

**ТОРТА****„МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН КЕСТЕН“  
серия „ЧОКОФАЙН“**

1. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ
2. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН
3. МЛЕЧЕН КРЕМЕ КЕСТЕН
4. МЛЕЧЕН ГАНАЖ ЧОКОФАЙН

**1. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ**

180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	650 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	150 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с приставка перо за 1мин. на първа скорост и за 6-7 мин. на трета скорост. Поставяме в тава .

Печем на 170-180oC в конвектомат или на 190-200o °C на подова пещ за около 10мин.

(отворени тампери)

**2. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН**

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	750гр.
184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	380гр.
	Вода (топла)	110гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	110гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Затопляме водата заедно с Фонд Роял БАКЕЛС.

Заливаме този смес върху разтопения млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и хомогенизираме ръчно. После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

**3. МЛЕЧЕН КРЕМЕ КЕСТЕН**

182937	САБАТОН паста (пате) от кестени 58%	250гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	220гр.
	Вода (топла)	100гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	50гр.
182304	Ром 54o луксардо	25гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Хомогенизираме затоплената вода заедно с Фонд Роял БАКЕЛС и САБАТОН паста от кестени и после добавяме РОМ ЛУКСАРДО . После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

**4.МЛЕЧЕН ГАНАЖ ЧОКОФАЙН**

184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	700гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	500гр.
180425	Огледално неутрално глаже за студен метод БАКБЕЛ	400гр.
	Вода (топла)	200гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	200гр.
	Слънчогледово олио	70гр.
	Гликоза	50гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР и добавяме гликозата и студеното глаже БАКБЕЛ.  
 Хомогенизираме топлата вода с Фонд Роял БАКЕЛС и го добавяме към първата смес.  
 Заливаме сместа към Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и добавяме олиото .  
 Хомогенизираме много добре и ползваме на 35-40оС

**ТОРТА „МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН-КЕСТЕН“ серия ЧОКОФАЙН**

- МЛЕЧНИЯ ШОКОЛАДОВ МУС ЧОКОФАЙН се среща с ЛЕК и много вкусен МЛЕЧЕН КРЕМЕ КЕСТЕН (от натурални кестени).
- Между ШОКОЛАДОВИЯ МУС и КРЕМЕ КЕСТЕН, влажен шоколадов пандишпан РИЧКРЕМ.
- От горе заливаме с много специален и много вкусен МЛЕЧЕН ГАНАЖ ЧОКОФАЙН (покрива напълно, осигурявайки отлична визия и трайност на цялото изделие.)

**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.

184911 380507	<b>БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отражени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба		БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ
184912 380508	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отражени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба		НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ
184913 380509	<b>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> какао 40% масленост 31% чувал 10к. опаковка 1к.			Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба		МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ЕСТЕСТВЕН ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС
184914 380510	<b>БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> масленост 30% чувал 10к. опаковка 1к.			С много богати млечни вкусове и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба		БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ
182304	<b>Ром 54о ЛУКСАРДО</b> Бутилка 1лт.			100% дестилат РОМ от тръстика (Мартиника) За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	
180425	<b>Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix)</b>			<b>Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix), 5 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ</b> Готово за използване. Идеално за желиране на тарты, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. 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 сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати.	
180721	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски шоколадов крем кейк			Много богат шоколадов вкус, кремова, влажна структура, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност.	Основа за висококачествени оригинални влажни шоколадови американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах 6,3%, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.	
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна грезините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на грезините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини	

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184913

**МЛЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%**

**Alma  
Libre**

**40%**

**Сухо какаово вещество  
DRY COCOA SOLIDS**

**31%**

**мазнини  
TOTAL FATS**

**21%**

**сухо млечно вещество  
DRY MILK SOLIDS**

СЪСТАВ: захар, какаова маса, МЛЯКО на прах, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	564 kcal / 2351KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	8,9 гр.
СОЛ	0,18 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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

тел. 9379999



**СÉМОИ** CHOCOLATIER FRANCAIS **НОВО**

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ  
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН  
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ**

**Xocofine**

Много специални сортове  
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ  
смесени по точна дозировка,  
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар,  
Еквадор и  
Доминиканската  
република

ферментиран и узряват на място  
в собствени терени на френската  
фирма „СЕМУА“  
под пълен контрол на развитие  
на всяко от зърната  
по известната френска система  
„transparence Cacao“  
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>  
Обработката на какаовите плодове  
по иновационната технология  
„набиране на пресни какаови плодове“  
„selection cacao frais“  
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>  
осигурява изключителни  
природни плодови аромати  
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА  
ВАНИЛИЯ**

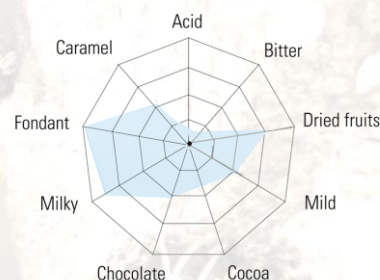
## **Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 40% (код 184913):**

### **1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“**

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати  
природни  
плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

### **2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”**

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно

по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битар шоколадова горчивина.

### **3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)**

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове)

осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар и мляко на прах(24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



### **4. Натурален карамелен вкус**

В процеса на заводското оформяне на „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, по специална термична обработка се карамелизират част от захарите и в резултат на това, „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“,

получава много характерен КАРАМЕЛОВ ЕСТЕСТВЕН ВКУС.

### **5. С натурална мадагаскарска ванилия:**

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.





### 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.

<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. Волуяк 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

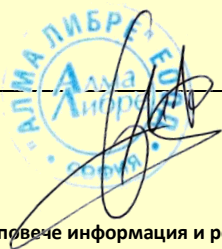
(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

**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



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



# Alma Libre

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180721

## Шоколадов Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.**

### CHOCOLATE RICHCRÈME BASE BASE

**Състав:** Захар, пшенично брашно, какао на прах с ниски мазнини, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E450, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	387KCAL (1635KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	78,0 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46,7 гр.
МАЗНИНИ	5,4 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,4 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	1,8 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,0гр.
ФИБРИ	2,6 гр.
НАТРИЙ	2,8 гр

**Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:**

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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.

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио****BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:****Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (*Brassica napus*) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио.

Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. €**

Производител: USA – CANOLA OIL.

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 ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**

**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.

