ВЪЗМОЖНОСТ
ЗА ПЕЧАТ
НА ВАШЕТО
ЛОГО**
Предлага се
отделно капак

ПЛАСТМАСОВИИ ОПАКОВКИ "ОРИС" ЗА ПОРЦИЯ СЛАДОЛЕД (предлага се отделно КАПАК)	
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. ПРОЗРАЧНА - GM-001 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. РОЗОВА - GM-002 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. ЖЪЛТА - GM-003 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. ЗЕЛЕНА - GM-004 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. ОРАНЖЕВА - GM-005 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. СИНЯ - GM-006 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. БЯЛА - GM-052 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 150мл. ЧЕРНА - GM-057 (предлага се отделно КАПАК)
	Прозрачен капак за 150мл
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. ПРОЗРАЧНА - GM-007 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. РОЗОВА - GM-008 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. ЖЪЛТА - GM-009 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. ЗЕЛЕНА - GM-010 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. ОРАНЖЕВА - GM-011 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. СИНЯ - GM-012 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. БЯЛА - GM-054 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 250мл. ЧЕРНА - GM-058 (предлага се отделно КАПАК)
	Прозрачен капак за 250мл
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. ПРОЗРАЧНА - GM-013 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. РОЗОВА - GM-014 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. ЖЪЛТА - GM-015 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. ЗЕЛЕНА - GM-016 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. ОРАНЖЕВА - GM-017 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. СИНЯ - GM-018 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. БЯЛА - GM-056 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова чаша "ОРИС" 350мл. ЧЕРНА - GM-059 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова КУПА "ОРИС" 350мл. ЧЕРНА - GM-060 (предлага се отделно КАПАК)
	пластмасова КУПА "ОРИС" 350мл. ЧЕРНА - GM-061 (предлага се отделно КАПАК)
	Прозрачен капак за 350мл





ПЛАСТМАСОВИИИ ОПАКОВКИ "ПЕРЛА" ЗА ПОРЦИЯ СЛАДОЛЕД (НЕ се предлага КАПАК)	
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 150мл. ПРОЗРАЧНА - GM-019 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 150мл. РОЗОВА - GM-020 ((НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 150мл. ЖЪЛТА - GM-021 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 150мл. ЗЕЛЕНА - GM-022 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 150мл. ОРАНЖЕВА - GM-023 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 150мл. СИНЯ - GM-024 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 250мл. ПРОЗРАЧНА - GM-025 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 250мл. РОЗОВА - GM-026 ((НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 250мл. ЖЪЛТА - GM-027 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 250мл. ЗЕЛЕНА - GM-051(НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 250мл. ОРАНЖЕВА - GM-028 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 250мл. СИНЯ - GM-029 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 350мл. ПРОЗРАЧНА - GM-030(НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 350мл. РОЗОВА - GM-031 ((НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 350мл. ЖЪЛТА - GM-032 (НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 350мл. ЗЕЛЕНА - GM-033(НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 350мл. ОРАНЖЕВА - GM-034(НЕ се предлага КАПАК)
	пластмасова чаша "ПЕРЛА" 350мл. СИНЯ - GM-035(НЕ се предлага КАПАК)

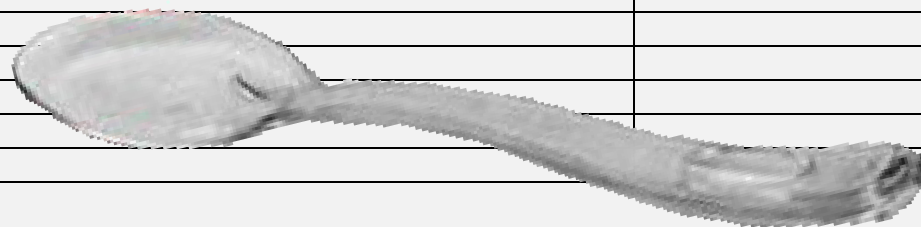


ЛЪЖИЧКИ ЗА СЛАДОЛЕД

Възможност за
опаковане по една
+40% към цената



ПЛАСТМАСОВИ ЛЪЖИЧКИ (за многократна употреба) сертифицирани от ЕЕ	
470101	Черна лъжичка 125мм. за сладолед 1кг. (370бр./кг) SP-007
470105	Прозрачна лъжичка 125мм. за сладолед 1кг. (370бр./кг) SP-008
470106	Тюркоаз 125мм. за сладолед 1кг. (370бр./кг) SP-009
470107	Лилав 125мм. за сладолед 1кг. (370бр./кг) SP-010
470108	Розова 125мм. за сладолед 1кг. (370бр./кг) SP-011
470102	Различни цветове 125мм. за сладолед 1кг. (370бр./кг) SP-012
140505	дървени лъжички от бреза 16см. (20бр.)



повече добавена стойност
на нашите сладоледи.

<https://www.youtube.com/watch?v=IAbrWhAc6s4>
<https://www.youtube.com/watch?v=ViJ91xNfmMU>
<https://www.youtube.com/watch?v=RAshu8p1y1E>
<https://www.youtube.com/watch?v=ZVcSFZdd0ho>
<https://www.youtube.com/watch?v=HX0bgguzi6w>
<https://www.youtube.com/watch?v=2XBq4Iz4FLg>

ПОДСИЛЕНИ ПЛАСТМАСОВИ СЪДОВЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ПРЕДЛАГАНЕ НА СЛАДОЛЕД (предлага се отделно и прозрачен капак)



	ПОДСИЛЕНИ ПЛАСТМАСОВИ СЪДОВЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ПРЕДЛАГАНЕ НА СЛАДОЛЕД
	Пластмасов подсилен съд за сладолед СИВ ЦВЯТ 36x16h12.5 - GT-001
	Пластмасов подсилен съд за сладолед СРЕБЕРЕН ЦВЯТ 36x16h12.5 - GT-002
	Пластмасов подсилен съд за сладолед СИВ ЦВЯТ 25x36h8 - GT-003
	Пластмасов подсилен съд за сладолед СИВ ЦВЯТ 34,6x165h7 GT-004
	Пластмасов подсилен съд за сладолед СИВ ЦВЯТ 16,5x18h12 - GT-005
	Прозрачен капак за пластмасов съд за сладолед 36x16,5h1,2 - GTLID-4,8L FLAT
	Прозрачен капак за пластмасов съд за сладолед 36x16,5h6 - GTLID-4,8L HIGH
	Прозрачен капак за пластмасов съд за сладолед 25x36,5h6 - GTLID-5,5L HIGH
	Прозрачен капак за пластмасов съд за сладолед 18,8x17,5h3 - GTLID- 2,33L HIGH
	Прозрачен капак за пластмасов съд за сладолед 35,6x17h0,8 - GTLID-2,5L FLAT

НОВО!

ПЛОВОВА СКРЕЖ-СОРБЕ „НЕВЕФРУТА-ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ“

Изберете вкус от ПЛОДОВИТЕ ДЕЛИПЕЙСТ на ФАБРИ и със специалния сгъстител НЕВЕФРУТА направете вашите летни плодови скрежи.



БАЗИСНА РЕЦЕПТА

Минерлана вода	1000гр.
Кристална захар	175гр.
Сгъстител ФАБРИ НЕВЕФРУТА (код 182704)	50гр.
Плодов ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ (по Вас избор)	100-120гр.



Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в машината (-3оС).



Alma
Libre



ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ΚΕΝΤΡΪ



One step ahead!

