

ХОТ КРЕМ

сладкарски яйчен крем за ТОПЪЛ метод The KOMPLET Custard

- Неограничени възможности за кремове апликации по ТОПЪЛ метод.
- Икономичен (100-120гр./1000гр.мляко)
- Много стабилно качество.



код 180805



Bake the best with something good!



Опаковка 10к.

Състав: пшенично и картофено нишесте, захар, натурален състител карагелан, натурални аромати и оцветители.

За повече информация, рецепти и апликации
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com

КРЕМ СЛАДКАРСКИ ПАТИСЕРИ топъл метод - crème pâtissière/ Custard:

Основен сладкарски традиционен крем, най-известния в историята на сладкарството, основан на брашно, захар, мляко и яйца. Стотици успешни нюанси и рецепти на КРЕМ ПАТИСЕРИ ще намерим в историята на сладкарството. За един добър КРЕМ ПАТИСЕРИ (pastry cream) в съвременното сладкарство се използва задължително НИШЕСТЕ вместо обикновено брашно и разбира се пълномаслено мляко и често млечна сметана. Яйцата присъстват в традиционните рецепти на КРЕМ ПАТИСЕРИ, но през втората половина на миналия век се появяват рецепти на КРЕМ ПАТИСЕРИ и без яйца.

Традиционния метод за производство на КРЕМ ПАТИСЕРИ изисква топлинна разработка на суровините. Има различни технологични разновидности но всичките са трудоемки и изискват специално внимание и отделяне на много време от майстора най-много за да не се прегорят присъстващите яйца или за да се „свърже“ добре сухото вещество на нишестето с течностите на КРЕМ ПАТИСЕРИ.

Един добър КРЕМ ПАТИСЕРИ, може да бъде отлична СЛАДКАРСКА КРЕМ-ОСНОВА за стотици нюанси на кремове пълнежи за сладкиши.

В АЛМА ЛИБРЕ, за производство на СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ избрахме и предлагаме продуктът ХОТ КРИМ (код 180805 французите го наричат Crème à chaud-горещ крем) на немската фирма КОМПЛИТ. Става дума за смес от висококачествено пшенично и картофено нишесте със захар и натурален сгъстител от водорасли.

Начинът на приготвянето на СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ е изключително бърз, елементарен и винаги със стабилни и висококачествени резултати :

ХОТ КРЕМ	110-120гр.	110-120гр.
мляко	1000гр.	1000гр.
захар	200гр.	250гр.
яйца	-	4бр.

Размийте ХОТ КРЕМ в 200-300гр. от млякото. Варите останалото мляко заедно със захарта и добавяте разтворната смес от ХОТ КРЕМ, за да се сvari. Сладкарския крем е готов.

Може да добавите кигие или готварска (без захар) сметана или овкусител ДЕЛЕПЕЙСТ по ваше желание.

С ХОТ КРЕМ се получава НЕЖЕН, с КАДИФЕНА СТРУКТУРА сладкарски крем, много добре хомогенизиран. Не се дехидратира и не се пука, няма странични миризми и е изключително вкусен и икономичен.

В рецептите и проектите на АЛМА ЛИБРЕ, ще намерите стотици приложения с КРЕМ ПАТИСЕРИ.

Наложения от АЛМА ЛИБРЕ крем „ПАНОРАМА“ разработка основана на СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ е идеален пълнеж на сиропирани сладки и „тригуни“.

Вижте в този речник термин : КРЕМ ПАНОРАМА

За още по-бързи резултати и избягване на загубата на време при термичната обработка, на ХОТ КРЕМ, АЛМА ЛИБРЕ предлага производство на СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ по студен метод с КРЕМ ФЛУ (код 180802) на немската фирма КОМПЛИТ.

Вижте в този речник термин : КРЕМ СЛАДКАРСКИ ПАТИСЕРИ -студен метод



ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ С МАСЛО БАУРАЛИЯ 82% HOT CREME

	мляко 3,5%	1.000 гр.
180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	250 гр.
	захар	200 гр.
180805	Хот крем. Hot crème КОМПЛЕТ	85 гр.
	Жълтък от яйце	80 гр.
184002	Масло БАУРАЛИЯ 82%	120 гр.
181803	Инвертозахар УНИГЛАД	50 гр.
	Делипейст ванилия	15 гр.



Изпълнение:

СМЕС 1 : Кипваме 800гр. от млякото с половината от количество на захарта (100гр.).

СМЕС 2 : Хомогенизираме останалото мляко (200гр.) с ХОТ КРЕМ и добавяме останалите продукти,

млечната сметана ЕЛевир, останалата захар (100гр.), жълтъци от яйцата, маслото БАУРАЛИЯ , инвертозахарта и делипейст ванилия.

Като кипне първата смес добавяме втората смес и оставяме да кипне цялото количество за 1-2 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА : За рецепта с мляко 1к. варим 2 минути.

За рецепта с мляко 2к. варим 3 минути.

За рецепта с мляко 3к. варим 4 минути.

.....

За рецепта с мляко 10к. варим 11 минути.

За рецепта с мляко над 10к. варим около 11 минути.

Кремът е готов.

Може да добавите кигие.

Съхранява се в хладилник до 24часа и преди ползването се разбива за малко в миксер, приставка перо.

ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ С МАСЛО ФЕРМЕНТЕ и МЕРЕНГА

За крем :

	мляко 3,5%	1.000 гр.
	захар	200 гр.
180805	Хот крем. Hot crème KOMPLET	120 гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ	100 гр.
	Делипейст ванилия	20 гр



ЗА КИГИЕ :

Меренга:

Състав:	Бланк пудре	130гр.
	Вода	1000гр.
	Захар	250гр.

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

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 хомогенизация.

Оформяне на сладкарски крем с масло и кигие :

Една четвърт от млякото разбъркваме с ХОТ КРЕМ.

Добавяме останалите продукти освен маслото ФЕРМЕНТЕ за да кипнат на котлона.

След като се свари сместа, добавяме маслото и хомогенизираме.

След като изстине , добавяме готовата маренга (кигие) и хомогенизираме.

НОТ СРЕМЕ с дълъг срок за СЛАДКИ КРЕМОВЕ

	Вода	1.000 гр.
	(за предпочитане прясно мляко 3,5%)	
	захар	250 гр.
180805	Хот крем. Hot crème KOMPLET	100 гр.
	Жълтък от яйце	60 гр.
180101-2	Маргарин СУПЕР РОР	150 гр.
181803	Инвертозахар УНИГЛАД	100 гр.



Изпълнение:

Прясното мляко, захарта и инвертозахарта, се слагат на котлона докато достигнат 80°C, добавяме и маргарина на кубчета. Предварително сме отделили жълтъка и малко от прясното мляко (около 100гр.) хомогенизираме и добавяме ХОТ КРЕМ на КОМПЛИТ, до пълното му разтваряне и на тънка стуйка прибавяме към млечната смес. Разбъркваме енергично докато крема достигне 95°C. Сваляме от котлона, пресипваме в друг съд и фолираме плътно върху крема, поставяме във фризер - 18°C, докато достигне 35°C. При 35°C кремът възприема отлично всички вкусове на Делипейст. Оставяме да се охлади до 4°C и е готов за употреба. Така получения крем е с трайност 70 дни.

Възможни вкусове ДЕЛИПЕЙСТ-ФАБРИ :

ЯГОДА, БАНАН, МАЛИНА, МАНДАРИНА, ПРАСКОВА,
ПОРТОКАЛ, ПЪПЕШ, МАНГО, КОКОС, ЛИМОН,

ВАНИЛЯ, ТИРАМИСУ, ЗАБАЙОН, АМАРЕНА, БИШКОТИ,
ДЗИНГЕРБРЕД, АМАРЕТО, НОЧИОЛА КРЕМОЗА
ПАНАКОТА, КАРАМЕЛ, МЕНТА,

ОРЕХ, БАДЕМ, ШАМ ФЪСТЪК, ФЪСТЪК, КЕСТЕНИ,

ШОКОЛАД, НОЧИОЛА ПРАЛИНА, СТРАЦИАТЕЛА,
ДЖАНДУЯ, МОКА, КАПУЧИНО, КАФЕ,



Доза на ДЕЛИПЕЙСТ : от 20 до 70гр. върху килограм основа готов ХОТКРЕМ.
(вижте опаковката на ДЕЛИПЕЙСТ.)

СПЕСИФИКАЦИЯ**Код: 180805****ХОТ КРЕМ- HOT CREME****Alma
Libre****Сладкарски топъл крем**

Състав: пшенично нишесте, модифицирано картофено нишесте, съгъстител карагенан, захар, натурални аромати и оцветители.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	344KCAL (1441KJ)
МАЗНИНИ	0,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,4гр.
СОЛ	0,27гр.
фибри	1,9гр.

Микробиологични данни :

Salmonella aureus	25gr.
Staphylococcus aureus	1gr.
Fecale coliformes	1gr.
Total coliformes	1gr.
Aerobic mesophile total viables	1gr.
Yeasts	1gr.
Molds	1gr.

Приложение:

Основа за производство на сладкарски крем по-топлия метод, подходящ за замразяване. Предоставя стабилност и превъзходен вкус.

Начин на употреба-примерна рецепта:

ХОТ КРЕМ	110-120гр.	110-120гр.
мляко	1000гр.	1000гр.
захар	200гр.	250гр.
яйца	-	4бр.

Разтопете ХОТ КРЕМ в 200-300гр. от млякото. Варите останалото мляко заедно с захарта и добавяте разтопената смес с ХОТ КРЕМ, за да се свари. Сладкарския крем е готов. Може да добавите кигие или готварска (без захар) сметана.

ВНИМАНИЕ: За студен крем добавяме студен кигие, за топъл крем добавяме топъл кигие.

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

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.

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

