

ШОКОЛАДОВА ТОРТА „БИТЕР ТОЛТЕКИ“
серия DELUXLINE



СЪСТАВ

- 1.Пандишпан Чокуйт
- 2.БИТЕР мус АРТЕГУРМЕ 13%
3. Хрупкава основа
4. Глазура: Ночиола Битер АРТЕГУРМЕ 13%

1. Пандишпан Чокуйт

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

ИЗПЪЛНЕНИЕ

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



2.БИТЕР мус АРТЕГУРМЕ 13%

180301 Млечна сметана 35% Елевир	1200 гр.
030901 Ночиола Битер АРТЕГУРМЕ 13%	800 гр.
180308 Мляко3,6%	240 гр.
180903 Фонд руаял ВАКЕЛС	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Избивате млечната сметана и добавяте Битер ночиола 13%.
 Загрявате млякото до 25-30оС и добавяте Фонд руаял.
 Смесвате двете смеси.



3. Хрупкава основа

030901 Ночиола Битер АРТЕГУРМЕ 13%	200 гр.
090209 Филиран бадем	100 гр.
181601 Флорента КОМПЛИТ	100 гр.
090238 ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Печем филирания бадем с Флорента. След което се счукват и хомогенизираме с ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ.
 Разтопяваме Ночиола Битер АРТЕГУРМЕ 13% , хомогенизираме с горната смес, оформяме тънък лист и поставяме в хладилник за да се кристализира. Нарязваме с ринг, размер по желание.

4.Глазура: Ночиола Битер АРТЕГУРМЕ 13%

030901 Ночиола Битер АРТЕГУРМЕ 13%	450 гр.
Вода	185 гр.
090402 желатин на листа Злиста	15 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

В микровълнова отпускате битер ночиола 13% заедно с водата,след което и омекотения желатин.
 Хомогенизирайте и ползвате на 40оС

СГЛОБЯВАНЕ

- 1-Пандишпан Чокуйт
- 2- Битер мус АРТЕГУРМЕ
- 3- Хрупкава основа
- 4- Битер мус АРТЕГУРМЕ
- 5-Пандишпан Чокуйт
- 6- Битер мус АРТЕГУРМЕ
- 7- Глазура: Ночиола Битер АРТЕГУРМЕ 13%

5 см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „БИТЕР ТОЛТЕКИ“ / серия DELUXLINE**

Сладкиш със силно присъствие на шоколад битер и бадеми.

Древни племена около река Амазонка откриват случайно хранителнокусовите качества на какаото преди повече от 2000 години. Племето „Толтеки“ все още почитат бог („Кезалкотъл” - Quezalcoatl), пазача на какаовото дърво. Бадемите са пълноценни , хрупкави и вкусни ядки , познати още от древността като божествена храна - пих граесит (гръцко карио). Какаото в кремове АРТЕГУРМЕ и обработените бадеми в АРЕНАТС са в идеална комбинация . Продуктите на АРТЕМИ , използвани в тази торта дават естествен натурален аромат и много богат вкус.

ВНИМАНИЕ :

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



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



Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

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

030901	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БИТЕР Лешник 13%			Битер крем (16%) с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35мм) -Силен битер вкус. -Огледална битер глазура -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.
180703	ЧОКОУИТ Шоколадов пандишпан 10к.			Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползват се пресни яйца.
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
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
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
181601	ФЛОРЕНТА			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини.	КРАЙНИТЕ ПРОДУКТИ НЕ ОМЕКВАТ В ХЛАДИЛНИКА. Осигуряваме хрупкави основи, флорентини, барс, украси и други които не омекват, винаги са хрупкави и вкусни без да поемат влага. Бързо, лесно и стабилно производство.
090221	Бадем бланширан филиран печен			Хрупкав пълномаслен филиран печен бадем за всяка употреба	-Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни, леко изпечени -филирани по 0,7мм. -100% почистени

СПЕСИФИКАЦИЯ**Alma
Libre****Код: 180703** **ЧОКОУЙТ - СНОQUIT****СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО вкус ШОКОЛАД**

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори: E472b, E472a, E472e, набухватели E500, E450, **обезмаслено мляко** на прах, аромати, сол.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1574KJ)
МАЗНИНИ	3,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	79,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр.
ПРОТЕИНИ	4гр.
СОЛ	1,83гр.
фибри	3гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура с вкус шоколад. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1) Пандишпан	(2) Пандишпан по мек	(3) РУЛО
ЧОКОУЙТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	500гр	500гр
ВОДА	200гр	250гр	500гр

Разбърквате ЧОКОУЙТ и водата на трета скорост за 8-10 минути.

Пече на 180°С за 30-35 мин. и на 210°С за 8-9 мин. за руло.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



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

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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан E407.

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

030901

АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЧИОЛА огледален лешникокакаов-битер за глазури (и пълнежи)

Състав: Захар, растителни мазнини (палмово,рапично), какао (10-12%)16%, **лешници** 13%, суроватка обезмаслено **мляко**, малтодекстрин, емулгатор: Лецитин от **соя**, ванилин, аромати.

Съдържа (или може да съдържа) : протеини от краве мляко, лактоза, ядки, фъстъци, какао, протеини: пшеница&соя, олио от соя, ванилин.

Приложение: Битер какаов крем (16%какао), отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа. Подходящ за всяка сладкарска нужда.

Характерни черти: Добра плътност, гладка структура, много добра покривност – гланц, гъвкав (позволява и замразяване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и паста от ядки или други овкусители. При топлинна обработка (max 40°C – 45°C), бързо усвоява мазнините, добива кадифена структура и усилва захарите в него. Идеално съчетание с растителна или млечна сметана за производство на пълнежи за сладкиши или производство на шоколадови мусове.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Опаковка : кофа

Чисто тегло : е 5 кг.

Производител : Е.О – ПАМИ АВЕЕ - Гърция

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

Енергийна стойност за 100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	538KCAL (2252KJ)
МАЗНИНИ	30,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр.
ПРОТЕИНИ	4,6гр.
СОЛ	0,15гр.

Срок на годност : виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 18-22С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 22-25С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

Сертифициран по IFS



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ
Фонд роял
FOND ROYALE

Код: 180903

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. Волюяк 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:

Затопяме 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 сантиси, 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 и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир“ 35,1% масленост.

milk 3,5 % fat – 1 lt

Състав: 100% краве мляко

Приложение: Пълномаслено мляко за всяка употреба.
Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт.

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

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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 25° 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181601

ФЛОРЕНТА
FLORENTA KOMPLET
ГОТОВА СМЕС ЗА ФЛОРЕНТИНИ

СЪСТАВ: Гликозен сироп, захар, растителна палмова мазнина, декстроза, **мляко на прах**, мед, емулгатор: E322 соев
 Може да съдържа следи от: яйца и продукти на основата на яйцата, лешници /бадеми и продукти на основата на горепосочените.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	483KCAL (2022 KJ)
МАЗНИНИ	18,9G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	8,2 G
ПРОТЕИНИ	0,5G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77,3G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49,9G

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА FLORENTA

FLORENTA KOMPLET	500 гр.
Бадем ядка, фъстък или сусам	250 гр.

Смесваме всички материали в дълбок съд и разстиламе сместа върху тапсия покрита с незалепваща (пергаментова) хартия с дебелина 5 мм .

Печем на 180° С за около 10 минути, ако е възможно с малко пара.

Опаковка : кашон 5кг.

Производител : КОМПЛИТ - Германия

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

Сертификати :



САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 12 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

