



АРТЕБИС

artebis

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА
МНОГО СТАБИЛНА СЛАДКАРСКА ОСНОВА

за пълнежи на торти и дребни сладки
глазури на торти и сладки печива
глазури на сладоледи и сладоледени сладкиши

**Много стабилна и силна
структура с огромни
възможности за много
сладкарски апликации.**

-Разбиваме АРТЕМИС (22оС)
в миксер, увеличава обема си 20%

и имаме готов пълнеж
на макарони, бисквити,
еклери, дребни сладки и др.

-Затопляме на 40-45оС
в микровълнова
и получаваме стабилна
глазура за кейкове и печива.

-С подходяща разработка
(вижте рецептите)
получаваме отлични
пълнежи и глазури за торти

-Най стабилната и вкусна
глазура за сладоледи!



Код 030810
АРТЕБИС-ПАМИ
ванилия



Код 030802
АРТЕБИС-ПАМИ
ягода



Код 030804
АРТЕБИС-ПАМИ
банан



Код 030806
АРТЕБИС-ПАМИ
портокал



Код 030808
АРТЕБИС-ПАМИ
БИТЕР шоколад



Код 030809
АРТЕБИС-ПАМИ
БЯЛ шоколад

Опаковка: кофа 5кг.

Състав: Захар, растителни мазнини (палмова, рапично),
суроватка, царевично нишесте, обезмаслено мляко на прах,
емулгатор: Лецитин от соя, ванилин, аромати.

За повече информация, рецепти и апликации

ОСНОВНИ АПЛИКАЦИИ С ARTEBIS	РЕЗУЛТАТ
1.БАВАРУАЖ АРТЕБИС	Пухкава и лека консистенция за гъст пълнеж на торти.
2.СЛАДКАРСКИ КРЕМ АРТЕБИС	Пълнеж за ектери, су, профитерол, датски сладки, тригуни и др.
3.ГАНАЖ АРТЕБИС	Консистенция подходяща за пълнеж на теста и шоколадови бонбони.
4.ПЪЛНЕЖ ЗА ДРЕБНИ СЛАДКИ АРТЕБИС	Идеален пълнеж за дребни сладки, бисквитки и сладки тип сандвич.
5.ГЛАЗУРА ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ И СЛАДОЛЕД АРТЕБИС	Гъста глазура за стайна температура и твърда глазура в фризера.
6.ГЛАЗУРА АРТЕБИС	Тънка и еднородна глазура за торти и сладкиши.

Код 030810	АРТЕБИС-ПАМИ ванилия		
Код 030802	АРТЕБИС-ПАМИ ягода		
Код 030804	АРТЕБИС-ПАМИ банан		
Код 030806	АРТЕБИС-ПАМИ портокал		
Код 030808	АРТЕБИС-ПАМИ БИТЕР шоколад		
Код 030809	АРТЕБИС-ПАМИ БЯЛ шоколад		

1.БАВАРУАЖ АРТЕБИС BAVAROISE ARTEBIS

СЪСТАВКИ

030810	АРТЕБИС - ванилия крем	360-380гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	360гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	360гр.
	Жълтъци от яйца	60гр.
090402	Желатин	10гр. за АРТЕБИС ШОКОЛАД 15гр. за други АРТЕБИС



НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода. Сваряваме млякото. Сваляме от огъня и добавяме АРТЕБИС(по желание), за да се разтопи. Разбиваме жълтъците докато получат обем и добавяме малко по-малко топлото мляко, поставяме отново на огъня и затопляме до 85°C. Сваляме от огъня и добавяме омекотения желатин като хомогенизираме непрекъснато докато се разтопи добре. Оставяме да изстине и добавяме предварително разбитата млечна сметана.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много добра консистенция със стабилна структура, идеален пълнеж за торти и сладкиши.
- Идеален пълнеж на торти.

2. СЛАДКАРСКИ КРЕМ АРТЕБИС **PATISserie CREAM ARTEBIS**

СЪСТАВКИ

030810	АРТЕБИС (по желание)	80-130гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	240гр.
180805	хоткрем	15гр.
	Захар	20гр.
	Яйца	60гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме млякото заедно с АРТЕБИС(по желание)
Хомогенизираме ХОТКРЕМ със захарта и добавяме яйцата, за да се получи каша.
Изсипваме млякото малко по-малко в предишната смес.
Поставяме отново тенджерата на бавен огън
и разбъркваме непрекъснато докато се сгъсти.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Внимаваме много по време на сварянето. Не трябва много да се втвърди защото присъствието на АРТЕБИС също влияе за крайната консистенцията на крема.
- Може да използвате АРТЕБИС вкус по желание и количество по ваше желание, за да се получи желанието от вас резултат.
- Крайния резултат е много добър на вкус и консистенция. Може да се използва като пълнеж на еклери, су, профитероли, датски, милгейг, сиропирани тригуни и др.



3. ГАНАЖ АРТЕБИС ARTEBIS GANACHE



СЪСТАВКИ

030810 АРТЕБИС (по желание) 700-750гр.
180308 Мляко ЕЛЕВИР 3.5% 225гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Поставяме на водна баня млечната сметана и АРТЕБИС на (45-50°C) и разбъркваме добре докато се хомогенизират.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Хомогенизацията с АРТЕБИС трябва да стане внимателно така, че да не се получат въздушни пространства в тялото на крема.
- Тази рецепта осигурява продукт подходящ за пълнежи на шоколадови бонбони, тарти, обвити сладки и др.



За повече информация,
обърнете се към технолозите
и търговците на
АЛМА ЛИБРЕ
Тел. 0878984887, 0878257904



4.ПЪЛНЕЖ ЗА ДРЕБНИ СЛАДКИ АРТЕБИС

СЪСТАВКИ

АРТЕБИС (вкус по желание)



НАЧИН НА РАБОТА

Поставяме АРТЕБИС на стайна температура ~22°C.
Като АРТЕБИС получи стайната температура, разбиваме в миксер с представка перо, за да се получи пухкава структура и удвои обема си.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Не трябва да прекалим с разбиването, за да не се вдигне много температурата на крема и се загуби обема.

5. ГЛАЗУРА ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ И СЛАДОЛЕД АРТЕБИС

СЪСТАВКИ

АРТЕБИС (вкус по желание)



НАЧИН НА РАБОТА

Затопяме АРТЕБИС (вкус по желание) на 40-45°C на водна баня като разбъркваме внимателно докато стигне до желаната температура.

Може да се използва и микровълнова печка, но внимателно за да не изгорим крема АРТЕБИС.

Поставяте изпечения продукт върху скара и заливате. Движете продукта или скарата, за да се залее навсякъде.

Може да тунквате продукта в разтопения **АРТЕБИС**.

Така може да поставите глазура върху сладоледки на клечки или друго.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Продуктите АРТЕБИС осигуряват гладка и матирана повърхност с твърда консистенция на стайна температура или в хладилник. Във фризер се получава твърда глазура, която се „разчупва“ когато се хапва.
- Глазурата АРТЕБИС е стабилна и не се разтопява.
(в резултат на това не се разтопява в ръцете като се консумира даден сладкиш.
- Като вдигнем температурата на **АРТЕБИС** може да получите по-тънка глазура, като намалите температурата на глазурата по-дебела.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.
- Глазурата на сладоледки се съгъства веднага след като ги тункваме и се получава тънка и идеална глазура.

6.ГЛАЗУРА АРТЕБИС БЯЛ ШОКОЛАД

СЪСТАВКИ

030809	Артебис- Бял Шоколад
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%
	гликоза
090402	Желатин

310гр.
90гр.
30гр.
20гр.
5гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с млякото и гликозата до ~70°C без да се сварят и добавяме омекотения желатин. Накрая добавяме **Артебис- Бял Шоколад** и разбъркваме с шпакла докато се хомогенизира добре.

Използваме на ~40°C.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Тази рецепта е много подходяща за глазури на торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.

ГЛАЗУРА АРТЕБИС ЧЕРЕН ШОКОЛАД

СЪСТАВКИ

030808 Артебис- ЧЕРЕН Шоколад

180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР
гликоза

310гр.

150гр.
40гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с гликоза до ~70°C, без да се сварят и добавяме **Артебис- ЧЕРЕН Шоколад**. Разбъркваме с шпакла докато се хомогенизира добре.

Използваме на ~40-45°C.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Тази рецепта е много подходяща за глазури на торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.



За повече информация,
обърнете се към технолозите
и търговците на
АЛМА ЛИБРЕ
Тел. 0878984887, 0878257904



АРТЕБИС – ПЛОДОВА ГЛАЗУРА

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

СЪСТАВКИ

30802	Артебис- Ягода или друг вкус	320гр.
180301	Млечна сметана	90гр.
180308	Мляко 3.5% гликоза	30гр. 20гр.
090402	Желатин	5гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с млякото и гликоза до ~70°C без да се сварят и добавяме омекотения желатин.

Добавяме АРТЕБИС и хомогенизираме със шпакла добре. Използваме на ~40°C.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

СЪСТАВКИ

30802	Артебис- Ягода или друг вкус	310гр.
180301	Млечна сметана	90гр.
	гликоза	20гр.
090402	Желатин	5гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно гликоза до ~70°C без да се сварят и добавяме омекотения желатин.

Добавяме АРТЕБИС и хомогенизираме със шпакла добре. Използваме на ~40°C.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Тази рецепта е много подходяща за глазури на торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.



За повече информация,
обърнете се към технолозите
и търговците на
АЛМА ЛИБРЕ
Тел. 0878984887, 0878257904

