

**ФРЕНСКА ТОРТА: „МУС ТРИЛИГИЯ“****Серия TOP PASTRY****СЪСТАВ**

1. Пандишпан БРАУНИС /Brownie/
2. БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“
3. МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“
4. ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“
5. Глазура – ганаж млечен шоколад

**1.Пандишпан БРАУНИС /Brownie**

180708	БЛЕК СОФТ	1000 гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	120 гр.
180203	ОЛИО КАНОЛА	200 гр.
	Яйца	200 гр.
	Вода	300 гр.

**ганаж**

184903	натурален кувертюр СЕМУА 64% разтопен	500 гр.
180301	млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбъркваме течните части (Вода, Яйца, ОЛИО КАНОЛА и ИНВЕРТЗАХАР) заедно с БЛЕК СОФТ за 34-5 минути на втора скорост. Приготвяме ганажа като пускаме в микровълновата натуралния шоколад СЕМУА заедно със сметаната до 35-40 о С. Хомогенизираме.

Добавяме оформения ганаж към кеиковата основа БЛЕК СОФТ и хомогенизираме в миксера за още 1 мин.

**Поставяме в специални форми с височина до 1,5см. и печем.**

Печене: Температура : Печка с топъл въздух : 170о С / Друга печка : 190о С / Време : 12-15 минути

За брауни, вижте филма: <https://youtu.be/CxiDQamCe8E>

**2. БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“**

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	1000 гр.
380503	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разтопен)	380 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	180 гр.
	Вода	20 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР
- 2.Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°С
- 5.Към разтопения шоколад добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 6.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.На края, хомогенизираме ръчно с pâte à bombe вижте филм-рецепта: <https://youtu.be/OejlyT-TVkl>

**3.МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“**

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	700 гр.
380506	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА"35% (разтопен)	380 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	180 гр.
180903	Фонд Роял ВАКЕЛС	60 гр.
	Вода	25 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с фонд роял
- 2.Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°С
- 5.Към разтопения шоколад добавяме сместа с фонд роял и хомогенизираме ръчно
- 6.Към разтопения шоколад с фонд роял, добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 8.На края, хомогенизираме ръчно с pâte à bombe. вижте филм-рецепта: <https://youtu.be/OejlyT-TVkl>



**4. ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“**

180301	Млечна сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	700 гр.
380505	БЯЛ КУВЕРТЮР 36% "СЕМУА" (разтопен)	300 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	180 гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	90 гр.
	Вода	25 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с фонд роял
- 2.Разбърквате ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°C
- 5.Към разтопения шоколад добавяме сместа с фонд роял и хомогенизираме ръчно
- 6.Към разтопения шоколад с фонд роял, добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 8.На края, хомогенизираме ръчно с pâte à bombe. вижте филм-рецепта: <https://youtu.be/OejlyT-TVkl>

**5.Глазура – ганаж млечен шоколад**

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	800 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%	480 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%	450 гр.
	Сироп	100 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Загриваме млечния крем и сиропа на 85° С. После добавяме шоколадите и хомогенизираме.  
Ползваме на 40-45oC

**СГЛОБЯВАНЕ:**

Във всяка една от три еднакви правоъгълни форми с височина 1 см. поставяме от трите различни мусовете и замразяваме. Върху БРУАНИС около 1,5см дебелина поставяме последователно замразени етажи от мусовете :

БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“

МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“

ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“

Покриваме от страни за да се вижда разреза и заливаме от горе с „Глазура – ганаж млечен шоколад“

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ФРЕНСКА ТОРТА: „МУС ТРИЛИГИЯ“ серия ТОП ПЕЙСТРИ**

Върху богат на черен кувертюр БРАУНИС, последователни етажи от ПУХКАВИ ЕФИРНИ МУСОВЕ,  
от ФРЕНСКИ КУВЕРТЦРИ ЧЕРЕН-МЛЕЧЕН БЯЛ приготвен с прясна млечна сметана и жълтъци от яйца.  
От горе, богата ЗАЛИВКА ОТ МЛЕЧЕН ШОКОЛАД.

**ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!  
Приложената рецепта и технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## МАЛКО ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИСТОРИЯТА НА ТОРТАТА „ТРИЛОГИЯ“

### ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

Трилогия може да бъде всеки сладкиш, който се оформя от ТРИ структури или главни съставки. Очевидно в „Шоколадова Трилогия“ трите главни съставки не може да бъдат други освен трите вида шоколад : ЧЕРЕН, МЛЕЧЕН и БЯЛ.



Въпреки, че Майте и Ацтеките са открили какаовото дърво много столетия пр. н.е., испанецът Х.Кортес представя питието “chocolatl” през 1528г. в испанския двор и след 1674г. започва да се произвежда и да се използва като сладкарска суровина или за пряка консумация.

Във френския двор на Екатерина Медичи в средата на 16 век се правят първите опити за използване на какаото, а двеста години по-късно екстравагантната кухня на кралица Мария Антоанета се основава на шоколадови апликации и конкурси с цел откриване на ШОКОЛАДОВАТА НАСЛАДА.

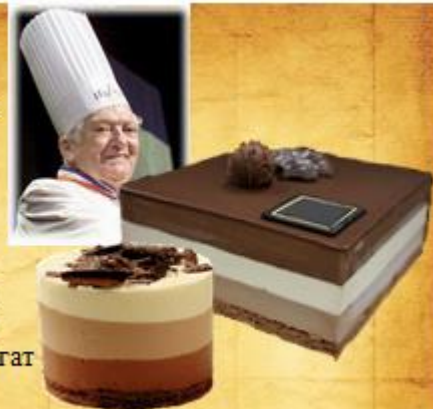


След френската революция през 1789г. и първите заводски производства на шоколадите (Варкелон 1780г.), шоколадовите рецепти и апликации излизат от стените на дворците и наслаждат масово вече езика на европейските народи. Големи френски сладкари през 19 век., представят сладкиши и с трите шоколада (черен, млечен, бял). Историята на ШОКОЛАДОВАТА ТРИЛОГИЯ... започва.



### ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

През 20 век се разви бурно шоколадниерството в Европа и правилата за разработки с шоколадите станаха главна задача за всеки съвременен сладкар. Ганажи, шоколадови баварузи, шоколадови маслени кремове, шоколадови мусове, креме (crème), пралинки и др. са главни шоколадниерски технологии, особено развити от френския сладкар Гастон Ленотр (G. Lenôtre 1920-2009). Френската школа по сладкарство ЛЕНОТР продължава делото му, а шоколадови апликации ЛЕНОТР се предлагат в хиляди сладкарници по света, вече и в България.



ТРИЛОГИЯТА която опитвате е по оригинална френска технология с висококачествени френски кувертюри, черен, млечен и бял, (над 32% какаово масло) и висококачествени какаови сортове от най-богатите и плодородни плантации по света. Френската млечна сметана ЕЛЕВИР или растителната ХОПЛА, в комбинация с оригинални сладкарски кремове по наша технология, превръщат кувертюрите на сладкиша ТРИЛОГИЯ в истинско изкушение, неповторима НАСЛАДА.



издадено със съдействието на  
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
[www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)

## 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.

180708	БЛЕК СОФТ			Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк на тава, кейкове, мъфини и др. Идеална за меки мъфини. Много бързо производство!	Смес за шоколадов кейк от масло, обогатен с яйца изключително вкусен и с голяма трайност.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
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
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайки аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уревновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
180903	ФОНД РОАЯЛ			<b>РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-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
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастьоризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180708**

### ВЛЕК СОФТ

#### BLACK SOF

Смес за шоколадов кейк с масло, изключително вкусен и с голяма трайност

Състав: Захар, пшенично

брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), цели яйца на прах, модифицирано нишесте, царевично брашно с желатин, набухватели E450, E500, E341, суроватка на прах, емулгатори: E472e, E472b, E472a, сол, аромати. Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	379KCAL (1589KJ)
МАЗНИНИ	2,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	53,8гр.
ПРОТЕИНИ	5,0гр.
СОЛ	0,97гр.
ФИБРИ	2,8гр.

#### Приложение:

Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк.

Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк.

Идеална за меки мъфини

#### Начин на употреба-примерна рецепта:

	Кейк
КОМПЛЕТ BLACK SOFT	1000гр.
олио	450гр.
яйца	200гр.
вода	200гр.
<b>ОБЩО</b>	<b>1850гр.</b>

Разбъркват в миксера всички продукти заедно на втора скорост за около 3 минути.

Печене на кейк : 170°-180° С

(печене: около 35-40 минути в зависимост от размера)

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от 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



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





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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
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 гранява.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (*Brassica napus*) е крастоска 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. e**

Производител: USA – CANOLA OIL.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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



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





### 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 набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**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. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





# Alma Libre

## СПЕСИФИКАЦИЯ



### НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%

**КОД 380503 опаковка 1к.**

**КОД 184903 опаковка 10к.**

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

**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

### МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%

**КОД 380506 опаковка 1к.**

**КОД 184906 опаковка 10к.**

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 35%

Мляко на прах 22,5%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	571KCAL (2380KJ)
МАЗНИНИ	37гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	51гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,18гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

**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.





## СПЕСИФИКАЦИЯ

### БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 36%

**КОД 184905 опаковка 10к.**

**КОД 380505 опаковка 1к.**

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, обезмаслено **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 32,5%

Мляко на прах 24%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОI Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,3гр.
СОЛ	0,22гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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 +6oC. Пригответените 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:**

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25oC.) 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.**



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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 182203-04

**ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**  
**ТУОРЛО ДИ ОВО**

СЪСТАВ: 50% пастъоризирани жълтъци от **яйца** с 50% захари.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ	13,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**



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

**Приложение:**

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

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

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

**ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**

**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

Мляко 3,5%	1000гр.
Захар	130гр.
Пломбиер	240гр.
ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ	90гр.
Ванилия	3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем

2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

**КРЕМ КАРАМЕЛЕ**

Мляко 3,5%	2000гр.
Яйца	400гр.
Пломбиер	800гр.
Ванилия	3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София



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



