

ЧИЙЗ КЕЙК ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР С ФРЕНСКО КРЕМ СИРЕНЕ 31% ЕЛЕВИР

СЪСТАВ

I. Хрупкава Основа БЕЗ ЗАХАР

II. Френско Крем сирене 31% ЕЛЕВИР БЕЗ ЗАХАР

III. Пресни плодове



I – Хрупкава Основа БЕЗ ЗАХАР

210362	ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА	1000 гр.
090214	Бадемово Брашно ФИРАНИЯ	120 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (студено на кубчета)	400 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркаме в миксер (приставка перо) всичките материали заедно докато се получи ронлива структура, като едър пясък. печем за 8-10 минути на 170° С.

(По желание след печене може да добавим малко сироп АГАВЕ код 090501)

II – Френско Крем Сирене 31% ЕЛЕВИР с НЕВИЯ / БЕЗ ЗАХАР/

182710	Невия Сгъстител със Stevia	290 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,6%	500 гр.
180306	Френско Крема Сирене 31% ЕЛЕВИР	400 гр.
180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	550 гр.
090402	Желатин на листа (омекотен)	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбиваме в миксер за 5мин. сгъстителю НЕВИЯ заедно с прясното мляко, **прибавяме Френското Крема Сирене 31% ЕЛЕВИР на малки кубчета /или предварително леко омекотено с приставка листо/** след това добавяме млечната сметана /течна/ и продължаваме разбиването до като се получи гладък, аериран стабилен крем. Накрая прибавяме и омекотения и затоплен желатин.



СГЛОБЯВАНЕ:

На дъното на ринга поставяме етаж от „хрупкава основа“ (около 1см.)

От горе поставяме етаж от „крем сирене“ и от горе ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ.

По желание малко преди сервиране поставяме малко сироп АГАВЕ.

} 5см.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЧИЙЗ КЕЙК БЕЗ ЗАХАР с ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ

Много вкусна хрупкава бисквитена основа на трохи, която не се хидратира. Върху нея, мус от Френско Крема –СИРЕНЕ 31% Със Стевия – БЕЗ ЗАХАР.

От горе, цели сочни ПРЕСНИ СЕЗОНИ ПЛОДОВЕ. Много подходящо предложение за сладкиш в чаша.

НЕ присъства кристална захар но само натурални подсладители (основно монозахариди) специални за диета и за диабетици, които се усвояват бързо от организма без създаване на условия за вдигане на килограми.

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

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.

210362	ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА			Основа за високо качествени крем кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тартии други печива БЕЗ ЗАХАР.	С 100% НАТУРАЛЕН ПОДСЛАДИТЕЛ МАЛТИТОЛ ИДЕЛЕН ПРОДУКТ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИ СПАЗВАЩИ ДИЕТА ИЛИ ПОТРЕБИТЕЛИ С ДИАБЕТИЧНИ ПРОБЛЕМИ
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
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
180306	Френско Крема Сирене 31% ЕЛЕВИР			Готово крем сирене, с масленост 31%,от прясно КРАВЕ мляко,за всяка сладкарска и готварска нужда. https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rdr	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.
180821	ДИАВИВА КРЕМ сладкарски крем студен метод БЕЗ ЗАХАР 5к			Основа за висококачествени СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР сладкарски крем без захар и без яйца. Много бързо и стабилно производство с мляко или с вода за потребители които спазват диети или имат проблеми със захарта	ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА: ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР 400гр. + Вода 1000гр. или мляко (1100гр)Разбивате в миксер на средна скорост за 3-4мин. (в студен басан) до като се получи добра хомогенизация. Съхранявате в хладилник. Може да ползвате млечна сметана, мляко, йогурт, вода, кафе, чай или друго за приготвяне на различни вкусови и структурни приложения.
182710	Невиа състител със Stevia 1к.			БЕЗ ЛАКТОЗА – 100% ВЕГАН продукт, със СТЕВИЯ	



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210362

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарти
и други печива БЕЗ ЗАХАР
DIAVIVA NO SUGAR**

Състав: Пшенично брашно, малтитол*, обезмаслено мляко на прах, картофено нишесте, слънчогледово олио, стабилизатори: дифосфат (E450) и натриев карбонат (E500), емулгатори: E471 и E475, млечни протейни, сол, оризово нишесте, натурален съгъстител гума ксантан, натурални аромати, натурални пшенични ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1292KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,1 гр.
МАЗНИНИ	3,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 гр
ФИБРИ	1,4 гр.
СОЛ	1,5 гр

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след 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



***Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.



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



Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : карагенан E407.

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 набухvatелна 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.
сoI	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. Волуяк 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. 0874690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182710

НЕВИА - NEVIA

Сгъстител за сладолед

СЪСТАВ: подсладителни изомалт, сорбитол, стевиол, малтодекстрин, фибри, картофени протеини, емулгатор Е 472е, гум гуар, гум ксантан, гум тара, натурални млечни аромати.
БЕЗ ГЛУТЕН.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	260KCAL (1080KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	60,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,6гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
СОЛ	0,05гр.

Опаковка : 1 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

Сгъстител за сладолед без захар а от посладители основани на стевиа.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



