



ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПОСЕЩЕНИЕ-ДЕГУСТАЦИЯ №315 ХАЛКИДИКИ: „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ 27.9.19г.

Alma
Libre

На 4.10.19г. търговци и партньори на АЛМА ЛИБРЕ посетиха за пореден път „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“ този път с малко по различна мисия.

Искахме да отговорим на един главен въпрос на професионалистите сладкари :

„Какви характеристики и показатели трябва да има брашното което използват професионалистите сладкари за сладкиши, пандишпани, бисквити, козунаци, бриош, сиропирани, кори и други сладкиши?“

Отговорът беше НОВОСТ за професионалистите, които гонят качество с първични суровини каквото е брашното. Не е достатъчна една добра рецепта и съвети за технология към рецептата, а главното е когато има в рецептата брашно, ние професионалистите да не се снабдяваме с брашна със случайни качества, с такива които са предназначени за изделиято което ще приготвим.

Кокометрията, еластичността, гъвкавостта, протеините, падащото число, вида на мелене (пълнозърнесто, многозърнесто), вида на зърното (мека или твърда пшеница, ръж, царевица, овес, ечемик, люпина и др.) са само няколко от качествените показатели

които определят

„СЛАДКОПРОИЗВОДИТЕЛНИТЕ СПОСОБНОСТИ“ на брашната.

От анкетите, въпросите и интереса на присъстващите,

на първо място най-голям интерес имаше към :

- брашно за пандишпани от 100% твърда пшеница
 - брашно за пандишпани от 100% ръж и царевица
 - пандишпани пълнозърнести и многозърнести
 - брашна за хрупкави гризини и бисквити
 - много силни брашна за козунаци, бриош и панетоне.
- Ръководителите на мелницата отвориха всички врати на завода, показаха и обясниха детайлно как се произвежда всяко от брашната, така че брашната на „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ да са винаги с еднакво качество и да имаме винаги стабилни резултати.

Вечерта имаме удоволствието всички да вечеряме в крайбрежния хотел „Нафтинос“ до мелницата.

За рецепти и повече информация се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

40 години
АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно правим чудеса, достигаем съвършеното!



Фирма ШУГАРТ навършва повече от пет десетилетия в бранша за декорация на торти.

Специализирани в производството на захарна паста и изделия от захарна паста, през последните три години са направили голям скок инвестирайки в нови машини.

Днес ШУГАРТ изнасят захарна паста и декоративни елементи за сладкарство в повече от 30 страни.

В над двадесет годишната обща работа между ШУГАРТ и АЛМА ЛИБРЕ

сме представили десетки апликации и начини на работа с продуктите на ШУГАРТ.

В това посещение на 28.9.2019г. в презентационната зала

на ШУГАРТ, специалистът сладкар-декоратор Милтос Коцаидис направи на живо презентация със захарните

паста,цветовете и другите продукти на ШУГАРТ, представи новия коледен каталог на ШУГАРТ

и ни предложи подробно

технология за оформяне на захарно

„КОЛЕДНО ЦВЕТЕ“ (вижте по-долу),

с цел бързо и лесно да произведем много красиви

захарни „коледни цветя“,

изненадвайки клиентите в сладкарниците си.



Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ повече информация и пълните каталози на ШУГАРТ и АЛМА ЛИБРЕ.

Тел. **0878984887, 0878257904, 0878690025, 0878444715, 0878338249, 0878104998, 0878285358**

КОЛЕДНО ЦВЕТЕ ОТ ЧЕРВЕНА ЗАХАРНА ПАСТА ШУГАРТ

Червената захарна паста на ШУГАРТ (код 191239) е достатъчно оцветена, готова за употреба. Обработваме за малко с ръцете докато получи температура на човешко тяло (около 37оС). Тогава захарната паста на ШУГАРТ е готова за всяка употреба. Използвайки много малко нишесте (а не пудра захар) разточваме захарното тесто на каквато дебелина желаем.



Ще използваме кръгъл купат (код 192427) за да режим разлистваното тесто на кръг и купат сърце (код 192294) за оформяне на червените листа на коледното цвете



Отваряме лист с каквато дебелина желаем режим с кръглия купат размера който желаем и в периферията на кръга поставяме фитил от червено захарно тесто.



С купат сърце режим два размера сърца (голямо и по-малко) размер по желание и поставяме малкото сърце върху голямото сърце.



Натискаме отстрани сърцата, за да се оформи Двоен лист и го поставяме върху фитила на оформения червен кръг покривайки с двойни листа цялата периферия на кръга.



В центъра поставяме малка захарна поставка за да разположим върху нея втора поредица от двойни захарни листа направени с по-малък размер сърца.



В центъра на коледното цвете поставяме захарни топчета оцветени със златна боя ШУГАРТ (код 191628) и пръскаме отгоре със спрей за блясък (код 191625) Захарното цвете е готово, за да се сложи върху торта, козунак или друг сладкиш.



МНОГО БЪРЗА ДЕКОРАЦИЯ НА КОЛЕДНА ТОРТА

Pre Cut Sugarpaste Plaque
 PRF CUT Πλάστη Ζαχαρώδησας 20x30cm

02

03

The Pre CUT Sugarpaste Plaque is the ultimate time-saving product. Simply remove the pre cut pieces and stick them onto the cake. It's like a sticker! Create a beautiful and modern cake in just a few minutes!!
 Αραιώστε το κομμένο κομμάτι και κολλήστε το στην τούρτα. Απλό σαν αυτοκόλλητο!

NEW
 NORTH POLE
 £1.856
 20x30cm

Ανακαλύψτε όλα τα προϊόντα της PRF CUT Πλάστης Ζαχαρώδησας στο www.sugart.com

SUGART
 CAKE DECORATION

ΣΑΧΑΡΩΔΗ ΤΟΡΤΙΣΑ
 Ζαχαρώδησας Λιμίτ 0246229
 Ζαχαρώδησας Σ.Α.Ε. 0246229
 ΠΡΟ-ΠΡΟΜΕΤΗ Ζαχαρώδησας 0246229
 Κουζίνα Ζαχαρώδησας 0246229
 Μεταφορά Τρόφιμα 0702112
 Τηλ. Κέντρο Πελάτη 0702112
 Διεύθυνση: Πύργος Αθήνας 15122



Ποкриваме тортата със захарна паста (цветове по желание)
 Отделяме лесно и бързо захарните елементи оцветени и нарисувани от ШУГАРТ
 с какаово масло и ги залепваме с малко вода (или неутрално желе) върху тортата.



Ако желаем някои фигури да не стъпват върху тортата, поставяме нарязаната фигура върху лист захарна паста обработена със сгъстител СМС нарязваме около фигура оставяме да изсъхне и пръскаме предварително сложения стик в желаното място на тортата

За повече подробности обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.