

ЙОГУРТ СМЕТАНОВА ТОРТА „ МЕДИТЕРАНЕ – MEDITERANÉE“ серия DELUX LINE

De Luxe
line**СЪСТАВ**

- I.Пандишпан Супер бискуйт
II.Баваруаз йогурт.
III.Ла фрукта ягода ВАКВЕЛ
IV.Глазура напаж амарена

**I - Пандишпан Супер бискуйт****180701 Супер бискуйт KOMPLET**

Яйца

Вода

1.000 гр.

600 гр.

200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост.. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С . Време: 30-40 минути в зависимост от размера

II- Баваруаз йогурт-ягода**180301 Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE****650 гр.****180308 Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE****300 гр.****180435 La Fruta ягода ВАКВЕЛ****150 гр.****180903 Фонд руаял ВАКЕЛС****120 гр.****180801 Фабрийурт FABBRI****25 гр.**

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате млечната сметана ЕЛЕВИР с ХОПЛА.

Разстопяваме **Фабрийурт** и **Фонд роаял** в топло мляко и хомогенизираме с обработените сметани.

Добавяме **La Fruta ягода ВАКВЕЛ** и разбъркаме.

III – Глазура напаж амарена**180427 Напаж амарена FABBRI****1.000 гр.****180430 Топло желе Сафир неутрал ВАКВЕЛ****270 гр.**

Вода

50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загряваме всичките материали заедно на 45-55°С и ползваме.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Пантдишпан Супер бискуйт
2. Баваруаз йогурт-ягода
3. Пандишпан Супер бискуйт
4. Етаж Ла фрукта ягода ВАКВЕЛ
5. Пандишпан Супер бискуйт
6. Баваруаз йогурт
7. Глазура Напаж амарена

5см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЙОГУРТ СМЕТАНОВА ТОРТА „ МЕДИТЕРАНЕ – MEDITERANÉE“ /серия DELUX LINE**

Три етажа от ванилов пухкав и ароматен ПАНДИШПАН СУПЕРВИСКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях БАВАРСКИ ЙОГУРТ крем от прясна млечна сметана и натурален ФАБРИЙОГУРТ. Вътре, етаж от ДИВИ АРОМАТНИ ЯГОДИ (сорт ЛАФРУТА). ГЛАЗУРАТА АМАРЕНА, запечатва изцяло тортата осигурявайки вкус, трайност и отлична визия.

ДЕКОР: цели натурални АМАРЕНИ.

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
технологите 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.

180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан			Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване.	Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.
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 кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-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
180435	Ягода 50% сорт ЛАФРУТА в ягодово желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			50% цели (30мм) калибрирани ягоди, сорт ЛАФРУТА , в желе от смлени ягоди за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180427	Напаж Амарена			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45°С. Заливате върху замразен продукт- 20°С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix), ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	-Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Самите глазури, са отлична декорация. -Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях. -Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури. -Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури. -Покриват изцяло сладките или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати.
182801	Фабрийогурт			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на 100% натурални продукти с 12% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество.



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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан E407.

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 секунди.

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.

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

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701 СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit
СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	374KCAL (1566KJ)
МАЗНИНИ	2,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,3гр.
СОЛ	1,41гр.
фибри	1,4гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1)	(2)	(3) РУЛО
СУПЕР БИСКУИТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	750гр	800гр
ВОДА	200гр	50гр	200гр

Разбърквате СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Пече на 170° С за 35-40 мин. и на 230° С за 4-5 мин. за руло.

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.

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





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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
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. Пригответените 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:

Затопляме 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180435 Ла фрута Ягода 50%

Състав: Ягода (50%), вода, захар, модифицирано нишесте E1442, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, аромати, оцветител алура ред. Може да съдържа следи от: серен двуокис и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	106KCAL (450KJ)
МАЗНИНИ	0,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	25,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	21,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,4гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,8гр.

Приложение: Готов за използване плодов продукт за пълнежи за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.

Ягода в желе (50%плод) за декорация и пълнеж на тартти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

Чисто тегло: 6000гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия – БАКВЕЛ ВАКВЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

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

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: 180427

Напаж Амарена-готова глазура

Състав: гликозен сироп, захар, вода, сок от джамбаз череша АМАРЕНА, модифицирано нишесте E1442, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, стабилизатор E440 пиктин, аромати, оцветител E122

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<1 гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр. 55гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,11гр.

Опаковка: кофа 4,5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във ИТАЛИЯ от ФАБРИ.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на АМАРЕНА, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина. Идеална за хладилник и фризер.

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: 180430

**Сапфир неутрално -топло желе
Saphire Неутралн 72 Brix**

Състав: гликозен сироп, вода, съгъстители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка : кофа 6 кг. е

Производител : БАКБЕЛ – Белгия

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

Приложение: Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално_с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

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: 182803

**ОВКУСИТЕЛ Фабрийогурт
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДОЛЕД
С ВКУС НА ЙОГУРТ.****Състав:** декстроза, обезмаслен йогурт 12%, обезмаслено мляко, малтодекстрин, лимонена киселина, аромати, лакитоза.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1616KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1гр. 0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72гр. 51гр.
ПРОТЕИНИ	9гр.
СОЛ	0,35гр.

Приложение: натурален продукт овкусител на вкус ЙОГУРТ за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

