

НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ – НОВИ СТРУКТУРИ

НОВИ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ за БАНИЦИ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
с иновационната крем-основа „ТИРОГАЛО“, гръцките сирена
ГРАВИЕРА, ФЕТА, МАНУРИ и др.

представи АЛМА ЛИБРЕ съвместно с дъщерната си фирма „АРИСТЕОС“
(нова дивизия на АЛМА ЛИБРЕ, специализирана за сирена)



https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf

<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhtCs1o>

ТУК карта-рецепти за технологията
„ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА САКУСКИ“
натиснете върху този линк

ТУК, кратко видео-представяне за новите
„ГРАВИЕРИ КРИТ“, „ФЕТА“ и други сирена
натиснете върху този линк

ТУК, видео презентация №384
ЗАКУСКИ СЪС СИРЕНА „АРИСТЕОС“
натиснете върху този линк



ГЕВРЕК
КРЕМ ГРАВИЕРИ
КРИТ

ГРИЗИНИ
С ГРАВИЕРИ КРИТ

КРОАСАН
С КРЕМ МАНУРИ

НОВО!



ОСНОВА ЗА КРЕМ-СИРЕНЕ
код 480201 ОВЧЕ „ТИРОГАЛОС“
+
код 183602 КРЕМ БЕШАМЕЛ
+
код 182104 АКТИУЕЙТ БЕЛТЪЦИ

НОВО!

ВЕГАН ЗАКУСКИ
ИНОВАЦИЯ
ЗАКУСКИ ВКУС
МОЦАРЕЛА



КУРУ
КРЕМ ФЕТА

КРИЦ РОЛС
ТИРОГАЛО

БРИОШ
ЧЕТИРИ СИРЕНА



ОБУЧЕНИЕ № 389, 5 АПРИЛ 2022г. 9:00ч.-17:00ч / ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ № 390, 6 АПРИЛ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.
 ОБУЧЕНИЕ № 393, 3 МАЙ 2022г. 9:00ч.-17:00ч / ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ № 394, 4 МАЙ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.



СЛАДОЛЕД / ICE CREAM FABRI 2022г.




Амбасадорът на ФАБРИ, пейстри шеф ФРАНКО ТОСО, ръководителят на „атинския гастрономичен център“ ЖОРЖ КОСТИУЧУК и сладкарите АНДРЕАС ДИМИТРУСИС и БОЙКО ВЛАДИМИРОВ са приготвили един много специален рецептурник за ЗАНАЯТЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД, основани на съвременните сладоледени европейски тенденции, както са представени в последните специализирани изложения за сладолед. В рецептурника, който следва по-долу, са включени и няколко рецепти, които ще бъдат представени през тази година в изложение “Siger 2022 Rimini-Italy”.

КАНИМ ВИ на обучение-дегустация на 5-6 април или на 3-4 май (изберете вие дата за участие).

В обученията ще участват до 8 професионалисти сладкари като се запази редът на записване.

На презентациите-дегустации ще присъстват и ще дегустират до 30 професионалисти като се запази редът на записване.

За дигитално пряко включване и гледане на презентациите-дегустации изберете удобна за вас мрежа като натиснете върху един от следващите линкове в избраната от вас дата:

		 Live	 LIVE Streaming
6 АПРИЛ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.:	https://us06web.zoom.us/j/86360123268?pwd=NGdFTXVzdGdiUWhPVXhYUzYVY2Q09	https://youtu.be/UpA4L2Baic	https://www.facebook.com/aimalibre.prof
4 МАЙ 2022г. 15:30ч.-17:00ч.:	https://us06web.zoom.us/j/83021572611?pwd=Y01TNjNwZFlhYUlsZjM3cVdDQ2pjdz09	https://youtu.be/FVdzo2Od8eE	https://www.facebook.com/aimalibre.prof

Участниците в обученията ще трябва да закупят суровини на стойност минимум 500лв.

За да видите цялата оферта и пълния рецептурник 2010-2022г. натиснете ТУК: https://www.aimalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9faddc5c8cb7b6.pdf

СЛЕДВА РЕЦЕПТУРНИКЪТ НА ОБУЧЕНИЯТА И ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ



НОВО!

ФАББРИ
1905

ICE CREAM – СЛАДОЛЕД 2022

*съвременни оригинални италиански
идеи и рецепти основани на традицията*



**СЛАДОЛЕДЕНИ
ТРАДИЦИОННИ
СЛАДКИШИ
от ЦЕЛИЯ СВЯТ**

Потребителите търсят любимите си вкусове на торти и сладки и като СЛАДОЛЕД. Известни рецепти на торти превърнати в сладолед, сладоледки или сладоледени торти, са серия която преобладава в сладоледените салони в Европа. ФАБРИ представя нови рецепти и нови сладкарски комбинации с цел НАСЛАДА и повече продажби



**Сладоледи
БЕЗ
ЗАХАР**

През последните години се обръща специално внимание към продукти БЕЗ ЗАХАР (без полизахариди, кристална захар)

АЛМА ЛИБРЕ,
представя серия от рецепти за сладоледи БЕЗ ЗАХАР и ВЕГАН СЛАДОЛЕДИ












**Сладоледи
с НАТУРАЛНИ
ПЛОДОВЕ**

ПЛОДОВИТЕ СЛАДОЛЕДИ са от най-любимите и продавани сладоледи по света.

АЛМА ЛИБРЕ
представя нови технологии и рецепти с НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА и цели ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ.

ЧИЗКРЕМОВИ-МЛЕЧНИ СЛАДОЛЕДИ / изненадващи вкусове с КРЕМ СИРЕНЕ и КЕФИР

<p>НОВО!</p>	<p>Ice cream CREAM CHEESE ELLE&VIRE СЛАДОЛЕД с КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. 180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 350гр. 181809 ИНВЕРТЗАХАР 100гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледена машина Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт</p>  
<p>НОВО!</p>	<p>Ice cream KADAIF СЛАДОЛЕД КРЕМ СИРЕНЕ КАДАИФ</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. 182957 Делипейст МАСТИХА по желание 65гр. 180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 250гр. 181809 ИНВЕРТЗАХАР 100гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледена машина Декорация: изпечен и сиропиран кадаиф, Натрушен шам фъстък.</p>  
<p>НОВО!</p>	<p>Ice cream FABBRI KEFIR СЛАДОЛЕД кисело мляко КЕФИР</p> 	<p>183014 СИМПЛЕ КЕФИР 1300гр. 180308 мляко 3,5% (55оС) 3000гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти Заедно, оставяме сместа поне 20мин да узрее и пускаме в сладоледена машина Декорация: 183138 вариетат ЯГОДА или 183112 Вериегато Амарена лайт</p>  

НОВО ОТ ЕЛЕВИР ЧИЗКРЕМ СЛАДОЛЕД

КРЕМ СИРЕНЕ
от прясно мляко
31% масленост

СЛАДОЛЕД С:
-ВПЕЧАТЯВАЩ ВКУС
И СТРУКТУРА
-ПРИРОДЕН ПРИВКУС И
МЛЕЧНИ АРОМАТИ
-ЗДРАВΟΣЛОВНО



https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_79df0d83e72740b79d5df9e8990ff1bf.pdf

<https://www.youtube.com/watch?v=14j7cdxlu54>

НОВО ОТ ФАБРИ СЛАДОЛЕД КЕФИР

натурален
кефир
16%

СЛАДОЛЕД С:
-НАТУРАЛЕН ВКУС
И АРОМАТ НА КЕФИР
-ВЕЛУРЕНА СТРУКТУРА
-ЗДРАВΟΣЛОВНО







НОВО!

**ЗА ПРЪВ ПЪТ В БЪЛГАРИЯ ПРЕДСТАВЯМЕ НАГРАДЕНИТЕ
СЛАДОЛЕДЕНИ АПЛИКАЦИИ „СЛАДОЛЕДИ НОНА“
В ПОСЛЕДНОТО
ИЗЛОЖЕНИЕ SIGER В ИТАЛИЯ/РИМИНИ**

<https://youtu.be/1v-IWuTrg8E>



	<p>Ice cream milk pie NONNA Galaktobureko</p> <p>МЛЕТНА БАНИЦА ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА сладолед</p> 	<p>192952 Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 65гр. 180308 Мляко 3,5% 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> 
	<p>Ice cream Cream CATALANA</p> <p>СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА</p> 	<p>181809 Основа сладолед 3000гр. Вода 350гр. 192952 ИНВЕРТЗАХАР 200гр. 180308 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 140гр. 184912 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 350гр. КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55 300гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и после обединяваме сместа с приготвената основа сладолед. Пускаме в сладоледена машина Декорация: поръсваме с малко канела</p> 
	<p>Ice cream NONA/ХОСОFINE</p> <p>ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД НОНА ШОКОФАЙН</p> 	<p>192952 Основа сладолед 1000гр. ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 50гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр. 184912 КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55 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> 
	<p>Ice cream CAMEL NONA</p> <p>МЛЕТНО -КАРАМЕЛОВ СЛАДОЛЕД НОНА</p> 	<p>181203 Основа сладолед 1000гр. ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ 50гр. 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА 50гр. 180301 МЛЕТНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 100гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: ВАРИЕГАТО МУ (код 183115) и ВАРИЕГАТО бишкоти (код 183107)</p> 

СЛАДОЛЕДЕНА ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ



НОВО!

Ice cream BITTER ХОСОFINE
ШОКОЛАДОВ
СЛАДОЛЕД
БИТЕР
ШОКОФАЙН



180308 Основа сладолед 1000гр.
184912 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 150гр.
КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55 350гр.

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



НОВО!

Ice cream MILK ХОСОFINE
ШОКОЛАДОВ
МЛЕЧЕН
СЛАДОЛЕД
ШОКОФАЙН



180308 Основа сладолед 1000гр.
184913 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр.
МЛЕЧЕН 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 "ШОКОФАЙН"55



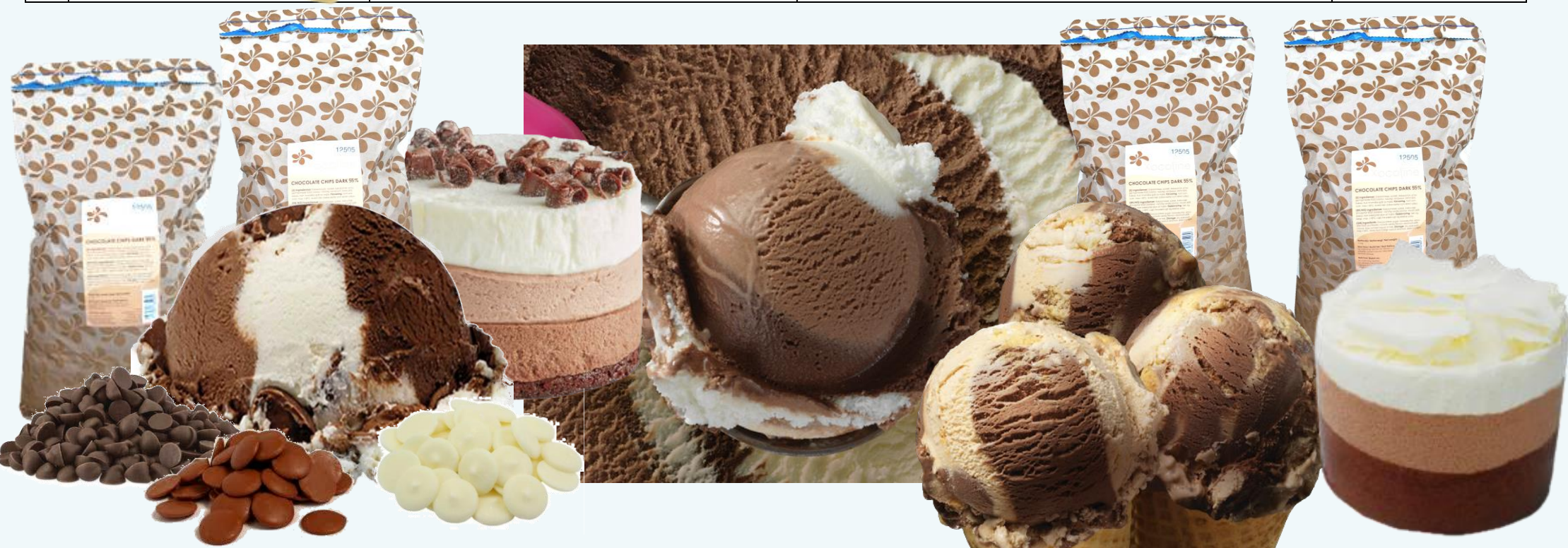
НОВО!

Ice cream WITE ХОСОFINE
ШОКОЛАДОВ
БЯЛ
СЛАДОЛЕД
ШОКОФАЙН



180308 Основа сладолед 1000гр.
184914 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр.
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



ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД „КАПУЧИНО АЛА КРЕМ“

НОВО!

Ice cream Cappuccino al crema ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД КАПУЧИНО „АЛА КРЕМА“	Основа сладолед	1000гр.	Начин на работа: Разтопяваме кувертюра ШОКОФАЙН хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183129 вариагата НУТИ.
	184913 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"	100гр.	
	180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР	100гр.	
	182929 ДЕЛИПЕЙСТ КАПУЧИНО	70гр.	



ШОКОЛАДОВО ПАРФЕ „ЧОКОФАЙН“ ОТ МАШИНА

НОВО!

ПАРФЕ ШОКОЛАД

180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE	1000гр.
182204 ТУОРЛО ДИ ОВО (50%Жълтъци 50% захар)	200гр.
180301 Млечна Сметана 35.1%ЕЛЕВИР	1000гр.
182709 Състител БЕЛПАННА 50 CF	200гр.
182301 Грант марние 50о	25гр.
Кигие (маренга)*	600гр.
Шоколадов ганаж	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%	900гр.
180308 Мляко 3,5% ELLE&VIRE	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 катодобавяме постепенно пудрата захар (500гр). Накрая добавяме приготвения „караemel за кигие) и продължаваме разбиването



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

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



В КАТАЛОГ №2 на АЛМА ЛИБРЕ (стр. 69-73)

https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9faddc5c8cbb7b6.pdf

има подробна информация
и рецепти за технологията **СЛАДОЛЕД ПАРФЕ**
Структурата, вкусовете и богатството на
СЛАДОЛЕДИ ПАРФЕ
заслужава се да присъстват по бсичките
СЛАДОЛЕДЕНИ ВИТРИНИ

ВЕГАН СЛАДОЛЕД „Porridge vegan“

ВЕГАН СЛАДОЛЕД БЕЛПАНА

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.

НОВО!

Vegan



ВИЖТЕ ОЩЕ КАТАЛОГ №2
НА АЛМА ЛИБРЕ (стр. 97)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9faddc5c8cb7b6.pdf





С НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА/ без „Е“ , без консервант, без добавки
за производство на ИСТИНСКИ ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ



ПЪРВА ТЕХНОЛОГИЯ
ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ
от натурални
ПЛОДОВИ ПЮРЕТА

НОВО!



<p>Ice cream fruit плодов сладолед ЛЕОНС БЛАНС</p> 	<p>Захар 800 гр. 181806 Инвертоахар УНИГЛАД 100 гр. 182704 Нефехрута 200 гр. 182712 Интергратори 100 гр. Вода 2000 гр. Плодово пюре ЛЕОНС БЛАНС 2200 гр. (вкус по избор)</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно с пасатор или рботмиксер и оставяме сместа за да узрее мин. 2 часа. Пускаме в сладоледената машина Декорация: ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ АМАРЕНА СЪС СИРОП.</p>	
---	--	---	---





- 180428 Черни череши 70%, сорт ПАНТИ
- 180437 Червени череша 70%, сорт МОНТМОРЕНСИ
- Вишна 60% сорт РУБИН
- 180435 Ягода 50% сорт ЛАФРУТА
- 180451 Горски плодове 60%
- 180450 Боровинки 60% сорт КАНАДИАН
- 180452 Френско грозде 60% сорт ВАЛТИКИ
- 180453 Ананас 60% сорт КОМОСУС
- 180454 Портокал 44% сорт МЕРЛИН
- 180455 Манго 60% сорт АЛФОНСО
- 180446 НАР 70 % сорт ЕРМИОНИ

from
NATURE
to YOU



ВТОРА ТЕХНОЛОГИЯ
ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ
с натурални
ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ



<p>Ice cream cherry ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ сладолед БАКБЕЛ-ФАБРИ</p> 	<p>Захар 400 гр. 181806 Инвертоахар УНИГЛАД 200 гр. 182704 Нефехрута 150 гр. 182712 Интергратори 100 гр. Вода 2000 гр. 180428 Черни череша БАКБЕЛ 1300 гр. (вкус по избор)</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно с пасатор или рботмиксер и оставяме сместа за да узрее мин. 2 часа. Пускаме в сладоледената машина Декорация: ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ АМАРЕНА СЪС СИРОП.</p>	
---	--	---	---



За по „трудни“ сладоледи (с по висока киселиност, по сложни процедури, с повече време за приготвяне и т.н.)

ФАБРИ оформи серията



СИМПЛЕ (повече от 50 рецепти) за много бързо и винаги стабилно производство.

Вижте каталог 2, страници 41-45

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6ab564acab804d11b9faddc5c8cbb7b6.pdf

Тук представяме нова рецепта
МАНГО-МАСКАРПОНЕ

ТРЕТА ТЕХНОЛОГИЯ (симпле)
ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ
ЗА МНОГО СТАБИЛНО
ПРОИЗВОДСТВО

23	Granita Mango mascarpone МАНГО МАСКАРПОНЕ	 	183006 симпле МАНГО	1500гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183118 Вериегатто манго
			182813 ПАМАТИС	3000гр. 200гр.	



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.

ЧЕТВЪРТА ТЕХНОЛОГИЯ
ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ
БЕЗ МЛЯКО-БЕЗ ЛАКТОЗА
ВЕГАН














STEVIA
NATURAL
100%



Nevia
сладолед без захар със СТЕВИЯ
FABRI



<p>NEVIA / STEVIA НЕВИЯ ВАНИЛИЯ със СТЕВИЯ сладолед</p>  <p>STEVIA NATURAL 100% Kegan</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>	
<p>NEVIA / STEVIA НЕВИЯ ВАНИЛИЯ със СТЕВИЯ сладолед</p>  <p>STEVIA NATURAL 100% Kegan</p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 011105 Бадемова напитка ХОПЛА* 2.500гр. 090225 Натурална ванилия (шушулки) 2бр. *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>	
<p>NEVIA CACAO / STEVIA НЕВИЯ - ШОКОЛАДОВ със СТЕВИЯ сладолед</p>  <p>STEVIA NATURAL 100% Kegan</p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%* 2.700гр. Какао 200гр. *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>	
<p>NEVIA / STEVIA ПЛОДОВ БЕЗ ЗАХАР със СТЕВИЯ гранита</p>  <p>STEVIA NATURAL 100% Kegan</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. *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>	

<p>NEVIA / STEVIA ЛАИМ СЛАДОЛЕД БЕЗ ЗАХАР</p>  <p>STEVIA NATURAL 100% Kegan</p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 184205 ПЮРЕ ЛАЙМ /ЛЕОНС БЛАНС 700 гр. МЛЯКО 0% 1.800 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>	
<p>NEVIA / STEVIA СЛАДОЛЕД ЛЕШНИК/НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР</p>  <p>STEVIA NATURAL 100% Kegan</p>	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2.600гр. 182940 Ночиола КРЕМОЗА 1.800 гр. 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>	

БАЗИ/ОСНОВА НА СЛАДОЛЕД (fior di latte)

БАЗА НЕВЕПАН С

код 182701
neveran 50C

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



СГЪСТИТЕЛ “НЕВЕПАН С” - neveran 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 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.	360 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.

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:

“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.

