

## КРЕМ БРЮЛЕ БАВАРСКА БИСКВИТЕНА ТОРТА „КРАНЧ БИШКОТИ“ серия DELUXLINE

### СЪСТАВ

- I - Пандишпан Чокуйт  
II - крем брюле Баваруаз бишкоти.  
III - Глазура даймонт глаже мандарина БАКБЕЛ

### I – Пандишпан Чокуйт

<b>180703</b>	<b>Чокуйт КОМПЛЕТ</b>	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے всичките материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180° С за 30-35

### II - крем брюле Баваруаз бишкоти.

<b>180303</b>	<b>крем брюле- Crème Brûlée ELLE &amp; VIRE</b>	1.000 гр.
	Яйчен уип	350 гр.
<b>183123</b>	<b>Вериегато КРАНЧ БИШКОТИ мамамиа</b>	300 гр.
	Вода (35° С)	250 гр.
<b>180903</b>	<b>Фонд роял - Fond Royale BAKELS</b>	210 гр.
<b>180308</b>	<b>Мляко 3,7% ELLE&amp;VIRE</b>	150 гр.
<b>182927</b>	<b>Делипейст бишкоти ФАБРИ</b>	150 гр.

### \*ЯЙЧЕН УИП

<b>010101</b>	<b>Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (5oC)</b>	500 гр.
<b>182204</b>	<b>Туорло ди ово (5oC)</b>	500 гр.

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло ди ово. Течността е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко чаша в хладилника.)

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

- а) Разбъркватем крем брюле с яйчен уип и мляко 3,7% на трета скорост за 4 минути докато се получи обем.  
б) добавяме Фонд рояла разтворен в хладната вода заедно с Делипейст бишкоти ФАБРИ, и Вериегато КРАНЧ БИШКОТИ мамамиа .

### III- Глазура Даймонт глаже мандарина

<b>180416</b>	<b>Даймонт глаже мандарина ВАКБЕЛ</b>	1.000 гр.
<b>180430</b>	<b>Концентрирано неутрално желе топъл метод</b>	300 гр.
	Вода	250 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Варим водата със Сапфир и добавяме **Даймонт глаже мандарина ВАКБЕЛ.**

### СГЛОБЯВАНЕ:

- Пандишпан Чокуйт
- крем брюле Баваруаз бишкоти.
- Пандишпан Чокуйт
- крем брюле Баваруаз бишкоти.
- Пандишпан Чокуйт
- крем брюле Баваруаз бишкоти.

5см.



### ХАРАКТЕРИСТИКА НА КРЕМ БРЮЛЕ БАВАРСКА БИСКВИТЕНА ТОРТА „КРАНЧ БИШКОТИ“ /серия DELUX LINE

Три етажа от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУИТ произведен от пресни яйца, между тях ефирен бисквитено-шоколадов КРЕМ БРЮЛЕ по баварска технология. Тортата се запечатва с мандаринова глазура осигуряваща богат вкус, дълга трайност и отличен разрез.

#### 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.

180303	Крем брjуле ЕЛЕВИР			Готов крем брjуле, приготвен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастьоризиран и опакован в УНТ	Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирайте. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
180703	ЧОКОУИТ Шоколадов пандишпан 10к.			Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползвате пресни яйца.
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
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
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.
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix), ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризера и хладилник.	-Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Самите глазури, са отлична декорация. -Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях. -Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури. -Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури. -Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати.
180903	ФОНД РОАЯЛ			<b>РЕБОЛУЦИЯ 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
182927	Делипейст Бишкоти			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на мляко, жълтъци, нишесте и др. -доза: до 5-8% (50-80гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
180416	Огледално студено глаже Мандарина			-40% натурален сок от мандарини -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	Гъстота 48brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина (40% сок мандарини) Идеална за хладилник и фризер.

## СПЕСИФИКАЦИЯ

# 180303- КРЕМ БРЮЛЕ - Crème Brûlée

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ  
за крем Брюле с ванилия Бурбон Мадагаскар.

**Състав:**млечна сметана от краве **мляко**(46%), пълномаслено краве **мляко**(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), **яйцен жълтък** (1,5%), модифицирано **нишесте** E1422(1,3%), **белтък** на прах(0,2%), естествен аромат на ванилия, карагенан(E407), ксантан гума(E415),Оцветител бета каротин(E160a)  
Може да съдържа следи от: соя, бадеми и фъстъци.

**Приложение:** Готов крем за производство на крем брюле с истински вкус и структура на традиционния френски crème brulée.

Възможност за приложение при мусове и bavaois.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на десерт КРЕМ БРЮЛЕ:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите не повече от 1,5 см височина и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 1 час.
4. Поръсват с черна захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.  
**ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.**

Опаковка : ббр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1060гр. – 1 лт.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	217KCAL (903KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	2,5гр.
СОЛ	0,09гр.
фибри	0гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° С.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. **НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА**

**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: 180703** **ЧОКОУЙТ - СНОQUIT**

### СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО вкус ШОКОЛАД

**Състав:** Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори: E472b, E472a, E472e, набухватели E500, E450, **обезмаслено мляко** на прах, аромати, сол.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1574KJ)
МАЗНИНИ	3,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	79,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр.
ПРОТЕИНИ	4гр.
СОЛ	1,83гр.
фибри	3гр.

**Приложение:** Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура с вкус шоколад. Не се рони. Подходяща за замразяване.

#### Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1) Пандишпан	(2) Пандишпан по мек	(3) РУЛО
ЧОКОУЙТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	500гр	500гр
ВОДА	200гр	250гр	500гр

Разбърквате ЧОКОУЙТ и водата на трета скорост за 8-10 минути.

Печете на 180° С за 30-35 мин. и на 210° С за 8-9 мин. за руло.

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.

Сертификати :



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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





### СПЕЦИФИКАЦИЯ

**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 секунди.

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. 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



**КОД: 010101      РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО**  
**ХОПЛА 1 л.**

**СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ**  
**/удостоверение за качество/**

*Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе*

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :**

**A. Наименование :** *НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО*

**B. Опаковка :** *Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.*

**B. Баркод :** *8000005400043*

**Г. Срок на годност :** *въж опаковката*

*12 месеца от датата на производство.*

*Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.*

**Д. СЪДЪРЖАНИЕ :** *вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, млечни протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин*

**II. СЪХРАНЕНИЕ :** *на прохладно място (до 22оС)*

*Да се пази от пряка слънчева светлина.*

*Да се съхранява на сухо място.*

**III. НАЧИН НА УПОТРЕБА :** *преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.*

*Разбийте с миксер на голяма скорост.*

**IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :**

*Производителят на продукта удостоверява че :*

**A. Продукта е годен за човешка употреба.**

**B. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.**

**B. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.**

**Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

*Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.*

*Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99*

*Тел. 02 9379999*

**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: 182203-04

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

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

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

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **ЛИОТ - 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

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180430

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

**Състав:** гликозен сироп, вода, съгъстители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509  
 Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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: 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 +6oC. 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 (20-25oC.) 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.**

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182927

ОВКЕСИТЕЛ делипеист БИШКОТИ  
**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО**  
**С ВКУС БИШКОТИ**

**СЪСТАВ:** Мляко 52,5%, Захар, гликозен сироп, пастъоризирани яйца 10%, аромати, модифицирано нишесте, оцветители E101(Riboflavin) - E 160a (β- carotene)

Пастъоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1307 KJ)
МАЗНИНИ	5 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7 G
НАТРИЙ	0,5G
ПРОТЕИНИ	3G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	59G

**Опаковка :** 1,5 кг.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:**

50гр. за 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....  
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183127

Вериегато Куки Крънч паста МАММА МИА

VARIEGATO COOKY CRUNCH

ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДОЛЕД ВЕРИЕГАТО С ВКУС  
НА ЛЕШНИЦИ И БИСКВИТИ  
ИДЕАЛНА УКРАСА ЗА ТОРТИ И ВСЯКА  
СЛАДКАРСКА УПОТРЕБА.

**СЪСТАВ:** захар, Олио от палми, бисквити (състав: брашно от жито, какао, захар, масло и яйца), обезмаслено какао на прах, лешници, обезмаслено мляко на прах, емулгатор E322, аромати.

Може да има остатъци от мляко, яйца, фъстъци.

**Опаковка :** 2Х6кл.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	534KCAL (2228KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	32,0гр. 12,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	56гр. 51гр.
ПРОТЕИНИ	5,4гр.

**Производител :** ДЖЕЛИДО - Италия

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

**Начин на употреба:**

добавяте върху сладоледа след като излиза сладоледът от машината.(риплес)

**Внимание:**

Разбъркват добре съдържанието на опаковката с чиста и суха шпакла преди употреба.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

**Код: 180416**

**Даимонт глазе мандарина**

DIAMOND GLAZE MANDARIN

**Състав:** вода, фруктоза, захар, концентрат от портокал 40,3%, глицерин, модифицирано нишесте E1442, гликозен сироп, натриев цитрат E330, каротин E160a, концентрат (карот, лимон), екстракт бъз, коркумин, калциев хлорид E331, консервант E202

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	200KCAL (851KJ)
МАЗНИНИ	0,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	49,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,3гр.
СОЛ	0,15гр.
ФИБРИ	0,1гр.

**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:** Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на мандарина/портокал, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина/портокал. 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



