

ПАНАКОТА - panna cotta : Италиански традиционен крем основан на мляко, млечна сметана, захар и желатин. ПАНА КОТА означава на италиански „изпечен крем“. Изпечения крем на фурна се появява в Северна Италия в региона Пиемонт през 17 век и бързо става националния сладкиш на Италия. През последните 70 години се разпространява из цяла Европа. Класическата ПАНА КОТА е с вкус ванилия но може да се добавят и други продукти като плодове, шоколад, ликьори и др.

КРЕМ ПАНА КОТА е отлична сладкарска основа за много видове сладкиши. Тъй като производството на традиционния ПАНА КОТА е сложен и трудоемък процес, АЛМА ЛИБРЕ предлага оригинална ПАНА КОТА (код 221213) произведен по оригинална италианска технология от фирма ЕЛевир и пастеризиран в асептична опаковка. С ПАНА КОТА на ЕЛевир ще имате готов оригинален крем до 3-4 минути.



Освен класическата ПАНАКОТА в рецептурниците и проектите на АЛМА ЛИБРЕ ще откриете десетки сладкарски апликации, торти, мусове и други рецепти основани на сладкарската основа ПАНА КОТА. Наложения крем БРАЗИЛ и Мадагаскар на българския пазар от серията ДЕ ЛУКС ЛАЙН на АЛМА ЛИБРЕ е основан на КРЕМ ПАНА КОТА на ЕЛевир.

Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026



ТОРТА „ПИГАСОС-ПАНАКОТА“

Серия Top pastry



СЪСТАВ

1. Хрупкава основа
2. Панди шпан Choquit
3. Яйчно шоколадов мус
4. Кули пана кота
5. Глазура – гласаж шоколад FABBRI



1. –Хрупкава основа

	Изпечен милфейг (многолистно тесто)	350 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%	120 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	40 гр.
183147	Кафарел джандуя ПИЕМОНТ	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ : Разбъркаме млечния шоколад с олиото и кафарел джандуя. После добавяме изпечена милфейг и разбъркаме.

2 – Пандишпан Чокуйт

180703	Чокуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180°С за 30-35 мин.



3 – Яйчно шоколадов мус

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	1.000 гр.
	Яйчен уйп*	300 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	300 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбивате млечната сметана ЕЛЕВИР 35% с **Яйчен уйп** и добавяме малко по малко разтопените шоколади.

***ЯЙЧЕН УЙП**

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (50С)	500 гр.
182204	Туорло ди ово (50С)	500 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

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 часа в хладилника.)



4 – Кули пана кота

180305	Панакота ЕЛЕВИР ELLE&VIRE	500 гр.
182310	Шарлот 70о ЛУКСАРД	25 гр.
180903	фонд роял - Fond Royale BAKELS	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме пана кота и добавяме Fond Royale и напитка Charlotte.

5 – Глазура – гласаж шоколад FABBRI (код 181202)

Разтопяваме в микровълнова на 35 – 45 °С и заливаме върху замразена торта



СГЛОБЯВАНЕ

1. Пандишпан Choquit
2. Хрупкава основа
3. Лек шоколадов мус
4. Пандишпан Choquit
5. Кули пана кота
6. Лек шоколадов мус
7. Глазура – гласаж шоколад FABVRI

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „ПИГАСОС-ПАНАКОТА“/Серия Top pastry

-Иноваторска хрупкава шоколадова основа от МИЛФЕЙГ и ефирен шоколадов мек пандишпан ЧОКОУИТ.

-Ефирен, много добре аериран ЯЙЧНО ШОКОЛАДОВ МУС и по средата

-етаж АВТЕНТИЧЕН КРЕМ ПАНАКОТА

ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ която покрива на пълно тортата осигурявайки богат БИТЕР-ШОКОЛАДОВ 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



ТОРТА „ПЕРУ” / Пана Кота Лимон - Шоколадов Мус с Лешникова Пралина/ Серия Top pastry

Състав

1. Пандишпан Супер Бискуйт
2. Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина
3. Хрупкава Основа
4. Кули ПАНА КОТА - ЛИМОН
5. Глазура Млечно Шоколадов Ганаж.



1 - Пандишпан Супер Бискуйт

180701	Супер Бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За тава 40 x 60 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфт за блат или в тава за платка.

Печене: За фурна с топъл въздух 180° С - Друга фурна 200° С

Време: 30-40 минути за блат и 9 – 11 минути за платка.

2 – Яйчно - Шоколадов Мус с Лешникова Пралина

180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	850 гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН 40%"	650 гр.
	Яйчен Уйп*	180 гр.
182924	Делипейст Ночиола Прали FABBRI	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате Млечната Сметана ЕЛЕВИР 35% с **Яйчен Уйп** и добавяме малко по малко към разтопените Шоколад и Ночиола Прали.

*ЯЙЧЕН УЙП

010101	Растителна Сладкарска Сметана ХОПЛА 1л. (5°С)	500 гр.
182204	Турло Ди Ово – Паст. Жълтъци със Захари (5°С)	500 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме **Яйчен Уйп** с Млечната Сметана.

Разстопяваме Шоколада на 40-45° С и добавяме **Делипейст Ночиола Прали**.

Накрая прибавяме разбитата Млечна Сметана с Яйчния Уйп на няколко стъпки.



3 – Хрупкава Основа

181601	Флорента КОМПЛЕТ	150 гр.
090209	Бадем Бланширан Филиран Суров	150 гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН 40%"	80 гр.
	Печени Бисквити (Паста Флора)*	70 гр.
180203	Канола Ойл	25 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Печем **Флорента** заедно с Филипация Бадем. Разстопяваме Млечния Шоколад и добавяме Конола Ойл.

После натрошаваме Бисквитите и Флорентината (студена), добавяме разтопения Млечен Шоколад и разбъркаме. На края поставяме един тънък слой в ринга.

Печени Бисквити (Паста Флора)* **Основа за Паста Флора (Линцер тесто), Чийз Кейк, Бисквити и Дребни Сладки.**

СЕМПЛЕ:

180711	Пате Сукри - Pâte Sucrée КОМПЛЕТ	1.000 гр.
184015	Екстра Драй Масло 82% BEURALIA	400 гр.
	Яйца	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Измесваме всички продукти заедно за 4 - 5 минути до като тестото се хомогенизира.

Печем на 180° С. Време на печене, в зависимост от размера на Бисквитите.



4. – Кули ПАНА КОТА - ЛИМОН

180305	ПАНА КОТА ЕЛЕВИР	350 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,6%	70 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	40 гр.
182925	Паста Лимон Делипейст FABBRI	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загряваме Panna Cotta до 50° С и добавяме Lemon paste и Fond Royale към млякото (30-35° С). Обединяваме.

5 – Глазура – Млечно Шоколадов Ганаж

184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН 40%"	850 гр.
180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	800 гр.
181104	Изкуствен БИТЕР Шоколад ФЛАНДЕРС	350 гр.
	Сироп 29° /Захарност/	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме Млечния крем със сиропа на 85° С и на края добавяме Шоколадите.



СГЛОБЯВАНЕ:

1. Пандишпан Супер Бискуйт
2. Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина
3. Пандишпан Супер Бискуйт
4. Хрупкава Основа
5. Кули Panna Cotta - Лимон
6. Пандишпан Супер Бискуйт
7. Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина
8. Глазура – Млечно Шоколадов Ганаж

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „ПЕРУ / Пана Кота Лимон-шоколадов мус с Лешникова Пралина“ / Серия ТОП ПЕЙСТРИ

-Три етажа от ефирен **ВАНИЛОВ мек пандишпан СУПЕР БИСКУЙТ** приготвен от пресни яйца
-Един вътрешен етаж от хрупкави бисквити, карамел флорента и бадеми,
-Два етажа от много аериран **Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина и Френски Шоколад СЕМУА**
-Вътрешен ПЛЪТЕН и много богат на вкус етаж от **ПАНА КОТА - ЛИМОН**
ГЛАЗУРА: много стабилен **МЛЕЧНО- ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ**, които покрива на пълно тортата осигурявайки богат Млечно-ШОКОЛАДОВ вкус и визия, 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



ТОРТА

„ШОКОЛАД-ПАНАКОТА-ГРАНД МАРНИЕ-МАЛИНИ“

Серия Top pastry



- 1.Пандишпан Чокуйт
- 2.Крем шоколад с малини и Гранд Марниер
- 3.Кули крем Пана Кота
- 4.Глазура гласаж шоколад
- 5.Декорация

1.Пандишпан Чокуйт (платка)

180703 Чокуйт КОМПЛЕТ

Яйца

Вода

1.000 гр.

600 гр.

400 гр.

Разбъркватے всички материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 205° С за 5-6 мин. в тава 60x40см.

2. Крем шоколад с малини и Гранд Марниер

180301 Млечен крем 35% ELLE&VIRE (на 40о С)

500 гр.

030705 АРТЕКРЕМ БИТЕР шоколад (разстопен)

410 гр.

182905 Delipaste малини FABBRI

100 гр.

182301 Гранд Марниер

40 гр.

010101 Растителна сладкарска сметана ХОПЛА

80 гр.]

182204 ТУОРЛО ДИ ОВО

80 гр.]

Яйчен уйп

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломбиер за да оформим яйчна стабилна основа „яйчен уйп“. Кипваме млечната сметана заедно с Delipaste малина и я добавяме към разтопения артекрем шоколад да се получи ганаж и добавяме гранд марнието.

Температура за добавяме на яйцения уйп 25-30° С

3. Крем Пана Кота -Кули

180305 Пана Кота ELLE&VIRE (18-20о С)

1.000 гр.

180903 Фонд роял - Fond Royale BAKELS

60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загриваме ПАНАКОТА до 30-35оС и добавяме фонд роял. Замразяваме.

Забележка: Може да се добавят 10-12бр. Амарена

3. Глазура Гласаж шоколад

181202 Шоколадов гласаж FABBRI

1000гр.

180903 Фонд роял - Fond Royale BAKELS

100 гр.

Вода 50-55°С

95 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопяте водата и хомогенизирайте с фонд роял след това загривате шоколадовия гласаж до 30-35оС и хомогенизирайте с фонд рояла и водата с пасатор. Заливайте върху сглобена замразена торта.

5.ДЕКОРАЦИЯ

За декорация използваме бяла захарна паста ШУГАРТ и пудра захар ШУГАРТ

ХАРАКТЕРИСТИКА: „ШОКОЛАД-ПАНАКОТА-ГРАНД МАРНИЕ-МАЛИНИ“ / Серия Top pastry

-Иноваторска хрупкава шоколадова основа от МИЛФЕЙГ и ефирен шоколадов мек пандишпан ЧОКОУИТ.

-Ефирен, много добре аериран ЯЙЧНО ШОКОЛАДОВ МУС и по средата

-етаж АВТЕНТИЧЕН КРЕМ ПАНАКОТА

ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ която покрива на пълно тортата осигурявайки богат БИТЕР-ШОКОЛАДОВ 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



ТОРТА „АМАРЕНА КРАНЧ - ПАНАКОТА“
серия Magic pastry



СЪСТАВ

- I.Крем ПАНАКОТА
- II.Крем ШОКОЛАД -АМАРЕНА
- III.Пандишпан СУПЕР БИСКУЙТ
- IV.Хрупкава основа
- V. Заливка АМАРЕНА

I.Крем ПАНАКОТА

180303	Панакота ЕЛЕВИР	500гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE (разбита)	300 гр.
180903	Фонд руаял ВАКЕЛС	120 гр.
182204	Туорло ди ово	120 гр.
	Вода	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме Туорло ди ово заедно с ПАНАКОТА.

Хомогенизираме Фонд руаял с водата и хомогенизираме с предишната смес и после обединяваме с разбитата сметана.

II.Крем ШОКОЛАД -АМАРЕНА

180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE (разбита)	500 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%(разтопен)	280 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE (затоплена)	200 гр.
182204	Туорло ди ово	150 гр.
180501	Плод АМАРЕНА 18/20 ФАБРИ (на парчета)	120 гр.
180903	Фонд руаял ВАКЕЛС	45 гр.
	Вода	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме Туорло ди ово заедно с водата. Хомогенизираме топлатата Млечна сметана с Фонд руаял и обединяваме с разтопения квертюр СЕМУА. На края, хомогенизираме с разбитата сметана ЕЕВИР и парчетата от АМАРЕНА.

III. - Пандишпан Супер бискуйт

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия. Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

IV.Хрупкава основа

180812	КИРИНА лешникокакао крем	500гр.
300201	ФЕУЛЕТИН	200гр.
	Изпечени бисквити ПАТЕ СУКРИ (рецепта АЛМА ЛИБРЕ)	200гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Хомогенизираме всичките продукти заедно. Поставяме в ринг с диаметър 18см. и дебелина 5-8мм. (Вместо ФЕУЛЕТИН, може ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ код 090238)

V. Заливка АМАРЕНА

III – Глазура напаж амарена

180427 Напаж амарена FABBRI

1.000 гр.

180430 Топло желе Сафир неутрал ВАКВЕЛ

270 гр.

Вода

50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загриваваме всичките материали заедно на 50-60° С и ползваме на 40-45° С

СГЛОБЯВАНЕ (обратно):

В малка силиконова форма поставяме „Крем ШОКОЛАД –АМАРЕНА“ и замразяваме.

В голяма форма (по желание схема сърце) покриваме с етаж от „Крем ПАНАКОТА“ и поставяме замразения

„Крем ШОКОЛАД –АМАРЕНА“. От горе, поставяме лист от „Пандишпан Супер бискуйт“. После, поставяме още един етаж от „Крем ПАНАКОТА“ и пак лист от „Пандишпан Супер бискуйт“.

В дъното поставяме етаж от „Хрупкава основа“. Замразяваме и покриваме с Заливка АМАРЕНА

(по желание, може „Хрупкавата основа“ да бъде нарязана с по голвм диаметър от тортата и да бъде подложена като основа СЛЕД заливането на тортата.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „АМАРЕНА КРАНЧ - ПАНАКОТА /серия Magic pastry

Хрупкава бисквитено-шоколадова основа с ФЕУЛЕТИН.

Между лек ванилов пухкав пандишпан СУПЕРБИСКУЙТ много специален ШОКОЛАДОВ КРЕМ –АМАРЕНА от френски кувертюр СЕМУА и специален ЯЙЧЕН КРЕМ ПЪЛНЕЖ ПАНАКОТА. Класическа заливка АМАРЕНА, запечатва тортата осигурявайки отлична визия, богат вкус на АМАРЕНА, точен разрез и дълга трайност.

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



КРЕМ СЛАДКИШ „ПАНАКОТА-БРЕТОН САМПЛЕ“ в чаша

Серия delux line

PANNA COTTA DESSERT & BRETON SABLE

СТАВ

1. Бадемов дакуаз.
2. Бретон смпле.
3. Панакота.
4. Нектар от малина.



1. Бадемов дакуаз.

	Белтъци от яйца Бланс паудер*	280гр.
191246	Пудра захар	200гр.
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	170гр.
	Захар	100гр.
330103	сладкарско Брашно	80гр.

*Хидратиране и оформяне на белтъци:

182104	Бланс паудер	180гр.
	Вода (стайна температура)	820гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

ИЗПЪЛНЕНИЕ :

Разбъркваме заедно брашното, пудрата захар и пудрата от бадеми. Разбиваме белтъците докато получат обем и добавяме захарта (маренга). Хомогенизираме внимателно двете смеси. Оформяме дакуазови листа в тава 40X60см. Печем на 180оС за около 20мин. На края оставяме дакуаза да изстине.

2. Бретон смпле.

330103	сладкарско Брашно	300гр.
184015	Масло Екстра драй 84% ЕВеВИР	220гр.
182204	Туорло ди ово	200гр.
	Кафява захар	100гр.
180603	Набухвтел херкулес БАКЕЛС	10гр.
	Сол	3гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ :

Месим тесто смпле и оформяме фитил 4см.диаметър. Режим на филийки и печем на 165оС за около 15-20мин.

3. Панакота.

180303	Панакота ЕЛеВИР	1000гр.
--------	-----------------	---------

ИЗПЪЛНЕНИЕ :

Затопляме панакота ЕЛеВИР на 60оС. Слагаме по чашите и оставяме да изстине.



4. Нектар от малина.

	Пресни малини	500гр.
	Захар	30гр.
090204	Листа желатин	16гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ :

Печем малините във водна баня заедно с захарта. Включваме и хомогенизираме с разтопения лист желатен.



СГЛОБЯВАНЕ :

Оформяме трохи от бретон сампле и поставяме в дъното на чашата.

Пълним с крем панакота.

Поставяме от горе един етаж бадемов дакуаж.

Покриваме дакуажа с нектар малина.

В периметъра на чашата подреждаме пресни малини.

Декорираме по средата с един бретон сампле и един диск от бял шоколад.

ХАРАКТЕРИСТИКА: КРЕМ СЛАДКИШ „ПАНАКОТА-БРЕТОН САМПЛЕ“ в чаша

-Трохи от оригинални **ФРЕНСКИ БИСКВИТИ БРЕТОН САМПЛЕ**.

-**ОРИГИНАЛЕН КРЕМ ПАНАКОТА** и от горе **ЕТАЖ БАДЕМОВ ДАКУАЖ**.

-От горе, **НЕКТАР ОТ МАЛИНИ** и по желание, цели пресни малини.

-Декорация с **БИСКВИТА БРЕТОН САМПЛЕ** и **БЯЛ ШОКОЛАД**

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



ТОРТА КОЛЕДНА ШОКОЛАДОВА МАГИЯ

„ПАНАКОТА-ГРАНД МАРНИЕ“

серия MAGIC PASTRY



- 1.Пандишпан Чокуйт
- 2.Крем шоколад с малини и Гранд Марниер
- 3.Кули крем Пана Кота
- 4.Глазура гласаж шоколад
- 5.декорация

1 – Пандишпан Чокуйт

180703 Чокуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
Яйца	600 гр.
Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180° С за 30-35 мин.

2 – Крем шоколад с малини и Гранд Марниер

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (на 40о С)	500 гр.	
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разстопен)	420 гр.	
182905	Delipaste малини FABBRI	100 гр.	} Яйчен уйп
010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА	75гр.	
182204	Туорло ди ово	75гр.	
182301	Гранд Марниер	40гр.	



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме растителната сметана ХОПЛА заедно с туорло ди ово за да оформим яйчна стабилна основа „яйчен уйп“.

Разбъркаме разстопения кувертюр с млечната сметана. После добавяме „яйчен уйп“ и Delipaste малина. Разбъркаме всичките матеряли заедно. Накрая добавяме и Гранд Марниер.

Тампература за ползване : 30о С

3 – Крем Пана Кота -Кули

180305	Пана Кота ELLE&VIRE (18-20о С)	1.000 гр.
180903	Фонд роаял - Fond Royale BAKELS	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загряваме ПАНАКОТА до 30-35оС и добавяме фондроаял.

Слагаме в форми и замразяваме.

Забележка: Може да се добавят 10-12бр. Амарена



4- Глазура Гласаж шоколад FABBRI

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загравате до 30-35оС и заливате върху сглобена замразена торта.

5.ДЕКОРАЦИЯ

За декорация използваме бяла захарна паста ШУГАРТ и пудра захар ШУГАРТ

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА КОЛЕДНА ШОКОЛАДОВА МАГИЯ „ПАНАКОТА-ГРАНД МАРНИЕ“ серия MAGIC PASTRY

Два етажа от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен от пресни яйца, между тях

1. ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ КРЕМ С МАЛИНИ, 2. ПАНАКОТА С ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ АМАРЕНА (кули)

Глазура, много специален ШОКОЛАДОВ ПЛЪТЕН ОГЛЕДАЛЕН ГЛАСАЖ което покрива на пълно тортата осигурявайки 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

СПЕСИФИКАЦИЯ



180305 - ПАНАКОТА - Panna Cotta

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ за Панакота.

Състав: Млечна сметана 87,4%, захар 11,7%, желатин, естествен аромат на ванилия.

Може да съдържа следи от: яйца, соя, бадеми, фъстъци и продукти от тях.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	322KCAL (1331KJ)
МАЗНИНИ	30гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	19,5гр.
Транс мазнини	1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	10,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10,4гр.
ПРОТЕИНИ	2,6гр.
СОЛ	0,07гр.

Приложение: Готов крем панакота, лесен за употреба с богат вкус на крем и съвършена желираност.

Възможност за разнообразни приложения.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на крем ПАНАКОТА:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите или форми и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирате с плодов сироп, карамел или шоколад.

Опаковка : ббр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1030гр. – 1 лт.

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

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



