

## БЕЗГЛУТЕНОВА ЛИМОНОВА ТОРТА

### СЪСТАВ

- 1.-БАДЕМОВ ДАКУАЖ
- 2.-ФРЕНСКИ ЛИМОНОВ МУС ПАРФЕ
- 3.-МАСЛЕН КРЕМ
- 4.-БЯЛА ЗАХАРНА ПАСТА

#### 1.-БАДЕМОВ ДАКУАЖ

	Белтък	190 гр.
	Захар	150 гр.
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	115 гр.
191246	Пудра захар 100% Шугарт	115 гр.
330122	Безглутеново брашно ФИНЕКС	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме белтъка със захарта (маренга).

Добавяме сухите материали и хомогенизираме.

Дресираме с пош и дуй с големина на 20ст. и печем на 160оС за около 40минути.

#### 2. ФРЕНСКИ ЛИМОНОВ МУС ПАРФЕ

180438	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН	1000 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (разбита)	550 гр.
	Маренга* (разбита)	400 гр.
180903	Фонд роял БАКЕЛС	180 гр.
	Вода (топла)	180 гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	120 гр.
	Настъргана кора от един лимон	

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

-Разтопяваме „Фонд роял“ в топлата вода.

-Във водна баня (или микровълнова) разтопяваме „СЛАДКАРСКИЯ КРЕМ ЛИМОН“ с маслото (около 26оС).

-Хомогенизираме двете горни смеси.

-Към хомогенизираната смес, добавяме на 2-3 дози разбитата маренга.

-Към получения МУС, добавяме леко разбитата млечна сметана на 2-3 дози.

\*рецепта за маренга

191246	Пудра захар 100% Шугарт	160 гр.
	Вода	160 гр.
182104	БЛАНС ПАУДЕР	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме всичките продукти заедно

#### СГЛОБЯВАНЕ

1. В ринг, ПОСТАВЯМЕ ЕДИН ЕТАЖ изпечен БАДЕМОВ ДАКУАЖ
2. Поставаме етаж 4см. „ФРЕНСКИ ЛИМОНОВ МУС ПАРФЕ“
3. От горе поставяме ЕТАЖ изпечен БАДЕМОВ ДАКУАЖ (обратно)
4. Покриваме с малко маслен крем за да приравним и покриваме с ЗАХАРНО ТЕСТО ШУГАРТ
5. ДЕКОРАЦИЯ ПО ЖЕЛЕНИЕ.



### ХАРАКТЕРИСТИКА: БЕЗГЛУТЕНОВА ЛИМОНОВА ТОРТА

- Два етажа от БАДЕМОВ ДАКУАЖ от пресни белтъци и бадемово брашно сорт ФИРАНИЯ
- Между тях, МУСОВО ЛЕМОНОВО ПАРФЕ от лимонов крем сорт „ПОРΟΣ“

#### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията 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.

090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН,ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистени
191246	Бяла, много фина пудра захар			Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.	-ЕДНАКВА кокометрия под 180мм. -технологията "super white system". -максимално бяла, светла и свежа -БЕЗ примеси, без нишесте -100% чиста.
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 кремовете ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180903	ФОНД РОАЯЛ			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-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
182104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП			Белтици от пресни яйца на прах Пастьоризирани за всяка сладкарска употреба.	Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези частици които задържат влагата, при БЛАНС ПУДРЕ се явяват следните качества : -винаги сух и хрупкав краен продукт. - винаги снежно бял цвят -режи се лесно -не се рони.
180438	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН			Готов за употреба лимонов крем за сладкарство с кремова кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус,с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонов пай, кули, милфейг,пълнежи, кремове, мусове и др.	Идеален крем за печене и замразяване. Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати. Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт.

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 УНТ.**

**Състав:** млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : карагенан Е407.

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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**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**

Код: 180903

**Фонд роял  
FOND ROYALE**

**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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. Волуяк 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 +6oC. 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 (20-25oC.) 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 сантиги, 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





## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код 180438

## Лимонов крем

**Сладкарска основа за производство на висококачествени сладки с лимонов вкус.  
Готов лимонов крем за сладкарство.**

**Състав:** Захар, вода, растителни палмови мазнини, царевично нишесте E1442, концентриран лимонов сос 2%, съгъстител E418, E401, средство за киселинност E330, коректор на киселинност E331, E509, оцветители E171, E160a, концентрат от лимон, аромати от лимон, консервант E202, емулгатор E433.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	288KCAL (1216KJ)
МАЗНИНИ	6,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,4гр
ПРОТЕИНИ	0,1гр.
НАТРИЙ	150мг.
ФИБРИ	-

- **Приложение:** Продукт готов за употреба, с кремova кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонов пай, кули, милфейг, пълнежи, кремове, мусове и др.
- Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати.
- Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др.
- 100% вегетариански продукт.

### **Основна рецепта за лимонова тарта:**

1. Вари се на слаб огън докато започне да се вари (90 оС).
2. Пълните предварително приготвена тарта или слагате по чаши. Оставете за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирайте с маренга или с декор шоколад.

Опаковка : кофа бк.

Чисто тегло : е 6000гр.

Произведено във Швеция . - BAKELS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 6° С.

След отваряне на кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА



**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: 182104

**Бланс паудер**  
BLANCE POWDER liot

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

СЪСТАВ: 100% пастеоризиран албумин на прах

Основна дозировка : 125гр. БЛАНШПАУДЕР върху 875лт. вода.  
Информация : Бланс паудер се произвежда от пресни белтъци от яйца.

Опаковка : кашон 1кг.

Производител : ЛИОТ - Франция

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

#### Приложение:

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 8 месеца от датата на производството)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1600KJ)
МАЗНИНИ	<0,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	39гр.
ПРОТЕИНИ	45гр.
СОЛ	1,0гр.
ФИБРИ	7,5гр.



#### Хидратиране и оформяне на белтъци:

Бланс паудер 180гр.

Вода (стайна температура) 820гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

#### Рецепта за маренга :

Бланс паудер 60гр.

Вода 150гр.

Пудра захар 160гр.

Изпълнение: Хомогенизираме и пресяваме БЛАНС ПАУДЕР заедно с ПУДРАТА ЗАХАР ШУГАРТ (код 191246) добавяме варена вода и разбиваме в миксер на бърза скорост докато се получи плътна, обемна и стабилна маренга.

#### Рецепта за кигие :

Състав: Бланс паудер 130гр.

Вода 1000гр.

захар 250гр.

Изпълнение: Оформяме маренга, разбивайки в миксер 130гр. Бланс рудре и 1000гр. вода на трета скорост докато се получи обем. Добавяме малко по малко захарта.

#### Рецепта за карамел :

Вода 400гр.

Захар 1600гр.

Варим водата и захарта докато да стигнем 140оС.

В рецептата на кигие, добавяме малко по малко карамел и продължаваме разбъркването до хомогенност.

