

## Крема сирене/Cream cheese

Крем сирене се произвежда от прясно мляко, млечна сметана и квас (млечно кисела бактерия) и е известно още от 1583 г. в Англия ползван главно като мек крем намазан върху хляб. В началото на 19и век се среща като главен продукт в малки ферми в САЩ (Филадельфия и Ню Йорк). Едва през 1873 г. крема сиренето е за първи път масово произведено благодарение на Уилям А. Лорънс, жител на Ню Йорк. Тогава започват да се явяват публично рецепти за ползване на крем сирене в готварство и сладкарство освен масовата му употреба която до тогава беше само крем за мазане върху хляб. Рецепти с крем сирене откриваме в древна Гърция (по време на олимпийските игри) а през 14-ти век откриваме първата рецепта от новата епоха известното печиво „Sambocade“ (яйчен белтък, розова вода, захар и бъз, изсипани върху пай). Еврейския сладкиш „fluden“ също е известен в централната Европа по същото време

Въпреки че чийзкейковете съществуват от векове, през 1872 г. William Lawrence в Ню Йорк е първият, който произвежда масово крема сирене индустриално. Стари местни рецепти от Европа и САЩ се срещат и започва един букет от нова вълна в сладкарството включвайки хиляди от рецепти. Тирамису, кезе, чизкейк и стотици други рецепти с крем сирене вече са в основния рецептурник на всяка съвременна сладкарница.

Крем сиренето на ЕЛЕВИР, произведен от прясно мляко и млечна краве сметана ЕЛЕВИР с мазнина 31% е натуралния продукт КРЕМ СИРЕНЕ което отговаря с качеството и стабилността си на всеки взискателен готвач и сладкар което търси богати вкусове и бързо производство.

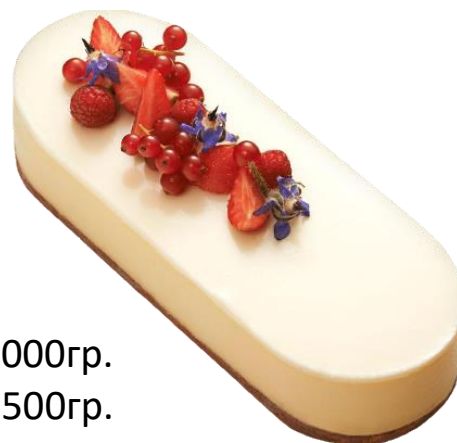
АЛМА ЛИБРЕ, вдъхновени от международното сладкарство и готварство добавя непрекъснато приложения и рецепти с КРЕМ СИРЕНЕ тъй като статистиките непрекъснато показват качване на продажби на сладкиши с КРЕМ СИРЕНЕ



## ЧИЗКЕЙК ЕЛЕВИР / CHEESECAKE

### Състав

- 1.Хрупкава основа пате сукри
- 2.Мус КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР
- 3.Заливка



### 1.Хрупкава основа пате сукри

180711	ПАТЕ СУКРИ	1000гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	500гр.
	Сол	3гр.

### Начин на работа

Месим всичките продукти заедно в миксер, представка перо, за около 4-5мин. до като се хомогенизират добре.

Поставяме в тава 60X20см. около 400-500гр и печем на 180oC за около 7-9мин.

### 2.Мус КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР

180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	1.000гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	600гр.
	Захар	100гр.
180903	ФОНД РУАЯЛ	60гр.
	Вода	60гр.



### Начин на работа

Омекотяваме сиренето и добавяме млечната сметана.

После добавяме захарта и ФОНД РУАЯЛ разтопен в топла вода.

Хомогенизираме.

### 3.Декорация/заливка

Покриваме с пресни плодове или с „Френско грозде в желе“ код180452

## ЧИЗКЕЙК ЕЛЕВИР НА ФУРНА / CHEESECAKE

Състав:

1. Бисквитена основа КРУМБЛЕ/CRUMBLE

2. Крем сирене ЕЛЕВИР лимон.

### 1. Бисквитена основа КРУМБЛЕ/CRUMBLE

Оформяме класическа хрупкава основа ПАТЕ СУКРИ по следния начин:

180711	ПАТЕ СУКРИ	1000гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	400гр.
	Яйца	100гр.

### Начин на работа

Месим всичките продукти заедно в миксер, представка перо, за около 4-5мин. до като се хомогенизират добре.

Поставяме в тава 60X20см. около 400-500гр и печем на 180оС за около 7-9мин.

Хомогенизираме в миксер за 2 мин., 500гр. от оформената „хрупкава основа ПАТЕ СУКРИ“ заедно с 120гр. разтопено масло Масло БАУРАЛИЯ 82% докато се получи хомогенна смес. Поставяме в дъното на ринг 18см. около 1см. и поставяме в хладилника за да се втвърди.

### 2. Крем сирене ЕЛЕВИР лимон.

180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	500гр.
180306	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%	230гр.
180726	ГУРМЕ КЕЗЕКУХЕН	180гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО	100гр.
	Яйца	100гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	80гр.
	Настърган лимон	1/36р.
	Лимонов сок	1/26р.



### Начин на работа

Омекотяваме в миксера с представка тел КРЕМ СИРЕНЕТО на втора скороост. Добавяме останалите продукти и хомогенизираме.

СГЛОБЯВАНЕ:

Върху „Бисквитената основа КРУМБЛЕ“ поставяме „Крем сирене ЕЛЕВИР лимон“ около 4см. и с пош от горе поставяме „ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро„ (код 181203)

## ЧИЗКЕЙК БРЮЛЕ / ЧИЗКЕЙК

Състав:

1. Хрупкава основа канела
2. Крем чиз БРЮЛЕ
3. Карамелизиран кафяв захар



### Хрупкава основа канела

<b>090214</b>	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	280гр.
<b>191246</b>	Бяла, много фина пудра захар яйчен белтък	350гр. 240гр.
<b>330103</b>	СЛАДКАРСКО брашно Кристална захар	50гр. 20гр.
<b>090239</b>	Канела на прах КАСИА ВЕРА	0,5гр.

### Начин на работа

Белтъците се разбиват на меки връхчета, като към края се добавя и пудрата захар. Пресейте сухите съставки и ги добавете към белтъците наведнъж. Сгънете внимателно със скрепер, докато се включи. Изсипете четири кръга с диаметър 20 см върху намазнена хартия. Загрейте фурната до 200°C, поставете във фурната, намалете температурата до 150°C и печете около 13 минути. Изрежете 4 диска по 18 см, като използвате сладкарски ринг, след което ги поставете върху подложка Silpat

### Крем чиз БРЮЛЕ

<b>180306</b>	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	2000гр.
	Яйца	320гр.
<b>191246</b>	Бяла, много фина пудра захар	240гр.
<b>180301</b>	Млечна сметана ЕЛЕВИР	240гр.
<b>184015</b>	Масло БАУРАЛИЯ 82%	QS
	ДЕЛИПЕЙСТ (ванилия, нона, лимон)	QS

### Начин на работа

Смесете крема сиренето със захарта и подправките до гладкост. Добавете яйцата едно по едно и последвано сметаната. Хомогенизирайте без да разбивате. Намажете с масло 4-те сладкарски кръга, след това разпределете равномерно плънката между тях и загладете повърхностите. Печете във фурната на 90°C за 1,5 до 2 часа. След като изстине поръсват с кафява пудра захар и с горелка карамелизирайте.

## НЮ ЙОРК ЧИЗКЕЙК / NEW YORK CHEESECAKE

### Състав

- 1.Хрупкава основа пате сукри
- 2.Крем сирене КЕЗЕ
- 3.Заливка



### 1.Хрупкава основа пате сукри

180711	ПАТЕ СУКРИ	1000гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	400гр.
	Яйца	100гр.

### Начин на работа

Месим всичките продукти заедно в миксер, представка перо, за около 4-5мин. до като се хомогенизират добре.

Поставяме в тава 60X20см. около 400-500гр и печем на 180оС за около 7-9мин.

### 2.Мус КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР

180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	1.400гр.
180726	ГУРМЕ КЕЗЕКУХЕН	1.000гр.
	Мляко или Вода	1.000гр.
	Яйца	350гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	200гр.



### Начин на работа

Хомогенизираме всичките продукти заедно в миксера с представка перо за 3-5мин. на първа скорост.

В тава 60x20см. поставяме изпечената „хрупкава основа пате сукри“ и от горе поставяме „Мус КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“ (3850гр.)

От горе поставяме „Червени черешки в желе“ (код180437) и печем на 190оС за около 50-55мин.

От горе покриваме с неутрално желе.



## ТОРТА КАДАИФ „КРЕМ СИРЕНЕ КАСАНДРА“

### Състав

1. кадаиф КАСАНДРА
2. КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЙОГУРТ



### КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЙОГУРТ

180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	1.000гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	180гр.
	Жълтъци от яйца	80гр.
191246	Пудра захар ШУГАРТ	65гр.
	Изцедено кисело мляко	60гр.

### Начин на работа

Омекотяваме „Крем сирене ЕЛЕВИР“ и постепенно добавяме „Млечна сметана ЕЛЕВИР „ и „Изцедено кисело мляко“.

Разбиваме жълтъците с пудрата захар и обединяваме двете смеси.

### СГЛОБЯВАНЕ:

В дъното на тава или кръгла форма поставяме етаж кадаиф КАСАНДРА и поставяме малко разтопено масло БЕУРАЛИЯ (код 184015)

От горе поставяме етаж от „КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЙОГУРТ“ и поръсваме със ядки ШАМ ФЪСТЪК.

От горе затваряме с етаж от кадаиф КАСАНДРА и поставяме добре разтопено масло БЕУРАЛИЯ. Печем на 175-180°C за около 40мин.

След печене, сиропираме със сироп 29°.

(По желание от горе декорираме с „КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЙОГУРТ“)



## ШУ КРУАЗЕТ - CHOUX CROISSETTE

[https://www.youtube.com/watch?v=JeNB0MOTx\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=JeNB0MOTx_0)

### Състав

1. ЕКЛЕРИ ШУ
2. ШОКОЛАДОВ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ
3. КАРАМЕЛОВ СОС
4. КАРАМЕЛОВА ДЕКОРАЦИЯ



### 1. ЕКЛЕРИ ШУ

180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%	250гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	125гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно	175гр.
	Яйца	250гр.
	Сол	3гр.

### Начин на работа:

Сваряваме млякото с маслото, добавяме брашното и месим до хомогенизация. Поставяме тестото в хладилника. После, добавяме яйцата едно по едно и хомогенизираме. С пос оформяме ШУ върху пергаментова хартия в тава и поставяме на предварително загрята фурна на 250°C. Изгасваме печката и оставяме на се пекат за 30-35 мин.

### 2. ШОКОЛАДОВ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ

180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	450гр.
	Захар (1)	250гр.
	Захар (2)	100гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60 %	100гр.
	Вода (1)	50гр.
	Вода (2)	50гр.
184915	какао СЕМУА	15гр.

### Начин на работа:

Приготвяме сироп: затопляме вода(1) с захарта (1) на 105°C. Сваляме от огъня и добавяме кувертюра и какаото. Хомогенизираме добре и после добавяме втората вода (2) докато се получи гладка структура. Оставяме сместа да изстине. Омекотяваме КРЕМ СИРЕНЕТО ЕЛЕВИР и добавяме постепенно към шоколадовия смес. Хомогенизираме.

### **3.КАРАМЕЛОВ СОС**

	Захар	300гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (1)	250гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	200гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (2)	50гр.
	Вода	50гр.
	Оцет	10гр.

#### **Начин на работа:**

Затопляме захарта с оцета до 195°C. Добавяме водата и млечната сметана и затопляме до 107°C. Сваляме от огъня и добавяме маслото. Емулгираме в блентер.

### **4.КАРАМЕЛОВА ДЕКОРАЦИЯ**

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (1)	250гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (2)	100гр.
	Захар	100гр.
	Гликоза	100гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно	50гр.

#### **Начин на работа:**

Хомогенизираме всичките продукти заедно до пълна хомогенизация. Обвиваме тестото в стречфолио и поставяме в хладилника. После, режим на малки парчета и върху силикон с точилка, отваряме лист. Печем в печка за около 9-10мин докато получат златист цвят. Преди да изстинат режим на кръгове и оформяме желани схеми.

#### **СГЛОБЯВАНЕ:**

Режим всеки ШУ от долу 1см. Тункваме всеки ШУ в разтопен кувертюр (БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60 %) до 1/3. Поставяме върху скара. Пълним от долу всеки ШУ с „ШОКОЛАДОВ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ“ плътно към вътрешните стени на всеки ШУ, (с помощта на лъжичка), като оставяме по средата празно пространство. В средата на ШУ поставяме „КАРАМЕЛОВ СОС“.

От горе, декорираме с „ШОКОЛАДОВ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ“ и декорираме с парчета оформен карамел



## СЛАДОЛЕД / КРЕМ СИРЕНЕ НА ЕЛЕВИР

	Сладоледена база ФАБРИ (по рецепта)	1000гр.
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	350гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	100гр.
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% -Нормандия.	100гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледена машина  
Декорираме с Variegato Amarena Light FABRI. (183112 Вериегато Амарена лайт)



## АМЕРИКАНСКА ОРЕХОВА КЕЙК-ТОРТА / КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР

### Състав

1.ОРЕХОВ КЕЙК-ПАНДИШПАН

2.КРЕМ ЧИЗ АЙЗИНГ ЕЛЕВИР

### 1.ОРЕХОВ КЕЙК-ПАНДИШПАН

180720 РИЧКРЕМ ванилов крем кейк	1000гр.
Яйца	400гр.
Орехи (смалени)	300гр.
Студена вода	250гр.
180203 Олио КАНОЛА	300гр.
090239 Канела на прах КАСИА ВЕРА	10гр.
180603 Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	10гр.
Каранфил	5гр.



### Начин на работа:

Хомогенизираме всичките продукти заедно в басана на миксера с представка перо, на първа скорост за една минута и за 4мин. на втора, освен орехите.

Добавяме орехите в последната минута на месенето.

Печем на плака или в ринг 14см. (400гр.)

ПЕЧЕНЕ: конвектомат 160 – 170°C (подова пещ 170°C ) за 40-50мин.

### 2.КРЕМ ЧИЗ АЙЗИНГ ЕЛЕВИР

191246 Бяла, много фина пудра захар	300гр.
180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР	150гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	150гр.
Еспресо късо кафе	1бр.

### Начин на работа:

Хомогенизираме в миксер с представка перо маслото с пудрата захар ШУГАРТ докато се получи пухкава хомогена структура. После добавяме „ФРЕНСКИЯ Крем сирене ЕЛЕВИР“ и хомогенизираме за една минута.

СГЛОБЯВАНЕ : След като изстине „ОРЕХОВИЯ КЕЙК-ПАНДИШПАН“ го нарязваме на три равни по дебелина етажи. По между етажите, от горе и от страни поставяме „КРЕМ ЧИЗ АЙЗИНГ ЕЛЕВИР“

## МНОГОЛИСТНИ ГУРМЕ СОЛЕНИ И СЛАДКИ ГНЕЖДА С КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР

### МНОГОЛИСТНО ТЕСТО

330115	"СУПЕР ФЛАКИ" БРАШНО (1)	900гр.	}	група 1
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% -Нормандия.	800гр.		
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	150гр.		
330115	"СУПЕР ФЛАКИ" БРАШНО (2)	600гр.		
	Захар	165гр.		
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	150гр.		
	Мая	60гр.		
	Сол	27гр.		
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	1000гр.		

### Начин на работа:

Хомогенизираме продуктите от група1 в тестомесачката на бавна скорост за 5мин. и на средна скорост за 4мин. Температура на тестото 20°C

Оформяме топка и оставяме да почине на стайна температура (<25°C) за 20-30мин.

После, поставяме тестото в тава върху пергаментова хартия и поставяме в хладилника (0-2°C).

В ламинатор, омекотяваме и приготвяме маслото и тестото отваряйки лист 8мм. Поставяме маслото в центъра и затваряме сгъвайки към средата. Оформяме тестото по около като правоъгълник.

Обръщаме 90°, отваряме от ново лист от 8мм. и оформяме една двойна сгъвка.

На края, отваряме лист 12мм. и поставяме в фризер за 45мин.

След като се замрази тестото, отваряме в ламинатор лист 2,5мм. и режим на квадрати 11X11см..

Намазваме с яйце. Режим ивици 0,5X9мм. и плетем от страни на квадратите.

Поставяме всяко квадратно парче в форма намазана с масло 9X9см. и втасваме на 28°C за 2 часа.

Нарязваме ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР на размери 6 x 6 x 0,5см. и поставяме в средата на тестения многолистен квадрат. Печем на 170°C за 17мин. След като гнездата изстинат, поставяме от горе сладки или солени продукти по желание. Пресни ягоди, плодове в желе БАКБЕЛ, сушени кранбериз, съомга, тон, скариди, печени чушки, шунка или луканка, варени зеленчуци или каквото вашето въображение може да роди за ГУРМЕ ИЗДЕЛИЯ

