

“ТОРТА АМОРЕНА –МАСТИХА-КИРШ

СЪСТАВ:

1. ПАНДИШПАН ОДЕНС
2. КУЛИ ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ БАКБЕЛ
3. КРЕМ МАСТИХА
4. ЗАЛИВКА НАПАЖ АМАРЕНА

1.ПАНДИШПАН ОДЕНС

181701 ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК	700гр.
какао	80гр.
захар	80гр.
белтъци	150гр.

Начин на работа:

- Хомогенизираме за 2мин. на втора скорост
- Поръсваме с пудра захар (код 191246), два пъти
- Оформяме пандишпанов етаж на схема "сърце"
- Печем на 185оС за 12-13мин.

2.КУЛИ ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ БАКБЕЛ

180428 ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ	500гр.
182308 КИРШ 45о ЛУКСАРДО	30гр.
180903 ФОНД РУАЯЛ	60гр.
топла вода	110гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме, поставяме в форма "сърце" (код 184107) и замразяваме.

3.КРЕМ МАСТИХА

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР топла	500гр.
желтъци	100гр.
180903 ФОНД РУАЯЛ	140гр.
184914 БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"	120гр.
180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР разбита	700гр.
182957 ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА	120гр.

Начин на работа:

- Хомогенизираме топлата сметана(500гр), желтъци и фонд до 85оС.
- Добавяме белия кувертюр ШОКАФАЙН и делипейст МАСТИХА и хомогенизираме.
- На два пъти обединяваме с леко разбитата сметана ЕЛЕВИР

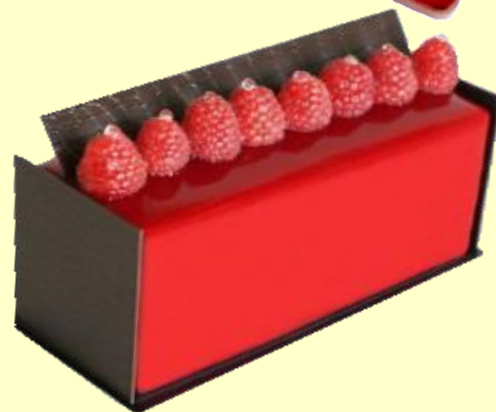
СГЛОБЯВАНЕ

- етаж КРЕМ МАСТИХА
- етаж ПАНДИШПАН ОДЕНБЕЙК
- етаж КРЕМ МАСТИХА
- етажКУЛИ ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ

4.ЗАЛИВКА"АМАРЕНА"

180427 НАПАЖ АМАРЕНА	1000гр.
180430 желе ДЕЛУКС ВАКВЕЛ	270гр.
вода	100гр.

ДЕКОРАЦИЯ: шоколадов декор ЛЕМАН



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА “ТОРТА АМОРЕНА –МАСТИХА-КИРШ

- Много вкусен бадемов (безглутенов) пандишпан ОДЕНБЕЙК
- Вътрешен плодов етаж КУЛИ от ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ сорт МОНТМОРЕНСИ
- Последователни етажи от БАВАРСКИ КРЕМ „МАСТИХА“
- Заливка от плътна ГЛАЗУРА АМАРЕНА.

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
технологите 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.

181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК		<ul style="list-style-type: none"> -Готов за използване. -Мека консистенция. -Подходящ за печене. -За всяка сладкарска употреба. -Подходящ за сладолед. -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Исключителен вкус. -Природни аромати на кайсия и бадеми 	<p>В традиционния класически марzipан, много често част или цялата маса на смлените бланширани бадеми се замества с бланширани кайсиеви или праскови ядки.</p> <p>Тази сладкарска суровина, получава много богати природни аромати и замества достойно марzipан във всяка сладкарска употреба.</p> <p>АЛМА ЛИБРЕ,представя ПЕРЗИПАН ОДЕНС, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ готов за употреба. Дресирате върху пергаментова хартия с пош, и печете.</p>
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.		<p>Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.</p>	<p>Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО</p>
180903	ФОНД РОАЯЛ		РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	<ul style="list-style-type: none"> -Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
180427	Напаж Амарена		<p>Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.</p>	<p>Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45° С. Заливате върху замразен продукт-20° С. Възможност за обработване с топло желе и Впечатляващи резултати.</p>

184911 380507	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опаковка 1к.		<p>Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба</p>	 <p>БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ</p>
184912 380508	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опаковка 1к.		<p>Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба</p>	 <p>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ</p>
184913 380509	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% масленост 31% чувал 10к. опаковка 1к.		<p>Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба</p>	 <p>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ЕСТЕСТВЕН ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС</p>
184914 380510	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30% чувал 10к. опаковка 1к.		<p>С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба</p>	 <p>БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ</p>

ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС

Delipaste
Μαστίχα

Μαστίχα е името на ароматната смола от мастихово дърво, което вирее само в изток на Егейско море и най-много в остров Хиос. Μασтихата от Хиос се смята за изключителен продукт с широко приложение, както в медицината, така и в сладкарството.

Използва се като средство за лечение и облекчаване на стомашни проблеми от 2500 години. Придава уникален, характерен натурален аромат и вкус на ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΣ на всеки сладкиш и особено на СЛАДОЛЕДИ, ΤΟΡΤΙ, ΚΟΖΟΥΝΑЦИ и сладки ΠΕΧΙΒΑ.

НОВО!



100%
ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ
ΜΑΣΤΙΧΑ
ΧΙΟΣ

ΚΟΔ 182957
ΔΕΛΙΠΕΪΣΤ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΣ



Cooking Persipan



Vegan

В традиционния класически марzipан, много често част или цялата маса на смлените бланширани бадеми се заместват с бланширани кайсиеви или праскови ядки. Тази сладкарска суровина, получава много богати природни аромати и замества достойно марzipан във всяка сладкарска употреба. АЛΜΑ ΛΙΒΡΕ, представя ΠΕΡΖΙΠΑΝ ΟΔΕΝΣ, продукт от НОВО ΠΟΚΟΛΕΝΙΕ готов за употреба. Дресирате върху пергаментова хартия с пош, и печете.

ΠΕΡΖΙΠΑΝ ΖΑ ΠΕΧΕΝΕ

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Мека консистенция.
- Подходящ за печене.
- За всяка сладкарска употреба.
- Подходящ за сладолед.
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Много стабилно качество.
- Изключителен вкус.
- Природни аромати на кайсия и бадеми

181701

ΠΕΡΖΙΠΑΝ ΟΔΕΝΒΕΪΚ κοφα бкг.

Смлени бланширани кайсиеви и бадемкови ядки
Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци
ГОΤОВ ЗА УΠΟΤΡΕΒΑ





Код: 181701

**ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА
ОДЕНБЕЙК - ODENBAKE**

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастъоризирани белтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ODENBAKE ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oc

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





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%**, съгъстител : 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 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

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: 180501

АМАРЕНА

**ЧЕРЕШИ за декорация и пълнеж за сладкиши,
сладолед и шоколадови бонбони.**

СЪСТАВ: захар, диви Череша АМАРЕНА 51,6%, гликозен сироп, вода,
сок от череша 4%, лимонена киселина, аромати, оцветител.

Опаковка : кашон 6 бр. X 3,2 кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	264KCAL (1120KJ)
МАЗНИНИ	<1 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	61гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,03гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение: Много стабилно качество, Лесно за употреба.
Силен аромат и цвят.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стйна температура

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

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: 180427

Напаж Амарена-готова глазура

Състав: гликозен сироп, захар, вода, сок от дияи череша АМАРЕНА, модифицирано нишесте E1442, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, стабилизатор E440 пиктин, аромати, оцветител E122

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<1 гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр. 55гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,11гр.

Опаковка: кофа 4,5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във ИТАЛИЯ от ФАБРИ.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на АМАРЕНА, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина. Идеална за хладилник и фризер.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

