



# АРТЕБИС

artebis

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА  
МНОГО СТАБИЛНА СЛАДКАРСКА ОСНОВА

за пълнежи на торти и дребни сладки  
глазури на торти и сладки печива  
глазури на сладоледи и сладоледени сладкиши

**Много стабилна и силна структура с огромни възможности за много сладкарски апликации.**

-Разбиваме АРТЕМИС (220г) в миксер, удвоява обема си и имаме готов пълнеж на макарони, бисквити, еклери, дребни сладки и др.

-Заопляме на 40-45°C в микровълнова и получаваме стабилна глазура за кейкове и печива.

-С подходяща разработка (вижте рецептите) получаваме отлични пълнежи и глазури за торти

-Най стабилната и вкусна глазура за сладоледи!



Код 030810  
АРТЕБИС-ПАМИ  
ванилия



Код 030802  
АРТЕБИС-ПАМИ  
ягода



Код 030804  
АРТЕБИС-ПАМИ  
банан



Код 030806  
АРТЕБИС-ПАМИ  
портокал



Код 030808  
АРТЕБИС-ПАМИ  
БИТЕР шоколад

Код 030809  
АРТЕБИС-ПАМИ  
БЯЛ шоколад

Опаковка: кофа 5кг.

Състав: Захар, растителни мазнини (палмово, рапично), суроватка, царевично нишесте, обезмаслено мляко на прах, емулгатор: Лецитин от соя, ванилин, аромати.


За повече информация, рецепти и апликации  
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
[www.almalibrecenter.com](http://www.almalibrecenter.com)

ОСНОВНИ АПЛИКАЦИИ С ARTEBIS	РЕЗУЛТАТ
<b>1.БАВАРУАЖ АРТЕБИС</b>	Пухкава и лека консистенция за гъст пълнеж на торти.
<b>2.СЛАДКАРСКИ КРЕМ АРТЕБИС</b>	Пълнеж за еклери, су, профитерол, датски сладки, тригуни и др.
<b>3.ГАНАЖ АРТЕБИС</b>	Консистенция подходяща за пълнеж на теста и шоколадови бонбони.
<b>4.ПЪЛНЕЖ ЗА ДРЕБНИ СЛАДКИ АРТЕБИС</b>	Идеален пълнеж за дребни сладки, бисквитки и сладки тип сандвич.
<b>5.ГЛАЗУРА ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ И СЛАДОЛЕД АРТЕБИС</b>	Гъста глазура за стайна температура и твърда глазура в фризера.
<b>6.ГЛАЗУРА АРТЕБИС</b>	Тънка и еднородна глазура за торти и сладкиши.

Код 030810	АРТЕБИС-ПАМИ ванилия		
Код 030802	АРТЕБИС-ПАМИ ягода		
Код 030804	АРТЕБИС-ПАМИ банан		
Код 030806	АРТЕБИС-ПАМИ портокал		
Код 030808	АРТЕБИС-ПАМИ БИТЕР шоколад		
Код 030809	АРТЕБИС-ПАМИ БЯЛ шоколад		

## 1.БАВАРУАЖ АРТЕБИС BAVAROISE ARTEBIS

### СЪСТАВКИ

<b>030810</b>	<b>АРТЕБИС - ванилия крем</b>	<b>360-380гр.</b>	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	360гр.	
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	360гр.	
	Жълтъци от яйца	60гр.	
090402	Желатин	10гр. за АРТЕБИС ШОКОЛАД 15гр. за други АРТЕБИС	

### НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода. Сваряваме млякото. Сваляме от огъня и добавяме АРТЕБИС(по желание), за да се разтопи. Разбиваме жълтъците докато получат обем и добавяме малко по-малко топлото мляко, поставяме отново на огъня и затопляме до 85°C. Сваляме от огъня и добавяме омекотения желатин като хомогенизираме непрекъснато докато се разтопи добре. Оставяме да изстине и добавяме предварително разбитата млечна сметана.

### СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много добра консистенция със стабилна структура, идеален пълнеж за торти и сладкиши.
- Идеален пълнеж на торти.

## 2. СЛАДКАРСКИ КРЕМ АРТЕБИС PATISSERIE CREAM ARTEBIS

### **СЪСТАВКИ**

<b>030810</b>	<b>АРТЕБИС (по желание)</b>	<b>80-130гр.</b>
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	240гр.
180805	хоткрем	15гр.
	Захар	20гр.
	Яйца	60гр.



### **НАЧИН НА РАБОТА**

Сваряваме млякото заедно с АРТЕБИС(по желание)  
Хомогенизираме ХОТКРЕМ със захарта и добавяме яйцата, за да се получи каша.  
Изсипваме млякото малко по-малко в предишната смес.  
Поставяме отново тенджерата на бавен огън  
и разбъркваме непрекъснато докато се сгъсти.

### **СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ**

- Внимаваме много по време на сварянето. Не трябва много да се втвърди защото присъствието на АРТЕБИС също влияе за крайната консистенцията на крема.
- Може да използвате АРТЕБИС вкус по желание и количество по ваше желание, за да се получи желанието от вас резултат.
- Крайния резултат е много добър на вкус и консистенция. Може да се използва като пълнеж на еклери, су, профитероли, датски, милгейг, сиропирани тригуни и др.



### **3. ГАНАЖ АРТЕБИС ARTEBIS GANACHE**



#### **СЪСТАВКИ**

**030810**     **АРТЕБИС (по желание)**     **700-750гр.**  
180308     Мляко ЕЛЕВИР 3.5%     225гр.



#### **НАЧИН НА РАБОТА**

Поставяме на водна баня млечната сметана и АРТЕБИС на (45-50°C) и разбъркваме добре докато се хомогенизират.

#### **СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ**

- Хомогенизацията с АРТЕБИС трябва да стане внимателно така, че да не се получат въздушни пространства в тялото на крема.
- Тази рецепта осигурява продукт подходящ за пълнежи на шоколадови бонбони, тарти, обвити сладки и др.



За повече информация,  
обърнете се към технолозите  
и търговците на  
АЛМА ЛИБРЕ  
Тел. 0878984887, 0878257904



## 4.ПЪЛНЕЖ ЗА ДРЕБНИ СЛАДКИ АРТЕБИС

### **СЪСТАВКИ**

**АРТЕБИС (вкус по желание)**



### **НАЧИН НА РАБОТА**

Поставяме АРТЕБИС на стайна температура ~22°C.  
Като АРТЕБИС получи стайната температура, разбиваме в миксер с представка перо, за да се получи пухкава структура и удвои обема си.

### **СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ**

☞ Не трябва да прекалим с разбиването, за да не се вдигне много температурата на крема и се загуби обема.

## 5. ГЛАЗУРА ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ И СЛАДОЛЕД АРТЕБИС

### СЪСТАВКИ

#### АРТЕБИС (вкус по желание)



### НАЧИН НА РАБОТА

Затопяме АРТЕБИС (вкус по желание) на 40-45°C на водна баня като разбъркваме внимателно докато стигне до желаната температура.

Може да се използва и микровълнова печка, но внимателно за да не изгорим крема АРТЕБИС.

Поставяте изпечения продукт върху скара и заливате. Движете продукта или скарата, за да се залее навсякъде.

Може да тунквате продукта в разтопения **АРТЕБИС**.

Така може да поставите глазура върху сладоледки на клечки или друго.

### СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Продуктите АРТЕБИС осигуряват гладка и матирана повърхност с твърда консистенция на стайна температура или в хладилник. Във фризер се получава твърда глазура, която се „разчупва“ когато се хапва.
- Глазурата АРТЕБИС е стабилна и не се разтопява.  
(в резултат на това не се разтопява в ръцете като се консумира даден сладкиш.
- Като вдигнем температурата на **АРТЕБИС** може да получите по-тънка глазура, като намалите температурата на глазурата по-дебела.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.
- Глазурата на сладоледки се съгъства веднага след като ги тункваме и се получава тънка и идеална глазура.

## 6. ГЛАЗУРА АРТЕБИС БЯЛ ШОКОЛАД

### СЪСТАВКИ

<b>030809</b>	<b>Артебис- Бял Шоколад</b>
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5% гликоза
090402	Желатин

<b>310гр.</b>
90гр.
30гр.
20гр.
5гр.



### НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.

Затопяме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с млякото и гликозата до ~70°C без да се сварят и добавяме омекотения желатин. Накрая добавяме **Артебис- Бял Шоколад** и разбъркваме с шпакла докато се хомогенизира добре.

Използваме на ~40°C.

### СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Тази рецепта е много подходяща за глазури на торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.



## ГЛАЗУРА АРТЕБИС ЧЕРЕН ШОКОЛАД

### СЪСТАВКИ

**030808 Артебис- ЧЕРЕН Шоколад**  
180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР  
гликоза

**310гр.**  
150гр.  
40гр.



### НАЧИН НА РАБОТА

Затопяме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с гликоза до ~70°C, без да се сварят и добавяме **Артебис- ЧЕРЕН Шоколад**. Разбъркваме с шпакла докато се хомогенизира добре.  
Използваме на ~40-45°C.

### СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Тази рецепта е много подходяща за глазури на торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.

## АРТЕБИС – ПЛОДОВА ГЛАЗУРА

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

#### СЪСТАВКИ

30802	Артебис- Ягода или друг вкус	320гр.
180301	Млечна сметана	90гр.
180308	Мляко 3.5% гликоза	30гр. 20гр.
090402	Желатин	5гр.

#### НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с млякото и гликоза до ~70°C без да се сварят и добавяме омекотения желатин.

Добавяме АРТЕБИС и хомогенизираме със шпакла добре. Използваме на ~40°C.

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

#### СЪСТАВКИ

30802	Артебис- Ягода или друг вкус	310гр.
180301	Млечна сметана	90гр.
	гликоза	20гр.
090402	Желатин	5гр.

#### НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно гликоза до ~70°C без да се сварят и добавяме омекотения желатин.

Добавяме АРТЕБИС и хомогенизираме със шпакла добре. Използваме на ~40°C.

## СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- 👉 Тази рецепта е много подходяща за глазури на торти.
- 👉 Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.



За повече информация,  
обърнете се към технолозите  
и търговците на  
АЛМА ЛИБРЕ

Тел. 0878984887, 0878257904

