

PREMIUM $\mu\mu$ BELGIAN CHOCOLATE

ИНОВАЦИЯТА
В НОВИТЕ КУВЕРТЮРИ ПРЕМИУМ $\mu\mu$
НА „АЛМА ЛИБРЕ“
И ЗАЩО ДА РАБОТИМ С ТЯХ



**БИТЕР
КУВЕРТЮР 72
„ЕРАТО“**
какао 72%
масленост 44%
смилање 11 $\mu\mu$



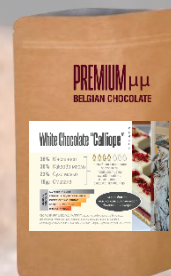
**БИТЕР
КУВЕРТЮР 64
„УРАНИЯ“**
какао 64%
масленост 42%
смилање 11 $\mu\mu$



**БИТЕР
КУВЕРТЮР 55
„КЛИО“**
какао 55%
масленост 35%
смилање 12 $\mu\mu$



**МЛЕЧЕН
КУВЕРТЮР
„ТАЛИЯ“**
масленост 36%
мляко 22%
смилање 10 $\mu\mu$



**БЯЛ
КУВЕРТЮР
„КАЛИОПА“**
масленост 36%
мляко 23%
смилање 10 $\mu\mu$



**КАРАМЕЛОВ
КУВЕРТЮР
„ПОЛИХИМНИЯ“**
масленост 38%
мляко 28%
смилање 10 $\mu\mu$



**КАКАО
22-24
„ПРЕМИУМ $\mu\mu$ “**
смилање 10 $\mu\mu$

РЕВОЛЮЦИЯ В ШОКОЛАДИТЕ

Избрани сортове какаови зърна по нова белгийска заводска технология се смилат с КОКОМЕТРИЯ 10-13 $\mu\mu$ осигурявайки МАКСИМАЛНА ТЕЧЛИВОСТ и в резултат на това:

- БЪРЗА И ЕФЕКТИВНА ОБРАБОТКА ЗА ВСЯКА ПРОФЕСИОНАЛНА АПЛИКАЦИЯ и
- МАКСИМАЛНО ОСВОБОЖДАВАНЕ НА ПРИРОДНИ КАКАОВИ АРОМАТИ И СИЛИ

По специални производителни показатели на „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“ и „АЛМА ЛИБРЕ“.



**кокометрия 10-12 $\mu\mu$
подходяща течливост**



PREMIUM $\mu\mu$
BELGIAN CHOCOLATE

избрани сортове

нова белгийска технология

ПОДХОДЯЩО СМИЛАНЕ 10-12 $\mu\mu$

ИДЕАЛНА ТЕЧЛИВОСТ

ИЗЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ

PREMIUM $\mu\mu$ BELGIAN CHOCOLATE

РЕВОЛЮЦИЯ В ШОКОЛАДИТЕ

Избрани сортове какаови зърна по нова
белгийска технология

се смилат с КОКОМЕТРИЯ 10-13 $\mu\mu$

осигурявайки

МАКСИМАЛНА ТЕЧЛИВОСТ

и в резултат на това:

- БЪРЗА И ЕФЕКТИВНА ОБРАБОТКА ЗА
ВСЯКА ПРОФЕСИОНАЛНА АПЛИКАЦИЯ и
- МАКСИМАЛНО ОСВОБОЖДАВАНЕ НА
ПРИРОДНИ КАКАОВИ АРОМАТИ
И СИЛИ

От 100% био-какао
по гаранция на
RAINFOREST ALLIANCE

По специални производителни показатели на
„АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“
и „АЛМА ЛИБРЕ“. Опаковки по 2кг.





PREMIUM $\mu\mu$
BELGIAN CHOCOLATE

избрани сортове

нова белгийска технология

ПОДХОДЯЩО СМИЛАНЕ 10-12 $\mu\mu$

ИДЕАЛНА ТЕЧЛИВОСТ

ИЗЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ



Bitter chocolate 72"ERATO"

А
Ю
Б
О
В

72% Kakao

44% Какаово масло

11 $\mu\mu$ Смилане



течливост / плътност
подходящ за
производство на:
мусове, бонбони,
ганажи, торти,
сладолед, заливки и гр.

УСЕЩАНЕ
TASTE PROFIL

БИТЕР УСЕЩАНЕ / BITTER
КАКАОВ ВКУС / CACAO
ПЛОДОВ ВКУС / FRUIT
СЛАДОСТ / SWEETNESS
КИСЕЛО / ACIDIC

Много силен битер вкус
с плодов акцент
и балансирана сладост

СЪСТАВ НА БИТЕР ШОКОЛАД 72 „ЕРАТО“:

Какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, Ванилия

Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ: София, Волюяк, Зорница 99, тел 02 9379999



код. 385600
опакован
по 2кг.





PREMIUM $\mu\mu$
BELGIAN CHOCOLATE

избрани сортове

нова белгийска технология

ПОДХОДЯЩО СМИЛАНЕ 10-12 $\mu\mu$

ИДЕАЛНА ТЕЧЛИВОСТ

ИЗЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ

Bitter chocolate 64 "Urania"

в
с
е
л
е
н
а

64% Kakao

42% Какаово масло

11 $\mu\mu$ Смилане



течливост / плътност
подходящ за
производство на:
мусове, бонбони,
ганажи, торти,
сладолед, заливки и др.

УСЕЩАНЕ
TASTE PROFIL

КАКАОВ ВКУС / CACAO
БИТЕР УСЕЩАНЕ / BITTER
ПЛОДОВ ВКУС / FRUIT
СЛАДОСТ / SWEETNESS
КИСЕЛО / ACIDIC

Силно битер какаов Вкус
с балансиран сладост
и лек плодов привкус

СЪСТАВ НА БИТЕР ШОКОЛАД 55 „УРАНИЯ“:

Какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ: София, Волюяк, Зорница 99, тел 02 9379999



код. 385601
опакован
по 2кг.





PREMIUM $\mu\mu$
BELGIAN CHOCOLATE

избрани сортове

нова белгийска технология

ПОДХОДЯЩО СМИЛАНЕ 10-12 $\mu\mu$

ИДЕАЛНА ТЕЧЛИВОСТ

ИЗЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ



Bitter chocolate 55 "Clio"

к
л
а
с
и
к
а

55% Kakao

35% Какаово масло

12 $\mu\mu$ Смилане



течливост / плътност
подходящ за
производство на:
мусове, бонбони,
ганажи, торти,
сладолед, заливки и гр.

УСЕЩАНЕ
TASTE PROFIL

КАКАОВ ВКУС / CACAO

БИТЕР УСЕЩАНЕ / BITTER

ПЛОДОВ ВКУС / FRUIT

СЛАДОСТ / SWEETNESS

КИСЕЛО / ACIDIC

Уравновесен
битер, нежен какаов Вкус
за всеки професионалист

СЪСТАВ НА БИТЕР ШОКОЛАД 55 „КЛИО“:

Какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, Ванилия

Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ: София, Волюяк, Зорница 99, тел 02 9379999



код. 385602
опакован
по 2кг.



innovation - иновация - innovation – иновация - innovation - иновация - innovation – иновация – innovation - иновация – in



избрани сортове

нова белгийска технология

ПОДХОДЯЩО СМИЛАНЕ 10-12µm

ИДЕАЛНА ТЕЧЛИВОСТ

ИЗЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ



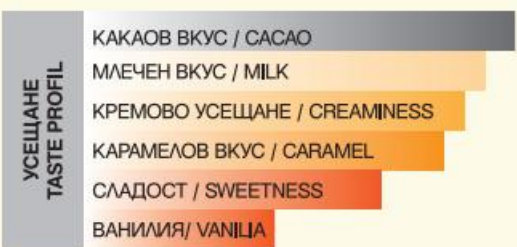
Milk chocolate "Thalia"

р а г о с т

- 35% Масленост
- 36% Какаово масло
- 22% Сухо мляко
- 10µm Смилање



течливост / плътност
подходящ за
производство на:
ганажи, мусове,
бонбони, торти,
сладолед, заливки и др.



Велурен какаов вкус
много богат с мляко и лек
караделов привкус

СЪСТАВ НА МЛЕЧЕН ШОКОЛАД „ТАЛИЯ“: захар, какаово масло, мляко на прах,
какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия
Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ: София, Волуяк, Зорница 99, тел 02 9379999



код. 385603
опакован
по 2к.





White Chocolate "Calliope"

п о е з и я

36% Масленост
30% Какаово масло
23% Сухо мляко
10µm Смилане



течливост / плътност
подходящ за
производство на:
мусове, бонбони,
ганажи, торти,
сладолед, заливки и др.

УСЕЩАНЕ
TASTE PROFIL

МЛЕЧЕН ВКУС / MILK
КРЕМОВО УСЕЩАНЕ / CREAMINESS
КАРАМЕЛОВ ВКУС / CARAMEL
СЛАДОСТ / SWEETNESS
ВАНИЛИЯ / VANILIA

много богата
млечно-кремова плътност
с балансирана сладост

СЪСТАВ НА БЯЛ ШОКОЛАД „КАЛИОПА“: захар, какаово масло, мляко на прах, обезмаслено мляко на прах, лецитин от слънцогледено цвете, Ванилия
Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ: София, Волюяк, Зорница 99, тел 02 9379999



код. 385604
опакован
по 2кг.





ИЗНЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ

nece
H

течливост / плътност
подходящ за
производство на:
ганажи, мусове,
бонбони, торти,
сладолед, заливки и др.

COLEHO/ SALT

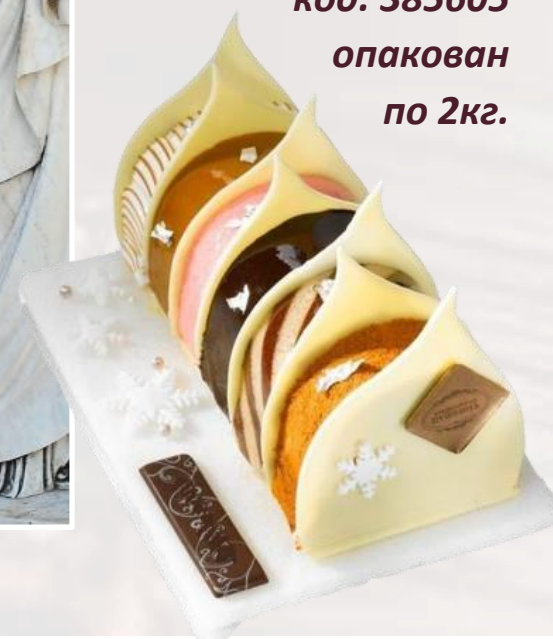
Велурена млечно
силно карамелова плътност
със солена бисквитеност

СЪСТАВ НА БЯЛ КАРАМЕЛОВ ШОКОЛАД „ПОЛИХИМНИЯ“: захар, какаово масло, мляко на прах, обезмаслено мляко на прах, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ: София, Волуяк, Зорница 99, тел 02 9379999



код. 385605
опакован
по 2кг.





PREMIUM $\mu\mu$
BELGIAN CHOCOLATE

избрани сортове

нова белгийска технология

ПОДХОДЯЩО СМИЛАНЕ 10-12 $\mu\mu$

ИДЕАЛНА ТЕЧЛИВОСТ

ИЗЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ



PREMIUM $\mu\mu$

ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „ПРЕМИУМ $\mu\mu$ “

100% натурално
пълномаслено какао
за всяка сладкарска употреба
какаово масло 22-24%
смилање 10 $\mu\mu$

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	368KCAL (1522KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,0гр. 16,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,0гр. 0,9гр.
ПРОТЕИНИ	19,5гр.
ФИБРИ	28,3гр.
СОЛ	0,03гр.

СЪСТАВ: пълномаслено какао 22-24
Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ
София, Волюяк, Зорница 99, тел 02 9379999
Съхранение и транспортиране:
На тъмно, сухо, чисто и проветриво място
при температура 12-25C



код. 184916
опакован
по 2кг.



Благодарение на кокометрията 10-12μμ



на кувертюрите

PREMIUMμμ

BELGIAN CHOCOLATE

Бързи резултати / стабилно качество / превъзходен вкус
идеална плътност / превъзходни аромати

АПЛИКАЦИИ С КУВЕРТЮРИТЕ „ПРЕМИУМμμ“

1. ТЕМПЕРИРАНЕ НА КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“
2. ПЪЛНЕЖИ ЗА ШОКОЛАДОВИ БОМБОНИ
3. ИДЕАЛНИ МУСОВЕ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“
4. ФРЕНСКИ КРЕМЕ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“
5. КРЕМЕ ОТ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА С „ПРЕМИУМμμ“
6. ШАНТИЛИ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“
7. ГАНАЖ - ПЪЛНЕЖИ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“
8. ГАНАЖ - ЗАЛИВКИ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“
9. СОРБЕ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“
10. ШОКОЛАДОВИ САЛЦИ-СОС ЗА ПРОФИТЕРОЛИ С „ПРЕМИУМμμ“
11. ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН В МИКРОВЪЛНОВА С „ПРЕМИУМμμ“



1

ТЕМПЕРИРАНЕ НА КУВЕРТЮРИ

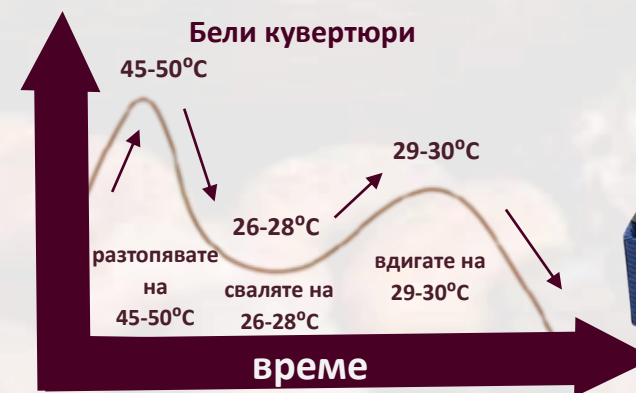
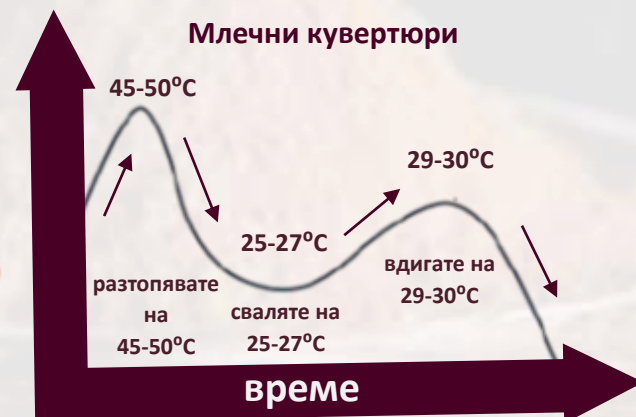
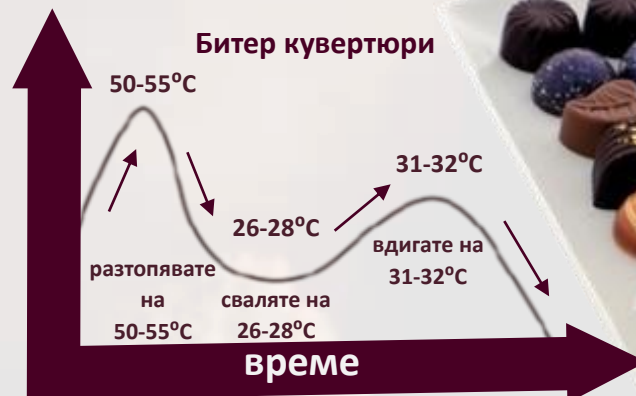
PREMIUM $\mu\mu$
BELGIAN CHOCOLATE



Кокометрията 10-12 $\mu\mu$
на кувертюрите

PREMIUM $\mu\mu$
BELGIAN CHOCOLATE

позволява идеално темпериране
здрави, стабилни и лъскави
резултати.



2

ПЪЛНЕЖИ ЗА БОНБОНИ

PREMIUM μμ
BELGIAN CHOCOLATE



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Течна гликоза	89	67	62	69	67	69
Захар	25	25	-	-	-	-
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (код 180301)	100	100	100	100	100	100
Масло БАУРАЛИЯ 82% (код 184015)	65	65	65	50	50	50
Какаово масло	21	18	23	31	33	31
Кувертюр ПРЕМИУМμμ	200	225	250	250	250	250
ОБЩО	500	500	500	500	500	500
Температура на която затопляме	55°C	60°C	65°C	65°C	65°C	65°C
стойност на водната активност (AW)	0,82	0,8	0,78	0,79	0,79	0,79



НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте (на ниска температура) глюкозата със захарта и сметаната, маслото и какаово масло, при посочената температура в таблицата.
Разбъркайте и изсипете тази смес върху избора от вас кувертюр ПРЕМИУМμμ
Хомогенизирайте (като ганаж) и изсипете както следва:
при 36-38°C за покритие върху шоколадови бонбони,
при 30-31°C за оформяне на масив шоколадови бонбони.
Оставете да кристализира в продължение на 24 до 48 часа, преди да се нареже.



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

Може много лесно да добавим вкус към ганажа като добавим екстракт от:
шушулки ванилия или от кафе на зърна, или чай или ароматни билки или друго.
Когато екстрактът е готов, го прекарваме през мрежа /прецеждаме/
и претегляме отново.
Ако е необходимо, добавете сметана, за да достигнете желаното
по рецепта количество.

3

ШОКОЛАДОВИ МУСОВЕ

PREMIUM **м**
BELGIAN CHOCOLATE



ИДЕАЛНИ МУСОВЕ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМ”

Благодарение на /тънката/ финната кокометрия на кувертюрите ПРЕМИУМ технологията и дозите които следват, осигуряват въздушни, ефирни, вкусни, стабилни и МНОГО ЛЕКИ шоколадови мусове

Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Мляко ЕЛЕВИР 3,7% (код 180308)	145	135	120	105	105	105
Желатин на листа (120 BLOOM – код 090402) *	-	-	15	30	30	30
Кувертюр ПРЕМИУМ	215	225	225	225	225	225
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (код 180301)	500	500	500	500	500	500
ОБЩО	860	860	860	860	860	860
Температура на ганаж подходяща за хомогенизация	37°C	37°C	35°C	35°C	35°C	35°C

*Може да приготвим голямо количество желатинова маса за употреба в различни рецепти и да я съхраняваме в хладилник за една седмица.

Крайното тегло, посочено на всяка рецепта включва количеството вода, използвано по време на приготвянето.

За желатин 120 bloom = 100 гр. желатин + 450 гр. вода (4-6°C)



НАЧИН НА РАБОТА

Сварете млякото, добавете желатина и разбъркайте.
Изсипете тази смес върху шоколадовия кувертюр, който избрахте.
Пригответе ганаж.
При подходяща температура, включваме внимателно разбитата сметана.



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

Може много лесно да добавим вкус към ганажа, като добавим млечен екстракт от:

шушулки ванилия или от кафе на зърна, или чай или ароматни билки или друго.
Когато екстрактът е готов, го прекарваме през мрежа /прецеждаме/ и претегляме отново.

Ако е необходимо, добавете мляко, за да достигнете желаното по рецепта количество.

4

ФРЕНСКИ КРЕМЕ / cremè

PREMIUM _{мц}
BELGIAN CHOCOLATE



ФРЕНСКИ КРЕМЕ ТЕКСТУРИ/ cremè С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМ_{мц}“

Кокометриата на кувертюрите ПРЕМИУМ_{мц} (10-12_{мц}) позволява отлична обработка с желатин и течности (мляко и млечна сметана) осигурявайки отлична и много стабилна кремообразна структура за cremè пълнежи на сладкиши.



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Мляко ЕЛЕВИР 3,7% (код 180308)	200	200	200	200	200	200
Желатин на листа (120 BLOOM – код 090402) *	-	10	30	45	45	45
Кувертюри ПРЕМИУМ _{мц}	300	350	350	350	350	350
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (код 180301)	400	400	400	400	400	400
ОБЩО	900	960	980	995	995	995

*Може да приготвим голямо количество желатинова маса за употреба в различни рецепти и да я съхраняваме в хладилник за една седмица.
Крайното тегло, посочено на всяка рецепта включва количеството вода, използвано по време на приготвянето.
За желатин 120 bloom = 100 гр. желатин + 450 гр. вода (4-6°C)



НАЧИН НА РАБОТА

Сварете млякото, добавете желатина и разбъркайте.
Изсипете тази смес върху избора от вас кувертюри ПРЕМИУМ_{мц} и пригответе ганаж.
Когато шоколадът се разтопи, добавете студена течната млечна сметана.



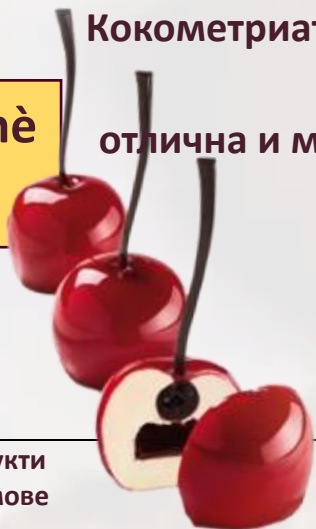
СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

Може много лесно да добавим вкус към ганажа като добавим млечен екстракт от: шушулки ванилия или от кафе на зърна, или чай или ароматни билки или друго.
Когато екстрактът е готов, го прекарваме през мрежа /прецеждаме/ и претегляме отново.
Ако е необходимо, добавете мляко, за да достигнете желаното по рецепта количество.

5

ПЛОДОВО cremè ШОКОЛАД

PREMIUM _{μμ}
BELGIAN CHOCOLATE



КРЕМЕ ОТ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА С „ПРЕМИУМ_{μμ}“

Кокометриата на кувертюрите ПРЕМИУМ_{μμ} (10-12_{μμ}) позволява отлична молекулна връзка с плодови пюрета осигурявайки впечатляващ вкус отлична и много стабилна кремообразна структура за cremè пълнежи на сладкиши.



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Плодово пюре ЛЕОН БЛАНС (количество 1) **	60	60	60	60	60	60
Масло БЕУРАЛИЯ 82% (код 184015)	150	150	150	150	150	150
Желатин на листа (120 BLOOM – код 090402) *	-	10	30	45	45	45
Кувертюр ПРЕМИУМ _{μμ}	300	350	350	350	350	350
Плодово пюре ЛЕОН БЛАНС (количество 2)	400	400	400	400	400	400
ОБЩО	910	970	990	1005	1005	1005

* Може да приготвим голямо количество желатинова маса за употреба в различни рецепти и да я съхраняваме в хладилник за една седмица.

Крайното тегло, посочено на всяка рецепта включва количеството вода, използвано по време на приготвянето.

За желатин 120 bloom = 100 гр. желатин + 450 гр. вода (4-6°C)

**За сокообразни плодови пюрета (лимон, портокал, ябълков сок или други) ползваме 60гр.

За плодови пюрета с влакна се ползват 70гр. вместо 60гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Сварете първото количество пюре заедно с маслото, добавете желатина и разбъркайте. Залейте с тази смес избрания кувертюр и пригответе ганаж.

Добавете второто количество плодово пюре (температура на пюрето 10-20°C) и разбъркайте до пълна хомогенизация.



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

Може да ползваме комбинация от готовите плодови пюрета на френската фирма ЛЕОН БЛАНС в дозировка по ваше желание или плодови пюрета приготвени от вас с пресни плодове.

6

ШОКОЛАДОВ ШАНТИЛИ

PREMIUM _{мц}
BELGIAN CHOCOLATE



ШАНТИЛИ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМ_{мц}“

Кокометрията на кувертюрите ПРЕМИУМ_{мц} (10-12_{мц}) позволява отлична молекулна връзка с млечна или растителна сметана създавайки много стабилна структура на ШАНТИЛИ за декорация или пълнежи на торти и сладкиши.



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -(1) / (код 180301)	350	350	350	235	250	250
Захар	30	-	-	-	-	-
Желатин на листа (120 BLOOM – код 090402) *	-	-	20	25	30	30
Кувертюр ПРЕМИУМ _{мц}	250	280	280	240	220	220
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -(2) / (код 180301)	370	370	350	500	500	500
ОБЩО	1000	1000	1000	1000	1000	1000

* Може да приготвим голямо количество желатинова маса за употреба в различни рецепти и да я съхраняваме в хладилник за една седмица.

Крайното тегло, посочено на всяка рецепта включва количеството вода, използвано по време на приготвянето.

За желатин 120 bloom = 100 гр. желатин + 450 гр. вода (4-6°C)



НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте първото количество сметана заедно със захарта и желатина. Хомогенизирайте и изсипете тази смес върху избрания от вас кувертюр и приготвяме ганаж. Добавяме второто количество млечната сметана (студена в течно състояние). Поставете сместа в хладилника и когато температурата достигне 6°C, разбийте до бита сметана



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

- Може да добавим вкус към шантили, като екстрактираме в първото количество сметана : шушулки ванилия, кафе на зърна, чай, ароматни билки. Когато екстрактът е готов, го прекарваме през мрежа /прецеждаме/ и претегляме отново. Ако е необходимо, добавете още сметана, за да постигнете желаната консистенция в количеството, посочено в рецептата.
- Разбиването в миксера определя твърдостта на шантили. Разбивате в зависимост от употребата , пълнеж, декорация или друго.

7

ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ

PREMIUM _{мц}
BELGIAN CHOCOLATE



ГАНАЖИ ПЪЛНЕЖИ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМ_{мц}“

Ганаж - пълнежи с кувертюрите ПРЕМИУМ_{мц} (кокометрия 10-12_{мц})
по рецептите от таблицата са с отлична структура
с изключително богати какаови аромати освободени от
сърцето на всяка смляна частица от какаовата маса
на кувертюрите ПРЕМИУМ _{мц} (кокометрия 10-12_{мц})



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -(1) / (код 180301)	375	380	400	420	425	420
Гликоза течна	120	110	75	50	40	50
Инверто захар (код 181806)	90	70	50	-	-	-
Масло БАУРАЛИЯ 82% (код 184015)	170	170	160	80	80	50
Кувертюр ПРЕМИУМ _{мц}	245	270	315	450	455	480
ОБЩО	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Температура на която затопляме	50°C	50°C	55°C	60°C	60°C	50°C
Температура на която заливаме	35/38°C	35/38°C	35/38°C	30/33°C	30/33°C	30/33°C



НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте сметаната заедно с гликозата, инверто захарта и маслото при температурата, която е описана в дъската и хомогенизирайте.
Заливайте със сместа избрания от вас кувертюр ПРЕМИУМ_{мц} и оформяте ганаж. Поставете сместа в хладилник или фризер за кристализация.



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

- Може да добавим вкус към ганажа, като екстрактираме сметаната : шушулки ванилия, кафе на зърна, чай, ароматни билки. Когато екстрактът е готов, го прекарваме през мрежа /прецеждаме/ и претегляме отново. Ако е необходимо, добавете още сметана, за да постигнете желаната консистенция в количеството, посочено в рецептата.
- Идеалната температура за наслада на ганаж е 10-12°C, както е при всички охладени десерти с шоколад.
- Ако приготвяме шоколадова тарта, намазваме тартата със смес от 100 гр. шоколадов кувертюр и 30 гр. олио, преди да го напълните с ганаж. По този начин тартата е защитена от влага.

8

ЗАЛИВКИ ГАНАЖ

PREMIUM **μμ**
BELGIAN CHOCOLATE



ГАНАЖ - ЗАЛИВКИ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМμμ“

Блестящи заливки (мирор - огледало) с кувертюрите ПРЕМИУМμμ
(кокометрия 10-12μμ)

по рецептите в таблицата покриват плътно като заливка всеки сладкиш
осигурявайки лесна и бърза употреба, вкус и впечатляваща визия.



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -(1) / (код 180301)	100	100	100	100	100	100
Захар	70	70	70	70	70	70
Гликоза течна	400	400	400	400	400	400
Желатин на листа (120 BLOOM – код 090402) *	180	180	180	180	180	180
Кувертюр ПРЕМИУМμμ	245	270	315	450	455	480
Неутрално студено желе БАКБЕЛ (код180425)	700	700	700	700	700	700
ОБЩО	1700	1700	1700	1700	1700	1700

* Може да приготвим голямо количество желатинова маса за употреба в различни рецепти и да я съхраняваме в хладилник за една седмица.

Крайното тегло, посочено на всяка рецепта включва количеството вода, използвано по време на приготвянето.

За желатин 120 bloom = 100 гр. желатин + 450 гр. вода (4-6°C)



НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте сметаната заедно със захарта и глюкозата.

Добавете желатина и изсипете тази смес върху избора от вас шоколад.

Разбъркайте, за да хомогенизирате съставките и
добавете неутралното желе БАКБЕЛ. Използваме при 35-40°C
за покриване на творения, които са били замразени преди това.



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

- Тези рецепти осигуряват стабилност във фризера. Следователно, можете да замразите сладките си творения, след като са покрити.
- Можем да създадем много цветни вариации, използвайки прахообразен или течен хранителен оцветител на ШУГАРТ.
Подготвяме заливката и поставяме в хладилника.
Загряваме преди употреба и на този етап добавяме цвета по наш избор.

9

СОРБЕ ШОКОЛАД

PREMIUM мц
BELGIAN CHOCOLATE



СОРБЕ С КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМцм“

Кокометрията на кувертюрите ПРЕМИУМцм позволява отлична връзка с водата и посредством определени дозировки на захари и сгъстителя на ФАБРИ БЕЛПАНА CF получаваме ВЕГАН СЛАДОЛЕД-СОРБЕ с неповторими вкусови качества и структура.

Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Вода	1800	1800	1700	1700	1700	1700
Кувертюри ПРЕМИУМцм	1200	1200	1400	1100	1000	1100
Захар	520	490	400	320	240	300
Сгъстител БЕЛПАНА Belpanna 50CF FABBRI (код182709)	85	80	80	70	85	75
Инверто захар (код 181806)	70	70	60	70	80	70
Гликоза течна	70	90	-	-	-	-
ОБЩО	3745	3730	3640	3260	3105	3245

* Може да приготвим голямо количество желатинова маса за употреба в различни рецепти и да я съхраняваме в хладилник за една седмица.

Крайното тегло, посочено на всяка рецепта включва количеството вода, използвано по време на приготвянето.

За желатин 120 bloom = 100 гр. желатин + 450 гр. вода (4-6°C)



НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте заедно водата, захарта, Belpanna 50CF и Инверто захар или гликоза при 55 - 60°C. Разтопете шоколадовия кувертюри. След това хомогенизирайте двете смеси и оставете крайната смес да отлежи за 1-2 часа.
Замразете в машината за сладолед.



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

Избираме филтрирана вода, за да подобрим структурата, вкуса и аромата на сорбе. Можем лесно да добавим вкус към сорбето, като екстрактираме във водата : шушулки ванилия, кафе на зърна, чай, ароматни билки. екстракт, прецедете през китайско сито и претеглете отново. Ако е необходимо добавете вода, за да достигнете количеството, посочено в рецептата.

11

ШОКОЛАДОВИ САЛЦИ

PREMIUM _{мц}
BELGIAN CHOCOLATE



ШОКОЛАДОВИ САЛЦИ - СОС ЗА ПРОФИТЕРОЛИ С „ПРЕМИУМ_{мц}“

Кокометрията на кувертюрите ПРЕМИУМ_{мц} е причината за отлично оформяне на ШОКОЛАДОВИ САЛЦИ за профитероли с висококачествен вкус и структура.



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Захар	100	80	70	45	35	30
Мляко 3,5% ELLE & VIRE (180308)	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Вода	260	220	150	120	110	110
Гликоза течна	120	100	70	60	60	50
Хот крем КОМПЛИТ (код 180805)	45	45	45	55	60	60
Кувертюр ПРЕМИУМ _{мц}	350	350	350	380	280	340
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (код 180301)	180	170	150	120	130	130
ОБЩО	2055	1965	1835	1780	1675	1720

НАЧИН НА РАБОТА



Сварете млякото с глюкозата, захарта и водата.

В една част от тази смес разтворете ХОТ КРЕМ

След това изсипете втората смес към първата и оставете да заври.

Свалете от котлона и добавете шоколадовия кувертюр по ваш избор.

Хомогенизирайте и долейте със сметаната.

Хомогенизираме отново.

Накрая оставете да отлежи 12 часа в хладилник и използвайте на следващия ден, като разбърквате.



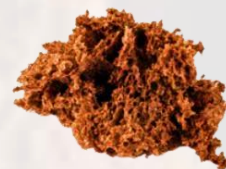
12

ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН – МЪФИН - КОРАЛ

PREMIUMмц
BELGIAN CHOCOLATE



ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН В МИКРОВЪЛНОВА С „ПРЕМИУМмц“
Кокометрията на кувертюрите ПРЕМИУМмц позволява иновацията
microwave sponge cake / пандишпан в микровълнова
с много пухкава структура и превъзходен вкус.



Продукти в грамове	БИТЕР „ЕРАТО 72“ код 385600	БИТЕР „УРАНИЯ 64“ код 385601	БИТЕР „КЛИО 55“ код 385602	МЛЕЧЕН „ТАЛИЯ“ код 385603	БЯЛ „КАЛИОПА“ код 385604	БЯЛ - КАРАМЕЛ „ПОЛИХИМНИЯ“ код 385605
Какаово масло	-	-	5	10	10	10
Захар	25	25	25	20	20	20
Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (код 180301)	50	50	50	50	50	50
Кувертюр ПРЕМИУМмц	50	50	45	40	40	40
Белтъци от яйца	55	55	55	55	55	55
Сладкарско брашно (330103)	20	20	20	25	25	25
Набугвател ХЕРКУЛЕС (код 180603)	5	5	5	5	5	5
ОБЩО	205	205	205	205	205	205



НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте какаовото масло със захарта и млечната сметана.
Разбъркайте и изсипете тази смес върху избория от вас кувертюр, приготвяме ганаж.
Добавете белтъка, хомогенизирайте и накрая добавете брашното и набухвателя . Напълнете сифон със сместа, затворете го, добавете две газови капсули и разклатете добре. Напълнете формите наполовина.
и печете в микровълновата на висока степен за около 35секунди.
След печене, веднага обърнете формите.



СЪВЕТЪТ НА ПЕЙСТРИ ШЕФ

Изпеченият пандишпан може да се съхранява
във фризера няколко дни, ако формите са
поставени с главата надолу.



PREMIUMμμ
BELGIAN CHOCOLATE



С качествата на кувертюрите ПРЕМИУМμμ
се освобождават силите и въображението на всеки сладкар.
В „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ ще представяме непрекъснато
нови приложения и рецепти основани на френското и европейското сладкарство.

Заповядайте за да творим заедно.
Заповядайте за да реализираме заедно вашите мечти!