

Информация – фото сесия
за презентация №248 Солун 31.3.2017г.

Повече от 40 производители на занаятчийски сладолед от цяла България се събрахме на 31.03.2017г. в гастрономичния център на СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΙΣ за да произведем на живо оригинален италиански сладолед под ръководството на ФРАНКО ТОСО от ФАБРИ ГИОРГОС КОСИУЧУК от АТИНСКИЯ ЦЕНТЪР и ПАВЕЛ ΤΑΝΕΒ от ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ.



Известния джелатиер ФРАНКО ТОСО,
обясни ясно и точно ПРАВИЛАТА за
производство на занаятчийския сладолед.
С конкретните суровини на ФАБРИ
и подходяща технология произвеждаме
отличен сладолед - с много дълга трайност,

- стабилно качество,
- еднаква кремова структура,
- винаги атрактивна визия,
- стабилен/неповторим вкус,
- без скрежаване и изсъхване...

ФАБРИ
1905



ФАБРИ

1905



Franko Toso обясни подробно за качествата на сгъстителите ФАБРИ за силата включена в тях (ползва се 50-55гр.)

и за огромното им качество:

„СГЪСТИТЕЛИТЕ ФАБРИ ПОЗВОЛЯВАТ, ВСЕКИ ОБЕКТ, ВСЕКИ СЛАДКАР, ДА ПРОИЗВЕЖДА СЛАДОЛЕД С ИНДИВИДУАЛЕН ХАРАКТЕР ИНДИВИДУАЛНА СТРУКТУРА, КОНСИСТЕНЦИЯ, ВКУС И ВИЗИЯ”





Презентаторите, обясниха подробно за ролята на пастьоризацията ферментацията и узряване на базата и сладоледите и как действат НАТУРАЛНИТЕ СУРОВИНИ на ФАБРИ (сгъстителите, овкусителите, вариегато и декорации) за да имаме винаги стабилен сладолед.



Как решаваме проблемите ако остарява бързо сладоледа?

Защо често се променя структурата на сладоледа от втория ден?

Как се запазват ЖИВИ цветовете и характерът на сладоледа във витрината?

Как овкусяваме сладоледи с повече мазнини (ядки, шоколад и др.)

за да запазим съща структура със сладоледи с повече захари?

Как се балансира равновесието между :

СУХО ВЕЩЕСТВО/МАЗНИНИТЕ/ТЕЧНОСТИ/ЗАХАРИ?

Ролята на инвертозахарта в сладоледа?

Ролята на МЛЕЧНИТЕ МАЗНИНИ за сладоледа?



Произведохме на живо сладолед
и обяснихме детайлите по отношение на
ролята на съгстителите ФАБРИ
и желаните стабилни резултати
в крайния продукт.



**ДЕКОРАЦИЯТА ИГРАЕ ГЛАВНА РОЛЯ!
НАТУРАЛНИ ЦВЕТОВЕ – СТАБИЛНА ОСНОВА
НЕПРЕКЪСНАТО СВЕЖА ВИЗИЯ
БАРИЕГАТО НА ФАБРИ
ИЗКЛЮЧИТЕЛНО СИЛНИ (30-50гр./кл)**

Произведохме и дегустирахме над 30 вида и вкусове сладолед !



Консистенцията и структурата ПАРФЕ от МАШИНА (нова технология), впечатли гостите !



КАТАЛОГ

ИДЕИ ЗА ЗАНАЯЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД ФАБРИ

2017г.

Поискайте рецептите и технологията от търговците на АЛМА ЛИБРЕ

1. ФИОРЕ ДИ ЛАТЕ - Fior Di Latte
2. ВАНИЛИЯ
3. ВАНИЛИЯ МАДАГАСКАР / ДЖИАНДУЯ
4. Сладолед КРЕМ
5. КРЕМ „ГЛАДИАТОР“ – шампанско забайон
6. Kiddy ВАНИЛИЯ
7. Nutty Nero
8. ДИНЯ
9. Limone Polveri
10. Limoncello
11. Лимон sdi
12. ЛИМОНАРАНЦИЯ - Limonarancia
13. МАНГО (симпле)
14. ЯГОДА
15. ЯГОДА
16. Сладолед ягода
17. САГУИН

18. Аранцело – чиандуя
19. АМАРЕНА ОРИДГИНАЛ - Amarena Original
20. БИАНКА ФРАГОЛА - Bianca Fragola
21. ТРОПИКАЛ - Tropical
22. Сладолед банан
23. Сладолед банан - Vanoffee
24. НУТИ БАНОФИ - Nutty Vanoffee
25. Мандаринело
26. Лимон-Босилек
27. Праскова
28. Аранцело
29. Аранцело ДУБЛЕ
30. Аранцело - чиандуя
31. Френско грозде
32. МОХИТО Mojito
33. ПЪПЕШ
34. Сладолед фъстък Peanuts
35. Сладолед фъстък Peanuts
36. Сладолед фъстък ДАБЪЛ - Peanuts Double
37. Сладолед ШАМ ФЪСТЪК
38. Сладолед ДЗИАНДУЯ

39. Сладолед НОЧИОЛА ПРАЛИН - Nocciola Prali
40. ЛЕШНИК КРОК
41. МАРАКАЙБО - Maracaibo
42. ПРАЛИНЕ
43. Сладолед бадем
44. ПИСТАЧИО ПЮРЕ - Pistachio Pure
45. КРЕМИНО ШАМ ФЪСТЪК
46. СЛАДОЛЕД ОРЕХ - Noce Fig
47. ЛЕШНИК КАРАМЕЛ - Hazelnut Caramel
48. Вассио
49. Nutty Classic
50. Сладолед карамел МУ
51. Dulce de Leche Pasteler
52. Сладолед ШОКОЛАД
53. Сладолед КУВЕРТЮР – БЕРИ КАЛЕБО
54. Сладолед КУВЕРТЮР МАРАКАИДО ФОНДАНТЕ/ Maracaibo Fondent
55. Сладолед КУВЕРТЮР МАРАКАИДО ГРАНД / Maracaibo Grand
56. ОВЕТО АЛА ГРЕЦИЯ - Ovetto ala Greca
57. КАБО БИАНКО
58. Сладолед ШОКОЛАД ГРАНДМАРНИЕ

59. **ПАРТИ ПОРТОКАЛ - Orange Party**
60. **Nutty White Cereal**
61. **ШОКОЛАД ТЖИНДЖЕР БРЕД**
62. **Vegan ШОКОЛАД**
63. **Choco Nero**
64. **ЙОГУРТ**
65. **ЙОГУРТ БРЕКФАСТ**
66. **ОРАНДЖ ЙОНГ ЙОГУРТ**
67. **ЕКЗОТИК ЙОГУРТ**
68. **МАРАКУЙА ЙОГУРТ**
69. **ЙОГУРТ БРЕКФАСТ**
70. **РИКОТА СИЦИЛИЯН - Ricotta Sicilian**
71. **РИКОТА КАРАМЕЛ МУ - Ricotta / Variegato Mou**
72. **Cheese Biscotti**
73. **Tiramisu**
74. **ПАВЛОВА - Pavlova**
75. **ЧИЗКЕЙК - Cheesecake**
76. **Сладолед ТИРАМИСУ екзотик**
77. **ТИРАМИСУ РАВЕНА**

78. ЛИМОН ПАЙ - Lemon Pie
79. ЛИМОН ПАЙ - Lemon Pie 2017
80. КРОКБАДЕМ –ТОБЛЕРОНЕ / Crokalmond-Toblerone
81. БЛЕК ФОРЕСТ - Black Forest
82. ФЕРЕРО - Ferrero
83. Bubble Gum (детска дъвка)
84. СИНЬО Cotton Candy (детска дъвка)
85. РОЗОВ Cotton Candy (детска дъвка)
86. Marshmallow
87. ПРОФИТЕРОЛ БРАУНИС
88. МИЛФЕЙГ СЛАДОЛЕД
89. БРЮЛЕ РУЖ - Brûlée Rouge
90. БРЮЛЕ ШУГАР ТОФИ - Sugar Toffee
91. КРЕМ БРЮЛЕ КРОК Crème Brûlée Crock
92. АМАРЕНА АМОРЕМИО - Amarena Amoremio
93. КАЙМАКИ
94. НУТИ КРЕМИО - Nutty Cremino

- 95. КАПУЧИНИ - Cappuccino
- 96. НУТИ КУКИС - Nutty Cookies
- 97. МАРОКИТО
- 98. МОКА НОЦИОЛА
- 99. МОКА КРОК
- 100. Fredoccino
- 101. КУКИС
- 102. КУКИС
- 103. КУКИС БАР ОБЕС
- 104. ЛЕТЕН КУКИС - Summer Cookies
- 105. Бишкото – аранцио
- 106. Бишкоти фрута - Biscotti Frutta
- 107. ВАФЛА

ОРИГИНАЛНО ПАРФЕ

ПАРФЕ ВАНИЛИЯ

ПАРФЕ ШОКОЛАД

ПАРФЕ КАРАМЕЛ – ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ

ПАРФЕ КАРАМЕЛ – НОЦИОЛА

ПАРФЕ КАРАМЕЛ – БИШКОТИ

