

КЛАСИЧЕСКИ „ШОКОЛАДОВ ЕКЛЕР“серия **ТРАДИЦИОН****Tradition****СЪСТАВ:**

1. Основна рецепта за еклер.
2. Шоколадов крем дипломат с крем флу.
3. Шоколадова фондан глазура.

1. Основна рецепта за еклер.

	Яйца	400 гр.
180714	Су пастемикс BAKELS	330 гр.
	Студена вода	300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме всички продукти заедно в миксер с перото на първа скорост за една минута и после за 7-9 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане гладко. Дресирате с пош диаметър 16см така че да се оформи кръг с дупка по средата. Печете на 220°С в печка с въздух и на 210°С в друга фурна за около 15 – 20 минути.

2. Шоколадов крем дипломат с крем флу.

	Вода	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	350 гр.
	шоколадов ганаж*	200 гр.
180802	Крем флу - Crème Flou KOMPLET	150 гр.

***шоколадов ганаж**

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	200 гр.
184903	натурален кувертюр СЕМУА 64% (разтопен)	140 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Хомогенизираме разтопения шоколад СЕМУА с млечната сметана за да оформим шоколадов ганаж. Разбиваме водата с крем флу и после хомогенизираме на части с оформения шоколадов ганаж.

Накрая хомогенизираме на части с леко разбитата млечна сметана Elle&Vire.

**3. Шоколадова фондан глазура.**

181810	АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН	1000 гр.
184903	натурален кувертюр СЕМУА 64% (разтопен)	330 гр.
	Сироп (30 града)	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Оформяме сироп 30 града: 1000гр. вода+1350гр.захар.

Затопляме фондана, добавяме разтопения шоколад после сироп и хомогенизираме.

СГЛОБЯВАНЕ:

Срязвате изпечения еклер по средата. Пълните с „Шоколадов крем дипломат с крем флу“.

Поставяме горната част на еклера като шапка. Тункваме в „Шоколадова фондан глазура“.

ХАРАКТЕРИСТИКА: КЛАСИЧЕСКИ „ШОКОЛАДОВ ЕКЛЕР“ / серия ТРАДИЦИОН

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, от парено тесто приготвен с пресни яйца, пълен със ПЛЪТЕН ШОКОЛАДОВ СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДЕПЛОМАТ от прясна млечна сметана и френски битер шоколад СЕМУА. Заливка от много стабилна, вкусна ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА.

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 „ЕКЛЕРА“

Технологията на „парено тесто“ за производство на ЕКЛЕРИ тръгва от италианския готвач-сладкар Пантерели (готвач на Катерина Медици) още от 1549г. Много приложения се появиха докато големия френския готвач-сладкар Антоан Карем, документира окончателната рецепта за „ЕКЛЕРИ“ (овал изделия) или за „ШУ“ (сферични изделия) с пълнеж от различни рецепти и структури сладкарски кремове и декорация от пудра захар или млечна разбита сметана или стабилна маслена глазура.

Днес, приложения на „ЕКЛЕРИ“ станаха известни с различни рецепти и наименования: „профитерол“, „карпати“, „пари брест“, „папуцаки“, „попелини“, „шу“ и много други.

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.

180714	ШУПАСТЕМИКС за еклери, шу и др.			Специална смес за су и еклери.	С мес за производство на еклери по студен метод. Бързина и улеснение при употребата в производството. Винаги стабилно качество.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
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
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%			 Roasted, Acid, Bitter, Yellow fruits, Dried fruits, Sweet, Spices, Cocoa, Chocolate, Woody.	64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайкищо аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
181810	ФОНДАН АРТОСКРЕМ			Подходящ за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазури, отлична реакция в хладилник и фризер	Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазури на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пилнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, делипейст, алкохол и др.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180714

ПАСТЕМИКС

BS-CHOUX Pastemix

Специална смес за су и еклери

Състав: Палмово олио, царевично нишесте, **пшенично** нишесте, глюкозен сироп, пшенично **брашно**, модифицирано нишесте, набухватели : E450, E500, сол, аромати.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	500KCAL (2100KJ)
МАЗНИНИ	28гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	14гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	61гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	6,0гр.
ПРОТЕИНИ	2,0гр.
СОЛ	2,2гр.
НАТРИЙ	1,0гр.

Приложение:

Смес за производство на еклери
по студен метод.
Бързина и улеснение при употребата в производството.

Рецепта : ПАСТЕМИКС 1000гр.

Яйца 1200гр.

Вода 250С 900гр.

Всичко заедно в миксер –поставка перо- 1мин. на първа скорост и 7-9 мин. на втора скорост докато се получи много гладка текстура.

С пош оформяме схеми по наше желание и печем.

Печене : 15-25минути в зависимост от размера.

Конвектомат : на 230оС и след 10 минути на 200оС

Подова пещ : на 210оС и след 10 минути на 190оС

Опаковка : чувал 15кг.

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



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





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 УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : 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.



Alma Libre

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тарти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ



НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%

КОД 380503 опаковка 1к.

КОД 184903 опаковка 10к.

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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: 181810

Фондан екстра бял
подходящ за замразяване

СЪСТАВ: захар, гликозен сироп, вода, емулгатори: E471 (моно- и диглицериди на мастни киселини), коректор на киселинност E330, E331.

Приложение:

Готов фондан за всяка сладкарска употреба и за използване в хлебопроизводството с добра летливост и изключителен гланц. Специален, на производство на глазури
С идеална реакция в хладилник. Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пилнежи на шоколадови бонбони и др. Идеална реакция в фризер!

Начин на работа за замразяване :

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 50-100гр. инвертозахар и после затопляме в микровълнова печка на 45-50С.

Начин на работа за хладилник :

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 30-50гр. вода. И после затопляме в микровълнова печка на 45-50С.

хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата. АЛМА ЛИБРЕ разполага с многобройни приложения и рецепти. Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 18 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20оС)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1488KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	75,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.
Влага	10,00гр.

Производител : ARCTOS CREAM

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

Тегло: 14кг.

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.

