

КУКИС КАРАМЕЛОВА-ЯБЪЛКОВА ТОРТА „ КРАСИВАТА ЕЛЕНА“ серия DELUX LINE

De Luxe
line



СЪСТАВ

- 1.ПАНДИШПАН САВАГИАР
- 2,МУС КАРАМЕЛ
- 3.БАВАРУАЗ ЯБЪЛКА
- 4.ХРУПКАВА ОСНОВА КУКИС ЯБЪЛКА
- 5.ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ

1.ПАНДИШПАН САВАГИАР

180713	Дуо капселмикс BAKELS	500 гр.
	Белтъци от яйца	500 гр.
	Кристална захар	100 гр.
182102	Бланс паудер	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме „Бланс паудер – Актигуайт“ с белтъците и част от захарта. Дооформяме маренгата като добавяме и останалата захар. Хомогенизираме с „Дуо капселмикс “ и печем на 190° С за 15 мин.

2.МУС КАРАМЕЛ

180301	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE (разбита)	600 гр.
181203	Пастелеро дулче ди лече	400 гр.
182204	Туорло ди ово	150 гр.
180903	Фонд роаял BAKELS	150 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	130 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: В замразен басан от миксер разбиваме туорло ди ово (и оформяме pâte à bombe). Добавяме фонд роаял разреден в млякото и добавяме „пастелеро“. Накрая хомогенизираме с леко разбитата сметана.

3.БАВАРУАЗ ЯБЪЛКА

180412	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE	800 гр.
180445	Кубчета ябълка 70% плод в желе BAKBEL (пюре)	300 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%ELLE & VIRE	300 гр.
182204	Туорло ди ово	100 гр.
180903	Фонд роаял BAKELS	150 гр.
180306	Круша Уйлиамс 60o - Williams 60° LUXARDO	25 гр.
	Канела	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варим млякото заедно с пюре от ябълки БАКБЕЛ и канелата. Добавяме Plombiere и развиваме температурата до 85° С. Добавяме фонд роаял на 40° С заедно с питие „Круша Уйлиамс “. Когато сместа стане на 30° С добавяме млечната сметана.

4.ХРУПКАВА ОСНОВА КУКИС ЯБЪЛКА

182732	ОРИГИНАЛНИ КУКИС ВАНИЛИЯ IAS-BUNGE FOODS	1.000 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	150 гр.
	Вода	80 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Измесваме всичките продукти заедно. Разстиламе в тава лист тесто с дебелина 2 мм. и поставяме един тънък слой от ябълки BAKBEL. Отгоре поставяме още един лист кукис с дебелина 2 мм. Печем на 170° С за 15 мин.

5.ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ

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.

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

ОБРАТНО СГЛОБЯВАНЕ : оставяме етаж от „МУС КАРАМЕЛ“. После поставяме „ПАНДИШПАН САВАГИАР „ и приключваме с „БАВАРУАЗ ЯБЪЛКА“. Замразяваме. Заливаме с „ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ“.

Поставяме върху „ХРУПКАВА ОСНОВА КУКИС ЯБЪЛКА“ с диаметър 2см повече от диаметър на тортата, декорираме с чипс ябълка.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА КУКИС КАРАМЕЛОВА-ЯБЪЛКОВА ТОРТА „ КРАСИВАТА ЕЛЕНА“/серия DELUX LINE

Върху ХРУПКАВА МЕКА БИСКВИТЕНА ОСНОВА от краве масло:

-ЯЙЧЕН КАРАМЕЛОВ МУС от „дулче ди лече“ и прясна френска млечна сметана

-ГЪБЕЩ- ПОРЕЩ ПАНДИШПАН, приготвен с пресни белтъци

-БАВАРСКИ ЯБЪЛКОВ КРЕМ от сладко-кисели ябълки (сорт джонаголд) с лек акцент на канела и алкохол круша.

ЗАЛИВКА: ОГЛЕДАЛНО КАРАМЕЛОВО ГЛАЖЕ от дулче ди лече което покрива напълно тортата с блестяща визия, осигурявайки отличен 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



Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180734	ДУО КАПСЕЛМИКС Гъбест пандишпан			Смес за пандишпан, руло, бишкоти и др. Идеална, също така, за кексчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без деформация.	Смес за пухкав, гъбест пандишпан , руло, кок и др. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели, пълномаслено мляко на прах, гликозен сироп, емулгатори, брашно от хмел, сол, стабилизатор. Много бързо и винаги стабилно производство.
182104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП 100% сушени белтъци			Белтици от пресни яйца на прах Пастъризовани за всяка сладкарска употреба.	Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези частици които задържат влагата, при БЛАНС ПУДРЕ се явяват следните качества : -винаги сух и хрупкав краен продукт. - винаги снежно бял цвят -режи се лесно -не се рони.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро			Млечно-карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за кроасани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%) филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастъризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без мириса с голяма трайност на крайните изделия.
180412	Кубчета ябълка 70% 10см./10см в ябълково желе			70% ябълки, нарязани на кубчета (10мм./10мм.). Сорт ДЖОНА ГОЛД , в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
180732	ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ			Готов смес за оригинални американски пшенични кукиси, база за безбройни приложения	-Много стабилно качество -Бързо производство -Поема всеки вид овкусяване -Възможност за замразяване и после изпичане -Голяма трайност
180429	Огледално студено глаже. Карамел			-Натурален вкус на карамел. -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц	Гъстота 67brix, готова за използване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на карамел. Идеална за хладилник и фризер.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180734

ДУО КАПСЕЛМИКС/DUO KAPSELMIX

Смес за пухкав пандишпан, руло, кок и др. Високо качество

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели : E450, E341, E500, E341, пълномаслено **мляко** на прах (суроватка, млечни протеини), глюкозен сироп, емулгатори: E471, E472в, E477, E481, E433, **брашно от хмел**, сол, стабилизатор E415.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	390KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,0гр. 30.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	85гр. 43гр.
ПРОТЕИНИ	4,0гр.
СОЛ	1,25гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Приложение:

Смес за пандишпан и руло.

Идеална, също така, за кейкчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без да се деформират кейкчетата.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - BAKELS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182104

Бланс паудер/ BLANCE POWDER liot

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

СЪСТАВ: 100% пастеоризиран албумин на прах

Основна дозировка : 125гр. БЛАНШПАУДЕР върху 875лт. вода.

Информация : Бланс паудер се произвежда от пресни белтъци от яйца.

Опаковка : кашон 1кг.

Производител : ЛИОТ - Франция

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 8 месеца от датата на производството)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1600KJ)
МАЗНИНИ	<0,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	39гр.
ПРОТЕИНИ	45гр.
СОЛ	1,0гр.
ФИБРИ	7,5гр.

Хидратиране и оформяне на белтъци:

Бланс паудер 180гр.

Вода (стайна температура) 820гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

Рецепта за маренга :

Бланс паудер 60гр.

Вода 150гр.

Пудра захар 160гр.

Изпълнение: Хомогенизираме и пресяваме БЛАНС ПАУДЕР заедно с ПУДРАТА ЗАХАР ШУГАРТ (код 191246) добавяме варена вода и разбиваме в миксер на бърза скорост докато се получи плътна, обемна и стабилна маренга.

Рецепта за кигие :

Състав: Бланс паудер 130гр.

Вода 1000гр.

захар 250гр.

Изпълнение: Оформяме маренга, разбивайки в миксер 130гр. Бланс рудре и 1000гр. вода на трета скорост докато се получи обем. Добавяме малко по малко захарта.

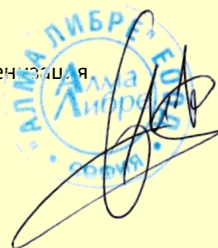
Рецепта за карамел :

Вода 400гр.

Захар 1600гр.

Варим водата и захарта докато да стигнем 140оС.

В рецептата на кигие, добавяме малко по малко карамел и продължаваме разбъркването до хомогенизиция





СПЕЦИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир“ 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, състител : карагенан E407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир“ – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир“ е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвтелна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	336KCAL (1384KJ)
МАЗНИНИ	35,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,6гр.
Транс мазнини	1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	2,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
НАТРИЙ	30mg.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕЦИФИКАЦИЯ****ПАСТЕЛЕРО
ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ****181203****карамелов крем****за сладкарски нужди**

Състав: гликоза, сироп от фруктоза, пълномаслено **мляко** 22%, вода, захар, обезмаслено **мляко** 9%, агент E202.

Приложение: карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.

Пълнеж за круасани, мъфини и всеки вид печива.

Характерни черти: Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (позволява и замръзване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони. Идеално се свързва с крем сирене.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Опаковка : кофа

Чисто тегло : е 7 кг.

Производител : Е.О – MARDEL DULCE DE LECHE Испания

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв.Волуяк Ул.Зорница 99 тел. 9379999

Енергийна стойност за 100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	312KCAL (1319KJ)
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,4гр.

Срок на годност : виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**ТУОРЛО ДИ ОВО**СЪСТАВ: 50% пастъоризирани жълтъци от **яйца** с 50% захари.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ	13,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **ЛИОТ - Франция**

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всички европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

Мляко 3,5%	1000гр.
Захар	130гр.
Пломбиер	240гр.
ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ	90гр.
Ванилия	3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се сvari млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем

2. След като изсхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

КРЕМ КАРАМЕЛЕ

Мляко 3,5%	2000гр.
Яйца	400гр.
Пломбиер	800гр.
Ванилия	3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180412 **Ябълка за печене 70%**

Състав: Ябълков плод (70%), захар, вода, модифицирано нишесте
киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, лимонена киселина, натурален аромат на ябълка.
Може да съдържа следи от: серен двуокис и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	116KCAL (494KJ)
МАЗНИНИ	0,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	27,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	25,4гр.
ПРОТЕИНИ	0,3гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	1,4гр.

Приложение: Ябълков плод в желе със 70% плод. Идеални за печене. Подходящи за ябълкови пити, плодови кейкове, датски сладкиши, кроасани и мъфини. Идеални за употреба в производствени машини за пълнене. Готови за използване за пълнеж или глазура за сладкарски цели с ябълкови кубчета. Идеални за ябълкови пайове, кейк, мафинс и др.

Подходящи за печене и замразяване.

70% ябълка, сорт ДЖОНАГОЛД, в желе от пюре ябълна за печене, декорация, пълнежи и др.

Без изкуствени оцветители, не оцветява другите кремове и продукти.

Натурални, калибрирани плодове, в желе от натурален сок от плод.

Идеален продукт за печене, БЕЗ да потъват плодовете, отлична и много вкусна декорация.

Чисто тегло: 5500гр.

Опаковка : кофа 5.5кг.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия – БАКВЕЛ BAKBEL

Bakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps 7180 Seneffe, Belgium

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180429

Даимонт глазе карамел

DIAMOND GLAZE CARAMEL

ФАРСИТУРА КАРАМЕЛ

Състав: гликозен сироп, вода, карамелизиран сироп от захар, сгъстител Е440, натриев алгинат Е401, карагенан Е407, каротин Е160а, амоняк карамел Е150с, аромати: млечна киселина Е270, трикалциев фосфат Е341, натриев цитрат Е331, калциев лактат Е327, калиев сорбат Е202

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65,3гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,15гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка: кофа 5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готово желе за студен метод.

Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Основа за висококачествени Оригинални кукис ванилия.

Код: 180732

ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ

Състав: пшенично брашно, Захар, растителни палмови мазнини, захар демерара, яйца на прах, мазнини от суроватка, декстроза, набухвател E500ii, сол, аромати, банилия.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени оригинални американски кукиис.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	418KCAL (1763KJ)
МАЗНИНИ	10,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,4гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	4,1
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,6
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	44,7гр.
ПРОТЕИНИ	5,8гр.
СОЛ	0,9гр.
ФИБРИ	1,0гр.

Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:

180732	Основа за кукис ванилия	1.000гр.
180204	Бунге шортенинг или	140-160гр.
184004	Масло бауралия 82%	
	вода	70-100гр.
	Ядки или сушени плодове	150-300гр.
	(по желание)	

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Слагаме в басана на миксера всичките продукти заедно
- Разбиваме за 2-3 минута на първа скорост (поставка перо).
- Добавяме ядките или сушените плодове и продължаваме за още една минута. Режиме и оформяме топки по 50-70гр.

Температура на печене:

За кейк: 190°C

Време за печене:

За 12 минути

Опаковка : чувал 12,5кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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.

