arte'mi
Chef's Companion

АРТЕГУРМЕ

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ЛЕШНИКО-КАКАОВА ОСНОВА 13% ЛЕШНИК / фина структура

artegourmet

NO SUGAR ADDED

код 030902 АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА **БЕЗ ЗАХАР**

код 030901 АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА **БИТЕР ЛЕШНИК 13%, КАКАО 16%**

код 030904 АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА **ЛЕШНИК 10%, КАКАО 7%**

код 030903 АРТЕГУРМЕ **БЯЛ КРЕМ, ЛЕШНИК 13%, МЛЯКО**

Много фини структури лешникокакаови кремови основи богати на лешник и какао. Идеални за ГЛАЗУРИ на торти и сладкиши и на всяка друга сладкарска употреба.

-ОТЛИЧНИ ГЛАЗУРИ:
Гладка структура
и добра покривност

ОТЛИЧНИ КРЕМОВЕ:
-Овкусява пълнеж,
усвоява млечен,
маслен и сметанов крем,
поема алкохолни настойки.

Опаковка: кофа 5кг.
Състав: малтитол, растителни мазнини (палмови, рапични), лешникова паста 13%, обезмаслено какао на прах (10-12%) 10%, пълномаслено мляко на прах, обезмаслено мляко на прах, емулгатор: Лецитин от соя, ванилин, аромати.

За повече информация, рецепти и апликации обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център"
www.almalibrecenter.com

ОСНОВНИ АПЛИКАЦИИ С ARTEGOURMET	РЕЗУЛТАТ
1.ГЛАЗУРА ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ АРТЕГУРМЕ	Еднородна блестяща глазура за кейкове, козунаци и хлеботворения
2. ГЛАЗУРА АРТЕГУРМЕ	Тънка и еднородна глазура за торти и сладкиши.
3. ГЛАЗУРА МИРОР АРТЕГУРМЕ	Много блестяща глазура като мирор за торти.
4. АРТЕГУРМЕ КРЕМ СМЕТАНА	Най-обикновения пълнеж за торти.
5. МУС АРТЕГУРМЕ	Пухкава и стабилна консистенция за торти, мусове и сладки в чаши.
6. ГАНАЖ АРТЕГУРМЕ	Изключително блестяща за глазура и пълнежи за торти и шоколадови бонбони . Богата и вкусна глазура за торти.
7. БАВАРУАЖ АРТЕГУРМЕ	Пухкава и стабилна консистенция за торти, мусове и сладки в чаши.
8. СЛАДКАРСКИ КРЕМ АРТЕГУРМЕ	Подходящ пълнеж за тарти, су, еклери, профитерол и др.
9. МУС КИСЕЛО МЛЯКО АРТЕГУРМЕ	Подходящ и пухкав МУС йогурт за сладкиши и торти.

030901	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БИТЕР Лешник 13%, нискомаслено какао 16% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко 5кг.		Битер крем (16%) с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35мм -Силен битер вкус. -Огледална битер глазура -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.
030904	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА Лешник 10%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко 5кг.		Шоколадов крем (7%) с добър лешников вкус (10%) за глазури и пълнежи Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има много добър какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Добър шоколадов вкус. -Огледална шоколадова глазура -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.
030902	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР Лешник 13%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко кофа 5кг.		Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. БЕЗ ЗАХАР (с малтитол) Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Без захар (сладост от малтитол) -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.
030903	АРТЕГУРМЕ / ДУЕТО БЯЛ МЛЕЧЕН КРЕМ Лешник 13%, Пълномаслено мляко, палмови, рапични мазнини кофа 5кг.		Млечен крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи, с пълномаслено мляко. Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен млечен вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -С пълномаслено мляко -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.

1.ГЛАЗУРА ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ АРТЕГУРМЕ

Затопляме **Артегурме- Млечен бял (код 030903)** на 45°C
или **Артегурме- Ночиола Битер (код 030901)** на 50°C
или **Артегурме- Ночиола (код 030904)** на 50°C

За затоплянето се използва водна баня като разбъркваме внимателно докато глазурата стигне до желаната температура. Може да се използва микровълнова печка като се внимава да не надхвърлим желаната температура.
Поставяте изпечения продукт върху скара и заливате. Движите продукта или скарата, за да се залее навсякъде.
Може да тунквате продукта в разтопения **Артегурме**

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Продуктите от серията **Артегурме** създават блестяща глазура като покриват изцяло повърхността на продукта.
- Може да се получи двуцветен ефект като използваме два крема **Артегурме** и заливаме едновременно или по отделно отстрани.
- Като вдигнем температурата на **Артегурме** може да получите по-тънка глазура, като намалите температурата на глазурата по-дебела.
- Продуктите с **Артегурме** може да се замразят, а след като се размразят ще получат същата структура както преди замразяване.
- Когато крайните продукти се поставят в хладилник или във фризер губят кремовата си структура и блестящата си визия, но получават първоначалната си визия като ги оставим за няколко минути на стайна температура.
- При положение, че желаете да получите по-лека структура на глазура, добавете малко олио (около 1%) в **Артегурме**.

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

2/1. ГЛАЗУРА АРТЕГУРМЕ (БИТЕР НОЦИОЛА)

СЪСТАВКИ

030901	**АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА**	**400гр.**
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	400гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	40гр.
	Гликоза	40гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с маслото и гликозата без да се сварят и добавяме **АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА** Разбърквамe с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на 40-45°С

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Шоколадова консистенция, подходяща за торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.

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

2/2. ГЛАЗУРА БЯЛА АРТЕГУРМЕ (Млечен бял)

СЪСТАВКИ

030903	**Артегурме- Млечен бял**	**200гр.**
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	80гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	15гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	60гр.
	Гликоза	10гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с млякото, маслото и гликозата без да се сварят и добавяме **АРТЕГУРМЕ БИАНКО.** Разбърквамe с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на около 40°C

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Идеална глазура за торти с визия на бяла шоколадова заливка.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ.

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

3/1.ГЛАЗУРА МИРОР АРТЕГУРМЕ
(БИТЕР НОЦИОЛА)

СЪСТАВКИ

030901	**АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА**	**250гр.**
182202	Желатин	5гр.
	Вода	125гр.
	Гликоза	20гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.
Затопляме водата заедно с гликозата на 70°С и добавяме омекотения желатин.
Накрая добавяме **АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА** и разбъркваме с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на около 40-45°С

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много блестяща глазура, подходяща за торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ

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

3/2.ГЛАЗУРА МИРОР АРТЕГУРМЕ
(МЛЕЧЕН БЯЛ)

СЪСТАВКИ

030903	**АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ**	**250гр.**
182202	Желатин	7гр.
	Вода	90гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода.
Затопляме водата на 70°С и добавяме омекотения желатин.
Накрая добавяме **АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ** и разбърквамe с шпакла докато се хомогенизират добре. Използваме на около 40°С

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много блестяща глазура, подходяща за торти.
- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ

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

4. АРТЕГУРМЕ КРЕМ СМЕТАНА

СЪСТАВКИ

030903	**АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ**	**600гр.**
030901	**или АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА**	
030904	**или АРТЕГУРМЕ НОЦИОЛА**	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	120гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР разбита	480гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме леко млечната сметана (120гр.) и добавяме АРТЕГУРМЕ (по желание) Хомогенизираме с шпакла.
Накрая добавяме разбитата млечна сметана и хомогенизираме ръчно.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Сметаната може да бъде растителна (ХОПЛА) или млечна (ЕЛЕВИР) или комбинация и от двете.
- Внимание по време на хомогенизацията, хомогенизираме леко за да не се развали структурата на крема, особено когато използваме млечна сметана.

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

5. МУС АРТЕГУРМЕ
MOUSSE ARTEGOURMET

СЪСТАВКИ

030903	**АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ**	**480гр.**
030901	**или АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА**	
030904	**или АРТЕГУРМЕ НОЦИОЛА**	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	438гр.
	яйца	180гр.
182202	Желатин	10гр.
	Вода	30гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме млечната сметана в миксера докато да започне да се втвърдява и поставяме в хладилника. Омекотяваме желатина в студена вода.
Поставяме **АРТЕГУРМЕ** (по желание) на водна баня докато стигне 45°С.
Разбиваме яйцата върху водната баня докато стане лека пяна (без да се пекат).
Затопляме водата и разтопяваме в него желатина и добавяме разбитите яйца.
Добавяме **АРТЕГУРМЕ** в сместа с яйцата и разбърквамe с шпакла докато се хомогенизират добре.
Накрая добавяме разбитата/охладена млечната сметана и хомогенизираме бавно и внимателно.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ и без да се загуби от обема !
- Много добър крем-пълнеж за торти, пасти, шоколадови бонбони както и на сладки в чаши.

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

6. ГАНАЖ АРТЕГУРМЕ
GANACHE- ARTEGOURMET

СЪСТАВКИ

030903	**АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ**	**250гр.**
030901	**или АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА**	
030904	**или АРТЕГУРМЕ НОЦИОЛА**	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	400гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	40гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечната сметана. Като се свари, разтопяваме вътре маслото и АРТЕГУРМЕ по желание.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много добра структура за пълнежи на шоколадови бонбони .
- Много добра консистенция и блестяща структура за глазура.

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

7. БАВАРУАЖ АРТЕГУРМЕ
BAVAROISE ARTEGOURMET

СЪСТАВКИ

030903	**АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ**	**570гр.**
030901	**или АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА**	
030904	**или АРТЕГУРМЕ НОЦИОЛА**	
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР	360гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	360гр.
	Жълтъци от яйца	120гр.
182202	Желатин	20гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина в студена вода. Сваряваме млякото. Сваляме от огъня и добавяме АРТЕГУРМЕ (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°С. 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 и пухкава структура за пълнежи на торти и сладки в чаши.

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

8. СЛАДКАРСКИ КРЕМ АРТЕГУРМЕ
PATISSERIE CREAM ARTEGOURMET

СЪСТАВКИ

030903	**АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ**	**80гр.**
030901	**или АРТЕГУРМЕ БИТЕР НОЦИОЛА**	
030904	**или АРТЕГУРМЕ НОЦИОЛА**	
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3.5%	480гр.
	яйца	60гр.
	захар	15гр.
	Сол	1гр.
180805	хоткрем	30гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	25гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме млякото заедно с маслото и АРТЕГУРМЕ (по желание)
Хомогенизираме ХОТКРЕМ със захарта и добавяме яйцата. Изсипваме млякото малко по-малко в предишната смес. Поставяме отново тенджерата на бавен огън и разбърквамe непрекъснато докато се сгъсти.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Много добра консистенция за тарти, еклери, су и профитероли.

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

9. МУС КИСЕЛО МЛЯКО АРТЕГУРМЕ
MOUSSE YOGOURT ARTEGOURMET BIANCO

СЪСТАВКИ

030903	**АРТЕГУРМЕ МЛЕЧЕН БЯЛ**	**190гр.**
	Кисело мляко 2%	120гр.
	Жълтъци от яйца	40гр.
	Желатин	7гр.
	вода	20гр.
180301	млечна сметана ЕЛЕВИР	120гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме в миксера млечната сметана докато да се сгъсти леко и я поставяме в хладилника. Омекотяваме желатина в студената вода.
Поставяме АРТЕГУРМЕ БИАНКО на водна баня докато стигне 45 °С. Разбиваме жълтъците на водна баня като внимаваме да не се изпекат.
Затопляме водата, разтопяваме вътре желатина и ги поставяме в разбитите жълтъци. Добавяме киселото мляко към жълтъците.
В последствие добавяме и АРТЕГУРМЕ БИАНКО и хомогенизираме добре с шпакла докато се хомогенизират добре. Накрая добавяме разбитата, охладена млечната сметана и хомогенизираме бавно.

СЪВЕТИ-ХАРАКТЕРИСТИКИ-ЗАБЕЛЕЖКИ

- Издържа безпроблемно на замразяване-размразяване БЕЗ ПРОБЛЕМИ и без да се загуби от обема !
- Много добър пълнеж за торти, пасти, със свеж и вкусен резултат.

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