

КЛАСИЧЕСКИ ФРЕНСКИ КРЕМ БРЮЛЕ

Серия КРЕМОВЕ

КРЕМ БРЮЛЕ е класически френски и английски сладкарски крем подготвен от МЛЕЧНА СМЕТАНА, ПРЯСНО МЛЯКО, ЯЙЦА и ВАНИЛИЯ.

Приготвя се със специално внимание от готвачи и сладкари.

Сервира се на керамичен съд 2-3см. с кафяв захар карамелизиран с горелка.

Френската фирма ЕЛЕВИР, приготвя по традиционен начин **ОРИГИНАЛЕН КРЕМ БРЮЛЕ** от ПРЯСНО МЛЯКО и МЛЕЧНА СМЕТАНА (регион Бретани) и опакова асептично в УНТ без консерванти.

КРЕМ БРЮЛЕ на ЕЛЕВИР се ползва от сладкари като основен сладкарски крем-база за приготвяне на други иноваторски брюле-кремове за пълнежи на торти и сладки.

Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

**Начин на употреба:**

1) Затопляте на слаб огън (до 80°C).



2) Наливате в керамични съдове, не повече от 2 см височина и оставяте за 20 мин. на стайна температура.



3) Поставяте съдовете в хладилника поне за 1 час.



4) Поръсвате с кафява захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.

ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.

Крем Брюле от френската фирма **ЕЛЕВИР** е с изключително високо качество и е подходящо за да се предлага като десерт по ресторантите. Приготвя се много бързо, а карамелизирането с кафявата захар отгоре дава изключително хрупкав и вкусен резултат. Качеството е винаги стабилно, а вкусът лек.

Освободете вашата фантазия и използвайте Крем Брюле на ЕЛЕВИР за различни и разнообразни сладкарски проложения.

Състав: крем, обезмаслено мляко, захарен сироп, глюкозен сироп, яйчен жълтък, модифицирано царевично нишесте E1422, естествен аромат от ванилия, стабилизатор: карагелан, оцветители: E101, E160b. Може да съдържа следи от соя, бадеми и фъстъци.

По желание може да добавим малко настъргани кори от грейпфрут в крема.

В дъното на съда, може да поставим етаж от нар в желе БАКБЕЛ (код 180446) или друг плод в желе БАКБЕЛ.

Може да се ползват пресни плодове (малини или други) за декорация.

КЛАСИЧЕСКИ ФРЕНСКИ КРЕМ БРЮЛЕ / Серия КРЕМОВЕ

Оригинален КРЕМ БРЮЛЕ приготвен по традиционен начин от ПРЯСНО МЛЯКО и ПРЯСНА МЛЕЧНА СМЕТАНА от френския регион БРЕТАНИ. Отлична сладкарска база за сладкарски употреби и рецепти.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

180303- КРЕМ БРЮЛЕ - Crème Brûlée

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ
за крем Брюле с ванилия Бурбон Мадагаскар.

Състав:млечна сметана от краве **мляко**(46%), пълномаслено краве **мляко**(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), **яйцен жълтък** (1,5%), модифицирано **нишесте** E1422(1,3%), **белтък** на прах(0,2%), естествен аромат на ванилия, карагенан(E407), ксантан гума(E415),Оцветител бета каротин(E160a). Може да съдържа следи от: соя, бадеми и фъстъци.

Приложение: Готов крем за производство на крем брюле с истински вкус и структура на традиционния френски crème brulée.

Възможност за приложение при мусове и bavarois.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на десерт **КРЕМ БРЮЛЕ:**

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите не повече от 1,5 см височина и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 1 час.
4. Поръсват с черна захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.

ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.

Опаковка : ббр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1060гр. – 1 лт.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	217KCAL (903KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	2,5гр.
СОЛ	0,09гр.
фибри	0гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° C.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. **НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА**

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.

