

- БЕЗ КОНСЕРВАНТИ
- E-FREE / без „е“
- Clean label / чист етикет
- 100% натурални + захари
- От собствени плантации
- Затворено производство
- Точна зрялост



Плодови глазури
Плодови кейкове
Плодови коктейли
Плодови бонбони
За сладоледи и семифредо
Плодови кремове и мусове
Всяка сладкарска употреба

КУЛИ С НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА



93,4 %

код 184205
ПЮРЕ ЛАЙМ



84,3%

код 184206
ПЮРЕ МАРАКУЯ



96,4%

код 184207
ПЮРЕ МАНГО



97,1%

код 184208
ПЮРЕ БАНАН



88,4%

код 184209
ПЮРЕ МАЛИНИ



85,0%

код 184210
ПЮРЕ ЯГОДА



Thinking globally - working locally

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

КУЛИ от ПЛОДОВО ПЮРЕ Coulis fruit purees

184209	Пюре Малина	500gr.
180903	Фонд Роял	150gr.
181803	Инверто Захар	100gr.
	Вода (30°-35°C)	100gr.



СТАБИЛЕН ПЛОДОВ ЕТАЖ – ПЪЛНЕЖ НА СЛАДКИШИ
Режи се идеално, замразява се без да се гумира

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме топлата вода с фонд роял и добавяме инвертозахар. Накрая добавяме пюре от малина и замразяваме.

Може да използвате плодово пюре ЛЕОН БЛАНС по избор

КУЛИ ЖЕЛИРАН Coulis Gélifié

184207	Пюре манго	500gr.
182202	желатин	12gr.
181806	инвертозахар	80gr.



ЖЕЛИРАН ПЛОДОВ ЕТАЖ – ПЪЛНЕЖ НА СЛАДКИШИ
Режи се идеално, замразява се без да се гумира

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Смесваме половината от пюре с инвертозахар и загряваме до 50 °C. Добавяме омекотен желатин и останалото пюре

Може да ползвате плодово пюре ЛЕОН БЛАНС по избор

КУЛИ ОТ ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ С ЖЕЛАТИН

	Пресни плодове по желание	250gr.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	25gr.
	Вода	60gr.
	Сок от лимон	6gr.
182202	Листа от желатин (омекотени)	6gr.



СТАБИЛЕН ПЛОДОВ ЕТАЖ – ПЪЛНЕЖ НА СЛАДКИШИ
Класически трудоен метод.
Режи се идеално, замразява се без да се гумира

Оценка на трудност/време: ***

НАЧИН НА РАБОТА

В тенджерата загряйте плодовете с лимоновия сок, пудрата захар и водата до 50°C. Прецедете през цедка. Разтворете омекотения желатин в кулиса. Сложете в подходяща форма и поставете в хладилник или фризер.

Може вместо пресни плодове (малини, къпини, ягоди или друго) да се използват замразени. В зависимост от сладостта на плодовете коригирайте количеството захар.

КУЛИ ОТ ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ С НИШЕСТЕ

	Пресни плодове по желание	500gr.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	150gr.
	Сок от лимон	12gr.
	Вода (60gr.+60gr.)	120gr.
090234	Царевично нишесте	30gr.



ПЪТЕН ПЛОДОВ ЕТАЖ – ПЪЛНЕЖ НА СЛАДКИШИ
Класически трудоен метод.
Режи се добре, замразява се без да се гумира

Оценка на трудност/време: ***

НАЧИН НА РАБОТА

В тенджерата кипват плодовете с лимоновия сок, пудрата захар и половината вода (60gr). Прецедете през цедка. Разтворете отделно нишестето с останалата вода (60gr) и хомогенизирайте добре. На среден огън хомогенизирайте двете смеси до кипване като разбърквате непрекъснато. Поставете в хладилник за цяла вечер или в форми в фризер.

Може вместо пресни плодове (малини, къпини, ягоди или друго) да се използват замразени. В зависимост от сладостта на плодовете коригирайте количеството захар.