



Произведохме 12 структури бази като:

6,5%масл.без яйца,
6,5%масл.сладка,
6,5%масл.с жълтъци,
9,5%масл.с жълтъци,
10%масл. ПАРФЕ с белтъци,
3,5% СЕМИФРЕДО и др.



Сладолед от пресни плодове БЕЗ ЛАКТОЗА- НЕВЕФРУТА/ФАБРИ или сладолед пресни плодове със СТЕВИА
(технология за целогодишни плодови сладоледи и сорбе от пресни плодове)

Модерния ЧЕРЕН СЛАДОЛЕД и база ФИОРЕ ДИ ЛАТЕ С НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

и база фиоре ди лате НОНА с жълтъци, сладолед както от едно време ентусиазира всички!



От 13 май до 17 май, повече от 30 български сладкари от цялата страна, се консултираха ,размениха мнения, развиха технологии,произведоха на място и дегустираха сладоледи от новите серии на ФАБРИ като сладоледи ВЕГАН, БИО, БЕЗ ГЛУТЕН, БЕЗ ЛАКТОЗА, с БИВОЛСКО МЛЯКО, с ЖЪЛТЪЦИ (дълга трайност), ПАРФЕ, СЕМИФРЕДО и др. Ръководителят на АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР „СТЕЛИОС КАНАКИС“, абасадор на ФАБРИ – Йоргос Костиутсук, заедно с технолога Бойко Владимиров, търговците и кадрите на АЛМА ЛИБРЕ изяснихме главни въпроси за производство на стабилен, вкусен, натурален, занаятчийски сладолед за съвременните потребители.

ЗАЩО са необходими 5вида натурални захари (14-22%), с какво съотношение и каква роля играе всеки от тях? По какъв начин натуралните сгъстители на ФАБРИ (гуар гум и метил целулоза), заводски обработени с част от захарите (НЕВЕПАН, БЕЛПАНА и др.) са крайно необходими за стабилна и кадифена структура на сладоледа с равномерно включване на въздуха (20-35%) без остатъчни тежко мазни следи?

Защо някои сладоледи остаряват бързо, губят обем и структура, втвърдяват се или стават много меки? Във всяка рецепта за сладолед, баланса на сухото вещество (32-42%), мазнините (3,5-9%), захарите, въздуха и сгъстителя ФАБРИ НЕВЕПАН (50грама) или друг, създават условия за много специален сладолед за всеки обект по отделно със структура както си я представя всеки производител с цел задоволяване на клиентите си.

Предложенията на ФАБРИ бяха точни и ясни решения/рецепти!

Ето няколко рецепти/отговори върху които се задълбочихме и по тях произведохме и дегустирахме на място :

„Гоня сладолед плътен, много мазен и сладък...“, „гоня сладолед въздушен, мек, с малко мазнини, сладък...“, „Търся технология за сладолед само с пресни плодове...“, „Търся технология за плътен сладолед ПАРФЕ с белтъци“, „искам технология за лек СЕМИФРЕДО за пълнеж на френски макарони, вафлени парички и фунийки...“, „предложението ФАБРИ за производство на сладоледени торти без сладоледена машина...“



Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!
Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият и заедно реализираме вашите мечти.

10 години
АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно правим чудеса, достигаме съвършеното!

Производството е точно със стабилни и отлични резултати като рецептата е балансирана, изчислена и съобразена с възможностите и спецификата на всяка конкретна машина.
Технолозите в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ работиха индивидуално за всеки конкретен случай и произведоха всяка една отделна структура, за да се дегустира и да се оцени.



След оформяне на желаните структури и консистенции на сладоледите през тези дни 13-17.05.2019г., произведохме и дегустирахме 28 вкусови комбинации ФАБРИ и ето няколко от тях :

-ПАРФЕ КРЕМ с маренга

БЕЛПАНА или НЕВЕПАН /ЕЛЕВИР

Много плътен-богат сладолед по традиционен италиански метод



-ПАРФЕ ШОКОЛАД с маренга

БЕЛПАНА или НЕВЕПАН /ЕЛЕВИР

Много плътен-богат сладолед по традиционен италиански метод



-БИСКВИТИ ОРЕО

База

Ръчно произведени бисквити ОРЕО



-БАДЕМОВ с АМАРЕТО

База/оденбейк ОДЕНС /амарето ЛУКСАРДО филир.бадеми



-Сладолед МАСКАРПОНЕ

База/маскарпю ФАБРИ

Ефирен, сладолед МАСКАРПОНЕ

Идеален и за сладкарство!

-Сладолед ЙОГУРТ

База/ФАБРИ ЙОГУРТ

Вариегато амерена лайт

и плодове АМАРЕНА ФАБРИ

-Сладолед БЪЛГАРСКА РОЗА

База

делипейст роза

Вариегато елдер и бъз

-Сладолед кувертюр ЕКСТРА БИТЕР

С оригинален шоколад

КАКАО БАРИ

БАРИ КАЛЕБО 66/40

плътен шоколадов вкус



