



*The Secret
of Nonna Rachele*

Споделяме тайните на НОНА РАЧЕЛЕ, с Вас!

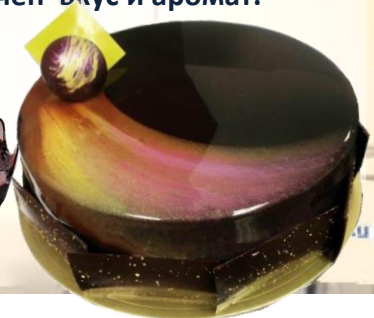


De Luxe
line



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, която 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 сладкарството: торти, пайове, кремове, кейкове, бисквити дребни сладки, сладолед и др. придава автентичен вкус и аромат.



De Luxe
line

„АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“,
съвместно с „АТИНСКИ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР – СТЕЛИОС КАНАКИС“
и „АКАДЕМИЯТА-МАСТЕР КЛАС на ФАБРИ,
основани на иновационния продукт „НОНА РАЧЕЛЕ“
и традиционни италиански и френски сладкарски технологии
разработихме и включихме към рецептите „ДЕ ЛУКС ЛАЙН“
нови рецепти с нови перспективи в сладкарството.



- УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“: <https://youtu.be/1v-lWuTrg8E>
- РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOVA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ : <https://youtu.be/Hb0uOZhG8Rc>
- РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ : <https://youtu.be/N0BTJamAtTA>
- РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ : <https://youtu.be/uS-DZnUIUzg>
- РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСКВИТИ АМАРЕТИ: <https://youtu.be/99QLhSsifhl>
- РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“: <https://www.youtube.com/watch?v=LfnDX8sCT-I&t=3s>
<https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>
<https://www.youtube.com/watch?v=rLeAeHxGxP4>
<https://www.youtube.com/watch?v=fS95aKvlocY>



Натиснете върху линковете
за да видите кратки филми
с рецепти и технологии.

De Luxe
line

КЕКОВА ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ CAKE NONNA RACHELE

СЪСТАВ:

РИЧ КРИМ ПАНДИШПАН НОНА РАЧЕЛЕ

СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ

ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ

РИЧ КРИМ ПАНДИШПАН НОНА РАЧЕЛЕ

180720	РИЧ КРЕМ кейк Ванилия	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
180203	Олио КАНОЛА	150 гр.
	Вода	200 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ (по желание)	60-80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбирвате всичките продукти заедно за 1мин. на бавна скорост, 6 мин. на бърза скорост и после още 1мин на бавна скорост. Поставяме етаж в тава и печем на 180°C (200°C подова пещ) за около 8-10 минути за платка 20-25мин. за блат (отворени тампери)



СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ

	Вода	500 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	500 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.
180802	Крем Флу КОМПЛИТ	320 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	350 гр.
010201	Растителна Сметана ХОПЛА (без захар)	300 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно (освен сметаните) за около 5 мин. в миксера.

Хомогенизираме Млечната Сметана ЕЛЕВИР (5оС) със Сметана ХОПЛА без захар (5оС) и разбиваме в миксера.

Обединяваме ръчно двете смеси.



ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ

010201	Растителна Сметана ХОПЛА (без захар)	100 гр.
180425	Огледално Неутрал Студено Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	45 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме всичките продукти заедно и ползваме на 35-40°C.

ЗАПАЗВАЩО ПОКРИТИЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ – Рич Крим - Лента

180425	Огледално Неутрал Студено Глаже БАКБЕЛ	1000 гр.
	Вода	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загриваме в микровълнова и с четка нанасяме върху кейкове, мъфини или др.

Запечатва, съхранява, придава приятен гланц.

За повече блясък, пръскаме с НЕУТРАЕЛЕН СПРЕЙ ШУГАРТ (КОД 191625)

СГЛОБЯВАНЕ: В ринг18см с височина 5см. (обратно сглобяване)

1. Сладкарски крем НОНА РАЧЕЛЕ_(в дъното и от страни) – (8мм)

2. Пандишпан РИЧКРИМ НОНА РАЧЕЛЕ_(8мм)

3. Сладкарски крем НОНА РАЧЕЛЕ_(8мм)

4. пандишпан РИЧКРИМ НОНА РАЧЕЛЕ_(8мм)

7. Глазура НОНА РАЧЕЛЕ

8. Декорация, ивица от кейкова лента около тортата, парчета кейк върху тортата и 1бр. АМАРЕНА



НОНА РАЧЕЛЕ АМАРЕТИ АСОРТИ NONNA RACHELE AMARETI ASORTI

СЪСТАВ:

ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН РИЧ КРИМ ШОКОЛАД
ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“
СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ
ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА БАКБЕЛ
ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ
БЯЛА ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ
ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАНСКИ АМАРЕТИ



ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН - РИЧ КРИМ ШОКОЛАД

180721	РИЧ КРЕМ кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
180203	Олио КАНОЛА	150 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всичките продукти заедно за 1 мин. на бавна скорост, 6 мин. на бърза скорост и после още 1 мин на бавна скорост. Поставяме етаж в тава и печем на 180°C (200°C подова пещ) за около 8-10 минути за платка 20-25 мин. за блат (отворени тампери).

ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“

182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	150 гр.
	Вода	30 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	50 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55% (разтопен)	400 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	600 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe).

После, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ“ и разбиваме всичките продукти заедно докато се получи пухкав крем. Постепенно, прибавяме „Пата Бомб“ към разтопения Шоколад и хомогенизираме. Накрая обединяваме с леко разбитата Сметана ЕЛЕВИР, на етапи.



СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ

	Вода	500 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	500 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.
180802	Крем Флу КОМПЛИТ	320 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	350 гр.
010201	Растителна Сметана ХОПЛА (без захар)	300 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно (освен сметаните) за около 5 мин. в миксера.

Хомогенизираме Млечната Сметана ЕЛЕВИР (5оС) със Сметана ХОПЛА без захар (5оС) и разбиваме в миксера.

Обединяваме ръчно двете смеси.



De Luxe
line

ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА БАКБЕЛ

180424	Огледално Студено Глаже Шоколад ДЕ ЛУКС-БАКБЕЛ	300 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	750 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55% (разтопен)	600 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме «Огледално Студено Глаже Шоколад» заедно с „Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР “. Прибавяме към разтопения Шоколад СЕМУА на етапи и постепенно и хомогенизираме.

ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	100 гр.
180425	Огледално Студено Неутрал Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	45 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме всички продукти заедно и ползваме на 35-40°C.

БЯЛА ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ

180430	Концентрирано Топло Неутрално Желе БАКБЕЛ	300 гр.
	Вода	200 гр.
180434	Огледално Студено Глаже Бяло БАКБЕЛ	1000 гр.
182952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ по желание около	30 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Кипваме Концентрирано Топло Желе БАКБЕЛ с Водата и прибавяме към Огледално Студено Глаже Бяло БАКБЕЛ и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ. Нанасяме при 30° - 35°C върху замразена основа - 18° - 20°.

АМАРТЕТИ НОНА

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
	Захар	100 гр.
	Белтъци	120 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	40 гр.
182309	АМАРЕТО 50o ЛУКСАРДО	30 гр.

АМАРТЕТИ НОНА ЧОКО

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
300104	КАКАО на Прах - ЧОКОВИК СЕЛЕКТ 22%	50 гр.
	Захар	100 гр.
	Белтъци	120 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	40 гр.
182309	АМАРЕТО 50o ЛУКСАРДО	30 гр.

Разбъркваме всички продукти заедно в миксер, приставка перо, за 1мин. на първа скорост докато се получи хомогенизирана смес.

По желание пълним с плод в желе и поръсваме с Пудра Захар 100% ШУГАРТ.

Печене :

На подова пещ печем на 190-210°C за около 10 мин.

На конвектомат печем на 170-180°C за около 10 мин.

СГЛОБЯВАНЕ: В ринг 18см с височина 5см. (обратно Сглобяване)

1. Крема НОНА РАЧЕЛЕ (в дъното и от страни) – (8мм)
2. Шоколадов пандишпан РИЧ КРИМ_ШОКОЛАД (8мм)
3. Шоколадов „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“ (8мм)
4. Шоколадов пандишпан РИЧ КРИМ_ШОКОЛАД (8мм)
5. Глазура НОНА РАЧЕЛЕ / Шоколадова глазура БАКБЕЛ/Бяла глазура НОНА РАЧЕЛЕ
6. Декорация: 5бр. АМАРЕТИ НОНА от едната страна и 5бр. АМАРЕТИ НОНА ЧОКО от другата



De Luxe
line

ШОКОЛАДОВА ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ ПРЕМИУМ КРАНЧ БАДЕМОВА ФЛОРЕНТА

CHOCOLATE CAKE NONNA RACHELE ALMONDS FLORENTA

СЪСТАВ:

ПАНДИШПАН ЧОКОУЙТ
ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“
ХРУПКАВА ОСНОВА ПРЕМИУМ КРАНЧ
ГЛАЗУРА МЛЕЧЕН ГАНАЖ

ПАНДИШПАН ЧОКОУЙТ

180703	Чокуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркватے всички материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180°С за 30-35 мин.



ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“

182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	150 гр.
	Вода	30 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	50 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 32.5% "СЕМУА" (разтопен)	400 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	600 гр.
010201	Раст. Сметана ХОПЛА СООПЕРЛАТ Без Захар	300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (râte à bombe). После, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ“ и разбиваме всичките продукти заедно докато се получи пухкав крем. Добавяме разтопения Шоколад и хомогенизираме. Накрая обединяваме с леко разбитите сметани на 5°С /до меки връхчета/.



ХРУПКАВА ОСНОВА ПРЕМИУМ КРАНЧ

БАДЕМОВА ФЛОРЕНТА	300 гр.
БИСКВИТИ САМПЛЕ	70 гр.
МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 32.5% С ОЛИО	95 гр.

След като се изпече Бадемовата Флорентата и Семпле, натрошаваме, добавяме разтопения Шоколад и обединяваме.

БАДЕМОВА ФЛОРЕНТА

181601	Флорента КОМПЛЕТ	150 гр.
090220	Филиран Бадем Суров	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Печем Флорента заедно с Филирани Бадеми, на 180оС за около 8 мин.

СЕМПЛЕ/ ПЕЧЕНИ БИСКВИТИ/ ПАСТА ФЛОРА*

180711	Пате Сукри - Pâte Sucrée КОМПЛЕТ	1.000 гр.
184002	Екстра Драй Масло 82% BEURALIA	400 гр.
	Яйца	100 гр.
182952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	30 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме всички продукти заедно за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира.
- Печем на 180°С. Време на печене, в зависимост от размера на Бисквитите.

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР С КАНОЛА ОЙЛ

180203	КАНОЛА ОЙЛ	25 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 32.5% "СЕМУА"	70 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разтопяваме в микровълнова на 45°С.



ГЛАЗУРА МЛЕЧЕН ГАНАЖ

180308	Прясно Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE	150 гр.
180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	250 гр.
010106	Растителна Сметана ХОПЛА COOPERLAT	150 гр.
184904	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР СЕМУА 32,5%	450 гр.
184902	Натурален Кувертюр СЕМУА 55%	350 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме млечния крем, Млякото и **ХОПЛА** и добавяме Шоколадите.
След това хомогенизираме ганажа.

СГЛОБЯВАНЕ:

1. Пандишпан Чокуйт
2. Млечен Мус
3. Хрупкава Основа
4. Млечен Мус
5. Пандишпан Чокуйт
6. Млечен Мус
7. Глазура Млечен Ганаж

ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ Персипан

СЪСТАВ:

Бадемов Пандишпан РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК
Крема НОНА РАЧЕЛЕ
Етаж Вариегато Нути (код 183129)
Глазура НОНА РАЧЕЛЕ



БАДЕМОВ ПАНДИШПАН РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК

180720	РИЧ КРЕМ - Кейк Ванилия	1000 гр.
	Яйца	80 гр.
181701	Оденбейк - Odenbake ODENSE	200 гр.
	Вода	100 гр.
184002	Масло 82% VEURALIA (разтопен)	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно като добавяте един по един както са подредени на горе.
Печете на 160°C за около 15-20 минути.

КРЕМ - НОНА РАЧЕЛЕ

	Вода	500 гр.
180308	Прясно Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	500 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	130 гр.
180802	Крем флу	380 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР(разбита)	650 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ	180 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно за около 5 мин. в миксера и после обединяваме с леко разбитата Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР.

ГЛАЗУРА - НОНА РАЧЕЛЕ

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	100 гр.
180425	Огледално Неутрал Студено Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме всички продукти заедно и ползваме на 35-40°C.

СГЛОБЯВАНЕ: В ринг18 см с Височина 5 см.

1. Етаж «Бадемов пандишпан РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК»
2. Етаж Вариегато Нути (код 183129)
3. Етаж Крем НОНА РАЧЕЛЕ
4. Етаж «Бадемов Пандишпан РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК»
5. Етаж Вариегато Нути (код 183129)
6. Етаж Крем НОНА РАЧЕЛЕ
7. Замразяваме и после покриваме с Глазура НОНА РАЧЕЛЕ



ТОРТА „ШОКОЛА НОНА РАЧЕЛЕ“

СЪСТАВ:

Хрупкава Вафлена Основа ФЮЛЕТИН
Шоколадов Пандишпан РИЧ КРИМ
Шоколадов МУС НОНА РАЧЕЛЕ
Шоколадова Глазура БАКБЕЛ.

ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН - РИЧ КРИМ

180721	РИЧ КРЕМ Кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
180203	Олио КАНОЛА	150 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркватے всички продукти заедно за 1 мин. на бавна скорост, 6 мин. на бърза скорост и после още 1 мин на бавна скорост. Поставяме етаж в тава и печем на 180°C (200°C подова пещ) за около 8-10 минути. (отворени тампери)



ШОКОЛАДОВ МУС - „НОНА РАЧЕЛЕ“

182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	150 гр.
	Вода	30 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	100 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55% (разтопен)	400 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР (леко разбита)	600 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe). После, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ“ докато се получи пухкав крем. Добавяме към разтопения Шоколад и хомогенизираме. Накрая обединяваме с леко разбита Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР.



ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА БАКБЕЛ

180424	Огледално Студено Глаже Шоколад БАКБЕЛ	300 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	500 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	600 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме «Огледално Студено Глаже Шоколад» заедно с „Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР “. Добавяме разтопения Шоколад СЕМУА и хомогенизираме.

СГЛОБЯВАНЕ: В ринг 18 см. с Височина 5см.

1. Етаж Фюлетин (код 300201)
2. Етаж „Шоколадов пандишпан РИЧ КРИМ“
3. Етаж Шоколадов „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“
4. Етаж Шоколадов Пандишпан РИЧ КРИМ“
5. Етаж Шоколадов „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“
6. Замразяваме и после покриваме с Шоколадова глазура БАКБЕЛ.



РЕЦЕПТА: ЯБЪЛКОВ ПАЙ НОНА РАЧЕЛЕ

СЪСТАВ:

- Тесто ПАТЕ ФОНСЕ (Pâté Foncer)
- Яйчен КРАМБЪЛ (Crumble)
- Крем ФЛУ-НОНА
- ЯБЪЛКИ БАКБЕЛ (сорт ДЖОНА ГОЛД)
180445 Ябълки Филийки 70% БАКБЕЛ
или 180412 Ябълки Кубчета 90% БАКБЕЛ



ТЕСТО - ПАТЕ ФОНСЕ (Pâté Foncer)

330103 Сладкарско Брашно М.Х.	500 гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	230 гр.
Сол	10 гр.
Захар Кристал	15 гр.
Оцет	30 гр.
Яйца	120 гр.

Начин на работа:

Нарязваме Маслото на малки парчета и хомогенизираме в миксер заедно със Сладкарско Брашно М.Х. с приставка перо. После добавяме Яйцата заедно с останалите продукти и продължаваме разбиването за 2 мин. Отваряме лист 2,4мм.

ЯЙЧЕН КРАМБЪЛ (Crumble)

180720 РИЧ КРЕМ кейк Ваниля	500 гр.
184015 Масло БЕУРАЛИЯ 82%	150 гр.
Варени жълтъци /Твърдо сварени/	3 бр. Настъргани
090214 Бадемово Брашно	60 гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме всички продукти заедно докато получат текстура на Стройзел /фини трохи/.

КРЕМ ФЛУ - НОНА

Вода	500 гр.
180802 Крем Флу КОМПЛИТ	180 гр.
182952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	60 гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме всички продукти заедно докато се получи Кремова Структура.

СГЛОБЯВАНЕ:

- В ринг, поставяме лист Тесто ПАТЕ ФОНСЕ
- Поставяме етаж Яйчен КРАМБЪЛ
- Поставяме етаж Крем ФЛУ - НОНА
- Етаж от 180445 Ябълки Филийки 70% или 180412 Ябълки Кубчета 90% БАКБЕЛ
- От горе, поставяме етаж Яйчен КРАМБЪЛ

Печене на 160°C, (подова пещ 180°C) за около 30-35мин. (отворени тампери).



ПРОФИТЕРОЛ НОНА

СЪСТАВ:

Еклери – Шу - ПРОФИТЕРОЛ
Пълнеж – Крем НОНА
Шоколадова Салса Профитерол

ЕКЛЕРИ – ШУ - ПРОФИТЕРОЛ

180714 Шу Пасте Микс - BS – Choux Paste Mix BAKELS
Студена вода
Яйца

330 гр.
300 гр.
400 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате всички материали заедно на 1-ва скорост за 1 минута и после за 7-9 минути на 2-ра скорост докато сместа стане много гладка. С пош оформяме Еклери - Шу – ПРОФИТЕРОЛ по наше желание и печем.
Печене 220° С за 15-20 мин. (в зависимост от размера)

ПЪЛНЕЖ - СЛАДКАРСКИ КРЕМ ФЛУ - НОНА

Вода	500 гр.
180802 Крем Флу - Crème Flou KOMPLET	180 гр.
180301 Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	250 гр.
180903 Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	60 гр.
182952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБИ	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате водата с Крем Флу за 5мин на трета скорост заедно с Фонд Роял и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ. После добавяме Млечната Сметана ЕЛЕВИР и продължаваме разбиването за още 3-4мин..

ШОКОЛАДОВА САЛСА

180308 Прясно Мляко Elle&Vire. 3,5%	1000 гр.
180301 Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	200 гр.
Захар Кристал	150 гр.
Глюкоза	60 гр.
181806 Инверт Захар УНИГРАД UNIGLAD	60 гр.
182701 Невепан 50С ФАБРИ	30 гр.
Какао СЕМУА	80 гр.
180805 ХОТ Крим - Пшеничен Сладкарски Крем	45 гр.
380502 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	180 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

СМЕС1: Затопляме заедно **800 гр.** от Млякото, половината от Захарта, Глюкозата, Инверто Захарта, Невепан 50С и Какаото.

СМЕС2: В останалите **200 гр.** Мляко, разтопяваме останалата Захар заедно с ХОТ КРЕМ.

Когато сместа 1 почне да кипи я сипваме на тънка струя към първата смес и продължаваме варенето с непрекъснато бъркане с тел за 1-2 минути.

На края, добавяме Шоколада СЕМУА и разбиваме в миксера докато се охлади до 26° - 27°С.

Накрая добавяме Млечната Сметана 35% ЕЛЕВИР леко разбита до меки връхчета.

ЗАБЕЛЕЖКА: Шоколадовата Салса за Профитерол използваме на следващия ден.

СГЛОБЯВАНЕ:

Пълним Еклерите - ПРОФИТЕРОЛИ със Сладкарския Крем ФЛУ-НОНА.

Поставяме ПЪЛНИТЕ ПОФИТЕРОЛИ в Семейна Форма или в Чаша, в която сме дресирали малко от Крем ФЛУ НОНА и заливаме със ШОКОЛАДОВА САЛЦА.

„ТРИГУНИ ПАНОРАМА НОНА РАЧЕЛЕ”

Известните „Тригуни Панорама” започнаха да се произвеждат през 1960г. в район Панорама извън Солун по стара турска рецепта от братя Елениди. През последните двадесет години този сладкиш присъства във всички гръцки сладкарници. Същия сладкиш ще го намерим в Сирия, Турция и други страни.

Рецепта НОНА РАЧЕЛЕ за Пълнеж на Тригуните „Панорама”:

180308	Прясно Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% - Ел е Вир	300 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	200 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	100 гр.
180805	ХОТ КРИМ - Пшеничен Сладкарски Крем КОМПЛИТ	75 гр.
182701	Невепан 50С съгстител ФАБРИ	40 гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	120 гр.
	Захар Кристал	150 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ:

СМЕС 1: В касерола затопляме 800 гр. Мляко, Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР и половината от Захарта.

СМЕС 2: В друг съд хомогенизираме 200 гр. Мляко, останалата Захар, ХОТ КРЕМ, НЕВЕПАН 50С и ТУОРЛО ДИ ОВО.

Когато сместа 1 почне да кипи, добавяме сместа 2 и оставяме двете смеси да врят за 2-3 мин. при непрекъснато бъркане с тел.

Отстраняваме от огъня и поставяме сместа в басана на миксера.

Добавяме Маслото на малки парчета и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ.

Разбиваме с приставка перо за около 5 минути на първа скорост.

Поставяме крема, разлят в тава и в хладилника за да се охлади до 4-5оС, поставяме крема в пош и пълним тригуни.



БИСКВИТИТЕ НА БАБАТА (с Масло)

butter biscuit NONNA RACHELE

184015	Масло 82% БАУРАЛИЯ	250 гр.
	Жълтък	60 гр.
191246	Пудра Захар 100% Шугарт	250 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	500 гр.
180603	Набухвател Бейкин Паудър	5 гр.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	60 гр.



Начин на Приготвяне:

Разбърквате с миксер Маслото за 15 мин. докато побелее и набухне.

Добавете Жълтъците един по един намалете скоростта на миксера на минимум и добавете Пудрата Захар и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ. Махнете купата от миксера и месете с ръка сместа добавяйки бавно Брашното. Сместа трябва да стане като Пластилин, но лесно да се оформят топки с помощта на малко Брашно по ръцете. Поставете топките в тава застлана с хартия за печене, като ги натиснете малко за да стоят без да се движат.

Загрявате фурната на 180° С.

Печете за 15-18 мин.

Може да сложете Мармалад - **КАЙСИЯ** - код: 181901 или **ЯГОДА** - код: 181902 и да слепите две топки, след което да ги потопите наполовина в Шоколадов Кувертюр СЕМУА /бял, Млечен или Тъмен/.





СЕМПЛЕ НОНА РАЧЕЛЕ

biscuit sample NONNA RACHELE

180711	Пате Сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	1.000 гр.
184002	Екстра Драј Масло 82% VEURALIA	400 гр.
	Яйца	100 гр.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	40 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме всички продукти заедно за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира.
- Печем на 180° С.
- Време на печене, 12-16 мин.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Тестото СЕМПЛЕ НОНА РАЧЕЛЕ е идеално за :

Паста Флора (Линцер Тесто), Чийз Кейк, и Дребни Сладки.



КЕЙК/МЪФИН НОНА РАЧЕЛЕ

Cake / muffins NONNA RACHELE

Основна Рецепта:

		Рецепта 1	Рецепта 2
180720	Рич Крим Кейк – Ванилия - ИАС	1.000 гр.	1.000 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х. - меко		100 гр.
	Яйца	350 гр.	350 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ОЙЛ	300 гр.	300 гр.
	Вода	225 гр.	250 гр.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	50 гр.	50 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Хомогенизираме в басана на миксера Яйцата, Олиото, Водата и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ.
- Добавяме Рич Крим база 1 (за рецепта 2 добавяме и Брашното).
- Разбиваме за 1 минута на първа скорост.
- Почистваме вътрешните страни на басана и разбиваме отново за 5 минути на втора скорост.
- Накрая добавяме, по желание, ядките или шоколадовите капки една минута преди края на разбиването.

Температура на Печене:

За Кейк: 170° - 175°C

За Мъфин: 190°C

Време за Печене:

За Кейк: 45 минути

За Мъфин: 25 минути

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Може да покрием отгоре изпечения Кейк с Глазури по наше желание.
- Като пълнеж на Кейк може да добавим вкус по наше желание от готовите Кремове които предлагаме: Бавариян Крим код: 180806 , Бавариян Крем Шоколад код: 180808 или Чийз Крем Гурме код: 180809 на БУНГЕ ФУДС.
- След изстиване, покриваме със Студено Желе за по добра визия и съхранение.
-



Продуктът:
делипейст НОНА РАЧЕЛЕ,
има неограничени възможности.
АЛМА ЛИБРЕ
и консултантите от
френската школа **LENOTRE**
италианската академия
на „**ФАБРИ МАСТЕР КЛАС**“
и „**Атинския гастрономичен център**“
СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΙΣ
ще работим непрекъснато
върху възможностите на този
продукт за да реализираме
заедно вашите мечти.



LENÔTRE
PARIS





*"Ho custodito il mio segreto fino ad oggi.
Ora lo condivido con te"*
R Fabbri

*Σποδελяме тайните на НОНА РАЧЕЛЕ, с
Вас!*

**Alma
Libre**

FABBRI
1905

ΣΤΕΛΙΟΣ
KANAKIS
One step ahead!