



АРТЕКРЕМ

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА
ЛЕШНИКОКАКАОВА
СЛАДКАРСКА ОСНОВА
за пълнежи и глазури
на торти и дребни сладки.

artecrem

Лешникокакаови
сладкарски основи
за глазури, пълнежи
на торти и сладкиши
и всяка друга
сладкарска употреба.

Изберете консистенцията
която желаете и бързо
може да оформите
ЛЕШНИКОКАКАОВИ
мусове, баваруази,
маслени кремове
ганажи и глазури
с плътността и аерация
която желаете.

Поема отлично алкохоли
и всяка друга
сладкарска основа.



Код 030705
АРТЕКРЕМ БИТЕР
8% лешник, 20% какао

Код 030718
АРТЕКРЕМ
8% лешник, 5% какао

Код 030723
АРТЕКРЕМ КУКИС
8% лешник, 5% какао
с парчета бисквити

Код 030717
АРТЕКРЕМ
БЯЛ КРЕМ

Код 030713
ПАМЕЛА МЕКА
5% лешник, 5% какао
готов пълнеж


Код 030712
ПАМЕЛА ТВЪРДА
5% лешник, 5% какао



Опаковка: кофа 5, 10, 20кг.
Състав: Захар, растителни мазнини (палмово, рапично),
суроватка, царевично нишесте, какао(10-12%),
обезмаслено мляко на прах, олио от сол, лешникова паста,
суроватка, емулгатор: Лецитин от сол, ванилин, аромати.

За повече информация, рецепти и приложения
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com

ОСНОВНИ АПЛИКАЦИИ С АРТЕСРЕМ	РЕЗУЛТАТ
1. МУС АРТЕКРЕМ	Идеална за пълнежи на торти, сладки и шоколадови бонбони.
2. ГАНАЖ АРТЕКРЕМ	Подходящ пълнеж за дребни сладки и шоколадови бонбони.
3. БАВАРУАЖ АРТЕКРЕМ	Идеална за торти и сладки където кремът трябва да бъде стабилен, за да носи тежест.
4. ФРЕНСКИ МАСЛЕН КРЕМ АРТЕКРЕМ	Може да се използва като пълнеж за всичките торти, сладки, пасти, дребни сладки, шоколадови бонбони.
5. МАСЛЕН КРЕМ АРТЕКРЕМ	Най-икономичния маслен крем.
6. АРТЕКРЕМ КРЕМ СМЕТАНА	Най-обикновения пълнеж за торти .
7. ГЛАЗУРА АРТЕКРЕМ ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ	Еднородна блестяща глазура за кейкове, козунаци и хлеботворения
8. ГЛАЗУРА МИРОР АРТЕКРЕМ	Много блестяща глазура като мирор за торти.
9. ГЛАЗУРА АРТЕКРЕМ	Тънка и еднородна глазура за торти и сладкиши.

30705	АРТЕКРЕМ БИТЕР 8% лешник, 20% какао кофа 5кг.		Какаов БИТЕР крем с лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Силен битер вкус, огледална глазура.
30718	АРТЕКРЕМ 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.		Какаов крем с лек лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.
30723	АРТЕКРЕМ КУКИС 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.		Какаов крем с лек лешников вкус (8%) и парчета кукис за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.
30717	АРТЕКРЕМ БЯЛ КРЕМ кофа 5кг.		Лек, млечен крем без лешници за глазури и пълнежи.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек млечен вкус,, огледална глазура.
30713 30716	ПАМЕЛА МЕКА 5% лешник, 5% какао Кофа 5кг. Кофа 10кг.		Лек, какаов крем с лек лешников вкус МЕКА за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -Мека структура за пълнеж на кроасани и др.
30722 30711 30712	ПАМЕЛА ТВЪРДА 5% лешник, 5% какао Кофа 5кг. Кофа 10кг. Кофа 20кг.		Лек, какаов крем с лек лешников вкус за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -За всяка сладкарска употреба.



1. МУС АРТЕКРЕМ MOUSSE ARTECREM

СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ Битер	470гр.
030718	или АРТЕКРЕМ Лешников	
030717	или АРТЕКРЕМ Бял крем	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	370гр.
	Яйца	180гр.
090402	Желатин	10гр.
	Вода	30гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме млечната сметана в миксера докато да започне да се втвърдява и поставяме в хладилника. Омекотяваме желатина в студена вода.

Поставяме **АРТЕКРЕМ** (по желание) на водна баня докато стигне 45°C.

Разбиваме яйцата върху водната баня докато стане лека пяна (без да се пекат).

Затопяме водата и разтопяваме в него желатина и добавяме разбитите яйца.

Добавяме **АРТЕКРЕМ** в сместа с яйцата и разбъркваме с шпакла докато се хомогенизират добре.

Накрая добавяме разбитата/охладена млечната сметана и хомогенизираме бавно и внимателно.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ и без да се загуби от обема !
- Много добър крем-пълнеж за торти, пасти, шоколадови бонбони както и на сладки в чаши.

2. Ганаж АРТЕКРЕМ GANACHE- ARTECREM





СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ Битер	690гр.
030718	или АРТЕКРЕМ Лешников	
030717	или АРТЕКРЕМ Бял крем	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	360гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	39гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопяме млечната сметана. Като се свари, разтопяваме вътре маслото и АРТЕКРЕМ по желание, хомогенизираме добре.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

-  Много добра структура за пълнежи на шоколадови бонбони и дребни сладки .
-  Много добра консистенция и блестяща структура за глазура.



3. Баваруаж АРТЕКРЕМ BAVAROSE ARTECREM

СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ Битер	660гр.
030718	или АРТЕКРЕМ Лешников	или 675гр.
030717	или АРТЕКРЕМ Бял крем	или 690гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	360гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	360гр.
	Жълтъци от яйца	120гр.
090402	Желатин	15гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода. Сваряваме млякото. Сваляме от огъня и добавяме АРТЕКРЕМ (по желание), за да се разтопи. Разбиваме жълтъците докато получат обем и добавяме малко по-малко топлото мляко, поставяме отново на огъня и затопляме до 85°C. Сваляме от огъня и добавяме омекотения желатин като хомогенизираме непрекъснато докато се разтопи добре. Оставяме да изстине и добавяме предварително разбитата млечна сметана.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много добра консистенция със стабилна структура, идеален пълнеж за торти и сладкиши.



4. ФРЕНСКИ МАСЛЕН КРЕМ АРТЕКРЕМ


СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ Битер	678гр.
030718	или АРТЕКРЕМ Лешников	или 690гр.
030717	или АРТЕКРЕМ Бял крем	или 705гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	498гр.
	Захар	300гр.
	Вода	78гр.
	яйца	180гр.
	Белтъци от яйца	120гр.
	Сол	4,8гр.

НАЧИН НА РАБОТА

С водата и захарта оформяме сироп на 115°C. Малко преди да стане сиропа разбиваме в миксера яйцата и белтъците и добавяме по малко от сиропа. Омекотяваме маслото с представка перо в миксера заедно с АРТЕКРЕМ и разбиваме докато сместа получи пухкава структура. Накрая със силиконова мека шпакла добавяме малко по-малко сместа с яйцата към сместа с АРТЕКРЕМ и хомогенизираме с циклични движения докато се хомогенизира добре.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

 Много добра консистенция със стабилна структура, идеален пълнеж за торти и сладкиши, шоколадови бонбони, дребни сладки и др.



5.МАСЛЕН КРЕМ АРТЕКРЕМ

СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ Битер	100-200гр.
030718	или АРТЕКРЕМ Лешников	
030717	или АРТЕКРЕМ Бял крем	
180108	мек маргарин РОР ДРАГСБЕРГ	200гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме маргарина с представка перо в миксера.
Добавяме АРТЕКРЕМ (вкус по желание), поставяме в миксера представка тел и разбиваме на бърза скорост за да аерираме максимум. Поставяме в хладилник.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Може да увеличите или да намалите количеството на АРТЕКРЕМ в зависимост от вкуса и цвета който желаете да се получи.
- Маслен крем с голяма трайност, за пълнеж на мини сладки, бисквитки и др.



6.АРТЕКРЕМ КРЕМ СМЕТАНА

СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ Битер	360гр.
030718	или АРТЕКРЕМ Лешников	
030717	или АРТЕКРЕМ Бял крем	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР разбита	600гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	80гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме малко млечната сметана (80гр) и хомогенизираме с шпакла с АРТЕКРЕМ (вкус по желание). Накрая добавяме разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Сметаната може да бъде растителна (ХОПЛА) или млечна (ЕЛЕВИР) или комбинация и от двете.
- Внимание по време на хомогенизация хомогенизираме леко, за да не се развали структурата на крема, особено когато използваме млечна сметана.
- Може да увеличите или да намалите количеството на АРТЕКРЕМ в зависимост от вкуса и цвета който желаете да се получи.



7. ГЛАЗУРА АРТЕКРЕМ ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Затопяме **АРТЕКРЕМ Битер код 030705** на 50°C

За затопянето се използва водна баня като разбъркваме внимателно докато глазурата стигне на желаната температура. Може да се използва микровълнова печка като се внимава да не превишим желаната температура.

Поставяте изпечения продукт върху скара и заливате. Движете продукта или скарата, за да се залее навсякъде.

Може да тунквате продукта в разтопения **АРТЕКРЕМ**.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Като вдигнем температурата на **АРТЕКРЕМ** може да получите по-тънка глазура, като намалите температурата на глазурата по-дебела.
- Голяма трайност на крайните продукти в хладилника и извън хладилника.
- Когато крайните продукти се поставят в хладилника или във фризера губят кремвата си структура и блестящата си визия, но получават първоначалната си визия като ги оставим за няколко минути на стайна температура.
- При положение, че желаете да получите по-лека структура на глазура, добавете малко олио (около 1%) в **АРТЕКРЕМ**.



8/1.ГЛАЗУРА МИРОР АРТЕКРЕМ **АРТЕСРЕМ DARK MIRROR**

СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ ДАРК	250гр.
090402	Желатин	5гр.
	Вода	115гр.
	Гликоза	20гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.

Затопяме водата заедно с гликозата на 70°C и добавяме омекотения желатин.

Накрая добавяме **АРТЕКРЕМ ДАРК** и разбъркваме с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на около 40-45°C

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много блестяща глазура, подходяща за торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ



8/2.ГЛАЗУРА МИРОР АРТЕКРЕМ Бял крем ARTECREM WHITE MIRROR



СЪСТАВКИ

030717	АРТЕКРЕМ Бял крем	250гр.
090402	Желатин	7гр.
	Вода	62гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.
Затопяме водата заедно с гликозата на 70°C и добавяме омекотения желатин.
Накрая добавяме **АРТЕКРЕМ БЯЛ** и разбъркваме с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на около 40°C

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

-  Много блестяща глазура, подходяща за торти.
-  Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ

9/1. ГЛАЗУРА АРТЕКРЕМ АРТЕКРЕМ Битер

СЪСТАВКИ

030705	АРТЕКРЕМ Битер	200гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	120гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	20гр.
	Гликоза	20гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Затопяме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с маслото и гликозата, без да се сварят и добавяме **АРТЕКРЕМ**. Разбъркваме с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на 40-45°C

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Шоколадова консистенция, подходяща за глазура на торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.
- Може да се използва за риплес сладолед.

9/2.ГЛАЗУРА АРТЕКРЕМ БЯЛ

СЪСТАВКИ

030717	АРТЕКРЕМ Бял крем	200гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	80гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	60гр.
	Гликоза	10гр.
	Мляко	15гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Затопяме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с маслото и гликозата без да се сварят и добавяме **АРТЕКРЕМ**. Разбъркваме с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на 40°C

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Шоколадова консистенция, подходяща за глазура на торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.
- Може да се използва за риплес сладолед.