

## **КРЕМ СЛАДКАРСКИ ПАТИСЕРИ студен метод - crème pâtissière/cold metod:**

Сладкарския крем патисери е основен сладкарски крем от най-важните рецепти в сладкарския занаят. Основан на брашно, захар, мляко и яйца се обработва термично, за да се получи богата на вкус кремава основа.

АЛМА ЛИБРЕ предлага продукта ХОТ КРИМ (код 180805) за производство на СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ по топъл метод, основан на пшеничен и картофено нишесте, но въпреки че продуктът ХОТ КРИМ осигурява стабилни и сравнително бързи резултати, неизбежна е процедурата за термична обработка.

Обработваме термично ХОТ КРИМ с добавяне на мляко, захар и по желание яйца.

Виж : „КРЕМ СЛАДКАРСКИ ПАТИСЕРИ топъл метод–crème pâtissière/ Custard“ в този речник.

**Революция в развитето на сладкарството през последните 40 години е появата на смес от суровини (нишесте, мляко на прах, суроватка, млечни съставки, съгъстителни, стабилизатори и др.) които позволяват при разбърването на сместа само добавяне на студена вода и след 3-4 минути да се появи готов СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ. Това е СЛАДКАРСКА ОСНОВА, КРЕМ СЛАДКАРСКИ ПАТИСЕРИ готов за използване както и за всяка употреба ПО СТУДЕН МЕТОД. В зависимост от качеството и съотношението на суровините които участват в сместа а най-много нивото и качеството на стабилизаторите и емулгаторите се определя точната функционалност и употреба на всеки конкретен СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ по студен метод.**

АЛМА ЛИБРЕ, безрезервно избра няколко много успешни комбинации – смеси от немската фирма КОМПЛИТ за СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ПАТИСЕРИ по студен метод.

Разбъркват в миксер 350-400гр. избрана от вас смес за КРЕМ ПАТИСЕРИ по студен метод, заедно с 1000гр. студена вода и до 3-4 мин. имате готов сладкарски крем :

### **КРЕМ ФЛУ (код 180802)**

Идеален за всяка употреба. Идеална и за сладкиши които ще се пекат. Идеален за сладкиши които ще се замразят. Хомогенизира се идеално с млечна и растителна сметана за да се получи КРЕМ ДИПЛОМАТ. (виж в този речник.)

### **КРЕМ САМБА (код 180801)**

КРЕМ САМБА има същите характеристики на КРЕМ ФЛУ и същата употреба. Разликата е, че в него преобладава пълномасленото мляко и в резултат на това се получава по-мека и по-кадифена структура, по-богат млечен вкус.

### **КРЕМ РОМА (код 180803)**

КРЕМ РОМА има същите характеристики на КРЕМ ФЛУ и същата употреба. Разликата е, че в този крем присъства сироп от гликоза и екстракт от каротин и куркума и в резултат на това е по-привлекателен като глазура върху печива, кейкове, тарты и други сладкиши.

### **КРЕМ ДАНИЕЛА (код 180811)**

КРЕМ ДАНИЕЛА има същите характеристики на КРЕМ ФЛУ. Разликата е, че съгъстителите позволяват оформяне на по-плътна структура на крема при изпичане като пълнеж за баници. КРЕМ ДАНИЕЛА е идеален пълнеж за млечни баници и за всяка друга сладкарска употреба.



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



## РУЛО „ СПОНГ ВАНИЛИЯ“ серия DELUX LINE

De Luxe  
line

### **СЪСТАВ**

- 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло
- 2.Ванилов крем депломат за руло.
- 3.мармалад
- 4.бяла неутрална заливка



### 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло

<b>180713</b>	<b>дуо капселмикс</b>	<b>1000 гр.</b>
	Яйца	800 гр.
	Вода (35-40°C)	250 гр.
<b>180203</b>	<b>Олио канола</b>	<b>150 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбиваме всички продукти заедно в миксер на първа скорост за една минута и после за 8 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре. Продължаваме разбиването за още 1 минута на първа скорост. Разтягаме в тава, дебелина 1 см и печем.

По желание, може да добавим цвят и делипейст вкус по избор.

Температура на конвектомат 190°C за 12-15 мин.

Температура на подова пещ 210°C за 12-15 мин.

### 2.Ванилов крем депломат за руло.

	Вода	1000 гр.
<b>010106</b>	<b>Растителна сметана Норпа</b>	<b>800 гр.</b>
<b>180802</b>	<b>Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>400 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>182915</b>	<b>Делипейст ванилия</b>	<b>100 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роаял БАКЕЛС</b>	<b>60 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбивате водата с крем флу и фонд роаял.

Добавяме растителната сметана ХОПЛА и млечната сметана

Elle&Vire и продължаваме разбиването докато се получи пълен обем.



### 3.мармалад (по желание и по избор)

<b>181901</b>	<b>МАРМАЛАД КАЙСИЯ</b>
<b>182001</b>	<b>МАРМАЛАД АМАРЕНА</b>

### 4.бяла неутрална заливка

<b>180434</b>	<b>Огледално студено глаже Бяло БАКБЕЛ</b>	<b>1 000 гр.</b>
	Вода	300 гр.
<b>180425</b>	<b>Огледално студено глаже Неутрал</b>	<b>200 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Сваряваме водата с „Огледално студено глаже Неутрал“, отстраняваме от огъня и добавяме „Огледално студено глаже Бяло ДЕЛУКС-БАКБЕЛ“. (може да оцветим с цвят по наше желание). Хомогенизираме и покриваме сглобеното замразено тяло като глазурата е на 32 – 35°C.

**СГЛОБЯВАНЕ:** Върху лист изпечен „Пандишпан дуо капселмикс за руло“ поставяме етаж от „Ванилов крем депломат за руло.“ (По желание преди поставяне на крема, може да поставим тънък слой от мармалад. Затваряме ролото като спирал или като кръг, зафилваме от вън с малко крем и замразяваме. След замразяване покриваме с „бяла неутрална заливка“.



### ХАРАКТЕРИСТИКА НА РУЛО „СПОНГ-ВАНИЛИЯ“ /серия DELUX LINE

ИДЕАЛНО РЕШЕНИЕ, за потребители които обичат гъбещия, порещ, плътен пандишпан и по плътни сладкарски ванилови кремове.

#### **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

## РУЛО „ СПОНГ КАРАМЕЛ“ серия DELUX LINE

### СЪСТАВ

- 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло
- 2.Карамелов крем депломат за руло.
- 3.пълнеж кули - дулче ди лече
- 4.глазура ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ



### 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло

<b>180713</b>	<b>дуо капселмикс</b>	<b>1000 гр.</b>
	Яйца	800 гр.
	Вода (35-40°C)	250 гр.
<b>180203</b>	<b>Олио канола</b>	<b>150 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбиваме всички продукти заедно в миксер на първа скорост за една минута и после за 8 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре. Продължаваме разбиването за още 1 минута на първа скорост. Разтягаме в тава, дебелина 1 см и печем.

По желание, може да добавим цвят и делипейст вкус по избор.

Температура на конвектомат 190°C за 12-15 мин.

Температура на подова пещ 210°C за 12-15 мин.

### 2.Карамелов крем депломат за руло.

	Вода	1000 гр.
<b>010106</b>	<b>Растителна сметана Норла</b>	<b>800 гр.</b>
<b>180802</b>	<b>Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>400 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>181203</b>	<b>Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ</b>	<b>200 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роаял БАКЕЛС</b>	<b>110 гр.</b>
<b>182909</b>	<b>Делипейст карамел</b>	<b>20 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбивате водата с крем флу и фонд роаял.

Добавяме растителната сметана ХОПЛА и млечната сметана Elle&Vire и продължаваме разбиването докато се получи пълен обем.



### 3. пълнеж кули - дулче ди лече

<b>181203</b>	<b>Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ</b>	<b>800 гр.</b>
	Вода	60 гр.
<b>180903</b>	<b>Фонд роаял БАКЕЛС</b>	<b>60 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

### 4.глазура ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ

<b>181203</b>	<b>Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ</b>	<b>400 гр.</b>
	Вода	150 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Сваряваме водата с фонд роаял.

Заливаме сместа върху ПАСТЕЛЕРО и хомогенизираме.

Поставяме в форма цилиндър и замразяваме.



**СГЛОБЯВАНЕ:** Поставяте „Карамелов крем депломат за руло“ върху изпечения пандишпан руло ДУЕКАПСЕЛ МИКС. Поставяте траба „пълнеж кули - дулче ди лече“, зафилваме с „Карамелов крем депломат за руло“, замразяваме и после заливаме с „ глазура ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“

### ХАРАКТЕРИСТИКА НА РУЛО „СПОНГ-КАРАМЕЛ“ /серия DELUX LINE

ИДЕАЛНО РЕШЕНИЕ, за потребители които обичат ГЪБЕЩ-ПОРЕЩ-ПЛЪТЕН ПАНДИШПАН и ПЛЪТНИ КАРАМЕЛОВИ КРЕМОВЕ И ГЛАЗУРИ.

#### 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

**КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР****серия ТРАДИЦИОН****СЪСТАВ:**

1. Основна рецепта за еклер.
2. Крем дипломат с крем флу.
3. Крем САНТИГИ ЕЛЕВИР (по желание)
4. заливка АРКТОС (по желание)
5. декорация от шоколадова плака (по желание)

**1.Основна рецепта за еклер.**

<b>180714</b>	<b>Су пастемикс BAKELS</b>	<b>330 гр.</b>
	Студена вода	300 гр.
	Яйца	400 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разбиваме всички продукти заедно в миксер с перото на първа скорост за една минута и после за 7-9 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане гладко. Дресирате с пош диаметър 16см така че да се оформи кръг с дупка по средата. Печете на 220° С в печка с въздух и на 210° С в друга фурна за около 15 – 20 минути.

**2.Крем дипломат с крем флу.**

	Вода	<b>600 гр.</b>
<b>180802</b>	<b>Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>250 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE (леко разбита)</b>	<b>550 гр.</b>
	<b>Делипеист вкус по желание</b>	<b>50-100 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

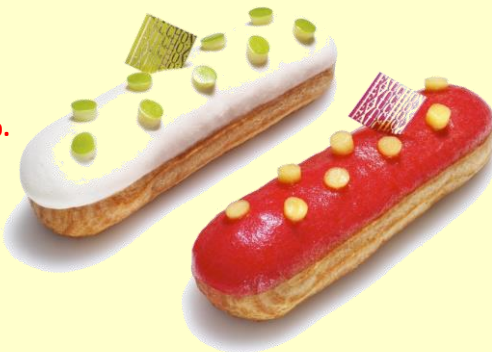
Разбивате водата с крем флу.  
Накрая хомогенизираме на етапи с леко разбитата млечната сметана Elle&Vire.

**3.ЦВЕТНА ГЛАЗУРА ЗА КОК**

<b>181810</b>	<b>АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН</b>	<b>1000 гр.</b>
<b>181805</b>	<b>Инверто Захар</b>	<b>50 – 100 гр.</b>
	Сладкарски Цвет Шугарт /По-желание/	

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Добавете към АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН, инверто Захарта и Загрейте до 45° С и отново хомогенизирайте. Извадете замразените КОК и леко тунквайте в загрят инверто захар с 10% вода и след 1-2 минути тунквате готовата /45° С/ глазура.

**Tradition****ХАРАКТЕРИСТИКА: ФРЕНСКИ СЛАДКИШ „КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР“ / серия ТРАДИЦИОН**

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, , пълнен със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДЕПЛОМАТ от прясна млечна сметана.

По желание в крема се добавят плодове в желе или пресни плодове по средата върху разбита МЛЕЧНА СМЕТАНА.

Много стабилна, вкусна и издразлива заливка АРКТОС и за декорация, по желание, шоколадова плака от горе.

**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**



**ЕКЛЕРОВ ФРЕНСКИ СЛАДКИШ****„ПАРИ-БРЕСТ“****серия ТРАДИШИОН****Tradition****СЪСТАВ:**

1. Основна рецепта за еклер.
2. Крем дипломат с крем флу.
3. Крем САНТИГИ ЕЛЕВИР (по желание)
4. Плодове в желе (по желание)

**1.Основна рецепта за еклер.**

<b>180714</b>	<b>Су пастемикс BAKELS</b>	<b>330 гр.</b>
	Студена вода	300 гр.
	Яйца	400 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разбиваме всички продукти заедно в миксер с перото на първа скорост за една минута и после за 7-9 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане гладко. Дресирате с пош диаметър 16см така че да се оформи кръг с дупка по средата. Печете на 220° С в печка с въздух и на 210° С в друга фурна за около 15 – 20 минути.

**2.Крем дипломат с крем флу.**

	Вода	600 гр.
<b>180802</b>	<b>Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>250 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE (леко разбита)</b>	<b>550 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разбивате водата с крем флу.

Накрая хомогенизираме на етапи с леко разбитата млечната сметана Elle&Vire.

**3.Крем САНТИГИ ЕЛЕВИР**

<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE (леко разбита)</b>	<b>250 гр.</b>
---------------	--	----------------

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбивате сметана ЕЛЕВИР и декорираме по желание.

**ДЕКОРАЦИЯ :** Пудра нехидратирана захар и пресни плодове

**СГЛОБЯВАНЕ:**

Нарязваме изпечения еклер на схема „геврек“ и пълним с „ Крем дипломат с крем флу“ и поръсваме с малко пудра захар която не се хидратира (код 182401). По средата на кръга поставяме „Крем САНТИГИ ЕЛЕВИР“ и от горе, поставяме пресни сезони плодове или плодове в желе.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ЕКЛЕРОВ ФРЕНСКИ СЛАДКИШ „ПАРИ-БРЕСТ“ / серия ТРАДИШИОН**  
 КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, на схема „геврек“, пълнен със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДЕПЛОМАТ от прясна млечна сметана.  
 По желание в крема се добавят плодове в желе или пресни плодове по средата върху разбита МЛЕЧНА СМЕТАНА.

**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

## ЕКЛЕРОВА „ГРЪЦКА ОБУВКА“ серия ТРАДИШИОН

# Tradition

### СЪСТАВ:

1. Основна рецепта за еклер.
2. Крем дипломат с крем флу.
3. Крем САНТИГИ ХОПЛА-ЕЛЕВИР

### 1.Основна рецепта за еклер.

180714	Су пастемикс BAKELS	330 гр.
	Студена вода	300 гр.
	Яйца	400 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбиваме всички продукти заедно в миксер с перото на първа скорост за една минута и после за 7-9 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане гладко. Дресирате с пош диаметър 16см така че да се оформи кръг с дупка по средата. Печете на 220° С в печка с въздух и на 210° С в друга фурна за около 15 – 20 минути.

### 2.Крем дипломат с крем флу.

	Вода	600 гр.
180802	Крем флу - Crème Flou KOMPLET	250 гр.
010106	Растителна сметана Норпа	300 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	250 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате водата с крем флу и растителната сметана ХОПЛА. Накрая добавете леко разбитата млечната сметана Elle&Vire.

### 3.Крем САНТИГИ ХОПЛА-ЕЛЕВИР

010106	Растителна сметана Норпа	300 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	250 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбивате сметана ХОПЛА и като започне да се стяга добавяте млечната сметана и продължавате разбиването докато се хомогенизира и се стегне.

### СГЛОБЯВАНЕ:

Срязвате изпечения еклер по средата. Пълните с крем дипломат долната част. Обръщате горната част на еклера и я поставяте върху крем депломат. Зафилвате от страни с разбита „КРЕМ САНТИГИ“ и декорирате с филиран печен бадем. Върху обърнатата част на еклера декорирате с „КРЕМ САНТИГИ ХОПЛА-ЕЛЕВИР“.



### **ХАРАКТЕРИСТИКА: ЕКЛЕРОВА ГРЪЦКА ОБУВКА / серия ТРАДИШИОН**

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, на схема „обувка“, пълнен със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДЕПЛОМАТ от прясна млечна сметана. „Еклеровата обувка“ е покрита от страни със млечно-растителна САНТИГИ декорирана с хрупкави печени бадеми и от горе богат етаж също от млечно-растителна САНТИГИ.

### 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  
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## ЕКЛЕР „ПОПЕЛИНИ“ серия delux line

### СЪСТАВ:

1. еклер стройзел за печене
2. Основна рецепта за еклер.
3. Крем дипломат с крем флу.



De Luxe  
line

### 1. еклер стройзел за печене/Choux Streusel

	Захар (предлагаме кафяв захар)	100 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	100 гр.
330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО	45 гр.
180603	Набухвател-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	2 гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме всичките продукти заедно докато се хомогенизират добре. Оформяме лист от това тесто между две пергаментови хартии и поставяме в хладилник. По желание, добавяме малко цвят ШУГАРТ. (каталог 3, стр.53—55) Нарязваме и поставяме върху оформени розички-шу.



### 2. Основна рецепта за еклер.

180714	Пастемикс - BS – Choux Paste Mix BAKELS	450 гр.
	вода на 60-70 о С	450 гр.
	Яйца	600 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркват в миксера ПАСТЕМИКС с топлата вода, поставка перо. Постепенно добавяме малко по малко яйцата и продължаваме разбиването за още 5-6 минути. Върху намазена с мазнина тава оформяме с пош розички-шу. Нарязваме тестото ШУ СТРОЙЗЕЛ на кръг, същия размер като на розички-шу и поставяме тестените кръгли плаки върху розичките-шу. Затопляме конвектомата на 240о С. Поставяме тавата с „ШУ СТРОИЗЕЛ“ и изключваме фурната. Когато „ШУ СТРОИЗЕЛ“ се оформят и получат лек жълт цвят, вдигаме температурата на конвектомата на 170о С за да се доизпекът и да изсъхнат. (На подова пещ печем от началото на 190о С).



### 3. Крем дипломат с крем флу.

	Вода	600 гр.
180802	Крем флу - Crème Flou KOMPLET	250 гр.
010106	Растителна сметана Нopla	300 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита) Делипейст вкус по желание	250 гр. 70-100 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбивате водата с крем флу и растителната сметана ХОПЛА.

Накрая добавете леко разбитата млечната сметана Elle&Vire и делипейст, вкус по желание.

Ако желаем да замразим еклерите, добавяме

Ако замразим крема или крайния продукт, добавяме и ФОНДРУАЯЛ :

180903	ФОНДРУАЯЛ	30 гр.
	Вода	30 гр.

Хомогенизираме добре фондруаял с водата и я добавяме към горната смес.

### СГЛОБЯВАНЕ:

След изпичане на еклера със стройзел от горе, пълним с „крем депломат“ или от дупка в дъното на еклера или с нарязване на еклера. По желание, декорираме с плодове.



## ХАРАКТЕРИСТИКА: ЕКЛЕР „ПОПЕЛИНИ“ / серия ДЕЛУКС ЛАЙН

КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР -ШУ, изпечен с хрупкав СТРОЙЗЕЛ ОТ ГОРЕ и пълнеж от СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДЕПЛОМАТ.

### 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

**ПРОФИТЕРОЛ ЛИЛА****ягода****серия „ЧОКОФАЙН“**

1. Еклерови топки «ШУ»
2. Лек сладкарски крем
3. Салца млечен шоколад чокофайн
4. Салца ягода – бял шоколад чокофайн

**1. Еклерови топки «ШУ»**

180714	Су пастемикс BAKELS	330 гр.
	Студена вода	300 гр.
	Яйца	400 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбиваме всички продукти заедно в миксер с перото на първа скорост за една минута и после за 7-9 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане гладко. Дресирате с пош диаметър размер по желание и печем. Печете на 220°С в конвектомат и на 210°С в подова пещ за около 15 – 20 минути.

**2. Лек сладкарски крем**

180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	1000гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	350гр.
180802	Крем ФЛУ	300гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	40гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбиваме на първа скорост за 5мин. млякото с крем флу и фонд руаял. После добавяме млечната сметана и продължаваме разбиването за още 3-4мин.

**3. Салца млечен шоколад чокофайн**

180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	500гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	300гр.
184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН	250гр.
180802	Крем ФЛУ	80гр.
182701	Невепан 50с ФАБРИ	55гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Варим водата заедно с крем флу и съгстителя Невепан 50с. После добавяме млечния кувертюр ЧОКОФАЙН и млечната Сметана ЕЛЕВИР и хомогенизираме.

**4. Салца ягода – бял шоколад чокофайн**

180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	500гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	200гр.
184914	Бял кувертюр ЧОКОФАЙН	120гр.
182903	Делипейст ягода ФАБРИ	120гр.
180802	Крем ФЛУ	75гр.
182701	Невепан 50с ФАБРИ	50гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Варим водата заедно с крем флу и съгстителя Невепан 50с. После добавяме Белия кувертюр ЧОКОФАЙН, делипейст ягода и млечната Сметана ЕЛЕВИР и хомогенизираме.

**СГЛОБЯВАНЕ:** Първо темперираме млечен шоколад ЧОКОФАЙН и оформяме шоколадова купичка.

В дъното на шоколадовата купа, поставяме еклерови „шу“ пълни с „Лек сладкарски крем“.

Покриваме еклеровите ШУ със „Салца ягода – бял шоколад чокофайн“ и от горе покриваме със

Салца млечен шоколад чокофайн. Декорираме по желание

**ПРОФИТЕРОЛ ЛИЛА ягода / серия „ЧОКОФАЙН“**

Еклерови топки ШУ, пълни със лек сладкарски млечен крем, залети със специален яagodov сос (салца) от бял шоколад. Върху тях, млечен шоколадов сос (салца) от МЛЧЕН ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН. Всичко това, в млечно шоколадова купичка ЧОКОФАЙН.

**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



## ЦИТРУСОВА-ШОКОЛАДОВА ТОРТА „ВЕЛЕНЦИЯ-VALENCIA“ серия DELUX LINE

De Luxe  
line

### СЪСТАВ

- I.Пандишпан Супер бискуйт
- II.Крем шоколад
- III.Баваруаз портокал
- IV.Глазура – гласаж мандарин

#### I - Пандишпан Супер бискуйт

<b>180701</b>	<b>Супер бискуйт KOMPLET</b>	<b>1.000 гр.</b>
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбърквате 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

#### II – Крем шоколад

	Вода	500 гр.
<b>184902</b>	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%</b>	<b>450 гр.</b>
<b>010101</b>	<b>Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT</b>	<b>300 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% Елевир ELLE&amp;VIRE</b>	<b>300 гр.</b>
<b>180802</b>	<b>Крем Флу KOMPLET</b>	<b>170 гр.</b>

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбърквате **Крем Флу** с водата в миксер на бърза скорост за 3-4мин.

Бърквате **ХОПЛА** с млечната сметана до меки връхчета.

Обединявате двете смеси и на края добавяте разтопения кувертюр.

#### III- Баваруаз портокал.

<b>010101</b>	<b>Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT</b>	<b>280 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% Елевир ELLE&amp;VIRE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>180308</b>	<b>Мляко 3,5% Елевир ELLE&amp;VIRE</b>	<b>150 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд руаял BAKELS</b>	<b>120 гр.</b>
<b>182918</b>	<b>Делипаст портокал FABBRI</b>	<b>45 гр.</b>

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбърквате млечната сметана ЕЛЕВИР с ХОПЛА , заедно до меки връхчета. Разбърквате Фонд руаял с топло мляко и Делипаст портокал и после хомогенизираме ръчно двете смеси по етапи.

#### IV – Глазура – гласаж мандарин.

	<b>Даимонт глаже Мандарина BAKBEL</b>	<b>900 гр.</b>
	Сироп 30°	180 гр.
<b>090402</b>	<b>Листа желатин</b>	<b>4 бр.</b>

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Омекотяваме желатина, добавяме сироп, загряваме и на края добавяме Даимонт глаже Мандарина. Ползваме на 40-45оС

#### **СГЛОБЯВАНЕ**

1. Пандишпан Супер бискуйт
2. Крем шоколад
3. Пандишпан Супер бискуйт
4. Баваруаз шоколад
5. Глазура – гласаж мандарин.

5см.



**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЦИТРУСОВА-ШОКОЛАДОВА ТОРТА „ВЕЛЕНЦИЯ-VALENCIA“ / серия DELUX LINE**

Два етажа от ванилов пухкав и ароматен ПАНДИШПАН СУПЕР БИСКУИТ произведен с пресни яйца. Между тях ШОКОЛАДОВ СЛАДКАРСКИ КРЕМ с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“ и втори пълнеж от БАВАРСКИ ПОРТОКАЛОВ КРЕМ с ФРЕНСКА СМЕТАНА ЕЛЕВИР. МАНДАРИНОВАТА ГЛАЗУРА, запечатва изцяло тортата осигурявайки вкус, трайност, отлична визия и иделаен 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 „ ТОФИ КАРАМЕЛ“****серия TOP PASTRY****Състав**

1. Пандишпан ФИНАНСИЕР/ОДЕНБЕЙК
2. Мус МЛЕЧЕН ШОКОЛАД/ЛАКТЕ БЕРИ
3. Мус КАРАМЕЛ/ПАСТЕЛЕРО
4. Дакуаж КАРАМЕЛ
5. Глазура ПАСТЕЛЕРО/КАРАМЕЛ

**1. Пандишпан ФИНАНСИЕР/ОДЕНБЕЙК**

181701	ОДЕНБЕЙК ODENSE	600гр.
	Белтъци от яйца	200гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% - разтопен	200гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно	80гр.
180603	Набухвател Бейкин Паунтер БАКЕЛС	10гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбиваме ОДЕНБЕЙК с белтъците от яйцата и добавяме маслото. После добавяме брашното и набухвателя и хомогенизираме. Печем на 180оС. Време : в зависимост от размера.

**2. Мус МЛЕЧЕН ШОКОЛАД/ЛАКТЕ БЕРИ**

182204	Туорло ди ово (5оС)	100гр.	
010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА *	100гр.	
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	250гр.	разтопен
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	300гр.	разбита
180903	Фонд роял БАКЕЛС	50гр.	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	50гр.	

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломпиер за да оформим „яйчен уйп“. После добавяме разтопения кувертюр иразтопения фондруаял в млякото. Хомогенизираме с разбитата сметана ЕЛЕВИР.

**3. Мус КАРАМЕЛ/ПАСТЕЛЕРО**

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000гр.	
181203	Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	300гр.	разтопен
182802	Крем Флу КОМПЛИТ	50гр.	
182909	Карамел делипейст	10гр.	
182204	Туорло ди ово (5оС)	100гр.	
010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА *	100гр.	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100гр.	
180903	Фонд роял БАКЕЛС	200гр.	
	вода	180гр.	

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Пломпиер и крем флу за да оформим „яйчен сладкарски уйп“. Разнопяваме фондруаял и делипейст карамел в млякото и водата. Събираме двете смеси, добавяме на дози разбитата млечна сметана и хомогенизираме.

**4. Дакуаж КАРАМЕЛ**

	Белтъци от яйца	300гр.
	Захар	70гр.
	Бадемов ТРТ*	400гр.
182909	Карамел делипейст	15гр.

\* ТРТ = 50%пудра захар / 50% пудра от бланширани бадеми.

Разбиваме белтъците и хомогенизираме с захарта. Добавяме ТРТ и делипейст, хомогенизираме. Оформяме схема по желание върху пергаментова хартия и печем. На 170-180оС за около 20мин.



**5. Глазура ПАСТЕЛЕРО/КАРАМЕЛ**

181203	Пастелеро ДУЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
	Вода / топла	150гр.
180903	Фонд роял БАКЕЛС	150гр.
180429	Огледално студено глаже Карамел ДЕЛУКС-БАКБЕЛ	500гр.

Разтопяваме фондруаял иглаже карамел в топлата вода и добавяме дулче ди лече.

Температурата на заливката 32-35оС

\*

**ЯЙЧЕН УЙП- основна рецепта**

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (5оС)	500гр.
182203	Пломбиер-подсладени пастъоризирани яйца 1 кг. LIOT Франция (5оС)	500гр
ОБЩО:		1.000гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

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

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „ТОФИ КАРАМЕЛ“ /серия TOP PASTRY**

Два или три етажа класически френски пандишпан ФИНАНСИЕР от кайсиеви ядки и масло, последователно с пухкав млечен яйчен мус и карамелов яйчен мус. По средата карамелов хрупкав дакуаж и от горе етаж карамелов яйчен мус. Запечатване с много стабилна и вкусна карамелова глазура която осигурява трайност и отлична визия.

**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

# СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ – ХИОС

## Tradition



### СЪСТАВ:

Пандишпан Супер Бискуйт  
Крем Дипломат – Баваруаз – Хиос  
Глазура Блестяща Огледална Прозрачна - Хиос  
ДЕКОРАЦИЯ – ОРНАМЕНТИ ШОКОЛАД  
I - Пандишпан Супер Бискуйт

<b>180701</b>	<b>Супер Бискуйт КОМПЛЕТ</b>	<b>1.000 гр.</b>
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате 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.. Поставяме сместа в райфта или тава.  
Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

### II. Крем Дипломат – Баваруаз - Хиос

	Вода студена	1000 гр.
<b>180802</b>	<b>Крем Флу КОМПЛЕТ</b>	<b>350 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна Сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>550 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд Роял - Fond Royale BAKELS</b>	<b>110 гр.</b>
	Топла Вода 35-40°С	150 гр.
<b>182957</b>	<b>Делипейст Мастиха Хиос ФАБРИ</b>	<b>100 гр.</b>

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате студената вода с Крем Флу за 3 – 4 минути. Отделно избивате до меки връхчета Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР и обединявате ръчно. Към топлата вода прибавяте Фонд Роял и Делипейст Мастиха Хиос, хомогенизирате добре и на няколко пъти добавяте първият крем.

### Глазура Блестяща Огледална Прозрачна - Хиос

<b>180425</b>	<b>Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ</b>	<b>1000 гр.</b>
<b>180430</b>	<b>Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ</b>	<b>370 гр.</b>
	Вода	220 гр.
<b>182957</b>	<b>Делипейст МАСТИХА ХИОС ФАБРИ</b>	<b>80 гр.</b>

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Сваряваме водата заедно с Топлото Желе и добавяме Огледално Неутрално Студено Глаже и Делипейст Мастиха Хиос. Използваме при температура 35° - 37°С.

### СГЛОБЯВАНЕ:

#### Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист **ПАНДИШПАН СУПЕР БИСКУИТ**  
Поставяме етаж и от страни **КРЕМ ДИПЛОМАТ – БАВАРУАЗ ХИОС**  
Поставяме втори лист **ПАНДИШПАН СУПЕР БИСКУИТ**  
Затваряме от горе с **КРЕМ ДИПЛОМАТ – БАВАРУАЗ ХИОС**  
Заливаме с глазура **БЛЕСТЯЩА ОГЛЕДАЛНА ПРОЗРАЧНА - ХИОС**

След замразяване  
заливаме  
с **БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА**  
**МАСТИХА ХИОС**  
и декорираме с  
орнаменти шоколад



## ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС

Delipaste  
Mastika

Мастиха е името на ароматната смола от мастихово дърво, което вирее само в изток на Егейско море и най-много в остров Хиос. Мастихата от Хиос се смята за изключителен продукт с широко приложение, както в медицината, така и в сладкарството.

Използва се като средство за лечение и облекчаване на стомашни проблеми от 2500 години. Придава уникален, характерен натурален аромат и вкус на МАСТИХА ХИОС на всеки сладкиш и особено на СЛАДОЛЕДИ, ТОРТИ, КОЗУНАЦИ и сладки ПЕЧИВА.

НОВО!



100%  
ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ  
ΜΑΣΤΙΧΑ  
ΧΙΟΣ

КОД 182957  
ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС



### ХАРАКТЕРИСТИКА НА „ТОРТА СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ДИАМАНТ ХИОС“ / серия TRADISION

Величието на ароматите и вкусовете на МАСТИХА ХИОС отразени в класическо сладкарство.

Два или три етажа от класически пандишпан СУПЕРБИСКУИТ приготвен с пресни яйца

Между тях, „СЛАДКАРСКИ КРЕМ МАСТИХА ХИОС“ приготвен по иновационен инстантен метод с баварска

#### 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



**ЧЕРЕШЕВО-БИТЕРШОКОЛАДОВА ТОРТА**  
**„БЛЕК ФОРЕСТ – BLACK FORETS”**  
**Шварцялд/Германия / серия ТРАДИШИОН**

**СЪСТАВ**

- I - Пандишпан Блек форест - Black Forest  
 II - Крем блек форест. Black Forest  
 III - Сироп

**Tradition**



**I. Пандишпан Блек форест - Black Forest**

<b>180703</b>	<b>Чокуйт KOMPLET</b>	<b>1.000 гр.</b>
	Яйца	700 гр.
	Вода	300 гр.
<b>181701</b>	<b>Оденбейк ODENSE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>184902</b>	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%</b>	<b>200 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разтопявате шоколада и разбърквате с водата.

Добавяте останалите продукти и разбърквате за 8 минути в миксер на трета скорост.

Печете на 160° С за 40 минути.

**II. Крем блек форест. Black Forest**

	Вода	1.000 гр.
<b>180802</b>	<b>Крем флу KOMPLET</b>	<b>400 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>550 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роял - Fond Royale BAKELS</b>	<b>150 гр.</b>
	Топла вода 35-40oC	150 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбърквате всичките продукти заедно, освен фонд роял и топлата вода за 7 минути на шеста скорост. Накрая добавяте фонд рояла, който предварително сте разтопили в топлата вода.



**III. Сироп**

	Сироп 30°	300 гр.
	вода	100 гр.
<b>182308</b>	<b>Кирш 45° LUXARDO</b>	40 гр.

**СГЛОБЯВАНЕ**

- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени.
- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени.
- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени..
- Пандишпан със сироп кирш.
- След сглобяване, покриваме с лист темперан шоколад СЕМУА 64%
- Декорираме с АМЕРЕНА и малко пудра захар (по желание)



Обща височина,  
в зависимост  
от кутийка/опаковка  
8-12см

**ЧЕРЕШЕВО-БИТЕРШОКОЛАДОВА ТОРТА „БЛЕК ФОРЕСТ – BLACK FORETS” серия ТРАДИШИОН**

Много интересна апликация на известната ТРАДИЦИОННА рецепта БЛЕК ФОРЕСТ.

Между етажи от пухкав шоколадово-бадемов пандишпан, леко сиропиран със специален черешов сироп КИРШ, етажи от специален сладкарски млечен баварски крем с цели плодове АМАРЕНА.

Цялата торта покрита с ФРЕНСКИ БИТЕР ШОКОЛАД СЕМУА 65%

**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

**БИСКВИТЕНА ТОРТА МАМАМИА**  
**„КРАНЧ – ЧОКО-БИШКОТИ“**  
**серия DELUX LINE**

**СЪСТАВ.**

- 1.Пандишпан чокуйт.
- 2.Лек маслен крем бишкоти – флу.
- 3.Глазура неутрално даймон глаже – ВАКВЕЛ
- 4.Стройзел.

**1.Пандишпан Чокуйт**

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

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбъркват се всичките материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180° С за 30-35 мин

**2.Лек маслен крем бишкоти – флу.**

	Вода	1.000 гр.
<b>180802</b>	<b>Крем флу - Crème flou KOMPLET</b>	<b>450 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>450 гр.(леко разбита)</b>
<b>180101</b>	<b>Маргарин рор - S.RORE DRAGSABAEK</b>	<b>350 гр.</b>
<b>183113</b>	<b>Куки кранч МАММА МΙΑ</b>	<b>300 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роаял - ВАКЕЛС</b>	<b>180 гр.</b>
<b>182927</b>	<b>Делипейст бишкоти FABBRI</b>	<b>170 гр.</b>
	Вода (топла)	150 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбиваме водата с крем ФЛУ, добавяме маргарина супер рор –мек-, делипейст бишкоти и Продължаваме да разбиваме. После, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана на части. Накрая включваме куки кранч и хомогенизираме.

**3.Глазура Даймонт глаже неутрално - Diamond Glaze Neutral**

<b>180425</b>	<b>Даймонт глаже неутрално ВАКВЕЛ</b>	<b>1.000 гр.</b>
<b>180425</b>	<b>Сафир неутр. Топло желе ВАКВЕЛ</b>	<b>300 гр.</b>
	Вода	250 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Варим водата със Сафир и добавяме даймонт глаже неутрално. Ползваме на около 400с.

**4.Стройзел.**

<b>330103</b>	<b>Сладкарско Брашно</b>	<b>750 гр.</b>
	Захар	500 гр.
<b>184015</b>	<b>Масло 82% БАУРАЛИЯ</b>	<b>500 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбъркваме всичките продукти заедно докато се получи ронлива структура. Печем на 180оС за 10-15мин.

**СГЛОБЯВАНЕ:** Поставете последователно, три етажа „Лек маслен крем бишкоти – флу“ между шоколадов „Пандишпан Чокуйт“ като в дъното има пандишпан и около ринг и от горе крем. След замразяване, покриваме с „Глазура Даймонт глаже неутрално“ и декорираме със „стройзел“.



De Luxe  
line



**ХАРАКТЕРИСТИКА НА БИСКВИТЕНА ТОРТА „КРАНЧ-ЧОКО-БИШКОТИ“ /серия DELUX LINE**

Три етажа от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен от пресни яйца, между тях ЛЕК МАСЛЕН КРЕМ НА ВКУС БИСКВИТИ и ШОКОЛАДОВ АКЦЕНТ С ХРУПКАВИ ЛЕШНИЦИ И ПАРЧЕТА БИСКВИТИ. НЕУТРАЛНАТА ЗАЛИВКА покрива напълно тортата осигурявайки трайност и неповторима визия. БИСКВИТЕНИ ПАРЧЕТА СТРОЙЗЕЛ, приготвени с масло придават хрупкавост, символика и много фина релефна визия.

**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

**ТОРТА „ТРИ ЛАШЕ“ / cake “TRES LECHES”****серия TOP PASTRY****СЪСТАВ**

- Сиропиран кейк Tres Leches с млечен сироп
- Пълнеж ПАСТЕЛЕРО
- Мус КАРАМЕЛ
- Глазура ПАСТЕЛЕРО

**Сиропиран кейк Tres Leches**

180720	ричкрем ванилия	1000 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	400 гр.
	Яйца	350 гр.
	Вода	200 гр.

Разбиваме в миксер всичките продукти заедно за 4мин. на втора скорост.

Пълним рингове с диаметър 16см. по 360гр. и печем в конвектомат на 160°C или на подова пещ на 190°C за ±35мин.

**Млечен сироп**

180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР	1000 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500 гр.
	Кристална захар	250 гр.

Сварете всички продукти заедно. Залейте топлия кейк със студения сироп.

**Пълнеж ПАСТЕЛЕРО**

181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (меко)	120 гр.
180802	КРЕМ ФЛУ (приготвен по рецепта)	120 гр.

Разбиваме ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ с маслото БАУРАЛИЯ и хомогенизираме с готовия, приготвен предварително КРЕМ ФЛУ.

**Мус КАРАМЕЛ**

	Вода (топла)	100 гр.
182909	Карамел Делипейст	45 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	85 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" (разтопен)	150 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (разбита)	650 гр.

Хомогенизираме водата с ФОНД РОАЯЛ и Карамел Делипейст.

После добавяме разтопения млечен кувертюр СЕМУА.

На края, хомогенизираме на етапи с разбитата сметана ЕЛЕВИР.



**Глазура ПАСТЕЛЕРО**

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	130 гр.
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро	700 гр.
180429	Огледално студено глаже Карамел БАКБЕЛ	500 гр.

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР с Огледално глаже Карамел БАКБЕЛ и с ФОНД РОАЯЛ до 65°C. На края, добавяме ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ и хомогенизираме. Ползваме на 45-50°C.

**СГОБЯВАНЕ:**

Върху етаж от „Сиропиран кеик Tres Leches“ с пос поставяме етаж от „Пълнеж ПАСТЕЛЕРО“. Пълним от страни и до горе с „Мус КАРАМЕЛ“. Поставяме в фризер за да се замрази. После заливаме с „Глазура ПАСТЕЛЕРО“ Декор по желание.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА КАРАМЕЛОВА ТОРТА „ТРИ ЛАШЕ“ /серия TOP PASTRY**

Плътен американски пандишпан от пресни яйца „Tres Leches“ сиропиран с млечен сироп. Последователно плътен карамелов сладкарски крем и карамелов баварски мус. Карамеловата глазура „ПАСТЕЛЕРО“ запечатва пълно осигурявайки трайност, много богат вкус и отлична визия.

**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

# КАРАМЕЛОВА СНАК-ТОРТА „МАРС“

серия **DELUX LINE**



## СЪСТАВ

- 1.КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ
- 2.КРЕМЕ ПАСТЕЛЕРО
- 3.ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН
- 4.КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА

### 1. КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ

180733	Оригинални овесени кукис 12,5 кг.	1000гр.
	Вода или сок от портокал	200гр.
180108	Рор индустри-мек маргарин или Масло БАУРАЛИЯ 82%	160гр.
184305	Крамбериз - диви червени боровинки	40гр.
290309	СУРОВ БЕЛЕН СУСАМ 25к.	40гр.
210404	Овесени снежинки (смлени)	300гр.
030110	Бадем бланширан филиран суров	150гр.
181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	250гр.

Начин на работа :

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера (поставка перо) на първа скорост за 2-3 минути. Поставяме във форми 30x40см. и височина 1 см. и печем на конвектомат на 170оС за 20 минути.

### 2.КРЕМЕ ПАСТАЛЕРО

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% - хладно	500гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	100гр.
180808	Крем Флу -студен крем за печива и пълнежи КОМПЛИТ	120гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	100гр.
182902	Забайон. делипейст /концентриран вкус/	60гр.

Начин на работа :

Загряваме млякото, добавяме фонд роял и хомогенизираме, след което пасталеро и разбъркваме. Прибавяме и разстопения млечния кувертюр и делипейст Забайон и накрая крем Флу и отново хомогенизираме.

### 3.ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН

180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	300гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	120гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% - разтопен	250гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО пастъоризирани жълтъци яйца	100гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	550гр.

Начин на работа :

Затопляме млякото и разтваряме ФОНД РОЯЛ. Добавяме разтопения шоколад и ПЛОМПИЕР.

Хомогенизираме.

На края, хомогенизираме с забитата млечна сметана.

### 4.КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
180429	Огледално студено глаже 5 кг. Карамел ДЕ ЛУКС-БАКБЕЛ	500гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	130гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	130гр.

Начин на работа :

Затопляме прясното мляко до 45-50оС и прибавяме фонд роял, след това пасталеро и най-накрая студеното желе

**СГЛОБЯВАНЕ:**

Във форма 30x40см. или ринг 18см. поставяме КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ и от горе КРЕМЕ ПАСТЕЛЕРО и ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН.

Заливаме с „КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА” и декорираме.



**ХАРАКТЕРИСТИКА НА КАРАМЕЛОВА СНАК-ТОРТА „МАРС“ /серия DELUX LINE**

Млечно-карамелов шоколадов сладкиш, с плътен шоколадо-карамелов вкус, уравновесена комбинация на карамелов френски кремè и млечно шоколадов баваруаж, залят с карамелова глазура. Хрупкава бисквитена основа овесен кукис с диви боровинки и бадеми.

**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



## ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПЕРСИПАН

### СЪСТАВ:

Бадемов Пандишпан РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК  
Крема НОНА РАЧЕЛЕ  
Етаж Вариегато Нути (код 183129)  
Глазура НОНА РАЧЕЛЕ

### БАДЕМОВ ПАНДИШПАН РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК

180720	РИЧ КРЕМ - Кейк Ванилия	1000 гр.
181701	Оденбейк - Odenbake ODENSE	200 гр.
184002	Масло 82% BEURALIA (разтопен)	150 гр.
	Вода	100 гр.
	Яйца	80 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно като добавяте един по един както са подредени на горе.  
Печете на 160°C за около 15-20 минути.



### КРЕМ - НОНА РАЧЕЛЕ

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР(разбита)	650 гр.
	Вода	500 гр.
180308	Прясно Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	500 гр.
180802	Крем флу	380 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ	180 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	130 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно за около 5 мин. в миксера  
и после обединяваме с леко разбитата Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР.



### ГЛАЗУРА - НОНА РАЧЕЛЕ

180429	Огледално студено глаже Карамел БАКБЕЛ	500 гр.
181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500 гр.
180903	Фонд роаял BAKELS	150 гр.
180301	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE	150 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ	60 гр.

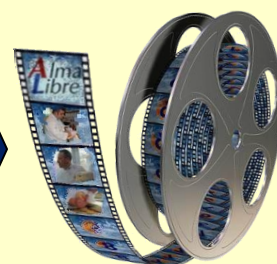
### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме млечната сметана и добавяме фонд роаял.  
Разбъркваме „Огледално студено глаже Карамел БАКБЕЛ“ заедно с „Пастелеро“ и затопляме на 40° С. Обединяваме двете смеси и хомогенизираме.

### СГЛОБЯВАНЕ: В ринг18 см с Височина 5 см.

1. Етаж «Бадемов пандишпан РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК»
2. Етаж Вариегато Нути (код 183129)
3. Етаж Крем НОНА РАЧЕЛЕ
4. Етаж «Бадемов Пандишпан РИЧ КРИМ/ОДЕНБЕЙК»
5. Етаж Вариегато Нути (код 183129)
6. Етаж Крем НОНА РАЧЕЛЕ
7. Замразяваме и после покриваме с Глазура НОНА РАЧЕЛЕ

Поискайте  
Специално снимана  
„АЛМА ЛИБРЕ  
ВИДЕО РЕЦЕПТА“  
за този сладкиш  
от търговците  
на АЛМА ЛИБРЕ



### ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ ПЕРСИПАН /серия NONNA RACHELE

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашета БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца.  
-Влажни кейксова етажи от плътен и богат пълнопротеинов ванилов пандишпан РИЧ КРЕМ с ПЕРСИПАН-горчиви бадеми.  
-Специален сладкарски крем ДЕПЛОМАТ основан на ДЕЛИПЕЙСТ НОНА, с МЛЕЧНА СМЕТАНА И ПРЯСНО МЛЯКО.  
Глазура: плътна и мека глазура с вкус на МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ-ПАСТЕЛЕРО с отличен разрез,  
запечатва напълно тялото на тортата осигурявайки БОГАТ ВКУС 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  
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## НОНА РАЧЕЛЕ АМАРЕТИ АСОРТИ NONNA RACHELE AMARETI ASORTI



### СЪСТАВ:

ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН РИЧ КРИМ ШОКОЛАД  
ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“  
СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ  
ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА БАКБЕЛ  
ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ  
БЯЛА ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ  
ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАНСКИ АМАРЕТИ



### ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН - РИЧ КРИМ ШОКОЛАД

180721	РИЧ КРЕМ кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
180203	Олио КАНОЛА	150 гр.
	Вода	200 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всичките продукти заедно за 1 мин. на бавна скорост, 6 мин. на бърза скорост и после още 1 мин на бавна скорост. Поставяме етаж в тава и печем на 180°C (200°C подова пещ) за около 8-10 минути за платка 20-25мин. за блат (отворени тампери).

### ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“

182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	150 гр.
	Вода	30 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	50 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55% (разтопен)	400 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	600 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe).

После, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ“ и разбиваме всичките продукти заедно докато се получи пухкав крем. Постепенно, прибавяме „Пата Бомб“ към разтопения Шоколад и хомогенизираме. Накрая обединяваме с леко разбитата Сметана ЕЛЕВИР, на етапи.

### СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ

	Вода	500 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	500 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.
180802	Крем Флу КОМПЛИТ	320 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	350 гр.
010201	Растителна Сметана ХОПЛА (без захар)	300 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	120 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно (освен сметаните) за около 5 мин. в миксера.

Хомогенизираме Млечната Сметана ЕЛЕВИР (50С) със Сметана ХОПЛА без захар (50С) и разбиваме в миксера.

Обединяваме ръчно двете смеси.



### ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА БАКБЕЛ

180424	Огледално Студено Глаже Шоколад ДЕ ЛУКС-БАКБЕЛ	300 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	750 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55% (разтопен)	600 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме «Огледално Студено Глаже Шоколад» заедно с „Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР“.

Прибавяме към разтопения Шоколад СЕМУА на етапи и постепенно и хомогенизираме.

**ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ**

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	100 гр.
180425	Огледално Студено Неутрал Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	45 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Затопляме всички продукти заедно и ползваме на 35-40°C.

**БЯЛА ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ**

180430	Концентрирано Топло Неутрално Желе БАКБЕЛ	300 гр.
	Вода	200 гр.
180434	Огледално Студено Глаже Бяло БАКБЕЛ	1000 гр.
182952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ по желание около	30 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Кипваме Концентрирано Топло Желе БАКБЕЛ с Водата и прибавяме към Огледално Студено Глаже Бяло БАКБЕЛ и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ. Нанасяме при 30° - 35°C върху замразена основа - 18° - 20°.

**АМАРТЕТИ НОНА**

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
	Захар	100 гр.
	Белтъци	120 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	40 гр.
182309	АМАРЕТО 50o ЛУКСАРДО	30 гр.

**АМАРТЕТИ НОНА ЧОКО**

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
300104	КАКАО на Прах - ЧОКОВИК СЕЛЕКТ 22%	50 гр.
	Захар	100 гр.
	Белтъци	120 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	40 гр.
182309	АМАРЕТО 50o ЛУКСАРДО	30 гр.

Разбъркваме всички продукти заедно в миксер, приставка перо, за 1мин. на първа скорост докато се получи хомогенизирана смес.

По желание пълним с плод в желе и поръсваме с Пудра Захар 100% ШУГАРТ.

Печене :

На подова пещ печем на 190-210°C за около 10 мин.

На конвектомат печем на 170-180°C за около 10 мин.

**СГЛОБЯВАНЕ: В ринг 18см с височина 5см. (обратно Сглобяване)**

1. Крема НОНА РАЧЕЛЕ (в дъното и от страни) – (8мм)
2. Шоколадов пандишпан РИЧ КРИМ ШОКОЛАД (8мм)
3. Шоколадов „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“ (8мм)
4. Шоколадов пандишпан РИЧ КРИМ ШОКОЛАД (8мм)
5. Глазура НОНА РАЧЕЛЕ / Шоколадова глазура БАКБЕЛ/Бяла глазура НОНА РАЧЕЛЕ
6. Декорация: 5бр. АМАРЕТИ НОНА от едната страна и 5бр. АМАРЕТИ НОНА ЧОКО от другата

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА “НОНА РАЧЕЛЕ АМАРЕТИ АСОРТИ/серия NONNA RACHELE**

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашета БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца.

-Влажни кейксова етажи от плътен и богат пълнопротеинов ШОКОЛАДОВ пандишпан РИЧ КРЕМ основан на ДЕЛИПЕЙСТ НОНА.

-Специален сладкарски крем ДЕПЛОМАТ основан на ДЕЛИПЕЙСТ НОНА, с МЛЕЧНА СМЕТАНА И ПРЯСНО МЛЯКО.

-Пухкав шоколадов МУС, с иноваторски вкусов нюанс НОНА РАЧЕЛЕ.

Глазури: плътни и меки глазури, ШОКОЛАД И ВАНИЛИЯ, с вкус и аромати на НОНА РАЧЕЛЕ (брашно, захар, масло, яйца) с отличен разрез, запечатва напълно тялото на тортата осигурявайки БОГАТ ВКУС 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



Поискайте  
Специално снимана  
„АЛМА ЛИБРЕ  
ВИДЕО РЕЦЕПТА“  
за този сладкиш  
от търговците  
на АЛМА ЛИБРЕ





## КЕКSOBA TOPTA HONA PACHELE CAKE NONNA RACHELE

### СЪСТАВ

РИЧ КРИМ ПАНДИШПАН HONA PACHELE  
CЛАДKAPCKИ KPEM HONA PACHELE  
ГЛАЗУРА HONA PACHELE



### РИЧ КРИМ ПАНДИШПАН HONA PACHELE

180720	РИЧ КРЕМ кейк Ванилия	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Олио КАНОЛА	150 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ HONA PACHELE (по желание)	60-80 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбирвате всичките продукти заедно за 1мин. на бавна скорост, 6 мин. на бърза скорост и после още 1мин на бавна скорост. Поставяме етаж в тава и печем на 180°C (200°C подова пещ) за около 8-10 минути за платка 20-25мин. за блат (отворени тампери)

### СЛАДКАРСКИ КРЕМ HONA PACHELE

	Вода	500 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	500 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	350 гр.
180802	Крем Флу КОМПЛИТ	320 гр.
010201	Растителна Сметана ХОПЛА (без захар)	300 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ HONA PACHELE ФАБРИ	120 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно (освен сметаните) за около 5 мин. в миксера. Хомогенизираме Млечната Сметана ЕЛЕВИР (5оС) със Сметана ХОПЛА без захар (5оС) и разбиваме в миксера. Обединяваме ръчно двете смеси.

### ГЛАЗУРА HONA PACHELE

010201	Растителна Сметана ХОПЛА (без захар)	100 гр.
180425	Огледално Неутрал Студено Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ HONA PACHELE ФАБРИ	45 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме всичките продукти заедно и ползваме на 35-40°C.

### ЗАПАЗВАЩО ПОКРИТИЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ – Рич Крим - Лента

180425	Огледално Неутрал Студено Глаже БАКБЕЛ	1000 гр.
	Вода	120 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме в микровълнова и с четка нанасяме върху кейкове, мъфини или др. Запечатва, съхранява, придава приятен гланц. За повече блясък, пръскаме с НЕУТРАЕЛЕН СПРЕЙ ШУГАРТ (КОД 191625)

СГЛОБЯВАНЕ: В ринг18см с височина 5см. (обратно сглобяване)

1. Сладкарски крем HONA PACHELE (в дъното и от страни) – (8мм)
2. Пандишпан РИЧКРИМ HONA PACHELE (8мм)
3. Сладкарски крем HONA PACHELE (8мм)
4. пандишпан РИЧКРИМ HONA PACHELE (8мм)
7. Глазура HONA PACHELE
8. Декорация, ивица от кейкова лента около тортата, парчета кейк върху тортата и 1бр. АМАРЕНА



**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА КЕКSOBA ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ /серия NONNA RACHELE**

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашета БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца.  
 -Влажни кейкsoва етажи от пълтен и богат пълнопротеинов ванилов пандишпан РИЧ КРЕМ основан на ДЕЛИПЕИСТ НОНА.  
 -Специален сладкарски крем ДЕПЛОМАТ основан на ДЕЛИПЕИСТ НОНА, с МЛЕЧНА СМЕТАНА И ПРЯСНО МЛЯКО.  
 Глазура: пълтна и мека глазура с вкус и аромати на НОНА РАЧЕЛЕ (брашно, захар, масло, яйца) с отличен разрез, запечатва напълно тялото на тортата осигурявайки БОГАТ ВКУС и ДЪЛГА ТРАЙНОСТ

**ВНИМАНИЕ :**

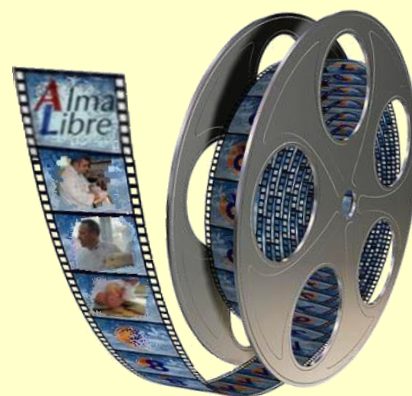
При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!  
 Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



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



Поискайте  
 Специално  
 снимана  
**„АЛМА ЛИБРЕ  
 ВИДЕО РЕЦЕПТА“**  
 за този сладкиш  
 от търговците на  
**АЛМА ЛИБРЕ**



**ТОРТА „ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА“**  
**/ cake “ γαλακτομπούρεκο NONA”**

**СЪСТАВ**

- хрупкава основа
- етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
- крем галактобуреко НОНА

-Неутрална глазура.

**-хрупкава основа ФАУЛЕТИН**

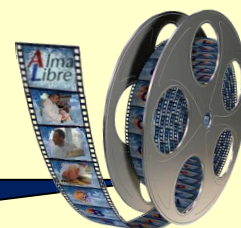
180812	КИРИНА Лешник 13% (леко затоплена)	500 гр.
300201	ФЕУЛЕТИН	300 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)	100 гр.
	Сол	3 гр.

Хомогенизираме разтопеното масло с КИРИНА (мека) и солта и накрая хомогенизираме с ФЕУЛЕТИН. Разстиламе в тава и режим на желан размер, в зависимост от тортата която желаем.

**-етаж от кори АЛЕКСАНДРОС**

240107	КОРИ КАСАНДРА ПЕЙСТРИ (45см.Х45)	8бр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% (разтопено)	
	Сироп 35о*	

**Видеорецепта за кори  
галактобуреко  
натиснете тук (3мин.)**



\*СИРОП 35о

Приготвяме сироп с захарност 35о

( 3000гр. захар, 1100гр. вода, 600гр гликоза, половин лимон/ Сваряваме всичките продукти заедно).

Оставяме сиропа да се охлади.

Осем бройки кори КАСАНДРА ги намазваме с четка последователно с разтопено масло ФЕРМЕНТЕ.

Печем на предварително загрята фурна, на 160оС, за около 12-15мин. докато корите получат златист приятен цвят.

Като корите са горещи, сиропираме със студен сироп 33 града през лятото 35града(около 100гр. сироп) Желателно е да ги ползваме следващия ден.

[https://youtu.be/JL5jpw\\_TBe8](https://youtu.be/JL5jpw_TBe8)

**-крем галактобуреко НОНА**

	вода	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	350 гр.
180802	КРЕМ ФЛУ	180 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	100 гр.
192952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА	45 гр.

Разбиваме в миксера, водата, КРЕМ ФЛУ, ФОНД РОАЯЛ и ДЕЛИПЕЙСТ НОНА за 5мин. на трета скорост. После хомогенизираме ръчно с разбитата сметана на етапи.

**-Неутрална глазура.**

180425	Огледално неутрално глаже за студен метод	1000 гр.
	Вода	180 гр.

Затопляме, хомогенизираме и ползваме на 45-50°С

**СГЛОБЯВАНЕ / по обратен начин в форма**

1. В дъното етаж „крем галактобуреко НОНА“
2. етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
3. етаж „крем галактобуреко НОНА“
4. етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
5. хрупкава основа ФАУЛЕТИН
6. Неутрална глазура.





**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА ГАЛАКТОБУРЕКО – НОНА /серия NONNA RACHELE**

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашата БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца.

-Хрупкави сиропирани кори (вместо пандишпан) и от страни на тортата

-Специален сладкарски КРЕМ ГАЛАКТОБУРЕКО /иновацията среща традицията/

Глазура: неутрално плътно шеле което запечатва тортата осигурявайки **ОТЛИЧНА ВИЗИЯ 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!**

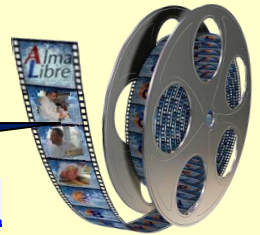


Обърнете се към  
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**  
Тел.0878984887,  
0878257904



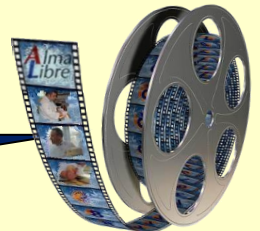
Видеорецепта за  
традиционно  
галактобуреко  
натиснете тук

<https://youtu.be/5e6bZ0b-c5Q>



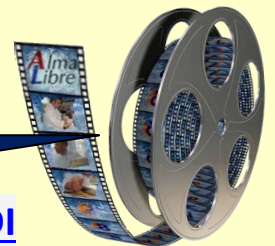
Видеорецепта за  
сладолед НОНА  
галактобуреко  
натиснете тук  
мин. 23:25-35:10

<https://youtu.be/T7vuarFnOYE>



Видеорецепта за  
Сладоледена торта  
галактобуреко  
натиснете тук  
мин. 60:13-60:31

<https://youtu.be/20bEEf0ufDI>



Видеорецепт  
ЗА ТОРТИ НОНА  
и видеоинформация  
за НОНА

УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ -2,37мин: <https://youtu.be/1v-IWuTrg8E>  
РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOBA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ -10,46мин: <https://youtu.be/Hb0uOZhG8Rc>  
РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ -10,59мин: <https://youtu.be/NOBTJamAtTA>  
РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ -14,07мин: <https://youtu.be/uS-DZnUIUzg>  
РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСКВИТИ АМАРЕТИ -3,51мин: <https://youtu.be/99QLhSsifhI>

РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“:

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЗЕПОЛА“ -1,28мин: <https://www.youtube.com/watch?v=LfnDX8sCT-I&t=3s>  
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЕЙПЛ-ПАЙ“ -1,24мин: <https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>  
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД САХЕР КЛАСИКА“ -1,29мин: <https://www.youtube.com/watch?v=rLeAeHxGxP4>  
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД АРАГОСТЕЛЕ“ -1,33мин: <https://www.youtube.com/watch?v=fS95aKvIocY>

**РУДО „ СПОНГ БИСКУЙТС – ОРИЗ КРАНЧ“**

За повече информация и рецепти: Тел. 0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878257904



De Luxe  
line

INTERNATIONAL CENTER  
OF  
GASTRONOMY  
България и Гърция

**серия DELUX LINE****СЪСТАВ**

- 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло
- 2.БИСКВИТЕН крем дeпломат за руло.
- 3.пълнеж – ОРИЗ КРАНЧ
- 4.глазура ДАЙМОНТ БИСКУЙЦ

**1.Пандишпан дуо капселмикс за руло**

<b>180713</b>	<b>дуо капселмикс</b>	<b>1000 гр.</b>
	Яйца	800 гр.
	Вода (35-40°C)	250 гр.
<b>180203</b>	<b>Олио канола</b>	<b>150 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбиваме всички продукти заедно в миксер на първа скорост за една минута и после за 8 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре. Продължаваме разбиването за още 1 минута на първа скорост. Разтягаме в тава, дебелина 1 см и печем.

**По желание, може да добавим цвят и делипейст вкус по избор.**

Температура на конвектомат 190°C за 12-15 мин.

Температура на подова пещ 210°C за 12-15 мин.

**2. БИСКВИТЕН крем дeпломат за руло.**

	Вода	1000 гр.
<b>010106</b>	<b>Растителна сметана Норпа</b>	<b>800 гр.</b>
<b>180802</b>	<b>Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>400 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>182927</b>	<b>Делипейст БИШКОТИ</b>	<b>200 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роаял БАКЕЛС</b>	<b>60 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбивате водата с крем флу и фонд роаял.

Добавяме растителната сметана ХОПЛА и млечната сметана Elle&Vire и продължаваме разбиването докато се получи пълнен обем.

**3. пълнеж – ОРИЗ КРАНЧ**

<b>090238</b>	<b>ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ</b>	<b>350 гр.</b>
<b>030810</b>	<b>АРТЕБИС-ПАМИ Крем ванилия</b>	<b>600 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разтопяваме АРТЕБИС в микровълнова и хомогенизираме ОРИЗОВИ КРИСПИ.

**4. глазура ДАЙМОНТ БИСКУЙЦ**

<b>180425</b>	<b>Огледално студено глаже БАКБЕЛ</b>	<b>1000 гр.</b>
	Вода	220 гр.
<b>180430</b>	<b>Концентрирано топло желе ВАКВЕЛ</b>	<b>370 гр.</b>
<b>190643</b>	<b>ТОП КОЛОР - жълт цвят</b>	

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Сваряваме водата заедно с „Концентрираното неутрално топло желе ДЕЛУКС ВАКВЕЛ“ и добавяме „Неутрално огледално студено глаже ДЕЛУКС ВАКВЕЛ“ и сладкарския червен цвят. Използваме на температура 35 – 40° С.

**СГЛОБЯВАНЕ:** Поставяте тънък етаж „пълнеж – ОРИЗ КРАНЧ“ върху изпечения пандишпан руло ДУЕКАПСЕЛ МИКС. Поставяте „БИСКВИТЕН крем дeпломат за руло.“, замразяваме и после заливаме с „глазура ДАЙМОНТ БИСКУЙЦ“ с няколко капки ТОП КОЛОР жълт цвят.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА руло „СПОНГ БИСКУЙТС – ОРИЗ КРАНЧ“ /серия DELUX LINE**

ИДЕАЛНО РЕШЕНИЕ, за потребители които обичат ГЪБЕЩ-ПОРЕЩ-ПЛЪТЕН ПАНДИШПАН, ПЛЪТНИ БИСКВИТЕНИ КРЕМОВЕ, хрупкави ОРИЗОВИ КРИСПИ и неутрална ПРОЗРАЧНА ГЛАЗУРА.

**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



**БЕРЛИНИ «БРИОШ» основна рецепта**

270101	БРИОШ КОМПЛИТ	1.000 гр.
330103	Брашно СЛАДКАРСКО	1.000 гр.
184002	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ или	400 гр.
180102	Маргарин супер рор - ДРАГСБЕК	
	Яйца	300 гр.
	Прясна мая	150 гр.
	Вода (около)	500 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в миксер за 4 минути на I скорост и за 8 минути на II
- Температура на тестото : 25° C
- Мездинна ферментация на тестото: 25 минути
- Нарязваме на парчета 60-80гр. Оформяме сфери и ги поставяме в тава.
- Намазваме тавата с масло **Бауралия** и поръсваме отгоре с пудра захар.
- Щоф / камера за втасване / Температура : 33 – 35° C / Влага (r.h) : 75-80% / Време: 25-35 мин
- Печене : Температура: 185° C / Време: 10-12 минути

**РАЗНОВИДНОСТИ:**

**Сладка берлина:** След изпичането намазвате от ново с малко разтопено масло бауралия 82% и поръсвате от страни с ванилов захар.

**С плодове и крем:** След втесване, натискате леко с пръстите по средата на всяка берлина, поставяте крем бавария (код180806) и от горе плодове в желе БАКБЕЛ, вкус по ваше желание. Вместо готов «баварски крем» (код 180806) може сладкарски крем ФЛУ за печене, по рецепта:

Сладкарски крем флу за печене

180802 Крем флу - Crème Flou KOMPLET 350 гр.  
Вода 1000 гр.

Разбиваме всички продукти заедно на трета скорост за 4-5 минути.  
Печене : на 185° C, за около 10-12 минути.

**С готов пълнеж:**

След изпичане, може инжекционно да се добави:

- 180419 Череша филинг
- 180420 Малина филинг
- 180421 Ягода филинг
- 180422 Лимон филинг
- 181901 МАРМАЛАД КАЙСИЯ
- 181701 ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК
- 290601 СУСАМЕН КРЕМ
- 181203 ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ





**Със сладък пълнеж, ЙОГУРТ:**

Вода	1000 гр.
<b>180802 Крем Флу КОМПЛИТ</b>	<b>330 гр.</b>
<b>182821 Фабрийогурт ФАБРИ</b>	<b>35 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

В басана на миксера слагаме последователно Водата, Крем Флу и Фабрийогурт и разбъркваме за 4 – 5 минути

**Със солен крем бешамел-кашкавал:**

<b>183601</b>	<b>Бешамел</b>	<b>300гр.</b>
	<b>ВОДА</b>	<b>1000гр</b>

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка. ПРИГОТВЯНЕ НА ПЛЪНКАТА :

1000гр. от готов крем бешамел (по горната рецепта),  
1000гр. кашкавал (каквото използвате). Хомогенизирате.

След втасването, натискате леко с пръстите по средата на всяка берлина и поставяте крем бешамел-кашкавал. По желание от горе слагате малко горчица и 2-3 малки парчета от кренвирш или шунка.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НЕМСКИ БЕРЛИНИ**

Някой ги наричат "немски донати".

Печено на фурна маяно тесто , от много фини специални брашна ИОГОФАЙН или БРИОШ със специални плодови или пралинови пълнежи

Тук, АЛМА ЛИБРЕ, представя няколко рецепти и приложения от безбройните в Европа.

**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

## КЛАСИЧЕСКА ВИЕНСКА ПЛОВОВА ТАРТА

### Серия ТАРТИ



#### СЪСТАВ:

1. Тарта пате сукри
2. ОДЕНБАЙК ПЕРЗИПАН
3. Крем дипломат с крем флу.

#### 1.Тарта пате сукри - Pate Sucre

180711	Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	1.000 гр.
184015	Масло 82% БЕУРАЛИЯ	450 гр.
	Яйца	50 гр.
182915	Ванилия Делипейст	5 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Измесваме всички продукти заедно в миксер с перо за около 4-5 минут докото се хомогенизира. Печете на 180°C. Време, в зависимост от размера.

#### 2.ОДЕНБАЙК ПЕРЗИПАН

181701	Оденбейк на ОДЕНС	1000 гр.
180101	Маргарин суперрор	500 гр.
	Яйца	300 гр.
	Захар	200 гр.
330103	Брашно	100 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбъркваме в миксера горните продукти като ги добавяме в миксера един след друг.



#### 3.Крем дипломат с крем флу.

	Вода	600 гр.
010106	Растителна сметана Норла	300 гр.
180802	Крем флу - Crème Flou KOMPLET	250 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	250 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбивате водата с крем флу и растителната сметана ХОПЛА. Накрая добавете леко разбитата млечната сметана Elle&Vire.

#### СГЛОБЯВАНЕ:

- 1.Поставяме крем фарбицан върху тарталетката ПАТЕСЕКРИ и печем за 20-25мин. на 150-170оС
2. Поставяме върху изпечената тарта с фардзипан етаж от сладкарски крем ФЛУ.
3. От горе поставяме пресни ягоди.  
Ягодите ги тункваме в студеното желе ДАЙМОНТ ГЛАЖЕ на БАКБЕЛ.

#### **ХАРАКТЕРИСТИКА НА КЛАСИЧЕСКА ВИЕНСКА ПЛОВОВА ТАРТА / серия ТАРТИ**

Класическа АВСТРИЙСКА ТАРТА с много вкусна хрупкава ТАРТА/ЛИНЗЕР от масло, изпечена с вътрешен етаж от БАДЕМОВ ПЕРЗИПАН ОБЕНС от кайсиеви ядки. Върху нея, пресен и нежен сладкарски крем ДЕПЛОМАТ с МЛЕЧНА СМЕТАНА, от горе ПРЕСНИ ПЛОВОВЕ.

#### 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

**Код: 180802**

### **КРЕМ ФЛУ - Crème Flou**

#### **Сладкарски студен крем**

**Състав:** Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

**Приложение:** Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тарти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

#### **Начин на употреба-примерна рецепта:**

КРЕМ ФЛУ	<b>400гр.</b>
ВОДА (студена)	<b>1000гр</b>

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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



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

