

КЛАСИЧЕСКА ТОРТА „ШАРЛОТ -Charlotte“
серия TRADITION

Tradition

СЪСТАВ

1. „Пухкав пандишпан ДУЕКАПСЕЛМИКС“
2. Крем баваруаз ШАРЛОТ
3. Сироп Charlotte
4. Етаж ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ – БАКБЕЛ
5. шантиги НОPLA&ELLEVIPE
6. DIAMOND GLAZE ВАКВЕЛ и пресни плодове.



1. „Пухкав пандишпан ДУЕКАПСЕЛМИКС“

180713	Дуокапселмикс - Duo Kapselmix ВАКЕLS	800 гр.
	Яйца	500 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всичките материали заедно на 1-та скорост за 1 минута и после за 8 минути на 3-та скорост. Поставяме сместа в рингове или тави. Печене 190° С за 15 мин. (в зависимост от размера)

2. Крем баваруаз ШАРЛОТ - Bavaroise Charlotte

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	300 гр.
010106	Растителна сметана НОPLA	300 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale ВАКЕLS	100 гр.
	Вода (леко топла)	100 гр.
182915	Делипейст ванилия - Vanillia Super FABBRI	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопете **Фонд роял** в топлата вода. Разбърквате кремове и добавяме делипейст ванилия. На края добавяме разтопения фонд роял.



3. Сироп Charlotte

	Вода	200 гр.
	Захар	250 гр.
182915	Делипейст ванилия - Vanillia Super FABBR	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варите водата със захарта и добавете делипейст ванилия.



4. Етаж ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ сорт ПАНТИ , код

5. шантиги НОPLA&ELLEVIPE

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	300 гр.
010106	Растителна сметана НОPLA	300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме в миксера растителната сметана (50С) и малко преди да се съгсти добавяме млечната сметана на (50С) и продължаваме за малко разбиването.

СГЛОБЯВАНЕ (вижте филма)

1. Оформяме ограда от „Пухкав пандишпан ДУЕКАПСЕЛМИКС“
2. В дъното поставяме кръг „Пухкав пандишпан ДУЕКАПСЕЛМИКС“, леко сиропиран със „Сироп Charlotte“
3. поставяме етаж от „Крем баваруаз ШАРЛОТ“
4. „Пухкав пандишпан ДУЕКАПСЕЛМИКС“ - кръг, леко сиропиран със „Сироп Charlotte“
5. Крем баваруаз ШАРЛОТ и етаж от ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ – БАКБЕЛ
6. „Пухкав пандишпан ДУЕКАПСЕЛМИКС“ - кръг, леко сиропиран със „Сироп Charlotte“
7. **ДЕКОРАЦИЯ:** разбита сметана НОPLA&ELLEVIPE и пресни плодове намазани с DIAMOND GLAZE ВАКВЕЛ.

<https://youtu.be/BKk1PmH5eVk>

Видео рецепта, 56,55мин.
натиснете тук



ХАРАКТЕРИСТИКА НА КЛАСИЧЕСКА ТОРТА „ШАРЛОТ“/ серия TRADITION

Ограда и етажи от ГЪБЕЩ ПУХКАВ ПАНДИШПАН сиропиран със специален лек ВАНИЛОВ СИРОП. Между тях, специален БАВАРСКИ ВАНИЛОВ КРЕМ и по средата етаж от ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ ПАНТИ в желе. От горе, оригинална сметана, МЛЕЧНО-РАСТИТЕЛНА САНТИГИ и пресни плодове

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

Историята на ТОРТА ШАРЛОТ

За историята на тортата ШАРЛОТ, има много вариации и различни сладкарски приказки които развиват митове около тази рецепта. Една от най разпространените е тази която представяме и в филма-рецептата. По време на наполеонските войни, след всяка голяма битка аристократите празнували победата с организиране на приеми където се състезавали кои ще представи по интересен сладкиш. Дъщерята на аристократа Шарлот Бронте, когато опитвала от сладкиша приготвен за приема, очарована от вкуса, спира да обръща внимание към младежа което и го представили за съпруг. Младежът, убеден си тръгва а самата Шарлот обяви „младежът, което не може да се наслади на този неповторим сладкиш, не може да и бъде съпруг.“

Една друга история, потвърждава че рецептата е приготвена от готвача на немския Софи Шарлот херцогиня на Мекълбург-Стралиц (1782г.), направена с маслен крем. През 1800г. известния френски сладкар Антонин Карем, обработва рецептата оформяйки визията която сега има. Тортата ШАРЛОТ, вече се приема като традиционна френска торта и се предлага почти във всичките френски сладкарници както и в множество от големи европейски сладкарски обекти.

Tradition



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.

180734	ДУО КАПСЕЛМИКС Гъбест пандишпан			Смес за пандишпан, руло, бишкоти и др. Идеална, също така, за кексчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без деформация.	Смес за пухкав, гъбест пандишпан, руло, кок и др. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели, пълномаслено мляко на прах, гликозен сироп, емулгатори, брашно от хмел, сол, стабилизатор.
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
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, пълтна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
180428	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ6кг. Dark cherry PANTI			70% цели (22мм) калибрирани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череша 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.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна пълтна 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
182915	Ванилия делипейст			-основан на натурална ванилия със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител за печива, кейкове и др. /Пастъризиран продукт/



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180734

ДУО КАПСЕЛМИКС/DUO KAPSELMIX

Смес за пухкав пандишпан, руло, кок и др. Високо качество

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели : E450, E341, E500, E341, пълномаслено мляко на прах (суроватка, млечни протеини), глюкозен сироп, емулгатори: E471, E472в, E477, E481, E433, брашно от хмел, сол, стабилизатор E415.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	390KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,0гр. 30.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	85гр. 43гр.
ПРОТЕИНИ	4,0гр.
СОЛ	1,25гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Приложение:

Смес за пандишпан и руло.

Идеална, също така, за кейкчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без да се деформират кейкчетата.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - BAKELS

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца от производството)

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182915

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ВАНИЛИЯ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ВАНИЛИЯ**

СЪСТАВ: Захар, глюкозен сироп, вода, сол, натурална ванилия (0,8%), аромати.

оцветители : E101 (рибофлавин), E160a(б-каротин)

Пастъоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	280KCAL (1190KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр. 0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	70,0гр. 67гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max

Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g

Coliforms (CFU): abs/0,1g

Salmonella (CFU): abs/25g

Дозировка : 50гр. към 1лт. продукт

Опаковка : 1500гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно 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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

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%**, съгъстител : 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.

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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180428 Ла фрута Черни череша 70%

Състав: черни череша (70%), захар, вода, модифицирано нишесте E1442, концентрат от бяз, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, лимонена киселина, калиев сорбат, натурален цвят череша.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	103KCAL (437KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр. 0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	24,3гр. 20,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,7гр.

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

Черни череша в желе (70%плод) за декорация и пълнеж на тарти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

череша сорт ПАНДИ, 22мм., в желе от пюре череша, за печене, декорация, пълнежи и др.

Без изкуствени оцветители, не оцветява другите кремове и продукти.

Натурални, калибрирани плодове, в желе от натурален сок от плод.

Идеален продукт за печене, БЕЗ да потъват плодовете, отлична и много вкусна декорация.

Опаковка : 6кг.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо

Произведено във Белгия – БАКБЕЛ ВАКВЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Фонд роял
FOND ROYALE**

Код: 180903

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. Волюяк 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:

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.





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

