

## ВЕГАН ТОРТИ от АЛМА ЛИБРЕ

### ЯГОДОВА ВЕГАН МАСЛЕНА торта „VEGAN KARAMEL CAKE“

Състав:  
 Бадемов пандишпан / вегетариански  
 ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ ЯГОДА  
 Глазура – гласаж ягода



#### Бадемов пандишпан / вегетариански

090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	300 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	250 гр.
	Захар	200 гр.
	Вода	150 гр.
330103	Сладкарско брашно	100 гр.
180603	Набухател Бейкин паудър	20 гр.
182915	Делипейст ванилия	20 гр.

#### Начин на приготвяне:

Всичко се разбърква заедно за 4-5 минути на средна скорост.  
 Печете на 180° С за 10-12 мин.

#### ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ ЯГОДА

180108	Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	1000 гр.
181810	Фондан АРКТОС (за замразяване)	600 гр.
	Захарен сироп (27 гредуса)	400 гр.
182903	Ягода 23% делипейст	100 гр.
182304	Ром luxardo	30 гр.



#### Начин на приготвяне:

Пускаме маргарина Супер рор (стейна температура) да се бие в басана с приставка листо. Фондана го притопляме на водна баня (или микровълнова) и го добавя към маргарина на тънка струйка. После, прибавяме Ром luxardo, Делипейст Ягода, инаи на края захерния сироп (28-29о при температура 35-40оС).

#### Глазура – гласаж ягода

180429	Огледално Студено Глаже КАРАМЕЛ БАКБЕЛ	870 гр.
180430	Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	320 гр.
	Вода	190 гр.
182903	Ягода 23% делипейст	85 гр.

#### Начин на приготвяне:

Кипвате водата с топлото желе и добавяте студеното желе заедно с **делипаст ягода**.

#### СГЛОБЯВАНЕ

#### Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист Бадемов пандишпан  
 Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ ЯГОДА  
 Поставяме втори лист Бадемов пандишпан  
 Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ ЯГОДА

След замразяване  
 заливаме  
 с ГЛАЗУРА ГЛАСАЖ  
 ЯГОДА  
 и декорираме

## НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 090214 Бадемово брашно ФИРАНИЯ. (каталог 1, стр. 44)  
 Основа за крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**  
 (без яйца, мляко или други продукти от животински произход)



ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА**  
 Рапично олио рафинирано и фракционирано  
 Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ  
 ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА**



180101 Супер рор мек маргарин 80%,  
 фракциониран  
**100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА**



Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix)  
 Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix)  
 Огледално Студено Глаже КАРАМЕЛ БАКБЕЛ





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

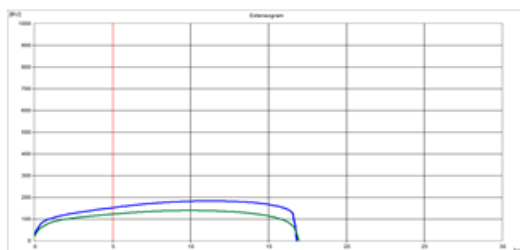
### БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на: гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%  
ГЛУТЕН минимум 26%  
ПЕПЕЛ 0,55%



Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 89-99  
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402  
Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142  
Maximum [BU] (разтегляне): 382-526  
Ratio Number : 1,6-2,8  
Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка: чувал 25кг.

Произведено във Гърция. Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюк 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 грапяса.

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е кростоска 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. Волюк 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





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)  
Пастьоризиран продукт.

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



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. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Тегло: 14кг.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 180108

**МАРГАРИН ПОР ИНДУСТРИ  
ROR INDUSTRY**

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322), Консервант: калиев сорбат (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБАЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

**ПРЕДИМСТВО:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 182903

**ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ЯГОДА**

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

СЪСТАВ: Захар, пюре от ягода 23%, вода, лимонена киселина, антоциансинс (растителен сок оцветител), аромати, стабилизатор E440 (лектин), оцветители E102, E129  
Пастъоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	264KCAL (11217KJ)
МАЗНИНИ	<0,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,02гр.

**Микробиологични данни:**

Standard Plate Count: 100/g max

Yeasts and Moulds: abs/1g

Coliforms: abs/1g

Salmonella: abs/25g

Дозировка : 100гр. 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 GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180430

**Сапфир неутрално -топло желе**  
**Saphire Неутралн 72 Brix**

**Състав:** гликозен сироп, вода, съгъстител: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина Е440, натриев цитрат Е330, калиев хлорид Е331, калиев сорбат Е509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

**Опаковка :** кофа 6 кг. е

**Производител :** БАКБЕЛ – Белгия

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

**Приложение:** Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално, с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо 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



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180425

**Даимонт желе неутрално**  
**DIAMOND GLAZE NEUTRO**

**Състав:** гликозен сироп, вода, натриев цитрат Е330, натриев алгинат Е401, съгъстител Е440, карагенан Е407, калиев хлорид Е331, трикалциев фосфат Е341, калиев сорбат Е202, натурални аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	248KCAL (1056KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,08гр.
ФИБРИ	0,0гр.

**Опаковка:** кофа 5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод.

Идеално за желиране на торти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



