

**Alma  
Libre**

# ЗАЛИВКИ

за козунаци, кексове  
и други печива



Технолозите на  
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
Бойко Владимирова и Кристиан Нинова  
представят иноваторски  
глазури и пълнежи за козунаци  
и други видове печива  
- Видео-заливка СПЕКУЛУС/ЛОТУС, ТУК  
- Видео-рецепта СОЛУНСКИ КОЗУНАК,  
заливки и пълнежи, ТУК  
- Видео-рецепта ПАНЕТОНЕ ТУК  
- ГАМА ПЕЧИВА, ТУК

Следват рецепти  
за заливки на козунаци  
и печива



## СПЕКУЛУС-ЛОТУС бисквитена заливка за печива



[ВИДЕО РЕЦЕПТА ТУК](#)

Код спецификация	Наименование	Количество	Информация и видео-информация
<a href="#">30809</a>	БЯЛ ШОКОЛАД в крем АРТЕБИС	1000гр.	
<a href="#">180843</a>	Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ	1000гр.	<a href="#">ТУК</a>

Затопляте на 30-35оС в микровълнова, хомогенизираме двете кремове и заливаме върху продукта (температура на продукта, стайна) .  
Може да добавите няколко капки цвят ШУГАРТ (цвят по избор за да засилите цвета)

## ГОТОВИ глазури за козунаци и печива:

На

код [30808](#) ЧЕРЕН ШОКОЛАД в крем АРТЕБИС

код [30809](#) БЯЛ ШОКОЛАД в крем АРТЕБИС

код [30802](#) КРЕМ ЯГОДА АРТЕБИС

код [180813](#) ЧОКОСИЛК ЧЕРЕН ШОКОЛАД

код [180845](#) КОВЕР СИЛК БЯЛ ШОКОЛАД (с какаово масло)

код [180829](#) КОВЕР ВЕЛУР КАКАО/ЛЕШНИК



### Начин на употреба

Избирате един или повече от тези готовите заливки, затопляте на 30-35оС в микровълнова и заливаме върху продукта (температура на продукта, стайна) .

### Употреба

- Отлична глазура за кейкове, козунаци, рула, кроасани и др.
- Отличен крем за декорация на мъфини и капкейкове.

### Предимства

- Покрива идеално, без никакви петна.
- Отлична еластичност, без да се счупва.
- Не изсъхва и запазва структурата на ВЕЛУР.
- Запечатва продукта осигурявайки двоен живот.
- Богат шоколадов вкус и много привлекателна визия.
- реагира отлично и запазва всичките си качества при замразяване.



## МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВА заливка за печива

Код спецификация	Наименование	Количество	Информация и видео-информация
<a href="#">180813</a>	ЧОКОСИЛК ЧЕРЕН ШОКОЛАД	1000 гр.	
<a href="#">385604</a>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	400гр.	<a href="#">ТУК</a>

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загрейте на водна баня или микровълнова ЧОКОСИЛК до 30 - 35°C. Хомогенизирайте и прибавете Белия Кувертюр ПРЕМИУМ и отново разбъркайте /без да влиза въздух/. Залейте изделията.



## ПАСТЕЛЕРО млечно карамелова заливка за печива

Код спецификация	Наименование	Количество	Информация и видео-информация
<a href="#">181203</a>	ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ	1000гр.	Видео инфо <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
	Вода (топла)	150гр.	
<a href="#">180903</a>	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150гр.	Видео инфо <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтваряте фонд рояла в топла вода и добавяме ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ  
Температура на глазурата 32-35оС.



## СУСАМЕНА заливка за печива

Код спецификация	Наименование	Количество	Информация и видео-информация
<a href="#">180430</a>	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	320гр.	<a href="#">ТУК</a> , <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
	Вода	190 гр.	
<a href="#">290601</a>	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.	700 гр.	

Кипвате Водата с Топлото Желе и добавяте Сусамения Крем .  
По-желание може да декорирате ивици с Даймонд Глаже(180424) Шоколад или Гласаж Шоколад на FABBRI(181202).



## ФЪСТЪЧЕНА заливка за печива

Код спецификация	Наименование	Количество	Информация и видео-информация
<u>180430</u>	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	320гр.	<a href="#">ТУК</a> , <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
	Вода	200 гр.	
<u>031110</u>	Фъстъчено масло	700 гр.	

Кипвате Водата с Топлото Желе и добавяте фъстъченото масло  
По-желание може да декорирате ивици с Даймонд Глаже(180424) Шоколад или Гласаж Шоколад на FABBRI(181202).



## ЗАЛИВКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЗА РОЛЦА И ДРУГИ ПЕЧИВА

### ТОПИНГ БИСКВИТА

181807 Фондан АРТОКРЕМ	1.000 гр.
180311 Крем сирене ELLE & VIRE	350 гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
182927 Делипейст бишкоти	80 гр.

Разбиваме фондана с миксер (перо) докато омекне и добавяме постепенно крем сиренето на стайна температура. Накрая, добавяме маслото на стайна температура и делипейст бишкоти.

### ТОПИНГ ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ

181807 Фондан АРТОКРЕМ	500 гр.
180311 Крем сирене ELLE & VIRE	300 гр.
181203 Дулче ди лече	500 гр.
184015 Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.

Разбиваме фондана с миксер (перо) докато омекне и добавяме постепенно дулче ди лече от хладилника и крем сиренето на стайна температура. На края добавяме маслото на стайна температура.



## ЦВЕТНИ ГЛАЗУРИ за донъти, еклери, кок и др.

Стабилна, вкусна и издраслива.  
Мека, режи се идеално и не се разчупва.

181810 АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН

181805 Инверто Захар

Вода

Сладкарски Цвет Шугарт /По-желание/

ЗА ФРИЗЕР

1000гр.

ЗА ХЛАДИЛНИК

1000гр.

30-50 гр

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Добавете към АРКТОС КРЕМ ЕКСТРА БЯЛ ФОНДАН, инверто Захарта (или водата) и загрейте до 45°C и отново хомогенизирайте. Извадете изпечените изделия и леко тунквайте в загрят инверто захар с 10% вода и след 1-2 минути тунквате в АРКТОС приготвена /45°C/ глазура.



## ДЕКОРАЦИЯ ЗА КОЗУНАЦИ И ПЕЧИВА.

**НИБ ЗАХАР / ТЕРМОУСТОЙЧИВА**

**ЗАХАР на ПЕРЛИ / nib sugar**

**КОД 182411**



**БИСКВИТЕНИ ТРОХИ-КРАБЪЛС**

**СПЕКУЛУС-ЛОТУС**

**КОДОВЕ 300200 , 300221**



**НАД 50 ВИДА КАС-КАС  
ЗАХАРНИ ДЕКОРАЦИИ  
КОДОВЕ 300200 , 300221  
(Декорация след изпичане)**



**ФЪСТЪК КРОКАН**  
**КАРАМЕЛИЗИРАН**  
**КОД 031215**  
**(Декорация след изпичане)**



**БАДЕМ БЛАНШИРАН**  
**ФИЛИРАН**  
**КОД 90220 (СУРОВ)**  
**КОД 90221 (ПЕЧЕН)**



## НЕУТРАЛНИ ГЛАЗУРИ за донъти, кейкове, козунаци и др.

За да съхраним правилно кейковете, мъфините и други печива задължително покриваме със специално неутрално желе САПФИР

„Концентрирано неутрално желе за топъл метод код 180430“  
Обработеното желе, запечатва повърхността на печивото запазва влагата в изделието и осигурява много добра и фина визия.



Като истине изделието, поставяме от горе с четка  
разтвор от неутрално желе:

### РЕЦЕПТА

180430 Концентрирано неутрално желе за топъл метод Сапфир 500гр.

Вода 500гр.

### НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме заедно, хомогенизираме и нанасяме с четка върху изделието на 30-40oC