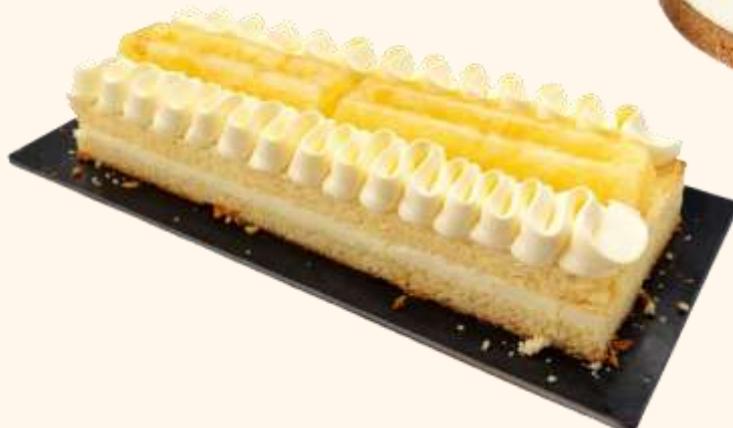


## АВСТРИЙСКИ ЧИЗ КЕЙК БЕЗ ЗАХАР



СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Основа БЕЗ ЗАХАР
2	Френско Крем сирене 31% ЕЛЕВИР БЕЗ ЗАХАР
3	Пресни плодове или плодове в желе БЕЗ ЗАХАР



1. ДИАВИВА БАДЕМОВ пандишпан (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА		ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">210362</a>	ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА	1000 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<a href="#">090214</a>	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	120 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">184015</a>	Масло БАУРАЛИЯ 82%	400 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b> Поставяме всички съставки в купата на миксера. Маслото 82% трябва да бъде добре охладено и нарязано на кубчета. Замесваме с бъркалка тип „лопатка“ на ниска скорост, докато сместа стане на ронливо тесто. Разпределяме в рингове по избор и печем на 165°C за около 30 минути.				

2. Френско Крем сирене 31% ЕЛЕВИР БЕЗ ЗАХАР (натиснете върху кода за спецификация)					
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	Рецепта 1	Рецепта 2	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">182710</a>	Невия Сгъстител със Stevia	290 гр.	120 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180308</a>	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% - топло	500 гр.	120 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180306</a>	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия	400 гр.	500 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир	550 гр.	350 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">090402</a>	Желатин на листа (омекотен)	10 гр.	15 гр.		
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b> Разбиваме в миксер за 5мин. сгъстителя НЕВИЯ заедно с топло прясно мляко, <b>прибавяме Френското Крема Сирене 31% ЕЛЕВИР на малки кубчета /или предварително леко омекотено с приставка листо/</b> след това добавяме млечната сметана /течна/ и продължаваме разбиването до като се получи гладък, аериран стабилен крем. Накрая прибавяме и омекотения и затоплен желатин.					

**СГЛОБЯВАНЕ**

**В ринг размер по наше желание поставяме от вътрешната страна прозрачна лента и в дъното етаж от „Хрупкава Основа КРАМБЪЛС СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР“. От срани поставяме също КРАМБЪЛС СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР. От горе поставяме етаж 4см от френски крем сирене и от горе пресни плодове или плодове в желе без захар**  
**180832 Амарена в желе без захар**  
**180836 Диви ягоди в желе без захар**  
**180837 Ябълки в желе без захар**

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Много вкусна хрупкава бисквитена основа на трохи, която не се хидратира. Върху нея , мус от Френско Крема –СИРЕНЕ 31% Със Стевия – БЕЗ ЗАХАР. От горе, цели сочни ПРЕСНИ СЕЗОНИ ПЛОДОВЕ или плодове в желе БЕЗ ЗАХАР (предлага АЛМА ЛИБРЕ) Много подходящо предложение за сладкиш в чаша. НЕ присъства кристална захар но само натурални подсладители (основно монозахариди) специални за диета и за диабетици, които се усвояват бързо от организма без създаване на условия за вдигане на килограми.

**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