

СУФЛЕ ПИЕМОНТ

Състав:

-СУФЛЕ

-КРЕМЕ ПИЕМОНТ

-ПРЕМИУМ НОЧИОЛА КРАНЧ

-МОНТЕ ПАСТА СФОЛИАТЕЛА

СУФЛЕ:

| | | |
|--------|--|----------|
| 380156 | ГРАНД СУФЛЕ | 1500 гр. |
| | Вода | 650 гр. |
| 184015 | Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено) или олио | 450 гр. |

Начин на работа:

Разбиваме всичките продукти заедно за 4мин. на средна скорост, приставка перо
Печем на 180° С за около 7 - 8 мин..



КРЕМЕ ПИЕМОНТ:

| | | |
|--------|-----------------------------|-------------------|
| 183147 | КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ 40% | 400 гр. |
| 180903 | Фонд Руаял Мляко 3,6% | 60 гр. 130 гр. |
| 180301 | Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% | 400 гр. |

Начин на работа:

Разтворете Фонд Руаял в мляко. Добавяме КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ и след това млечна сметана. Хомогенизираме и поставяме в хладилника за 12 часа

ПРЕМИУМ НОЧИОЛА КРАНЧ:

| | | |
|--------|------------------------------|----------|
| 180827 | ночиола шоколад оризов крипи | 1000 гр. |
| 184917 | какаово масло (разтопен) | 300 гр. |

Начин на работа:

Затопляме двата продукта и хомогенизираме.

МОНТЕ ПАСТА:

| | | |
|--------|-----------------------------------|---------|
| 180301 | Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% | 230 гр. |
| | Гликоза | 35 гр. |
| 192952 | Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ | 60 гр. |
| 184914 | БЯЛ КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН | 430 гр. |
| 180301 | Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (течна) | 680 гр. |
| 180903 | Фонд Руаял | 30 гр. |

Начин на работа:

Сварете 230 гр. сметана 35% и глюкозата. Добавете пастата солени Sfogliatella и Фонд Руаял и хомогенизирайте. В последствие добавете сместата към белия шоколад и разбъркайте, докато се хомогенизира. Накрая добавете останалата течна сметана (680 гр.). Оставете сместа в хладилника за 24 часа и след това я разбивайте с тел до пухкава структура.

СГЛОБЯВАНЕ:

Добавете течния крем **КРЕМЕ ПИЕМОНТ** към изпеченото СУФЛЕ и охладете в хладилника докато стегне. Потопете десерта в разтопената **ПРЕМИУМ НОЧИОЛА КРАНЧ**. След като се замрази декорираме с **МОНТЕ ПАСТА**.

ХАРАКТЕРИСТИКА: СУФЛЕ ПИЕМОНТ

Плътно на вкус течно шоколадово шуфле по средата с течен лешникокакаов Крем ПИЕМОНТ в шоколадови „стени“ от хрупкав лешников шоколад и какаово масло. Декорация с крем МОНТЕ ПАСТА.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**








Обърнете се към
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**
Тел.0878984887,
0878257904



Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

| | | | | | |
|--------|--|---|---|---|---|
| 184015 | Масло БАУРАЛИЯ 82% |  |  | Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. | 82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло, за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши. |
| 180903 | ФОНД РОАЯЛ |  |  | РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО | -Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност |
| 180301 | Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт. |  |  | Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда. | Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО |
| 183147 | КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ |  |  | Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н. | -Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба. |
| | | | | | |

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184914

БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН
МАСЛЕНОСТ 30%**Alma**
Libre**36%****25%****мазнини**
TOTAL FATS**сухо млечно вещество**
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаово масло, МЛЯКО на прах, МЛЕЧНА суроватка, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|-------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 569 kcal / 2374KJ |
| МАЗНИНИ | 36 гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 22 гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 54 гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 54 гр. |
| ПРОТЕИНИ | 7,3 гр. |
| СОЛ | 0,22гр. |

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99

тел. 9379999

**TRANSPARENCE**
CACA0**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ**
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ**CEMOI**
CHOCOLATIER
FRANCAIS
XocofineМного специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионитеКот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
републикаферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“<https://www.transparence-cacao.com/fr/>Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества**с НАТУРАЛНА**
ВАНИЛИЯ

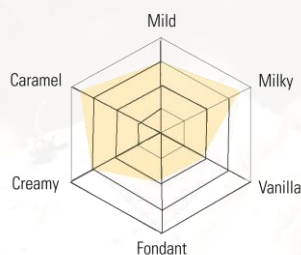
Характерни черти на БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН 30% (код 184914):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост

Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба

БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно

по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава плътност на натурални мазнини и в комбинация с пълномаслено мляко,

ефирна млечна структура с балансирана захар.

3. Течливост : пето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на пудрата захар и сухото мляко на пето ниво течливост (максимална течливост за бял кувертюр)

осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Ограничена сладост

Технологията на заводската хомогенизация, осигурява много приятна и ограничена сладост

4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“

засилва плодовите аромати по натурален начин



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост.**(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 745KCAL (3060KJ) |
| МАЗНИНИ | 82гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 55гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | < 1гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,6гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0,7гр. |
| НАТРИЙ | 0,07гр. |

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE**Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.**

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 350KCAL (1450KJ) |
| МАЗНИНИ | 2,5гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 1,0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 80гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 79гр. |
| ПРОТЕИНИ | 1,5гр. |
| СОЛ | 0,90гр. |
| НАТРИЙ | 0,5гр. |

Опаковка : кофа 7кг.**Производител :** БАКЕЛС - Белгия**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация | Рецепти | Технологии: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 087447115, 0878285372, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



СПЕЦИФИКАЦИЯ**180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.****ОТ ПРЯСНО МЛЯКО****Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt****Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.****Състав:** млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан Е407.Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир” – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир” е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|-------------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 336KCAL (1384KJ) |
| МАЗНИНИ | 35,1гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 24,6гр. |
| Транс мазнини | 1,9гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 2,9гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 2,9гр. |
| ПРОТЕИНИ | 2,1гр. |
| НАТРИЙ | 30mg. |
| col | 0,07гр. |
| фибри | 0гр. |

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

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

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

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

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183147

ДЖИАНДУИА КАФАРЕЛ 40% ЛЕШНИКОКАКАОВА ПАСТА С ЛЕШНИЦИ ПИЕМОНТ 40%

Състав: Печени лешници ПИЕМОНТ 40% , Захар, нискомаслено какао, сухо мляко, какаово масло, дехидратиран млечна мазнина, бадеми, лецитин от соя.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 550KCAL / 2299kj |
| МАЗНИНИ | 32гр. |
| От който наситени | 4,5гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 56гр |
| От който захари | . 45гр.. |
| ПРОТЕИНИ | 10гр. |
| сол | 0,12гр. |

Приложение: висококачествен лешникокаков крем за всяка сладкарска или друга употреба с характерния вкус, качества и аромати от 40% лешници сорт ПИЕМОНТ

Опаковка : кофа 5кг. е

Произведено във Италия. КАФАРЕЛ

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



