

БЕРЛИНИ „ЙОГОФАИН“ основна рецепта

180712	Йогофайн 50 - КОМПЛИТ	1.000 гр.
330103	Брашно СЛАДКАРСКО	1.000 гр.
184002	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ или	400 гр.
180102	Маргарин супер рор - ДРАГСБЕК	
	Яйца	300 гр.
	Прясна мая	150 гр.
	Вода (около)	500 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в миксер за 4 минути на I скорост и за 8 минути на II
- Температура на тестото : 25° C
- Мездинна ферментация на тестото: 25 минути
- Нарязваме на парчета 60-80гр. Оформяме сфери и ги поставяме в тава.
- Намазваме тавата с масло **Бауралия** и поръсваме отгоре с пудра захар.
- Щоф / камера за втасване / Температура : 33 – 35° C / Влага (r.h) : 75-80% / Време: 25-35 мин
- Печене : Температура: 185° C / Време: 10-12 минути

БЕРЛИНИ «БРИОШ» основна рецепта

270101	БРИОШ КОМПЛИТ	1.000 гр.
330103	Брашно СЛАДКАРСКО	1.000 гр.
184002	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ или	400 гр.
180102	Маргарин супер рор - ДРАГСБЕК	
	Яйца	300 гр.
	Прясна мая	150 гр.
	Вода (около)	500 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в миксер за 4 минути на I скорост и за 8 минути на II
- Температура на тестото : 25° C
- Мездинна ферментация на тестото: 25 минути
- Нарязваме на парчета 60-80гр. Оформяме сфери и ги поставяме в тава.
- Намазваме тавата с масло **Бауралия** и поръсваме отгоре с пудра захар.
- Щоф / камера за втасване / Температура : 33 – 35° C / Влага (r.h) : 75-80% / Време: 25-35 мин
- Печене : Температура: 185° C / Време: 10-12 минути

РАЗНОВИДНОСТИ:

Сладка берлина: След изпичането намазвате от ново с малко разтопено масло бауралия 82% и поръсвате от страни с ванилов захар.

С плодове и крем: След втесване, натискате леко с пръстите по средата на всяка берлина, поставяте крем бавария (код180806) и от горе плодове в желе БАКБЕЛ, вкус по ваше желание. Вместо готов «баварски крем» (код 180806) може сладкарски крем ФЛУ за печене, по рецепта:

Сладкарски крем флу за печене

180802 Крем флу - Crème Flou KOMPLET 350 гр.
Вода 1000 гр.

Разбиваме всички продукти заедно на трета скорост за 4-5 минути.

Печене : на 185° C, за около 10-12 минути.



С готов пълнеж:

След изпичане, може инжекционно да се добави:

180419 Череша филинг
180420 Малина филинг
180421 Ягода филинг
180422 Лимон филинг
181901 МАРМАЛАД КАЙСИЯ
181701 ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК
290601 СУСАМЕН КРЕМ
181203 ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ



Със сладък пълнеж, ЙОГУРТ:

Вода 1000 гр.
180802 Крем Флу КОМПЛИТ 330 гр.
182821 Фабрийогурт ФАБРИ 35 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

В басана на миксера слагаме последователно Водата, Крем Флу и Фабрийогурт и разбъркваме за 4 – 5 минути



Със солен крем бешамел-кашкавал:

183601	Бешамел	300гр.
	ВОДА	1000гр

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. ПРИГОТВЯНЕ НА ПЛЪНКАТА :

1000гр. от готов крем бешамел (по горната рецепта),
1000гр. кашкавал (каквото използвате). Хомогенизирате.

След втасването, натискате леко с пръстите по средата на всяка берлина и поставяте крем бешамел-кашкавал. По желание от горе слагате малко горчица и 2-3 малки парчета от кренвирш или шунка.



Рецепта за СОЛЕНИ БЕРЛИНИ с крем бешамел:

183601	Бешамел	300гр.
	ВОДА	1000гр

Разбъркват в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда.

ПРИГОТВЯНЕ НА ПЛЪНКАТА : 1000гр. от готов крем бешамел (по горната рецепта),
1000гр. кашкавал (или сирене или рокфор или друго
с или без парчета колбаси
с подправки, сушени домати или друго)

Хомогенизирайте.

- След втасването, натискате леко с пръстите по средата на всяка берлина и поставяте крем бешамел-кашкавал.
По желание от горе слагате малко горчица и 2-3 малки парчета от кренвирш или шунка.
- По желание, поръсваме от горе с малко настърган пармезан.
- Печене : на 185 ° C, за около 10-12 минути.
- След изпичането намазвате от ново с малко разтопено масло бауралия 82%.



ХАРАКТЕРИСТИКА НЕМСКИ БЕРЛИНИ

Някой ги наричат "немски донати".

Печено на фурна маяно тесто , от много фини специални брашна ИОГОФАЙН или БРИОШ със специални плодови или пралинови пълнежи

Тук, АЛМА ЛИБРЕ, представя няколко рецепти и приложения от безбройните в Европа.

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.

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%		82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница		Многа fino смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.		Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немския ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини маяни сладки, италианския ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопротеинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме сместа „ЙОГОФАЙН“ за бързо, винаги успешно, с отлична визия и голяма трайност на оригинални „МАЯНИ СЛАДКИ ЕВРОПЕЙСКИ РЕЦЕПТИ“



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
270102	ЙОГОФАЙН НОВО Jogofine new 25кг.	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофе кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ЙОГУРТ! Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глютен, суроватка на прах, набухватели, сол, гликозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими.

ХАРАКТЕРНИ РЕЦЕПТИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ:
Оригинален ЩОЛЕН

<https://youtu.be/427ip6lss9E>
<https://youtu.be/fMvRQCTpE7M>





Brioche

ОРИГИНАЛЕН БРИОШ ОТ АЛМА ЛИБРЕ

БРИОШ са малки изделия 90-120гр. от маяно тесто, много богати на яйца, с примирена сладост, изключително пухкави и меки, благодарение на много финно брашно със специална кокометрия. Ефирни, много леки се превръщат като пяна-крем в устата съчетавайки толкова солени колкото и сладки вкусове. АЛМА ЛИБРЕ предлага смеси за оригинален БРИОШ с цел бързо, стабилно и висококачествено производство. За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904



22/4

КОД	ИМТО НА ПРОДУКТА	СМЕСИ ЗА ОРИГИНАЛЕН БРИОШ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.
270101	БРИОШ КОМПЛИТ 50% (съдържа яйца на прах) 10кг.	 	Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори, пшеничен глютен, брашно от лупина, гликозен сироп, пшенична закваска на прах, ензими,	Смес за маяно тесто БРИОШ, готова за употреба със или без пресни яйца. С краве масло.
180738	БРИОШ 25% 25кг.	 	Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глютен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими	Леко сладка смес за традиционни централноевропейски печива бριοш. Много подходящ за МНОГОЛИСТЕН БРИОШ



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 270102 ЙОГОФАЙН - JOGOFINE

Сладка смес за тесто, немски гевреци, кофе кейк, донът, панетоне и др.

Състав: пшенично брашно, лактоза, нишесте, захар, емулгатори: E471, E322, E472e, пшеничен глутен, суроватка на прах, набухватели: E450, E500, сол, глюкозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори E341, подобрители за брашно: аскорбинова киселина, ензими. Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1591KJ)
МАЗНИНИ	5,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	28,9гр.
ПРОТЕИНИ	10,6гр.
СОЛ	3,59гр.
ФИБРИ	1,9гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Кейк (1)
КОМПЛЕТ JOGOFINE	1000гр.
Брашно 70%	1000гр.
Масло 82% или мек маргарин супер рор	400гр
Прясна мая	140гр.
яйца	300гр.
Вода (около)	400гр.
ОБЩО	3240гр.

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 2 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура на тестото около 25°C.

Почиване на тестото: 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание.

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка: чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

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

Съхранение – транспортиране: при стайна температура на сухо.

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: 270101

БРИОШ - BRIOSH

Сладка смес за маяно тесто, бриош

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, глюкозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	378KCAL (1584KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	27,0гр.
ПРОТЕИНИ	13,9гр.
СОЛ	3,34гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Рецепта
КОМПЛЕТ БРИОШ	1000гр.
Силно брашно	1000гр.
Вода (около)	800гр.
Прясна мая	100гр.
Масло82% или мек маргарин супер рор	300гр

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 3 минути на бавна скорост и за осем минути на бърза скорост. Температура на тестото около 25°C.

Почиване на тестото : 20 минути.

Нарязвате на парчета и оформяте на схеми по ваше желание .

Зрялост: на 30°C – влага 70%.

Време за печене от 15 до 30 минути в зависимост от теглото на 180-190°C.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

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

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

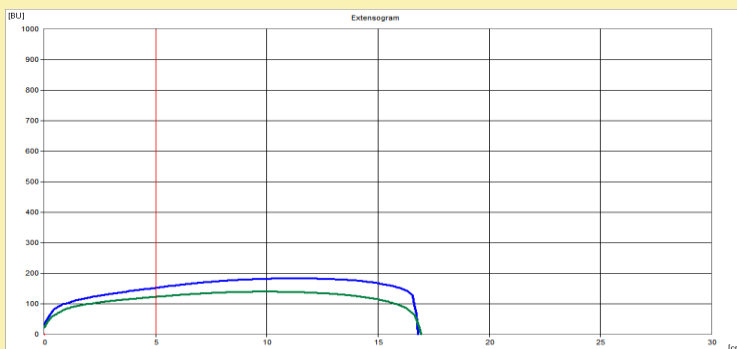
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тартти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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

Информация за бешамел.

183601 ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.

Смеси за приготвянето на бешамел по студен метод идеални за студени плънки и в готварството.

Запазват сиренето по време на печенето и придават отличен вид и вкус на крайния продукт.

1. Изпълнявайки рецептата която следи, производителите ще открият че реално не се вдига себестойността на крайният продукт.
2. Плънката получава плътен вкус с много високо качество.
3. Новия продукт позволява малко по- висока печалба.
4. Производителят се различава с НОВИЯ си артикул от конкурентите си.
5. Дава възможност на клиентите си да изберат нещо ново.



Начин на употреба-примерна рецепта:

Бешамел	300гр.
ВОДА	1000гр

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда.

ПРИГОТВЯНЕ НА ПЛЪНКАТА : 1000гр. от готов крем бешамел (по горната рецепта),
1000гр. сирене или извара (каквото използвате).
(препоръчваме ви кашкавал)

Хомогенизирайте и пълните вашите кори.

ПРЕДЛАГАМЕ ВИ, на новата ви баница с бешамел, да промените схемата за да се различи от традиционната баница която произвеждате и дайте ново заинтригуващо име на новата ви баница.

(на пример : баница със сирене и бешамел, Италианска баница, баница с крем и сирене и т.н.)

Предлага се опаковка от 10к.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183601

КРЕМ БЕШАМЕЛ
BECHAMEL EXQUISIT

ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.

**БЕШАМЕЛ ЗА БАНИЦИ, ПИЦИ, ЗАЛИВКИ, ПЕИНИРЛИ, КИС ЛОРЕН И ДР..
ИДЕАЛНА ЗА ПЕЧЕНЕ И ЗАМРАЗЯВАНЕ**

Състав: Модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, частично хидратирани растителни мазнини, сироп от гликоза, млечни протеини, сол, съгъстител E401, стабилизатори : E450ii, E471, захар, подправки, оцветители E101i, E160a.

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

Приложение: Смес за приготвянето на бешамел по студен метод – идеални за студени пълнки и в готварството. Запазват сиренето по време на печенето и придават отличен вид и вкус на крайния продукт.

Начин на употреба-примерна рецепта:

Бешамел	300гр.
ВОДА	1000гр

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по -течна или по -твърда. (За 500гр. сирена – 100-120гр. крем БЕШАМЕЛ).

**Начин на употреба-примерна рецепта за „КИС ЛОРЕН”:
(Банички-солени хапки)**

Бешамел	200гр.
ВОДА	1000гр
яйца	6бр.
Млечна сметана 35%	300гр.
Сол, пипер.	

Разбърквате в миксер бешамел и вода и после добавете яйцата, млечната сметана солта и пипера (на трета скорост за 4-5 минути)

Опаковка :10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

