

ГОТОВ ПРОДУКТ
ЗА ГОФРЕТИ

НОВ ПРОЕКТ CREPERIA

ГОФРЕТИ • КРЕПОВЕ • ПАЛАЧИНКИ
ГОТОВО ЗА МИНУТИ.

— ДВЕ СМЕСИ —
БЕЗБРОЙ ДЕСЕРТИ



ГОТОВ ПРОДУКТ
ЗА ПАЛАЧИНКИ



УСПЕХЪТ ЗАПОЧВА ОТ КАЧЕСТВОТО



само за 5 мин.



перфектна
текстура и вкус



постоянно
качество



по-високи
печалби

Само малка част от богатата гама професионални пълнежи ALMA LIBRE.



лешникокакаови
кремове, пълнежи
и пралини

сусамови и
бадемови кремове

кестенови и
фъстъчени кремове

над 30 видове
плодове в желе

плодови и
бисквитени кремове

над 50 видова
поръшки и декорации

<u>180745</u>	ГОФРЕТИ МИКС готов за употреба 2к.		ГОФРЕТА МИКС е готова смес за бързо и лесно приготвяне на перфектни гофрети. Благодарение на специално подобрания и фино смлени (60 µm) високопротеинови брашна (11,9% протеин), оптималното съдържание на фракционирани растителни мазнини (16%) и висококачествените яйца на прах 6,9%, ГОФРЕТА МИКС гарантира винаги отличен резултат – златисти, пухкави и изключително вкусни гофрети, хрупкави отвън и с богата, мека и плътна вътрешност благодарение на специалните мазнини . Начин на приготвяне: Смесете 1 кг ГОФРЕТА МИКС с 1 л вода и разбъркайте около 5 минути, докато получите хомогенна смес. Изсипете 70–100 г върху предварително загряните плочи на гофретника и печете 3–4 минути.	2К.	5,59€/к.
<u>180746</u>	ПАЛАЧИНКИ МИКС готов за употреба 2к.		ПАЛАЧИНКА МИКС е готова смес за бързо и лесно приготвяне на перфектни палачинки, крепове и панкейкове. Благодарение на специално подобрания и фино смлени високопротеинови брашна (60 µm, 13,3% протеин), оптималното съдържание на фракционирани растителни мазнини (6,8%), висококачествените яйца на прах (6,9%) и пълномасленото мляко на прах, ПАЛАЧИНКА МИКС гарантира винаги отличен резултат. Получавате тънки, еластични и изключително вкусни палачинки с професионално качество – без напукване, без разкъсване, с лесно сгъване и винаги еднакъв резултат. Сместа не залепва, изпича се равномерно, образува естествен златист цвят и нежна кадифена текстура. Начин на приготвяне: Смесете 1 кг ПАЛАЧИНКА МИКС с 1,3 л вода и разбъркайте около 5 минути, докато получите хомогенна смес. Изсипете около 120 г върху предварително загряните плочи и печете около 1 минута от всяка страна.	2К.	4,29€/к.

CREPERIA

ПРОФЕСИОНАЛЕН РЕЦЕПТУРНИК

10 рецепти ПАЛАЧИКИ / 10 рецепти ГОФРЕТИ

• Премиум пълнежи • Хрупкави текстури

1. ДУБАЙ ШАМФЪСТЪК / DUBAI PISTACHIO

ПАЛАЧИНКА с шамфъстък, тапиока и хрупкав кадаиф

Ориентиран към добри вкусове

СУСАМОВ ШАМФЪСТЪК

Код	С
182941-2	
290601	
385604	

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство · Пекарство · Кулинария

20 години

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937



Качество,
технология,
успех! ♥

1. За една порция използвайте 35–40 g крем и 15–18 g хрупкав кадаиф.

2. Завършете с 8–10 g шоколадов сос и 3–5 g нарязан шамфъстък.

3. Сервирайте веднага.

Бележка: Кадаифът се добавя последен, за да остане отчетливо хрупкав.

2. ЛОТОС КРАНЧ / LOTUS CRUNCH

Палачинка с biscuit cream, Lotus crunch и солена карамел

Ориентировъчен до 31.12.2023 г.

CHEESECAKE

Код

180311

010106

191246

182915

Alma
Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Печарство • Кулинария

20
години

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



3. ФЪСТЪК КАРАМЕЛ / PEANUT CARAMEL

палачинка с фъстъчено масло, карамел, орехи

Ориентировъчен добив: 10 п

ФЪСТЪЧЕН КРЕМ

Код	Суровина
031110	Фъстъче
385605	БЯЛ - Н
	«ПОЛИ
010106	Сладка

1. Загрейте

2.

3.

4. Оста

ХРЪ

З

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

20
години

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Пекарство • Кулинария

*Качество,
технология,
успех! ♥*



4. МОН ЛАН-КЕСТЕН / MONT BLANC

Палачинка с кестенов крем, Chantilly и филиран бадем

Ориентировъчен добив

КЕСТЕНОВ КРЕМ

Код	Суд	инфо
182930	С	
010106	С	
182304	С	

1. Размекна

2. По жел



**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

0878 444 715 | 0878 257 904 | 0878 710 797
0878 984 887 | 0878 338 249 | 0878 257 937

*Качество,
технология,
успех! ♥*



5. ТАХАН, МЕД И БАДЕМИ / TAHINI HONEY ALMOND

Палачинка с кадифен сусамов крем, меден карамел и печени бадеми.

Ориентировъчен добив: 10 порции

СУСАМОВ КРЕМ

Код	Суровици
290601	сусам
385604	БЯЛ
	ПРЕД
010106	Слад

1. Загрейте смес

2. Излейте в

3. Доведете до

Охлаждайте

МЕДЕН

Код

187901

187902

187903

187904

187905

187906

187907

187908

187909

187910

187911

187912

187913

187914

187915

187916

187917

187918

187919

187920

187921

187922

187923

187924

187925

187926

187927



АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Печарство • Кулинария

20 години

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



6. АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК / AMARENA CHEESECAKE

Палачинка с лек cheesecake крем, Amarena, бисквитен crumble и плодов сироп.

Ориентировъчен добив: 10 порции

CHEESECAKE КРЕМ

Код	Суровици	Инфо
180311	Крем	Крем
010106	Бисквит	Бисквит
191246	Плодове	Плодове

1. Разбийте
2. Разбъркайте
3. Включете

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Печарство • Кулинария

20 години

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



7. ТИРАМИСУ / TIRAMISÙ

Палачинка с КРЕМ СИРЕНЕ, ТИРАМИСУ, какао и хрупкав кафе-бисквитен акцент.

Ориентиrowъчен добив: 10 порции

TIRAMISÙ КРЕМ

Код	Суровини	Инфо
180311	Крем	
010106	Слад	
191246	П	
182901	Д	

1. Разбийте до
2. Разбъркай
3. Включете

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Печарство • Кулинария

20
години

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



8. ФАРЗИПАН – КАИСИЯ / FARZIPANN

Палачинка с ФАРЗИПАН крем, печен филиран бадем и деликатен бял шоколад.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ФАРЗИПАН КРЕМ

Код	Суровици
181701	ПЕ
385604	Б
010106	

1. Загрейте смеската

2. Излейте въ

3. Добавете

Охла

КАИСИЯ

Код

181901

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106

010106



АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Печарство • Кулинария

20
години

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



9. ЛЕШНИКОКАКАОВ ПИЕМОНТ ПРАЛИНА „ДЖАНДУЯ“

Палачинка с бадемов крем, малина, маслен crumble и печени бадеми.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ЛЕШНИКОКАКАОВ

Код	Суровини	Количество	Инфо
183147	КАФЕ	300 г.	ТУК и ТУК
385604	БАД		ТУК
010106	САХАР		ТУК

1. Загрейте

2. Излейте

3. Добавете

Охладете

90204

1



Alma Libre 20 години

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство · Печарство · Кулинария

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

0878 444 715 | 0878 257 904 | 0878 710 797
0878 984 887 | 0878 338 249 | 0878 257 937



Качество,
технология,
успех! ♥

10. ФЪСТЪК РОЯЛ / PEANUT ROYAL

Палачинка с интензивен фъстъчен крем, тъмен шоколадов ганаш и карамелизиран фъстък.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ФЪСТЪЧЕН РОЯЛ

Код	Сурови	Инфо
031110	Фъстък	
385605	Бъ	
010106	С	

Alma Libre
АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Снабдяване · Пекарство · Кулинария

20 години

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥

вече е по-шоколадов, по-интензивен и ясно различим.



ЦЕНИ НА ОСНОВНИТЕ ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ ЗА ПАЛАЧИНКИ

	ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИРЕ		ЦЕНА без ДДС			ИЗБРАНИ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИБРЕ		ЦЕНА без ДДС
<u>180301</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000 гр.	8,40€/лт.		010534	Млечна сметана COOPERLAT 35%	1000 гр.	4,40€/лт.
<u>010106</u>	ХОПЛА сладка 10лт.	1000 гр.	2,42€/1лт.		010506	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7%	1000 гр.	2,26€/1лт.
182930	САБАТОН пюре - крем от кестени 40%	1000гр.	15,44€/к.					
181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа 6кг.	1000 гр.	17,89€/к					
290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.	1000 гр.	7,20€/к.					
031110	Фъстъчено масло 1к. (90%)	1000 гр.	7,39€/к					
183147	КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ 5к.	1000 гр.	44,71€/к		180811	НУПИ КИРИНА Лешник 13%,		12,60/к
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65%	1000 гр.	13,99€ /к					
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36%	1000 гр.	14,04€ /к					
<u>180501</u>	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20	1000 гр.	23,11€/к.					
<u>180455</u>	Манго 50% сорт АЛФОНСО	1000 гр.	8,89€/к.					
90209	Бадем бланширан филиран суров	1000 гр.	15,30€					
31215	Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН	1000 гр.	7,92€ /к					
300200	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм	1000 гр.	9,30€/к		300220-2	СПЕКУЛУС (Австрия) КРАМБЕЛС		7,60€/к
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО ПРЕМИУМ „ЗЕФС“	700гр.	31,80€/700гр.					



ИЗЧИСЛЯВАНЕ НА СРЕДНА СЪБЕСТОНОСТ

НА ПАЛАЧИНКА ОКОЛО 180г.

(около 120г. палачинка + около 80гр. крем/пълнеж/декорация)

1. ПАЛАЧИНКА (120г.):

Смесете 1 кг ПАЛАЧИНКА МИКС (цена 4,29€/кг)

с 1,3 л вода и разбъркайте около 5 минути, докато получите хомогенна смес.

Изсипете около 120 г върху предварително загретите плочи и печете около 1 минута от всяка страна.

Себестойност за голяма палачинка 0,396€/120г.

2. КРЕМ ПЪЛНЕЖ (около 35-40г.)

Себестойност за КРЕМ ПЪЛНЕЖ 0,50-0,65€/40г.

3. ДЕКОРАЦИЯ (около 10-20г.)

Себестойност за ДЕКОРАЦИЯ 0,10-0,30€/15г.

**ОБЩА СЕБЕСТОЙНОСТ
ЗА ПАЛАЧИНКА около 180г.
максимум 1,30€/180г.**

CREPERIA

ПРЕМИУМ УДОВОЛСТВИЕ ВЪВ ВСЯКА ХАПКА

КРЕМИ • ТОПИНГИ • ПРЕМИУМ ПЪЛНЕЖИ • ХРУПКАВИ ТЕКСТУРИ

ЛОГОТО
НА ВАШАТА
ФИРМА

1 ДУБАЙ ШАМФЪСТЪК Dubai Pistachio



Кадаифена шамфъстъкова крема, таханов крем, хрупкаво кадаиф и фин млечен шоколад.



4 МОН БЛАН-КЕСТЕН Mont Blanc



Фина паста от кестени, леко сметанов крем, бадемов крокан и щипка ванилия.



2 ЛОТОС КРЧНЧ Lotus Crunch



Крем Lotus, хрупкава бисквитена трошка, нежна крема от чийзкейк и солена карамел.



3 ФЪСТЪК КАРАМЕЛ Peanut Caramel



Фъстъчен крем, солена карамел и карамелизиран фъстъчен крокан, фин млечен шоколад.



5 ТАХАН, МЕД И БАДЕМИ Tahini Honey Almond



Крем от тахан (сусам), мед, печени бадеми и деликатна нотка ванилия. Интензивно и балансирано удоволствие.



Още изкушения

6 АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК Amarena Cheesecake



Крем чийз, Амарена череши, бисквитени трохи и фин черешов сироп. Сочна, свежа и неустоима.



7 ТИРАМИСУ Tiramisu



Крем маскарпоне, кафе паста Мока, бишкоти и какао на прах. Класика, която винаги впечатлява.



8 ФАРЗИПАН – КАЙСИЯ Farzipan Apricot



Бадемов марципан, кайсии, карамелен крокан и щипка натурална ванилия.



9 ЛЕШНИКОКАКАОВ ПИЕМОНТ ПРАЛИНА "ДЖАНДУЯ" Gianduja Piemonte



Крем Джандуя, малини, бисквитен crumble и печени бадеми. Хармония от шоколад, плод и crunch.



10 ФЪСТЪК РОЯЛ Peanut Royal



Палачинка с интензивен фъстъчен крем, тъмен шоколадов ганаж и карамелизиран фъстъчен крокан. Плътна, богата и царствена.



СЪЗДАЙ СВОЯ МОМЕНТ!



Всички наши предложения могат да бъдат пригответи пред вас от наш майстор специално за вас и да се комбинират с:



ДОПЪЛНИТЕЛНО УДОВОЛСТВИЕ

Всички кремове могат да бъдат сервирани с артизанален сладолед по ваш избор.



Традиция • Качество • Истински вкус

Насладете се на момента!



ПРОЕКТЪТ, КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ ОЩЕ СЛЕД ОБЯД!



ГОТОВО ЗА МИНУТИ

Свежи гофрети
и крестове –
винаги готови!



ЛЕСНИ РЕЦЕПТИ

С две смеси –
безкрайни
десерти.



ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ

Атрактивни продукти
с висока надценка.



ЛЮБИМИ ОТ ВСИЧКИ

Деца и възрастни
се връщат за още!



Създайте
сладки моменти
във вашата
витрина!

ГОФРЕТИ • КРЕПОВЕ • ПАЛАЧИНКИ

Вързо. Лесно. Изгодно. Винаги вкусно!

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието
на клиентите и ги кани
да опитат нашите
неустоими вафли
и крестове!



2 КУТИЯ ЗА КУПУВКИ / КРЕП

Стилна и практична
опаковка за крестове
и вафли, която носи
посланието на проекта
CREPERIA.



ДВЕ
СМЕСИ



БЪРЗО
ПРИГОТВЯНЕ



АПЕТИТНА
ВИТРИНА



ПОВЕЧЕ
ПЕЧАЛБА

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Ясна информация
за продуктите,
цената и вкусовете.
Помогат за бърз избор
и повече продажби.



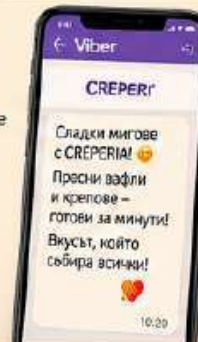
4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки,
постове и stories,
които увеличават
видимостта Ви
и привличат
нови клиенти.



5 КОМУНИКАЦИЯ С КЛИЕНТИТЕ

Съобщения по Viber,
SMS, Email – информирайте
за нови предложения,
промоции и събития.



6 ЛИСТОВКА ЗА ТЪРГОВСКАТА ЗАЛА

Представя проекта,
продуктите и ползите –
до касата,
до клиента.



7 КАРТА ЛОЯЛЕН КЛИЕНТ

Събирайте 5 печата
и получите специална
крепа или вафла
като подарък!



8 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

Оформете специално
място за CREPERIA –
собствена визия,
която продава.



ВДЪХНОВЕНИЕ ЗА ВАШЕТО МЕНЮ

КЛАСИЧЕСКА
КРЕПА



КРЕПА С ПЛОДОВЕ



ВАФЛА КЛАСИК
С ШОКОЛАД



ВАФЛА С ПЛОДОВЕ



ПАЛАЧИНКИ



- ✓ Две смеси – безкрайни десерти!
- ✓ Създавате емоцията – клиентите се връщат!
- ✓ Вашият сладък успех с CREPERIA!



Създавайте
сладки моменти
и печелете повече! ♥

10 МОДЕРНИ И ВПЕЧАТЛЯВАЩИ ГОФРЕТИ

1. ДУБАЙ ШАМФЪСТЪК / DUBAI PISTACHIO WAFFLE

Топла гофрета с кадифен шамфъстъков крем, хрупкав кадаиф, таханов акцент, млечен шоколад и печен шамфъстък. Ориентировъчен добив: 10 порции

ШАМФЪСТЪК КРЕМ

Код	Суровина	инфо
182941-2	Шам фъс Паста	
010106	Сла	
385604	БЯ П	

1. Загрейте сметаната
 2. Излейте върху бисквита
 3. Добавете шамфъстъков крем
- Охладете до стайна температура

ХРУПКАВ КАДАИФ

Код
240113
184005

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Бележка: Кадаифът се пече в микровълнова



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Печарство • Кулинария

20
години

Качество,
технология,
успех! ♥



2. ЛОТУС СОЛЕН КАРАМЕЛ / LOTUS SALTED CARAMEL

Гофрета с крем Lotus, сиренешки сир, солена карамел и хрупкав Speculoos crumble.

Ориентировъч

LOTUS KRE

Код

180843

180311

010106

1. Разс

2. До

3.

Инфо

ТУК

Alma
Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство · Печарство · Кулинария

20
години

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



3. ФЪСТЪК РОЯЛ / PEANUT ROYAL WAFFLE

Интензивен фъстъчен крем, тъмен ганаш,
карамелизиран фъстъчен крем и морска сол.

Ориентиrowъчен до

ФЪСТЪЧЕН

Код

031110

385605

010106

1. Загрей

2. Извади

Alma
Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Пекарство • Кулинария

20
години

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество,
технология,
успех! ♥



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937



4. МОН БЛАН КЕСТЕН / MONT BLANC CHESTNUT

Гофрета с фин кестенов крем, шоколадов акцент и белосметана,

Ориентиrowъчен

КЕСТЕНОВ КРЕМ

Код

182930

180311

010106

182915

1. Рецепта

2. Видео

3. Рецепта

4. Видео

5. Рецепта

6. Видео

7. Рецепта

8. Видео

9. Рецепта

10. Видео

11. Рецепта

12. Видео

13. Рецепта

14. Видео

15. Рецепта

16. Видео

17. Рецепта

18. Видео

19. Рецепта

20. Видео

21. Рецепта

22. Видео

23. Рецепта

24. Видео

25. Рецепта

26. Видео

27. Рецепта

28. Видео

29. Рецепта

30. Видео

31. Рецепта

32. Видео

33. Рецепта

34. Видео

35. Рецепта

Бележка: Кремът е с фин кестенов акцент и белосметана.

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство · Пекарство · Кулинария

20 години

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



5. ТАХАН, МЕД И ПОРТОКАЛ / TAHINI HONEY ORANGE

Модерна гофрета със сусамов тахан, мед, портокалов акцент, бял шоколад и печен баде

Ориентиrowъчен добит

ТАХАНОВ КРЕМ

Код	Суровини
290601	сусамов
385604	БЯЛ К
010106	Сладк
	Мед

1. Загрейте см
2. Издейте в
3. Д

ДЕКОРАЦИЯ

Код

184306

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

90

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Печарство • Кулинария

20 години

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



6. АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК / AMARENA CHEESECAKE WAFFLE

Топла гофрета с лек cheesecake, амарена череша, черешов сироп и маслен крем.

Ориентиrowъчен до

CHEESECAKE КРЕ

Код	Сур
180311	Кр
010106	Сл
181803	Ин
182915	В

1. Разбийте

2. Ра

3. Об

АМ

3. Поръсете с 10 г б

Бележка: Не

Alma Libre

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Пекарство • Кулинария

20
години

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ,**
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

*Качество,
технология,
успех! ♥*



7. ТИРАМИСУ МОКА / TIRAMISU MOCHA WAFFLE

Гофрета с маскарпоне крем, маскарпоне крем, шоколадов крем и хрупкав шоколадов biscuit.

Ориентировъчен добив: 1 порция

МАСКАРПОНЕ МОКА

Код	Суровици	Инфо
180311	Крем	
010106	Слад	
181803	Инве	
182901	Дели	

1. Разбийте охла...
2. Разбъркайт...
3. Обед...

КАКАО

Код

30020

194

385

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

*Качество,
технология,
успех! ♥*



8. ФАРЗИПАН КАЙСИЯ / FARZIPAN APRICOT

Гофрета с крем от перзипан/фарзипан, мармалад, бял шоколад и печен филиран бисквит.

Ориентировъчен добив: 10 броя

ФАРЗИПАН КРЕМ

Код	Суровина
181701	ПЕРЗИПАН
385604	БЯЛ КУВЕР
010106	Сладкарска

1. Загрейте сметаната
2. Излейте върху бисквита
3. Добавете

КАЙСИЯ И БИСКВИТ

Код	Суровина
181903	КАЙСИЯ
90209	БИСКВИТ
385604	Сладкарска

1. Загрейте сметаната
2. Излейте върху бисквита
3. Добавете
4. Запекете в фурна

Бележка: Тук не са нужни кайсията е единствено



**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ,**
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937



*Качество,
технология,
успех! ♥*

9. ДЖАНДУЯ SPECULOOS CRUNCH GIANDUJA SPECULOOS CRUNCH

Гофрета с лешниково-какаово крем, gianduja,
Speculoos crumble и печен лешникови орехи.
Ориентиrowъчен доб

ДЖАНДУЯ КРЕМ

Код	Сур
183147	КАФ
385604	БЯЛ
010106	СЛА

1. Загрейте с
2. Изл
3. Доб

SPEC

Код	Сур
30	
90	

3. Добавете 5-6 g печ

Бележка: Доп
кремът тря

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

0878 444 715 | 0878 257 904 | 0878 710 797
0878 984 887 | 0878 338 249 | 0878 257 937



*Качество,
технология,
успех! ♥*

10. МАНГО КОКОС CRUNCH MANGO COCONUT CRUNCH

Свежа тропическа гофрета с манго крем, кокосов акцент,
бял шоколад и хрупкава кокосова кора.

Ориентиrowъчен доб

МАНГО КРЕМ

Код	Суровици
180455	Манго
385604	Бял шоколад
010106	Сладко
180311	Кокос

1. Загрейте с
2. Ем
3. Доба

КОКО

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ,**
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715

0878 984 887

0878 257 904

0878 338 249

0878 710 797

0878 257 937

1. Измислете 35 g манго

2. Добавете 12

3. По желани

Бележка: Сг

20
години

**Alma
Libre**

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Пекарство • Кулинария

*Качество,
технология,
успех! ♥*





**ИЗЧИСЛЯВАНЕ НА СРЕДНА СЪБЕСТОНОСТ
НА ГОФРЕТА ОКОЛО 160г.
(около 100г. ГОФРЕТА + около 60гр. крем/пълнеж/декорация)**

1. ГОФРЕТА (100г.) :

Начин на приготвяне: Смесете 1 кг ГОФРЕТА МИКС с 1 л вода и разбъркайте около **5 минути**, докато получите хомогенна смес. Изсипете 70–100 г върху предварително загретите плочи на гофретника и печете **3–4 минути**.

Себестойност за ГОФРЕТА 0,28€/100г.

4. КРЕМ (около 35-40г.)

Себестойност за КРЕМ ПЪЛЕЖ 0,50-0,65€/40г.

5. ДЕКОРАЦИЯ (около 10-20г.)

Себестойност за ДЕКОРАЦИЯ 0,10-0,30€/15г.

**ОБЩА САБЕСТОЙНОСТ
ЗА ВАФЛА/ГОФРЕТА около 160г.
максимум 1,30€/160г.**

WAFFLERIA

PREMIUM WAFFLE EXPERIENCE

КРЕМИ • ТОПИНГИ • ПРЕМИУМ ПЪЛНЕЖИ • ХРУПКАВИ ТЕКСТУРИ

ЛОГОТО
НА ВАШАТА
ФИРМА

1 ДУБАЙ ШАМФЪСТЪК Dubai Pistachio



€

Кадаифена шамфъстъкова крема, таханов крем, хрупкава кадаиф и фин млечен шоколад.



КАДАИФ ХРУПКАВОСТ ШАМФЪСТЪК ИНТЕНЗИТЕТ ФИН ШОКОЛАД

4 МОН БЛАН КЕСТЕН Mont Blanc Chestnut



€

Фина паста от кестени, леко сметанов крем, бадемов крокан и щипка ванилия.



КЕСТЕНЕНА НЕЖНОСТ БАДЕМОВ КРОКАН ФИНА ВАНИЛИЯ

2 ЛОТОС КРЪНЧ Lotus Crunch



€

Крем Lotus, хрупкава бисквитена троша, нежна крема от чийзкейк и солена карамел.



БИСКВИТЕН КРЪНЧ КАРАМЕЛЕНА НАСЛАДА НЕЖЕН ЧИЙЗКЕЙК

3 ФЪСТЪК КАРАМЕЛ Peanut Caramel



€

Фъстъчен крем, солена карамел и карамелизиран фъстъчен крокан, фин млечен шоколад.



ФЪСТЪЧЕН КРЕМ КАРАМЕЛЕН БЛЯСЪК ХРУПКАВ КРОКАН

5 ТАХАН, МЕД И БАДЕМИ Tahini Honey Orange



€

Крем от тахан (сусам), мед, печени бадеми и деликатна нота ванилия. Интензивно и балансирано удоволствие.



ТАХАНОВА ДУШЕВНОСТ МЕДЕНА СЛАДОСТ ПЕЧЕН БАДЕМ ПОРТОКАЛОВА СВЕЖЕСТ

Още изкушения

6 АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК Amarena Cheesecake



€

Крем чийз, Амарена черешки, бисквитени трохи и фин черешов сироп. Сочна, свежа и неустойчива.



АМАРЕНА ЧЕРЕШИ ЧИЙЗКЕЙК КРЕМ ЧЕРЕШОВ СИРОП

7 ТИРАМИСУ Tiramisu



€

Крем маскарпоне, кафе паста Мока, бишкоти и какао на прах. Класика, която винаги впечатлява.



КАФЕ МОКА АРОМАТ МАСКАРПОНЕ КРЕМ КАКАО ФИНЕС

8 ФАРЗИПАН – КАЙСИЯ Farzipan Apricot



€

Крем от перзипан, кайсиев мармалад, бял шоколад и печен филиран бадем. Елегантна комбинация с плодова свежест.



МАРЦИПАН ФИНЕС КАЙСИЕВА СВЕЖЕСТ КАРАМЕЛЕН КРОКАН

9 ДЖАНДУЯ SPECULOOS CRUNCH Gianduja Speculoos Crunch



€

Лешниково-какаова Piemonte gianduja, Speculoos crumble и печени бадеми. Богато, плътно и изключително хрупкаво.



ДЖАНДУЯ КРЕМ SPECULOOS CRUNCH ПЕЧЕН БАДЕМ

10 МАНГО КОКОС КРЪНЧ Mango Coconut Crunch



€

Манго крем, кокосов акцент, бял шоколад и хрупкава оризова текстура. Свежа, тропическа и неустойчива.

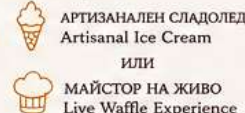


МАНГО КРЕМ КОКОСОВА НЕЖНОСТ ХРУПКАВ ОРИЗ БЯЛ ШОКОЛАД

СЪЗДАЙ СВОЯ МОМЕНТ!



Всички наши предложения могат да бъдат приготвени пред вас от наш майстор специално за вас и да се комбинират с:



АРТИЗАНАЛЕН СЛАДОЛЕД Artisanal Ice Cream ИЛИ МАЙСТОР НА ЖИВО Live Waffle Experience

ДОПЪЛНИТЕЛНО УДОВОЛСТВИЕ

Всички кремове могат да бъдат сервирани с артизанален сладолед по ваш избор.



Традиция • Карество • Истински вкус

Насладете се на момента!

