



РИЧКРЕМ осигурява на кейковете ви :
много богат вкус,
изключителна кремова структура,
мека и пухкава консистенция,
характерен аромат,
задържа плодовете на повърхността

Лесен и бърз за употреба.
Осигурява максимална трайност
на крайния продукт.

Предлага се в два неповторими вкуса:
ванилия и шоколад.

С РИЧКРЕМ КЕЙКОВА ОСНОВА
успехът е сигурен!

R&H с традиция повече от 100 години,
е американска фирма, част от кооперацията IAS,
специализирана за производство на суровини
за оригинални американски крем кейкове, мъфини,
кукис, уйпис, донъти, плодови пайове, реване,
тарти, шоколадови пити и много други печива.

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
и „Атинския гастрономичен център“
на СТЕЛИОС КАНАКИС АВЕЕ
разработваме и предлагаме.

Ваниловия или шоколадовия РИЧКРЕМ (основа за кейкове, мъфини, уйпис, шоколадови пити и др.) се произвежда много бързо с винаги висококачествени и стабилни резултати.

Ето две основни рецепти за **РИЧКРЕМ** кейкове и мъфини:



Ричкрем кейк (Ванилия или шоколад)	1000гр.	1000гр.
Яйца	350гр.	350гр.
Бунге бакерс КАНОЛА олио	300гр.	300гр.
Брашно (меко за сладкарство)		100гр.
Вода	225гр.	250гр.
Ядки (по желание)	100гр.	100гр.
Фрутайс плодова паста (по желание)	30гр.	30гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото Бунге бакерс КАНОЛА, водата и фрутайс с вкус по желание.
- След това слагаме Ричкрем база (за рецепта Б 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 към края на разбиването по желание, ядки, шоколадови канки и др.

Температура на печене:

За кейк: 170-175°C, 45-50 минути. За мъфини: 185-190°C, 25 минути. За канкейкове: 150-155°C, около 14 минути



Натурални плодови овкусители за кейкове ФРУТАИС:

Вкусове : Портокал, лимон, банан, ягода.

Концентрирани плодови паста с малки парчета от съответния плод, специални за кейкове, козунаци, гевреци, мъфини и други печива

Фрутайс пастите, придават невероятен вкус и аромат на натурални плодове на всяко тесто.

Съвсем малко количество 30-50гр. върху 1кг тесто (3-5%) са предостатъчни, за да се превърне РИЧКРЕМ основата в истинско изкушение.



Опаковка :4,54кл.

Произход : БУНГЕ ФУДС САЩ.

Основен и задължителен продукт за кейкове и печива.

Олио КАНОЛА :

Само с олио от слънчеви рапици, КАНОЛА, може да произведем кейкове и печива с :

- По-дълъг срок на годност,
- Не гранясва,
- Приятен аромат без странични миризми,
- Приятна влажна и велурена структура
- Много високо качество.





Американските кейк торти са актуални като никога досега в Европа! АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с "Атинския гастрономичен център на фирма „Стелиос Канакис“, разработихме и Ви представяме поредица от „кейкови торти“, с маслен крем „пастелеро“, маслен чийзкрем и десетки други разновидности



Обърнете се към нашите технолози, изненадващи рецепти и разработки съобразени с вашите условия и параметри ще отворят други пътища за изкушение на вашите клиенти.
(тел. 0878 690025, 0878 984887, 0878515026)



РИЧКРЕМ кейковите смеси, ванилия и шоколад, са необходимата основа.

Олиото **КАНОЛА** е задължителната мазнина за качествени кейкове и печива, а **ФРУТАЙС** са важни плодови овкусители.

Много други продукти, добавят „системата **РИЧКРЕМ**“, за да произведете съвременни кейкообразни сладки, виенски тарти, браунис, капкейкове, мафинс, шоколадови пити и суфле, уйпис и много други. Ето няколко от тях :

Крем сирене за сладкарство.



Готови за употреба айсинг (заливки) за мъфини, кейкове и всеки вид печива. (ванилия, шоколад, карамел и др.)

Готов баварски крем шоколад и ванилия, за всяка употреба.



С РИЧКРЕМ кейкова основа по определени рецепти на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и „Атинския гастрономичен център“ разработихме десетки разновидности от оригинални КУКИС с диви боровинки, шоколадови капки, ядки и др.



Софт КУКИС, са разновидност на класическите КУКИС с мека консистенция. За целта, R&H разработва овесени и пшеничени брашна по специална технология. Само с иноваторските продукти : „ОРИГИНАЛНИ ОВЕСЕНИ СОФТ КУКИС“ и „ОРИГИНАЛНИ СОФТ КУКИС ВАНИЛИЯ“, може истински да насладите вашите клиенти!



Обърнете се към специалистите на АЛМА ЛИБРЕ (тел. 0878 690025, 0878 984887, 0878515026)

Alma Libre

осигурява специални форми-опаковки за печене, стъклени съдове, картонени и други опаковки подходящи за кукис, бисквити, дребни сладки и всеки вид печива





ОСНОВА ЗА КЕЙКОВЕ RICHCREME

Прави нещата различни!

Направете разликата с **РИЧКРИМ** и впечатлете с невероятни творения като крим кейк, мъфини, плодови пайове, реване, тарти, шоколадов кейк, шоколадова пита, кукис и много други.

РИЧКРИМ осигурява на кейковете ви отличен външен вид, много богат вкус, характерен аромат и изключително кремова, пухкава, мека структура. Едновременно, задържа плодовете или другите продукти на повърхността, осигурявайки безбройни възможности за рецепти и сладкарски решения. Лесен и бърз за употреба. Предлага се в два неповторими вкуса: ванилия и шоколад.

Осигурява максимална трайност на крайния продукт.

С РИЧКРИМ КЕЙКОВА ОСНОВА, успехът е сигурен!

