

НОВО ПОКОЛЕНИЕ ДРЕБНИ СЛАДКИ

НОВИ ИДЕИ- ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ

АЛМА ЛИБРЕ няма да спре да предлага непрекъснато нови продукти и да обработва нови цялостни проекти за вдигане на оборота на клиентите си. Дребните сладки е една от най-важните категории-гами за всяка сладкарница, пекарна сладопекарна, както и за всяка кафетерия.

Над витрините с тортите се подреждат стъклени съдове (скоро в АЛМА ЛИБРЕ) пълни с различни видове дребни сладки. В малки красиви картонени кутийки от АЛМА ЛИБРЕ продават на грамаж. Пълните красиви стъклени (скоро в АЛМА ЛИБРЕ) съдове с дребни сладки ги превръщате в подаръци.



В рамките на развитието на този проект, по иск на много клиенти, АЛМА ЛИБРЕ заедно с колегите от ОДЕНС-Дания избрахме и представяме за пръв път в България известни и наложени вече дребни сладки в Европа.

ОДЕНБЕЙК на ОДЕНС е една готова основа за производство на много видове дребни сладки основани на бадема и кайсиевите ядки, с голяма трайност, отлична реакция при печенето и невероятен вкус.

Прочетете внимателно приложената спецификация. В състава ще откриете една идеална комбинация на смлени бадеми с кайсиеви ядки и белтъци от яйца.

Както всички продукти от ново поколение, така и ОДЕНБЕЙК:

- осигурява винаги много стабилно качество (като вкус и структура)
- обработва се много бързо и лесно (готова за употреба)
- освобождава въображението на всеки сладкар за нови рецепти



ОДЕНБЕЙК в комбинация с парченца от кори на портокал или лимон (идеална комбинация с ФРУТАЙС) отваря нов хоризонт при производството на дребни сладки осигурявайки голяма разновидност повече продажби.

Срок на годност 12 месеца при съхранение 5oC
6 месеца при съхранение 15oC
Като се отвори се съхранява на 5oC и трябва да се употреби до 15 дни.

НОВИ ИДЕИ-РЕЦЕПТИ С ОДЕНБЕЙК – бадемова паста.

1. БАДЕМОВИ ТОПКИ портокал - Single Top

Разбърквате 1000гр. ОДЕНБЕЙК
с 30 гр. ФРУТАЙС портокал
(може стрити кори от 2 портакала)
с пош оформяте топки по около 18гр.
Печете на 200оС за около 7-8 минути.



2. ДВОЙНИ БАДЕМОВИ ТОПКИ лимон – Double top

Разбърквате 1000гр. ОДЕНБЕЙК
с 50 гр. ФРУТАЙС лимон
(може стрити кори от 2 лимона)
с пош оформяте топки по около 18гр.
Печете на 200оС за около 7-8 минути



3. ЧЕРНО и БЯЛО – Black & white

Разбъркваме 500гр. ОДЕНБЕЙК
сгр АРТЕБИС шоколад. Използваме пош с
прав накрайник и оформяме малки топки 8гр.
После, използвате пош с накрайник със зъби и
отстрани и отгоре на топката ОДЕНБЕЙК шоколад
залепвате ОДЕНБЕЙК неутрален около 10гр.
След изпичане, потапяте единия край в
разтопен АРТЕБИС шоколад.
Печете на 200оС за около 7-8 минути



4. ОЧИТЕ на КОТКАТА – Cats eye

Рецепта за тарта пате сукри (паста флора):

Тарта пате сукри - Pate Sucre

180711	Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	1.000 гр.
180102	Маргарин супер рор – Super Rore DRAGSBAEK	450 гр.
	Яйца	50 гр.
182915	Ванилия Делипейст	5 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Измесваме всички продукти заедно в миксер с перо
за около 4-5 минути докато се хомогенизира.

Разбърквате 1000гр. ОДЕНБЕЙК
с 30 гр. ФРУТАЙС портокал.

Отваряме лист тесто тарта пате сукри и
режем на кръгове с диаметър 5см.

По средата на тартата с пош слагаме малко
от сместа с ОДЕНБЕЙК и печем на 200оС
за около 7-8 минути.

След изпичане, потапяме по краищата тартата
в разтопен АРТЕБИС шоколад.



5. КРАСИВИТЕ ОЧИ – Two brown eyes

Рецепта за тарта пате сукри (паста флора):

Тарта пате сукри - Pate Sucre

180711	Пате сукри - Pâte Sucrée КОМПЛЕТ	1.000 гр.
180102	Маргарин супер рор – Super Rore DRAGSBAEK	450 гр.
	Яйца	50 гр.
182915	Ванилия Делипейст	5 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Измесваме всички продукти заедно в миксер с перо за около 4-5 минути докато се хомогенизира.

Разбъркваме 500гр. ОДЕНБЕЙК

сгр АРТЕБИС шоколад.

Отваряме лист тесто тарта пате сукри и режем на кръгове с диаметър 7см.

В единия полукръг правим две малки дупки.

Слагаме по средата малко от сместа с ОДЕНБЕЙК и сгъваме на полукръг.

Печем на 200оС за около 7-8 минути.

След изпичане, потапяме долната част в разтопен АРТЕБИС шоколад.



6. ЧОКО ТОП – Choco top

Разбърквател 1000гр. ОДЕНБЕЙК

с 80 гр. шоколадови капки ВАСК ЕУРОП.

С пош оформяте кръгове около 18гр.

Поръсвател с малко кокосово брашно.

Печем на 200оС за около 7-8 минути.



7. ТРОПИКАЛ ТОП – Tropical top

Разбърквател 1000гр. ОДЕНБЕЙК

с 80 гр. малки парчета ананас и 80 гр. кокосово брашно.

С пош оформяте кръгове около 18гр.

Поръсвател с малко кокосово брашно.

Печем на 200оС за около 7-8 минути.



8. СКАЛЦУНИ

С пош оформяте топки ОДЕНБЕЙК

и поръсвател с нехидратиран захар КОМПЛИТ.

Оставете да изсъхне за 1-2 часа и после с четирите пръсти оформете S.



ВАЖНИ ЗАБЕЛЕЖКИ ЗА ПО ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ:

1. Преди изпичане оставете оформените сладкиши за 3-4 часа.
Това ще даде възможност да изсъхнат леко отгоре и да се яви тънка кора, така че след изпичането отвън да е хрупкаво а отвътре меко и пухкаво.
2. Всички продукти с ОДЕНБЕЙК може да се съхраняват във фризер (-18 оС) като са много добре обвити с мембрана.

Бадемова паста ОДЕНБЕЙК
е готов пълнеж за
шоколадови бонбони.



ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧИВА

Бадемова паста ОДЕНБЕЙК
готов пълнеж за датски сладки,
тарти, виенски сладки,
и всеки вид печива.

ДРЕБНИ СЛАДКИ ОДЕНС.

Основни рецепта :

1. Сладко тесто

	Брашно за сладкарство	5.000 гр.
180108	Рор индустри мек маргарин DRAGSBAEK	3.325 гр.
	Пудра захар	1.700 гр.
	Яйца	575 гр.
180603	Набухвател бейкин паунтер БАКЕЛС .	100 гр.

2. Фардзипан

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
	Захар	200 гр.
180108	Рор индустри мек маргарин DRAGSBAEK	500 гр.
	Яйца	300 гр.
	Брашно за сладкарство	100 гр.

3. Паста макарон

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
	Захар	220 гр.
	Белтъци	100 гр.

4. Оденбейк мек (за корнети)

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
	Белтъци	40 гр.

5. Стройзел

	Брашно за сладкарство	1.000 гр.	} Разбъркате заедно
	Захар	1.000 гр.	
180802	Крем ФлуКОМПЛЕТ	1.000 гр.	
180108	Рор индустри мек маргарин DRAGSBAEK	1.000 гр.	} Разбъркате бавно

6. Лешников стройзел

	Захар	750 гр.
	Кафяв захар	340 гр.
184002	Екстра драй масло 82% BEURALIA или	750 гр.
180108	Рор индустри мек маргарин DRAGSBAEK	
	Канела	15 гр.
	Сол	8 гр.
	Натрушен или филиран лешник	115 гр.
	Брашно за сладкарство	1.125 гр.
	Лешници ПАМИ	200 гр.



НЯКОЛКО ОСНОВНИ ИДЕИ-РЕЦЕПТИ С КОКОПАСТА ОДЕНС.

1. ДЕЙЗИ КОКОС сладки ОДЕНС

Използват се кокопаста оденс готова за употреба.
С крайник 18мм оформете върху силиконов килим сладки „ДЕЙЗИ“ по около 45гр. По средата отгоре слагате парче от черна череша на БАКБЕЛ или малко мармалад и печете на 190оС за около 15 минути. След като изстинат потопете долната част в разтопен АРТЕБЕИК шоколад.



2. ЧЕРИ КОКОС сладки ОДЕНС

Използват се кокопаста оденс готова за употреба.
Пълните лъжичка за сладолед с около 40гр. кокопаста като по средата включите една череша на БАКБЕЛ. С нож приравнявате отдолу, изваждате от лъжичката и поставяте в силиконов килим. Печете на 200оС за около 20 минути. След като изстинат потопете долната част в разтопен АРТЕБЕИК шоколад. Украсявате отгоре с малко АРТЕБЕИК шоколад.



3. УРАГАН КОКОС сладки ОДЕНС

Използват се кокопаста оденс готова за употреба.
С крайник 12мм оформете върху силиконов килим кригове с диаметър около 8 см. Печете на 190оС за около 12-15 минути. Сложете малко разтопен АРТЕБЕИК върху сладкишите и поръсете с малко печени филирани бадеми ПАМИ. Потопете целите сладки в АРТЕБЕИК шоколад.



4. ПЪЛНЕЖ ЗА ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ

Кокопаста оденс е готов пълнеж за шоколадови бонбони.



5. ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧИВА

Кокопаста оденс е готов пълнеж за датски сладки, тарти, виенски следки,

