



**НОВА ГАМА  
ΚΡΟΑΣΑΝΙ  
ΣΛΑΔΚΙ И СОЛЕНИ  
ЗАКУСКИ И СΝΑΚОВΕ**

Пет различни форми кроасани, приготвени с френско масло, предварително втасали и готови за печене.

След изпичане ги напълнете със специалния мус от крем сирене – сладък или солен.

ALMA LIBRE Ви предоставя готови рецепти и идеи.

Върху крем сирене добавяте подходящи сладки или солени съставки и само за няколко минути създавате модерна витрина с атрактивни европейски продукти. Всеки ден нови солени или сладки кроасанови предложения. Повече клиенти. По-високи обороти.

Солени и сладки кроасани, готови за печене.  
С френско масло и мус от крем сирене.  
Нови възможности за по-високи обороти  
във вашата витрина.



Произвеждате кремове сирене  
един път на седмица и всяка сутрин  
пълните изпечените кроасани.



Σъхранявате кремове  
до 5 дена на +5°



# РЕЦЕПТИ ИДЕИ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ

Всяка форма на кроасан от серията ROLLA предлага различни възможности за пълнежи и приложения. Дори при използването на едни и същи рецепти, съставки и дозировки, различната форма на кроасана създава свой собствен вкус и визуален резултат.

Специфичното разпределение на френско-британското масло в тестото при всяка от петте форми влияе върху структурата, хрупкавостта и усещането при консумация.

Именно затова петте форми ROLLA предлагат различни вкусови нюанси и дават възможност една и съща базова рецепта да бъде представена по различен начин.



# НАЧИН И ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ИЗПИЧАНЕ, СЪХРАНЕНИЕ И СЕРВИРАНЕ НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ВТАСАЛИТЕ (PRE-PROOFED) КРОАСАНИ „ROLLA – РОЛЛА“

## 1. ПОДГОТОВКА

Извадете от фризера необходимото количество кроасани ROLLA от всяка форма. Останалите кроасани върнете незабавно във фризера и затворете добре кашона. Съхранявайте при  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## 2. АКЛИМАТИЗИРАНЕ

Разпределете замразените кроасани в тава за печене, като оставите достатъчно разстояние между тях. Оставете ги да се аклиматизират за 20–30 минути на стайна температура. Не е необходимо допълнително втасване. Препоръчваме през това време продуктите да бъдат защитени от прах и други външни замърсявания. Преди изпичане може да се намажат изцяло или частично с яйце.

## 3. ИЗПИЧАНЕ

Печете в предварително загрята фурна:

КОНВЕКТОМАТ:  $170^{\circ}\text{C}$  / 16–18 минути / ПОДОВА ПЕЩ:  $190^{\circ}\text{C}$  / 16–18 минути

При възможност препоръчваме леко подаване на пара през първите 5–6 секунди, след което отворете клапите за отвеждане на влагата.

4. СЕРВИРАНЕ: След изпичане кроасаните могат да се предлагат топли или охладени, без пълнеж.

## ВАЖНО!

Кроасаните, предназначени за пълнене с кремове или други продукти, трябва **ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ДА СЕ ОХЛАДЯТ НАПЪЛНО ПРЕДИ ПЪЛНЕНЕ**.

За по-добро запазване на хрупкавостта препоръчваме да се изолира вътрешната повърхност на кроасана, която ще бъде в контакт с крема или други влажни съставки.

**ИЗОЛИРАНЕ НА СОЛЕНИ КРОАСАНИ:** За изолиране използвайте какаово масло – до 2 g на кроасан.

- Оставете изпечения кроасан да се охлади напълно.
- Разрежете кроасана или оформете мястото, в което ще бъде поставен пълнежът.
- Разтопете какаовото масло до около  $35\text{--}40^{\circ}\text{C}$ , така че да бъде достатъчно течено за напръскване.
- С помощта на пистолет/аерограф нанесете много фин слой само върху вътрешните повърхности, които ще бъдат в контакт с крема или другите влажни съставки.
- Оставете за няколко минути какаовото масло да кристализира и едва след това напълнете кроасана.

## ИЗОЛИРАНЕ НА СЛАДКИ КРОАСАНИ

За сладките кроасани може да се използва смес от какаово масло и шоколад PREMIUM в съотношение 1:1.

Примерна базова смес: 100 g какаово масло + 100 g бял или друг подходящ шоколад PREMIUM

- Оставете изпечения кроасан да се охлади напълно.
- Разрежете кроасана или оформете мястото, в което ще бъде поставен пълнежът.
- Разтопете 100 g какаово масло до около  $35\text{--}40^{\circ}\text{C}$ .
- Разтопете отделно 100 g бял или друг подходящ шоколад PREMIUM.
- Смесете и хомогенизирайте добре разтопения шоколад и какаовото масло.
- С помощта на пистолет/аерограф нанесете много фин слой от сместа само върху вътрешните повърхности, които ще бъдат в контакт с крема или другите влажни съставки.

**ROLLA КРОАСАРИЯ**

**НАЧИН И ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ИЗПИЧАНЕ, СЪХРАНЕНИЕ И СЕРВИРАНЕ НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ВТАСАЛИТЕ (PRE-PROOFED) КРОАСАНИ „ROLLA – РОЛЛА“**

**1 ПОДГОТОВКА**

Извадете от фризера необходимото количество кроасани ROLLA от всяка форма. Останалите кроасани върнете незабавно във фризера и затворете добре кашона. Съхранявайте при  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**2 АКЛИМАТИЗИРАНЕ**

Разпределете кроасаните в тава за печене, като оставите достатъчно разстояние между тях. Оставете ги да се аклиматизират 20–30 мин. на стайна температура. Не е необходимо допълнително втасване. Препоръчваме през това време продуктите да бъдат защитени от прах и други външни замърсявания. Преди изпичане може да се намажат изцяло или частично с яйце.

**3 ИЗПИЧАНЕ**

Печете в предварително загрята фурна:

КОНВЕКТОМАТ:  $170^{\circ}\text{C}$  / 16–18 минути / ПОДОВА ПЕЩ:  $190^{\circ}\text{C}$  / 16–18 минути

При възможност препоръчваме леко подаване на пара през първите 5–6 секунди, след което отворете клапите за отвеждане на влагата.

**4 СЕРВИРАНЕ**

Кроасаните могат да се предлагат топли или охладени, без пълнеж.

**5 ВАЖНО!**

Кроасаните, предназначени за пълнене с кремове или други продукти, трябва **ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ДА СЕ ОХЛАДЯТ НАПЪЛНО ПРЕДИ ПЪЛНЕНЕ**.

За по-добро запазване на хрупкавостта препоръчваме да се изолира вътрешната повърхност на кроасана, която ще бъде в контакт с крема или другите влажни съставки.

**6 ИЗОЛИРАНЕ ПРЕДИ ПЪЛНЕНЕ**

**СОЛЕНИ КРОАСАНИ**

Какаово масло – до 2 g на кроасан.

**СЛАДКИ КРОАСАНИ**

Смес от какаово масло и шоколад PREMIUM в съотношение 1:1.

Примерна базова смес: 100 g какаово масло + 100 g бял или друг подходящ шоколад PREMIUM

## РЕЦЕПТА ЗА СЛАДЪК СЛАДКАРСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ ЗА КРОАСАНИ “ROLLA”



Произвеждате кремове сирене  
един път на седмица и всяка сутрин  
пълните изпечените круасани.



Съхранявате кремове  
до 5 дена на +5°



## РЕЦЕПТА ЗА СОЛЕН ГОТВАРСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ ЗА КРОАСАНИ “ROLLA”

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА       | ТЕГЛО   | ИНФО.                                     | ВИДЕО                                     |
|------------------------|----------------------------|---------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 180311                 | Крем Сирене Америка ЕлЕвир | 1000 г. | <a href="#">ТУК</a>                       | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> |
| 180801                 | Крем САМБА (или КРЕМ ФЛУ)  | 400гр.  |                                           |                                           |
| <a href="#">180308</a> | Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%        | 1000 г. | <a href="#">ТУК</a>                       | <a href="#">ТУК</a>                       |
| <a href="#">180301</a> | Млечна сметана 35% Елевир  | 2000 г. | <a href="#">ТУК</a>                       | <a href="#">ТУК</a>                       |
| 181806                 | Инверто Захар УНИГЛАД      | 150     | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a>                       |
| <a href="#">180903</a> | Фонд Роял БАКЕЛС           | 70 гр.  | <a href="#">ТУК</a>                       | <a href="#">ТУК</a>                       |

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Омекотете Американско Крем Сирене 29.5% ЕЛЕВИР за 2 – 3 минути в басана на миксер /приставка листо/ и оставете на страни. Съберете Прясното Мляко 3.5% ЕЛЕВИР с Крем Самба КОМПЛИТ и разбийте за 3 – 4 минути на средна предавка, намалете скоростта и внедрете омекотеното Крем Сирене, продължете на средна скорост до като полученият крем стане гладък. Отделно избийте Млечната Сметана 35% ЕЛЕВИР до меки връхчета и я прибавете към крема, разбърквайки ръчно с шпатула.

### ЗАБЕЛЕЖКА 1:

Фонд Роял прибавяме към Прясното мляко и крем Самба още в началото на разбиването. Когато имаме процес на замразяване, Фонд Роял има ключова роля да задържи крема в същото състояние от преди замразяване и след размразяване да е със същите възможности без да губи или променя текстурата.

### ЗАБЕЛЕЖКА 2:

Полученият крем – мус – база е основен, неутрален на вкус и цвят. По желание, може да включите от гамата Делипейст на ФАБРИ /плодови, ядкови, кафе, карамел и др./ за да придадете конкретика или да създадете гама от изделия например основани на плодове, пралини и други.

**По офертните цени на АЛМА ЛИБРЕ /28.8.26Г./ себестойност на СОЛЕН  
ГОТВАРСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ 40гр. (една доза за кроасан 80гр)  
ще бъде 0,35€/40г.**

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА       | ТЕГЛО   | ИНФО.               | ВИДЕО                                     |
|------------------------|----------------------------|---------|---------------------|-------------------------------------------|
| 180311                 | Крем Сирене Америка ЕлЕвир | 1000 г. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> |
| 183602                 | Крем Бешамел               | 200гр.  |                     |                                           |
| <a href="#">180308</a> | Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%        | 1000 г. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a>                       |
| <a href="#">180301</a> | Млечна сметана 35% Елевир  | 2000 г. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a>                       |

### Начин на приготвяне:

Разбиваме крем бешамел с прясното мляко(прясното мляко трябва да е на стайна температура), на миксер на бавна скорост или на рака, за 3-4мин. до получаване на гъст крем. Отделно на бавна скорост на миксер, омекотяваме крем сиренето, до получаването на гладък крем. Обединяваме двата крема в миксер на средна скорост, до получаване на хомогенна смес. Отделно разбиваме млечната сметана до меки връхчета в миксер (1 мин. на бавна 2-3 на бърза скорост с приставка круша/тел). Към приготвения крем добавяме на части разбитата сметана и хомогенизираме ръчно, като се стремим да запазим максимално обема.

### Съхранение :

6-7 дена в хладилник на +6°C.

До 30 дена във фризер на -18°C(преди употреба крема трябва да се темперира за 12часа в хладилник на +6°C ).

**По офертните цени на АЛМА ЛИБРЕ /28.8.26Г./ себестойност на СОЛЕН  
ГОТВАРСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ 40гр. (една доза за кроасан 80гр)  
ще бъде 0,34€/40г.**

АЛМА ЛИБРЕ, основана на натурални френски и гръцки крем сирена,  
и италиански ФАБРИ разработки на традиционни италчнски сирена (регато, маскарпоне и др)  
разработва непрекъснато сладкарски и хлебарски апликации  
с цел новаторски съвременни изкушения

| КОД           | ИМЕТО НА ПРОДУКТА                                                                       | МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ НОРМАНДИЯ -<br>ФРАНЦИЯ                                           |                                                                                     | ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ                                                                                                                                                                                                                              | ПРЕДИМСТВА                                                                                                                                                                                                                  | ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС<br>стара цена – НОВА цена                                                    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>180306</u> | ФРЕНСКИ Крем сирене<br>ЕЛЕВИР 31%<br>Нормандия.<br>Стек 96р. X 1кг.                     |    |    | Готово крем сирене, с масленост 31%,<br>от прясно КРАВЕ мляко,<br>за всяка сладкарска и готварска нужда.<br><a href="https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&amp;_rdr">https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&amp;_rdr</a> | Исклучително богат вкус! Идеален<br>за сладкарски нужди, чийз крем,<br>сладкиши тип маскарпоне и др.<br>Малка доза - много богат вкус.<br>Инфо <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>                                    | 16,67€/к. - 14,80€/к.                                                                             |
| <u>180311</u> | Крем сирене<br>АМЕРИКАН ЕЛЕВИР<br>29,5% Нормандия.<br>Стек 106р. X 1,36 кг.             |    |    | Готово крем сирене, с масленост 29,5%,<br>от прясно КРАВЕ мляко,<br>за всяка сладкарска и готварска нужда.                                                                                                                                  | Исклучително богат вкус! Идеален<br>за сладкарски нужди, чийз крем,<br>сладкиши тип маскарпоне и др.<br>Малка доза - много богат вкус.                                                                                      | 16,67€/к. - 14,80€/к.<br>22,66€/1,36к. - 20,13€/1,36к.                                            |
| <u>180320</u> | Крем сирене<br>ФИЛАД<br>24% Нормандия.<br>Стек 126р. X 1 кг.                            |    |    | Произведено от пастъоризирано мляко<br>и сметана. С високо съдържание на<br>мазнини и практична опаковка от 1 kg,<br>продуктът е отличен избор за<br>сладкарството, производството на<br>сладолед и кулинарията.<br>Идеален за чийзкейк.    | ✓ Нежна и кадифено кремообразна<br>текстура<br>✓ Богат, свеж и натурален млечен вкус<br>✓ Гарантира стабилен и перфектен<br>резултат всеки път<br>✓ Лесен за работа и бързо се интегрира<br>във всякакви сладкарски рецепти | <br>6,96€/к.   |
| <u>180321</u> | Крем сирене<br>КРЕМЕТЕ ХОХЛАД<br>28%<br>Стек 26р. X 3,5 кг.                             |  |  | 100% прясно сирене от краве мляко с<br>нишесте от тапиока произведено от<br>НОСНЛАНД<br>За всяка сладкарска и кулинарна<br>употреба.                                                                                                        | ✓ Велурена кремообразна текстура<br>✓ Богат, вкус 28% млечни мазнини<br>✓ Чист етикет!<br>✓ С нишесте т ТАПИОКА<br>✓ Бързи резултати, лесен за работа                                                                       | <br>7,36€/к. |
| <u>184918</u> | КАКАОВО МАСЛО<br>ЗЕФС / ZEUS<br>100% какаово масло<br>без примеси без<br>добавки 500гр. |  |  | 100% какаово масло<br>без примеси без добавки,<br>без „Е“/ ЧИСТ ЕТИКЕТ<br>сорт КРИОЛИО. Венецуела                                                                                                                                           | Какаовото масло на Белгийската фирма<br>ПРЕМИУМци носи в себе си всичките<br>природни характеристики и натуралните<br>аромати на какаовите плодове от сорт<br>КРИОЛИО<br>Венецуела, известния регион Sur del Lago           | 20,20€/500гр.<br><i>Vegan</i>                                                                     |

# КРОАСАН ВОЛОВАН

НОВА ФОРМА, НОВ НАЧИН НА ПРЕДСТАВЯНЕ



При кроасаните ВОЛОВАН използваме характерната отворена форма на кроасан тестото, която позволява мусът, съставките и декорацията да останат изцяло видими и да се превърнат в основен визуален акцент на продукта.



СОЛЕНИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН  
„ПУШЕНА СЪОМГА“ / „КАПРЕЗЕ“  
„СКАРИДИ & АВОКАДО“



СЛАДКИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН  
„ГОРСКИ ПЛОДОВЕ“ / „ШАМФЪСТЪК & МАЛИНА“



## ROLLA – ВОЛОВАН „ПУШЕНА СЪОМГА“ СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-------------------------------|--------------|
| 9421025 | Кроасан ROLLA ВОЛОВАН         | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене      | 40 g         |
|         | Пушена съомга – слайс         | 20 g         |
|         | Пресен копър                  | 1 g          |
|         | Фино настъргана лимонова кора | 0,3–0,5 g    |
| 184918  | Какаово масло за изолиране    | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈143 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана ROLLA ВОЛОВАН съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно. При необходимост оформете внимателно централната кухина, без да нарушавате хрупкавите външни слоеве. Напръскайте вътрешната повърхност с много фин слой какаово масло и оставете да кристализира. Шприцвайте в центъра 40 g солени мус от крем сирене, като оформите видим обемен връх. Оформете 20 g пушена съомга на фини розички/гънки и ги поставете върху и около муса. Завършете с пресен копър и много фино настъргана лимонова кора.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено. Пълнежът трябва да остане ясно видим, а съомгата да бъде оформена обемно, а не положена плоско върху крема.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                 | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС    | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 9421025 | ROLLA ВОЛОВАН 80 g       | 80 g          | цена ALMA LIBRE | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене | 40 g          |                 | 0,340 €         |
|         | Пушена съомга – слайс    | 20 g          | 25,56 €/kg      | 0,511 €         |
|         | Пресен копър             | 1 g           | 13,30 €/kg      | 0,013 €         |
|         | Лимонова кора            | ≈0,4 g        | 1,15 €/kg       | ≈0,001 €        |
| 184918  | Какаово масло            | до 2 g        | 20,20 €/ 500g   | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>              | <b>≈145 g</b> |                 | <b>1,94€</b>    |

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За окончателна себестойност са необходими цената на 1 бр. ROLLA ВОЛОВАН и цената/kg на какаовото масло. След въвеждането им те могат да се използват като постоянна база за следващите рецепти.



# ROLLA – ВОЛОВАН „КАПРЕЗЕ“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                          | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-----------------------------------|--------------|
| 9421025 | Кроасан ROLLA ВОЛОВАН             | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене          | 40 g         |
|         | METRO Chef бейби моцарела         | 25 g         |
|         | Чери домати                       | 20 g         |
|         | Пресен босилек                    | 1 g          |
|         | Балсамова редуция / балсамов крем | 3 g          |
| 184918  | Какаово масло за изолиране        | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈171 g

## ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана ROLLA ВОЛОВАН съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

При необходимост оформете внимателно централната кухина, без да нарушавате хрупкавите външни слоеве.

Напръскайте вътрешната повърхност с много фин слой какаово масло и оставете да кристализира.

Шприцвайте в центъра 40 g солени мус от крем сирене, като оформите обемен и добре видим връх.

Разрежете бейби моцарелата и чери домати на половинки. Подредете 25 g моцарела и 20 g чери домати върху муса, като редувате цветовете и запазете обема на пълнежа.

Добавете свежи листенца босилек и завършете с фини декоративни линии от 3 g балсамова редуция.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено. Моцарелата, чери домати и босилекът трябва да останат ясно видими.

Балсамовата редуция се добавя непосредствено преди излагане във витрината.

## КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                  | КОЛИЧЕСТВО   | ЦЕНА БЕЗ ДДС                  | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------|--------------|-------------------------------|-----------------|
| 9421025 | ROLLA ВОЛОВАН 80 g        | 80 g         | цена ALMA LIBRE               | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене  | 40 g         | по калкулация ALMA LIBRE      | 0,340 €         |
|         | METRO Chef бейби моцарела | 25 g         | 8,50 €/kg                     | 0,213 €         |
|         | Чери домати               | 20 g         | 2,32 €/kg                     | 0,046 €         |
|         | Пресен босилек            | 1 g          | 16,66 €/kg                    | 0,017 €         |
|         | Балсамова редуция / крем  | 3 g          | работна референция 6,00 €/kg* | 0,018 €         |
| 184918  | Какаово масло             | до 2 g       | 20,20 €/ 500g                 | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>               | <b>170 g</b> |                               | <b>1,705 €</b>  |

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За окончателната себестойност трябва да се добавят цената на 1 бр.

ROLLA ВОЛОВАН и реалният разход/цена на какаовото масло.



# ROLLA – ВОЛОВАН „СКАРИДИ & АВОКАДО“

## СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                  | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-------------------------------------------|--------------|
| 9421025 | Кроасан ROLLA ВОЛОВАН                     | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене                  | 40 g         |
|         | Бланширани скариди, почистени             | 25 g         |
|         | Авокадо на кубчета                        | 20 g         |
|         | Пресен лимонов сок + фино настъргана кора | 1 g          |
|         | Пресен копър                              | 1 g          |
| 184918  | Какаово масло за изолиране                | до 2 g       |

**Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈169 g**

### ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана ROLLA ВОЛОВАН съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно. При необходимост оформете внимателно централната кухина, без да нарушавате хрупкавите външни слоеве. Напръскайте вътрешната повърхност с много фин слой какаово масло и оставете да кристализира. Шприцвайте в центъра 40 g солен мус от крем сирене, като оформите обемен и добре видим връх. Подсушете добре бланшираните скариди. Нарезете авокадото на чисти кубчета и го овкусете леко с част от лимоновия сок, за да запази свежия си цвят. Подредете 25 g скариди и 20 g авокадо върху муса, така че и двата продукта да останат ясно видими. Завършете с пресен копър и много фино настъргана лимонова кора. Използвайте лимона пестеливо, за да не доминира над вкуса на скаридите.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено. Скаридите се подреждат обемно върху муса, а кубчетата авокадо се разпределят между тях. Пълнежът трябва да изглежда свеж, чист и ясно видим.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                        | КОЛИЧЕСТВО   | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------------|--------------|--------------------------|-----------------|
| 9421025 | ROLLA ВОЛОВАН 80 g              | 80 g         | цена ALMA LIBRE          | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене        | 40 g         | по калкулация ALMA LIBRE | 0,340 €         |
|         | Бланширани скариди 40–60 бр./kg | 25 g         | 12,78 €/kg               | 0,320 €         |
|         | METRO Chef авокадо на кубчета   | 20 g         | 6,37 €/kg                | 0,127 €         |
|         | Лимон                           | 1 g          | 1,48 €/kg                | 0,001 €         |
|         | METRO Chef пресен копър         | 1 g          | 13,30 €/kg               | 0,013 €         |
| 184918  | Какаово масло                   | до 2 g       | 20,20 €/ 500g            | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                     | <b>170 g</b> |                          | <b>1,872 €</b>  |



# ROLLA – ВОЛОВАН „ГОРСКИ ПЛОДОВЕ“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|---------------------------------------------------------------|--------------|
| 9421025 | Кроасан ROLLA ВОЛОВАН                                         | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене                                     | 40 g         |
|         | Пресни малини                                                 | 10 g         |
|         | Пресни боровинки                                              | 10 g         |
|         | Пресни ягоди                                                  | 15 g         |
|         | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*<br>+ бял шоколад PREMIUM (1:1) за изолиране | до 2 g       |
|         |                                                               | ≈157 g       |

## ТЕХНОЛОГИЯ

|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*                 | КОЛИЧЕСТВО |
|--------|-----------------------------------|------------|
| 184918 | Какаово масло                     | 100 g      |
| 385604 | БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц | 100 g      |

Разтопяваме шоколада и какаовото масло на 40oC хомогенизираме и поставяме в шпрей апарат.

Изпечете кроасана ROLLA ВОЛОВАН съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

Оформете внимателно централната кухина, без да нарушавате хрупкавите външни слоеве.

Нанесете върху вътрешната повърхност много фин слой от сместа какаово масло и бял шоколад PREMIUM (1:1)

и оставете да кристализира напълно.

Шприцвайте в центъра 40 g сладък мус от крем сирене, като оформите висок и добре видим обемен връх.

Измийте плодовете предварително и ги подсушете много добре. Разрежете ягодите на половинки или четвъртинки според размера.

Подредете върху муса 10 g малини, 10 g боровинки и 15 g ягоди, като редувате цветовете и оставете част от крема видима.

Съхранявайте охладено. Не поставяйте мокри плодове върху крема, тъй като свободната влага ще намали хрупкавостта на кроасана.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено. Плодовете трябва да останат свежи и ясно видими, а композицията – обемна и цветна.

## КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                          | КОЛИЧЕСТВО   | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|-----------------------------------|--------------|--------------------------|-----------------|
| 9421025 | ROLLA ВОЛОВАН 80 g                | 80 g         | цена ALMA LIBRE          | 0,990 €         |
|         | Сладък мус от крем сирене         | 40 g         | по калкулация ALMA LIBRE | 0,350 €         |
|         | Малини 125 g                      | 10 g         | 16,56 €/kg               | 0,166 €         |
|         | Боровинки 125 g                   | 10 g         | 15,20 €/kg               | 0,152 €         |
|         | METRO Chef ягоди 1 kg             | 15 g         | 3,41 €/kg                | 0,051 €         |
| 184918  | Какаово масло                     | 1 g          | 20,20 €/ 500g            | 0,040 €         |
| 385604  | БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц | 1 g          | 14,04€/kg                | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                       | <b>160 g</b> |                          | <b>1,763 €</b>  |



# ROLLA – ВОЛОВАН „ШАМФЪСТЪК & МАЛИНА“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                       | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|------------------------------------------------|--------------|
| 9421025 | Кроасан ROLLA ВОЛОВАН                          | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене                      | 40 g         |
| 182908  | Шам фъстък концентрат                          | 10 g         |
|         | Пресни малини                                  | 10 g         |
|         | METRO Chef шамфъстък без черупка, едро нарязан | 5 g          |
|         | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ* + бял шоколад PREMIUM (1:1)  | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈147 g

## ТЕХНОЛОГИЯ

|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*              | КОЛИЧЕСТВО |
|--------|--------------------------------|------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 100 g      |
| 385604 | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM | 100 g      |

Разтопете шоколада и какаовото масло до около 40°C, хомогенизирайте и поставете сместа в шпрей апарат.

Изпечете кроасана ROLLA ВОЛОВАН съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно. Оформете внимателно централната кухина, без да нарушавате хрупкавите външни слоеве. Нанесете върху вътрешната повърхност много фин слой от сместа какаово масло и бял шоколад PREMIUM (1:1) и оставете да кристализира напълно. Шприцовайте в центъра 40 g сладък мус от крем сирене, като оформите висок и добре видим обемен връх. Разпределете 20 g шамфъстъков крем върху муса на фини линии или малки акценти, без да покривате напълно белия крем. Подредете 10 g добре подсушени пресни малини върху муса. Завършете с 5 g едро нарязан шамфъстък, така че зеленият цвят и текстурата на ядката да останат ясно видими.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено. Малините се подреждат обемно, а шамфъстъковият крем се оставя видим между тях. Нарязаният шамфъстък се добавя непосредствено преди излагане във витрината, за да запази максимално своята хрупкавост.

## КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                         | КОЛИЧЕСТВО   | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|----------------------------------|--------------|--------------------------|-----------------|
| 9421025 | ROLLA ВОЛОВАН 80 g               | 80 g         | цена ALMA LIBRE          | 0,990 €         |
|         | Сладък мус от крем сирене        | 40 g         | по калкулация ALMA LIBRE | 0,350 €         |
| 182908  | Шам фъстък концентрат            | 10 g         | 29,59€ /к                | 0,296 €         |
|         | Пресни малини                    | 10 g         | 16,56 €/kg               | 0,166 €         |
|         | METRO Chef шамфъстък без черупка | 5 g          | 39,30 €/kg               | 0,197 €         |
| 184918  | Какаово масло                    | 1 g          | 20,20 €/500 g            | 0,040 €         |
| 385604  | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM   | 1 g          | 14,04 €/kg               | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                      | <b>147 g</b> |                          | <b>2,053 €</b>  |



# ROLLA – ВОЛОВАН „АМАРЕНА“

## СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-----------------------------------------------|--------------|
| 9421025 | Кроасан ROLLA ВОЛОВАН                         | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене                     | 40 g         |
| 180501  | Сироп Amarena с Череши Amarena                | 30 g         |
| 385601  | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц        | 5 g          |
|         | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ* + бял шоколад PREMIUM (1:1) | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈162 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*              | КОЛИЧЕСТВО |
|--------|--------------------------------|------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 100 g      |
| 385604 | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM | 100 g      |

Разтопете шоколада и какаовото масло до около 40°C, хомогенизирайте и поставете сместа в шпрей апарат.

Изпечете кроасана ROLLA ВОЛОВАН съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

Оформете внимателно централната кухина, без да нарушавате хрупкавите външни слоеве.

Нанесете върху вътрешната повърхност много фин слой от сместа какаово масло и бял шоколад PREMIUM (1:1) и оставете да кристализира напълно.

Шприцовайте в центъра 40 g сладък мус от крем сирене, като оформите висок и добре видим обемен връх.

Разпределете 15 g сироп / сос Amarena на фини линии върху муса, без да го покривате изцяло.

Отцедете много добре черешите Amarena. Подредете 20 g череши върху муса,

така че да останат ясно видими и да създадат обем.

Завършете с 5 g фина шоколадова декорация – стружки, тънки пластини или шоколадова спирала.

Не използвайте прекалено много шоколад, за да остане Amarena водещият вкус.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено. Черешите Amarena се подреждат обемно върху белия мус, сиропът остава видим като рубинени акценти, а шоколадовата декорация придава височина и премиум завършек.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                               | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|----------------------------------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 9421025 | ROLLA ВОЛОВАН 80 g                     | 80 g          | цена ALMA LIBRE          | 0,990 €         |
|         | Сладък мус от крем сирене              | 40 g          | по калкулация ALMA LIBRE | 0,350 €         |
| 180501  | Сироп Amarena с Череши Amarena         | 30 g          | 23,11€/kg                | 0,693 €         |
| 385601  | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц | 5 g           | 13,99 €/kg               | 0,095 €         |
| 184918  | Какаово масло                          | 1 g           | 20,20 €/500 g            | 0,040 €         |
| 385604  | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM         | 1 g           | 14,04 €/kg               | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                            | <b>≈160 g</b> |                          | <b>2,182 €</b>  |



# КРОАСАН РУЛО

НОВА ФОРМА, НОВ НАЧИН НА ПРЕДСТАВЯНЕ



При КРОАСАН РУЛО използваме различен подход. Неговата кръгла, многослойна форма е особено подходяща за премиум кроасан сандвичи, при които продуктът се разрязва хоризонтално, а мусът и останалите съставки се подреждат на ясно видими слоеве между двете части.

При сладките предложения използваме красивата спираловидна структура на РУЛО като част от самата презентация, като кремове, глазури и декорации подчертават формата, вместо да я скриват. Така всяка форма ROLLA получава собствен характер, начин на пълнене и визуална идентичност.



СОЛЕНИ КРОАСАНИ ROLLA – РУЛО  
„ПАРИЖ КЛАСИК“ / „ТЪРКИ ДЕЛУКС“  
„РОУСТ БИЙФ“



СЛАДКИ КРОАСАНИ ROLLA – РУЛО  
„ШОКОЛАД & ЛЕШНИК“ / „LOTUS КАРАМЕЛ“  
„ШАМФЪСТЪК CRUNCH“



## ROLLA – РУЛО „ПАРИЖ КЛАСИК“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-------------------------------|--------------|
| 9421009 | Кроасан ROLLA РУЛО            | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене      | 40 g         |
|         | Пушена шунка – тънки слайсове | 25 g         |
|         | METRO Chef Ементал – слайс    | 20 g         |
|         | Прясна рукола                 | 5 g          |
| 184918  | Какаово масло за изолиране    | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈172 g



### ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана ROLLA РУЛО съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

Разрежете кроасана хоризонтално на две равни части, така че красивата кръгла форма и спираловидната структура да се запазят.

Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой разтопено какаово масло и оставете да кристализира напълно.

Шприцвайте общо 40 g солен мус от крем сирене върху долната половина, като оформите равномерен, ясно видим слой по периферията.

Сгънете 25 g пушена шунка на леки вълни, за да създадете обем. Подредете я върху муса, без да я притискате.

Добавете 20 g Ементал на слайсове, като част от сиренето остане видима по ръба на сандвича.

Завършете с 5 g добре подсушена прясна рукола. Поставете горната половина леко, без да притискате пълнежа, така че отделните слоеве да останат ясно видими.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. РУЛО се представя като премиум кроасан сандвич.

Шунката, Ементалът, руколата и белият мус трябва да се виждат ясно между двете половини, като се запази характерната кръгла форма на кроасана.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                   | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                 | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|----------------------------|---------------|------------------------------|-----------------|
| 9421009 | ROLLA РУЛО 80 g            | 80 g          | цена ALMA LIBRE              | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене   | 40 g          | по калкулация ALMA LIBRE     | 0,340 €         |
|         | Пушена шунка – слайс       | 25 g          | референция METRO*: 6,98 €/kg | 0,175 €         |
|         | METRO Chef Ементал – слайс | 20 g          | 10,86 €/kg                   | 0,217 €         |
|         | Прясна рукола              | 5 g           | 9,10 €/kg                    | 0,046 €         |
| 184918  | Какаово масло              | до 2 g        | 20,20 €/500 g                | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                | <b>≈172 g</b> |                              | <b>1,849 €</b>  |

# ROLLA – РУЛО „ТЪРКИ ДЕЛУКС“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                               | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|----------------------------------------|--------------|
| 9421009 | Кроасан ROLLA РУЛО                     | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене               | 40 g         |
|         | Пуешко филе – изпечено, тънки слайсове | 30 g         |
|         | METRO Chef Чедър – слайс               | 20 g         |
|         | Салата Айсберг – фино нарязана         | 10 g         |
| 184918  | Какаово масло за изолиране             | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈182 g



## ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана ROLLA РУЛО съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

Разрежете РУЛО хоризонтално на две равни части, като запазите характерната кръгла форма

и ясно видимата спираловидна структура.

Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой разтопено какаово масло и оставете да кристализира напълно.

Шприцовайте върху долната половина общо 40 g солен мус от крем сирене, като оформите равномерен и видим слой.

Подредете 30 g тънко нарязано пуешко филе на меки гънки, за да придадете обем на пълнежа.

Добавете 20 g Чедър на слайсове, като оставите част от характерния оранжев цвят ясно видима по периферията.

Завършете с 10 g фино нарязан и много добре подсушен Айсберг. Поставете горната половина леко,

без да притискате пълнежа, така че отделните слоеве да останат ясно видими.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. РУЛО се представя като премиум кроасан сандвич. Белият мус, светлото пуешко филе, оранжевият Чедър и свежият зелен Айсберг трябва да оформят ясно различни цветни слоеве.



## КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                          | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|-----------------------------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 9421009 | ROLLA РУЛО 80 g                   | 80 g          | цена ALMA LIBRE          | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене          | 40 g          | по калкулация ALMA LIBRE | 0,340 €         |
|         | Пуешко филе                       | 30 g          | 9,65 €/kg*               | 0,290 €         |
|         | METRO Chef Чедър слайс            | 20 g          | 10,64 €/kg               | 0,213 €         |
|         | Салата Айсберг                    | 10 g          | 2,99 €/kg                | 0,030 €         |
| 184918  | Какаово масло                     | до 2 g        | 20,20 €/500 g            | 0,081 €         |
|         | <b>МЕЖДИННА СУМА без кроасана</b> | <b>≈182 g</b> |                          | <b>≈1,954 €</b> |

# ROLLA – РУЛО „РОУСТ БИЙФ“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                        | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|---------------------------------|--------------|
| 9421009 | Кроасан ROLLA РУЛО              | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене        | 40 g         |
|         | Ростбиф – тънко нарязан         | 35 g         |
|         | Прясна рукола                   | 5 g          |
|         | Пармиджано Реджано – фини люспи | 10 g         |
| 184918  | Какаово масло за изолиране      | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈172 g

## ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана ROLLA РУЛО съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.  
Разрежете РУЛО хоризонтално, като запазите характерната кръгла форма и спираловидната структура на горната част.  
Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой разтопено какаово масло и оставете да кристализира.  
Шприцвайте върху долната половина 40 g солен мус от крем сирене, като оставите муса леко видим по периферията.  
Подредете 35 g тънко нарязан ростбиф на свободни гънки. Не притискайте месото – обемът е важен за премиум визията на продукта.  
Добавете 5 g добре подсушена прясна рукола и завършете с 10 g фини люспи Пармиджано Реджано.  
Поставете горната половина леко под ъгъл, без силно притискане, така че ростбифът, руколата, пармезанът и мусът да останат ясно видими.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Това е най-премиум от трите солени предложения РУЛО.

Визуалният акцент е върху розовия ростбиф, свежата рукола и светлите люспи Пармиджано.

## КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                            | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|-------------------------------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 9421009 | ROLLA РУЛО 80 g                     | 80 g          | цена ALMA LIBRE          | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене            | 40 g          | по калкулация ALMA LIBRE | 0,340 €         |
|         | Ростбиф – тънки слайсове            | 35 g          | 32,90 €/kg               | 1,15€           |
|         | METRO Chef Рукола                   | 5 g           | 1,82 €/200 g = 9,10 €/kg | 0,046 €         |
|         | METRO Chef Пармиджано Реджано 12 м. | 10 g          | 21,94 €/kg               | 0,219 €         |
| 184918  | Какаово масло                       | до 2 g        | 20,20 €/500 g            | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                         | <b>≈172 g</b> |                          | <b>≈2,827 €</b> |



## ROLLA – РУЛО „ШОКОЛАД & ЛЕШНИК“

### СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

#### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-----------------------------------------------|--------------|
| 9421009 | Кроасан ROLLA РУЛО                            | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене                     | 40 g         |
| 183147  | Шоколадово-лешников крем КАФАРЕЛ 40%          | 25 g         |
|         | Лешников крокан                               | 10 g         |
|         | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ* + бял шоколад PREMIUM (1:1) | до 2 g       |

#### ТЕХНОЛОГИЯ

|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*              | КОЛИЧЕСТВО |
|--------|--------------------------------|------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 100 g      |
| 385604 | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM | 100 g      |

Разтопете шоколада и какаовото масло до около 40°C, хомогенизирайте и поставете сместа в шпрей апарат.

Изпечете кроасана ROLLA РУЛО съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

Разрежете РУЛО хоризонтално на две части, като запазите характерната кръгла форма и красивата спираловидна структура на горната част.

Напръскайте много фино двете вътрешни повърхности със сместа за сладка изолация (какаово масло + бял кувертюр 1:1) и оставете да кристализира.

Шприцвайте 40 g сладък мус от крем сирене върху долната половина, като оформите равномерен и видим слой.

Добавете 25 g шоколадово-лешников крем на ивици или малки розети върху муса, така че двата крема да останат визуално различни.

Разпределете 8 g лешников крокан върху крема за хрупкава текстура. Поставете горната половина леко, без да притискате пълнежа.

Завършете с останалите 2 g лешников крокан върху горната част или непосредствено по видимия ръб на пълнежа.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. При разреза трябва ясно да се виждат белият сладък мус, шоколадово-лешниковият крем и хрупкавият лешников крокан.

Спиралата на РУЛО остава основният визуален акцент.

#### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                              | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 9421009 | ROLLA РУЛО 80 g                       | 80 g          | цена ALMA LIBRE          | 0,990 €         |
|         | Сладък мус от крем сирене             | 40 g          | по калкулация ALMA LIBRE | 0,350 €         |
| 183147  | Шоколадово-лешников крем КАФАРЕЛ 40%  | 25 g          | 44,70 €/kg               | 1,117 €         |
|         | Лешников крокан                       | 10 g          | 15,70 €/kg               | 0,157 €         |
| 184918  | Какаово масло                         | 1 g           | 20,20 €/500 g            | 0,040 €         |
|         | 385604 Бял кувертюр „Калиопа“ Premium | 1 g           | 14,04 €/kg               | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                           | <b>≈157 g</b> |                          | <b>2,677 €</b>  |



# ROLLA – РУЛО „LOTUS КАРАМЕЛ“

## СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-----------------------------------------------|--------------|
| 9421009 | Кроасан ROLLA РУЛО                            | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене                     | 40 g         |
|         | Lotus Biscoff крем                            | 25 g         |
|         | Lotus Biscoff бисквитен crumble               | 10 g         |
|         | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ* + бял шоколад PREMIUM (1:1) | до 2 g       |

### ТЕХНОЛОГИЯ

|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*              | КОЛИЧЕСТВО |
|--------|--------------------------------|------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 100 g      |
| 385604 | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM | 100 g      |

Разтопете шоколада и какаовото масло до около 40°C, хомогенизирайте и поставете сместа в шпрей апарат.

### ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана ROLLA РУЛО съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

За сладката версия поставете РУЛО вертикално, така че характерната спирала на ламинираното тесто

да остане ясно видима отпред.

Направете малък отвор в горната част и нанесете отвътре много фин слой от сместа за сладка изолация

(какаово масло + бял кувертюр 1:1). Оставете да кристализира.

Шприцовайте 40 g сладък мус от крем сирене във вътрешността на РУЛО.

Добавете 20 g Lotus Biscoff крем във вътрешността, като го разпределите между муса, за да се получи ясно изразен карамелен вкус.

Затоплете леко останалите 5 g Lotus Biscoff крем само до течлива консистенция и нанесете върху горната част, като оставите няколко декоративни стичания по страните.

Завършете с 10 g Lotus Biscoff бисквитен crumble върху горната част. Crumble се поставя непосредствено преди сервиране или експониране, за да се запази максимално хрупкав.

**СЕРВИРАНЕ:** Вертикално, с видима спирала отпред. Карамеленият Lotus Biscoff крем трябва да се стича умерено от горната част, а бисквитеният crumble да създава ясно изразен хрупкав визуален акцент.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                       | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 9421009 | ROLLA РУЛО 80 g                | 80 g          | цена ALMA LIBRE          | 0,99 €          |
|         | Сладък мус от крем сирене      | 40 g          | по калкулация ALMA LIBRE | 0,350 €         |
| 180840  | Lotus Biscoff крем             | 25 g          | 10,60 €                  | 0,265€          |
| 180841  | Lotus Biscoff crumble          | 10 g          | 8,70€/750гр.             | 0,116€          |
| 184918  | Какаово масло                  | 1 g           | 20,20 €/500 g            | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр „Калиопа“ Premium | 1 g           | 14,04 €/kg               | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩА</b>                    | <b>≈157 g</b> |                          | <b>1,78 €</b>   |



ROLLA – РУЛО „ШАМФЪСТЪК CRUNCH“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-----------------------------------------------|--------------|
| 9421009 | Кроасан ROLLA РУЛО                            | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене                     | 40 g         |
|         | Шамфъстъков крем                              | 25 g         |
|         | Печен шамфъстък – едро нарязан                | 8 g          |
|         | Хрупкав елемент / feuilletine                 | 7 g          |
|         | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ* + бял шоколад PREMIUM (1:1) | до 2 g       |

|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*              | КОЛИЧЕСТВО |
|--------|--------------------------------|------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 100 g      |
| 385604 | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM | 100 g      |

Разтопете шоколада и какаовото масло до около 40°C, хомогенизирайте и поставете сместа в шпрей апарат

| Код      | Шамфъстъков крем**                        | Количество | инфо      |      |
|----------|-------------------------------------------|------------|-----------|------|
| 182941-2 | Шам фъстък ФАБРИ<br>Паста шам фъстък 100% | 100 г.     |           | 1    |
| 010106   | Сладкарска сметана ХОПЛА                  | 100 г.     | ТУК и ТУК | 0,4  |
| 385604   | БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА»<br>ПРЕМИУМ мц      | 100 г.     | ТУК       | 0,14 |

- 1. Загрейте сметаната до 60–65°C.
  - 2. Излейте върху белия кувертюр и емулгирайте.
  - 3. Добавете шамфъстъковата паста и хомогенизирайте.
- Охладете до работна консистенция.

ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете ROLLA РУЛО съгласно основната технология и го оставете да се охлади напълно.

Поставете РУЛО вертикално, така че характерната спирала на ламинираното тесто да остане ясно видима отпред.

Направете малък отвор в горната част. Нанесете отвътре много фин слой от сладката изолация и оставете да кристализира.

Шприцовайте във вътрешността 40 g сладък мус от крем сирене.

Добавете 20 g шамфъстъков крем между муса. Смесете 5 g шамфъстъков крем с 5 g feuilletine и 5 g едро нарязан шамфъстък и поставете като хрупкаво ядро.

Завършете горната част с останалите 2 g feuilletine и 3 g шамфъстък. Малко количество крем може да се остави да се стича декоративно по горния ръб, без да покрива спиралата.

**СЕРВИРАНЕ:** Вертикално, с видима спирала отпред. Шамфъстъковият крем и ядките дават зеления визуален акцент, а feuilletine създава отчетлив хрупкав контраст.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                  | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС             | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 9421009 | ROLLA РУЛО                | 80 g          | цена ALMA LIBRE          | 0,99 €          |
|         | Сладък мус от крем сирене | 40 g          | по калкулация ALMA LIBRE | 0,350 €         |
|         | Шамфъстъков крем          | 25 g          | цена на избрания артикул | 0,130 €         |
|         | Печен шамфъстък           | 8 g           | цена на избрания артикул | 0,170 €         |
| 300201  | Feuilletine / ФЮЛЕТИН     | 7 g           | 15,65 €/kg               | 0,110 €         |
| 184918  | Какаово масло             | 1 g           | 20,20 €/500 g            | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр              | 1 g           | 14,04 €/kg               | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>               | <b>≈162 g</b> |                          | <b>1,804 €</b>  |



# КРОАСАН ТРИГЪЛНИК

НОВА ФОРМА, НОВ НАЧИН НА ПРЕДСТАВЯНЕ



Характерната триъгълна форма на този кроасан ROLLA ни насочи към една по-съвременна концепция – малки гурме предложения, вдъхновени от вкусовете на модерните европейски пекарни и кафетерии.

При солените рецепти съчетаваме нашия солен мус от крем сирене с подобрени средиземноморски и европейски вкусове – прошуто и бурата, печени чушки, маслини и фета, пилешко филе, песто и сушени домати.

Така ТРИГЪЛНИКЪТ се превръща в пълноценно премиум предложение за закуска, лек обяд или *grab & go* витрина.

При сладките приложения търсим различен характер – познати и обичани вкусове, представени по по-модерен начин: ябълка и канела, лимон и бял шоколад, солен карамел и пекан. Към ефирния сладък мус добавяме плодови, шоколадови и хрупкави елементи, които създават контраст между кремообразност и хрупкавост.

## СОЛЕНИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН

„ПРОШУТО & БУРАТА“ / „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ“  
„ПИЛЕ ПЕСТО“

## СЛАДКИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН

„ЯБЪЛКА & КАНЕЛА“ / „ЛИМОН & БЯЛ ШОКОЛАД“  
„КАРАМЕЛ & ПЕКАН“



ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „ПРОШУТО & БУРАТА“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ  
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                   | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|--------------------------------------------|--------------|
| 9421061 | Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                   | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене                   | 40 g         |
|         | METRO Chef Прошутто крудо – тънки слайсове | 30 g         |
|         | METRO Chef Бурата                          | 25 g         |
|         | METRO Chef Рукола – добре подсушена        | 5 g          |
| 184918  | Какаово масло за изолиране                 | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈182 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA ТРИЪГЪЛНИК по основната технология: след изваждане от фризера оставете 20–30 минути за темперирание, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова фурна при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно върху решетка.

2. Разрежете кроасана хоризонтално през средата, като запазите ясно триъгълната горна част. Не режете до самия край на една от страните, ако желаете по-стабилна „отворена“ презентация.

3. Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой разтопено какаово масло (общо до 2 g). Оставете 2–3 минути да кристализира. Това ограничава миграцията на влага от муса и буратата към ламинираното тесто.

4. Шприцовайте 40 g солен мус от крем сирене върху долната половина, като следвате триъгълната форма и оставите крема леко видим по периферията.

5. Отцедете буратата много добре. Разкъсайте 25 g на 3–4 неравномерни кремообразни парчета и ги разпределете върху муса. Не използвайте излишната течност от опаковката.

6. Сгънете 30 g прошуто крудо на свободни вълни и го подредете между парчетата бурата, без притискане. Добавете 5 g много добре подсушена рукола.

7. Поставете горната част леко изместена назад, така че прошутото, буратата, руколата и белият мус да останат ясно видими по две от страните на триъгълника.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Буратата се добавя непосредствено преди експониране. За максимална хрупкавост продуктът е най-добър при кратък престой в охладена витрина.



КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                        | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                   | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------------|---------------|--------------------------------|-----------------|
| 9421061 | ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                | 80 g          | текуща база ROLLA: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене        | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE          | 0,340 €         |
|         | METRO Chef Прошутто крудо слайс | 30 g          | 7,87 €/500 g = 15,74 €/kg      | 0,472 €         |
|         | METRO Chef Бурата               | 25 g          | 1,99 €/250 g = 7,96 €/kg       | 0,199 €         |
|         | METRO Chef Рукола               | 5 g           | 1,82 €/200 g = 9,10 €/kg       | 0,045 €         |
| 184918  | Какаово масло                   | до 2 g        | 20,20 €/500 g                  | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                     | <b>≈182 g</b> |                                | <b>2,127 €</b>  |

## ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-----------------------------------------|--------------|
| 9421061 | Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене                | 40 g         |
|         | Печена червена чушка – добре отцедена   | 25 g         |
|         | Маслини – нарязани, добре отцедени      | 15 g         |
|         | Сирене Фета – натрошено на едри парчета | 25 g         |
|         | METRO Chef риган – сух                  | 0,5 g        |
| 184918  | Какаово масло за изолиране              | до 2 g       |



Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈188 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA ТРИЪГЪЛНИК по основната технология: след изваждане от фризера оставете 20–30 минути за темперирание, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова фурна при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно върху решетка.
2. Разрежете кроасана хоризонтално през средата, като запазете ясно триъгълния силует.
3. По желание оставете една от страните леко свързана, за да стои горната част стабилно и леко отворена. Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой разтопено какаово масло – общо до 2 g. Оставете да кристализира напълно. Тази стъпка е особено важна заради влагата от печената чушка и саламуреното сирене.
4. Шприцвайте 40 g солен мус от крем сирене върху долната половина, като следвате триъгълната форма и оставете муса видим по периферията.
5. Печената чушка трябва да бъде напълно охладена и много добре отцедена. Нарезете 25 g на широки ленти. За получаването им предвидете приблизително 35 g сурова червена капия преди печене и почистване.
6. Разпределете 25 g печена чушка върху муса. Добавете 15 g добре отцедени и нарязани маслини, като ги разпределите равномерно, а не на купчина.
7. Натрошете 25 g Фета на едри неравномерни парчета и ги поставете между чушката и маслините. Завършете с 0,5 g сух риган. Не добавяйте допълнително сол – Фетата и маслините осигуряват достатъчна солениост.
8. Поставете горната половина леко изместена назад, без да притискате пълнежа. Червената чушка, белите парчета Фета и тъмните маслини трябва да останат ясно видими по отворените страни.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. За витрина всички влажни съставки се отцеждат непосредствено преди сглобяване. Риганът се добавя последен, за да запази максимално аромата си.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                         | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                    | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|----------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------|
| 9421061 | ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                 | 80 g          | текуща база ROLLA: 0,990 €/бр.  | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене         | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE           | 0,340 €         |
|         | Червена капия – суров еквивалент | ≈35 g         | METRO: 1,40 €/kg                | 0,049 €         |
|         | аго зелени маслини, нарязани     | 15 g          | 12,99 €/2,35 kg = 5,53 €/kg     | 0,083 €         |
|         | Сирене Фета                      | 25 g          | работна референция*: 10,00 €/kg | 0,250 €         |
|         | METRO Chef риган                 | 0,5 g         | 4,83 €/500 g = 9,66 €/kg        | 0,005 €         |
| 184918  | Какаово масло                    | до 2 g        | 20,20 €/500 g                   | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                      | <b>≈188 g</b> |                                 | <b>1,798 €</b>  |

## ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „ПИЛЕ ПЕСТО“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                       | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|------------------------------------------------|--------------|
| 9421061 | Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                       | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене                       | 40 g         |
|         | Печено пилешко филе – охладено, тънки слайсове | 30 g         |
|         | Песто Дженовезе                                | 12 g         |
|         | Сушени домати в олио – много добре отцедени    | 15 g         |
| 184918  | Какаово масло за изолиране                     | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈179 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA ТРИЪГЪЛНИК по основната технология: след изваждане от фризера оставете 20–30 минути за темперирание, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова фурна при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно върху решетка.

2. Подгответе пилешкото предварително. Използвайте приблизително 38 g сурово пилешко филе за получаване на около 30 g печено месо. Овкусете леко със сол и черен пипер, изпечете до пълна готовност, охладете бързо и нарежете напречно на тънки сочни слайсове.

3. Разрежете охладения кроасан хоризонтално през средата, като запазете ясно триъгълния силует.

По желание оставете една от страните леко свързана за по-стабилна отворена презентация.

4. Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой разтопено какаово масло – общо до 2 g.

Оставете да кристализира напълно. Изолацията е важна заради влагата и мазнината от пестото и сушените домати.

5. Шприцвайте 40 g солен мус от крем сирене върху долната половина, като следвате триъгълната форма и оставите равномерен видим кант.

6. Разпределете 12 g песто на фини линии или малки точки върху муса. Не смесвайте изцяло пестото с муса – двата цвята и вкуса трябва да останат ясно различни.

7. Подредете 30 g печено пилешко филе на леки припокриващи се слайсове, така че месото да остане сочно и ясно видимо по отворените страни.

8. Отцедете много добре сушените домати от олиото, при нужда ги поийте с кухненска хартия и нарежете на тънки ленти. Разпределете 15 g между пилешките слайсове.

9. Поставете горната половина леко изместена назад, без да притискате пълнежа. При финалната презентация трябва едновременно да се виждат белият мус, зеленото песто, пилешкото и наситено червените сушени домати.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Пестото се дозира прецизно – целта е да ароматизира, а не да доминира. Сушените домати трябва да бъдат максимално отцедени, за да се запази хрупкавостта на ламинираното тесто.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                        | КОЛИЧЕСТВО                 | ЦЕНА БЕЗ ДДС                   | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------------|----------------------------|--------------------------------|-----------------|
| 9421061 | ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                | 80 g                       | текуща база ROLLA: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене        | 40 g                       | калкулация ALMA LIBRE          | 0,340 €         |
|         | METRO Chef пилешко филе         | ≈38 g сурово → 30 g печено | 5,16 €/kg                      | 0,196 €         |
|         | FILIPPO BERIO Песто Дженовезе   | 12 g                       | 1,95 €/190 g = 10,26 €/kg      | 0,123 €         |
|         | METRO Chef сушени домати в олио | 15 g                       | 3,57 €/660 g = 5,41 €/kg       | 0,081 €         |
| 184918  | Какаово масло                   | до 2 g                     | 20,20 €/500 g                  | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                     | <b>≈179 g</b>              |                                | <b>1,811 €</b>  |



ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „ЯБЪЛКА & КАНЕЛА“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ  
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|        | СУРОВИНА                                      | КОЛИЧЕСТВО   |
|--------|-----------------------------------------------|--------------|
| 942106 | 1 Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                    | 1 бр. / 80 g |
|        | Сладък мус от крем сирене                     | 40 g         |
| 180412 | Кубчета ябълка 70% ДЕЛУКС-БАКБЕЛ              | 30 g         |
|        | METRO Chef Канела мляна                       | 0,5 g        |
| 230059 | Бисквитен crumble №3, кафяв, 4–8 mm           | 10 g         |
|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ* + бял шоколад PREMIUM (1:1) | до 2 g       |

|        | СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ*              | КОЛИЧЕСТВО |
|--------|--------------------------------|------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 100 g      |
| 385604 | БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM | 100 g      |

Разтопете шоколада и какаовото масло до около 40°C, хомогенизирайте и поставете сместа в спрей апарат

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA ТРИЪГЪЛНИК по основната технология: след изваждане от фризера оставете 20–30 минути за темперирание, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова фурна при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно върху решетка.
  2. Пригответе сладката изолация: разтопете какаовото масло и белия кувертюр поотделно до около 40°C, смесете ги в съотношение 1:1 и хомогенизирайте.
  4. Разрежете охладения кроасан хоризонтално през средата, като запазите ясно триъгълния силует. Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой от сладката изолация – общо до 2 g – и оставете да кристализира напълно.
  4. Шприцовайте 40 g сладък мус от крем сирене върху долната половина, като следвате триъгълната форма и оставете муса ясно видим по периферията.
  5. Отделете 30 g от ябълковите кубчета ДЕЛУКС-БАКБЕЛ. Ако по повърхността има излишно ябълково желе, отстранете само излишъка, без да изсушавате плода. Разпределете кубчетата равномерно върху муса.
  6. Поръсете ябълката с 0,5 g фино смляна канела. Това количество дава отчетлив аромат, без канелата да доминира над ябълката и крем-сиренето.
  7. За по-ясна хрупкавост доизсушете crumble при 130–150°C за 10–15 минути и го охладете напълно. Добавете 7 g непосредствено преди затваряне на кроасана.
  8. Поставете горната половина леко изместена назад, без да притискате пълнежа. Завършете с останалите 3 g crumble по видимия ръб или върху малка розета мус, така че ябълката, белият мус и хрупкавият елемент да се различават ясно.
- СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Crumble се добавя възможно най-късно преди експониране/сервиране, за да остане сух и хрупкав. Вкусът трябва да напомня ябълков пай, но с леката и въздушна структура на сладкия мус.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                  | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                   | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------|---------------|--------------------------------|-----------------|
| 9421061 | ROLLA ТРИЪГЪЛНИК          | 80 g          | текуща база ROLLA: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Сладък мус от крем сирене | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE          | 0,350 €         |
| 180412  | Ябълка ДЕЛУКС-БАКБЕЛ      | 30 g          | 6,90 €/kg                      | 0,207 €         |
|         | METRO Chef Канела мляна   | 0,5 g         | 5,53 €/400 g                   | 0,007 €         |
| 230059  | Crumble №3 кафяв 4–8 mm   | 10 g          | 4,10 €/kg                      | 0,041 €         |
| 184918  | Какаово масло             | 1 g           | 20,20 €/500 g                  | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр PREMIUM      | 1 g           | 14,04 €/kg                     | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>               | <b>≈162 g</b> |                                | <b>≈1,649 €</b> |

## ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „ЛИМОН & БЯЛ ШОКОЛАД“

### СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

#### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                               | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|--------------------------------------------------------|--------------|
| 9421061 | Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК                               | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене                              | 40 g         |
| 180422  | Лимон филинг БАКБЕЛ, 16% плод                          | 25 g         |
| 385604  | Бял кувертюр „КАЛИОПА“ PREMIUM – фини стърготини/люспи | 8 g          |
| 300201  | Feuilletine / ФЮЛЕТИН                                  | 7 g          |
|         | СМЕС ЗА СЛАДКА ИЗОЛАЦИЯ*                               | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈162 g

#### СМЕС ЗА СЛАДКА ИЗОЛАЦИЯ\*

|        | СУРОВИНА                       | СЪОТНОШЕНИЕ |
|--------|--------------------------------|-------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 1 част      |
| 385604 | Бял кувертюр „КАЛИОПА“ PREMIUM | 1 част      |

#### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA ТРИЪГЪЛНИК по основната технология: темперирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова фурна при 190°C за 16–18 минути.

Охладете напълно върху решетка.

2. Пригответе сладката изолация: разтопете какаовото масло и белия кувертюр поотделно до около 40°C, смесете 1:1 и хомогенизирайте.

3. Разрежете кроасана хоризонтално през средата, като запазете ясно триъгълния силует.

Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой от сладката изолация – общо до 2 g – и оставете да кристализира.

4. Шприцовайте 40 g сладък мус от крем сирене върху долната половина, следвайки триъгълната форма.

Оставете част от белия мус видима по периферията.

5. Разпределете 25 g лимонов филинг БАКБЕЛ на тънка линия и малки точки между розетите на муса.

Не смесвайте напълно двата крема – белият мус и яркият лимонов слой трябва да останат визуално различни.

6. Добавете 5 g feuilletine непосредствено преди затваряне, за да се запази максимално хрупкав.

Поръсете 6 g фини люспи/стърготини бял кувертюр върху лимоновия крем.

7. Поставете горната половина леко изместена назад, без да притискате пълнежа.

Завършете по видимия ръб с останалите 2 g feuilletine и 2 g бял шоколад.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Профилът трябва да бъде свеж и балансиран:

лимонът да носи отчетлива киселинност, сладкият мус да я омекотява, белият шоколад да добавя кремообразна сладост, а feuilletine – сух хрупкав контраст.

#### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                     | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                   | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|------------------------------|---------------|--------------------------------|-----------------|
| 9421061 | ROLLA ТРИЪГЪЛНИК             | 80 g          | текуща база ROLLA: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Сладък мус от крем сирене    | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE          | 0,350 €         |
| 180422  | Лимон филинг БАКБЕЛ          | 25 g          | 6,82 €/kg                      | 0,171 €         |
| 385604  | Бял кувертюр PREMIUM – декор | 8 g           | 14,04 €/kg                     | 0,112 €         |
| 300201  | Feuilletine / ФЮЛЕТИН        | 7 g           | 15,65 €/kg                     | 0,110 €         |
| 184918  | Какаово масло – изолация     | 1 g           | 20,20 €/500 g                  | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр – изолация      | 1 g           | 14,04 €/kg                     | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                  | <b>≈162 g</b> |                                | <b>≈1,787 €</b> |



ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „КАРАМЕЛ & ПЕКАН“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ  
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                           | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|------------------------------------|--------------|
| 9421061 | Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК           | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус от крем сирене          | 40 g         |
| 182958  | Солен млечен карамел Delipaste     | 15 g         |
|         | Пекан – леко запечен, едро нарязан | 12 g         |
| 300201  | Feuilletine / ФЮЛЕТИН              | 7 g          |
|         | СМЕС ЗА СЛАДКА ИЗОЛАЦИЯ*           | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈156 g  
СМЕС ЗА СЛАДКА ИЗОЛАЦИЯ\*

|        | СУРОВИНА                       | СЪОТНОШЕНИЕ |
|--------|--------------------------------|-------------|
| 184918 | Какаово масло                  | 1 част      |
| 385604 | Бял кувертюр „КАЛИОПА“ PREMIUM | 1 част      |

ТЕХНОЛОГИЯ

- Изпечете ROLLA ТРИЪГЪЛНИК по основната технология:  
темперайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване;  
печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова фурна при 190°C за 16–18 минути.  
Охладете напълно върху решетка.
  - Пригответе сладката изолация: разтопете какаовото масло и белия кувертюр поотделно до около 40°C, смесете 1:1 и хомогенизирайте.
  - Разрежете кроасана хоризонтално през средата, като запазете ясно триъгълния силует.  
Напръскайте двете вътрешни повърхности с много фин слой от сладката изолация – общо до 2 g – и оставете да кристализира.
  - Шприцовайте 40 g сладък мус от крем сирене върху долната половина, като следвате триъгълната форма и оставете муса видим по периферията.
  - Темперайте соления млечен карамел до мека, дозируема консистенция. Разпределете 15 g на тънки линии между розетите на муса, без да го покривате изцяло.
  - Запечете леко пекана при 150–160°C за около 6–8 минути, охладете напълно и нарежете едро. Разпределете 9 g вътре в пълнежа.
  - Добавете 5 g feuilletine непосредствено преди затваряне. Поставете горната половина леко изместена назад, без да притискате пълнежа.
  - Завършете видимия ръб с останалите 3 g пекан и 2 g feuilletine. Карамелът трябва да остане видим като тънък златист акцент, а ядките – като ясно разпознаваем премиум елемент.
- СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Профилът е плътен и гурме: кремообразен сладък мус, отчетлив солено-карамелен вкус, ароматен печен пекан и сух хрупкав feuilletine. Хрупкавите елементи се добавят възможно най-късно преди експониране.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                  | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                   | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------------|---------------|--------------------------------|-----------------|
| 9421061 | ROLLA ТРИЪГЪЛНИК          | 80 g          | текуща база ROLLA: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Сладък мус от крем сирене | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE          | 0,350 €         |
| 182958  | Солен млечен карамел      | 15 g          | 37,25 €/kg                     | 0,559 €         |
|         | Пекан – печен             | 12 g          | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 18,00 €/kg  | 0,216 €         |
| 300201  | Feuilletine               | 7 g           | 15,65 €/kg                     | 0,110 €         |
| 184918  | Какаово масло – изолация  | 1 g           | 20,20 €/500 g                  | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр – изолация   | 1 g           | 14,04 €/kg                     | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>               | <b>≈156 g</b> |                                | <b>≈2,279 €</b> |



# КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН

КЛАСИЧЕСКА ФОРМА, НОВИ ВКУСОВИ ВЪЗМОЖНОСТИ



Класическата форма на кроасана е най-разпознаваемият символ на френската пекарна. При КРОАСАН КЛАСИЧЕСКИ ROLLA запазваме тази традиционна визия, но я превръщаме в основа за модерни солени и сладки предложения.

При солените рецепти съчетаваме муса от крем сирене с познати европейски вкусове – мортадела и моцарела, шунка и Ементал, пастроми и Чедър. При сладките предложения класическият кроасан се превръща в премиум десерт с вкусове като тирамису, бял шоколад и малина, халва и шоколад. Така една позната и обичана форма получава нов характер – от класическа закуска до модерен солен snack или изискан десерт.

## СОЛЕНИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН

„ИТАЛИАНО“ / „ШУНКА & СИРЕНЕ“

„ПАСТРАМИ & ЧЕДЪР“

## СЛАДКИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН

„ТИРАМИСУ“ / „БЯЛ ШОКОЛАД & МАЛИНА“

„ХАЛВА & ШОКОЛАД“



## ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ИТАЛИАНО“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                              | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-------------------------------------------------------|--------------|
| 9421014 | Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ                              | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене                              | 40 g         |
|         | Мортадела – тънки слайсове                            | 30 g         |
|         | METRO Chef Моцарела калъп – тънки слайсове            | 25 g         |
|         | METRO Chef суров шамфъстък без черупка – едро нарязан | 5 g          |
| 184918  | Какаово масло за изолиране                            | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈182 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA КЛАСИЧЕСКИ по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно върху решетка.

2. Разрежете кроасана хоризонтално по дължина, без да отделяте напълно горната част, така че да се запази характерният класически силует.

3. Напръскайте много фин слой разтопено какаово масло само върху вътрешните повърхности – общо до 2 g. Оставете 2–3 минути да кристализира.

4. Шприцвайте 40 g солени мус от крем сирене по цялата вътрешна дължина на долната половина.

5. Сгънете 30 g мортадела на меки вълни, вместо да поставяте слайсовете плоско.

Подредете ги така, че розовият цвят и характерната структура на мортаделата да останат ясно видими.

5. Подсушете добре моцарелата. Нарежете 25 g на тънки пластини и ги разпределете между гънките на мортаделата, без да претоварвате продукта с влага.

6. Запечете леко шамфъстъка за 4–5 минути при 150°C, охладете напълно и нарежете едро.

Разпределете 4 g върху пълнежа и запазете 1 g за финален видим акцент.

8. Затворете кроасана леко, без да притискате пълнежа. Оставете мортаделата, моцарелата и зеления шамфъстък ясно видими по предния ръб.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирено. „ИТАЛИАНО“ трябва да изглежда като премиум италиански croissant sandwich: въздушен маслен кроасан, обемни гънки мортадела, бяла моцарела и ясно видим зелен шамфъстък. Не препоръчваме допълнителен сос – мусът от крем сирене е достатъчната кремообразна основа.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                         | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|----------------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421014 | ROLLA КЛАСИЧЕСКИ                 | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене         | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,340 €         |
|         | Мортадела                        | 30 g          | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 12,00 €/kg    | 0,360 €         |
|         | METRO Chef Моцарела калъп        | 25 g          | 7,11 €/kg                        | 0,178 €         |
|         | METRO Chef шамфъстък без черупка | 5 g           | 15,72 €/400 g = 39,30 €/kg       | 0,196 €         |
| 184918  | Какаово масло                    | до 2 g        | 20,20 €/500 g                    | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                      | <b>≈182 g</b> |                                  | <b>≈2,145 €</b> |



## ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ШУНКА & СИРЕНЕ“

### КЛАСИЧЕСКИ BEST SELLER – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                           | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|------------------------------------|--------------|
| 9421014 | Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ           | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене           | 40 g         |
|         | METRO Chef Шунка тип чешка – слайс | 35 g         |
|         | METRO Chef Ементал – слайс         | 25 g         |
|         | Дижонска горчица                   | 5 g          |
| 184918  | Какаово масло за изолиране         | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈187 g

#### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA КЛАСИЧЕСКИ по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно върху решетка.
2. Разрежете кроасана хоризонтално по дължина, без да отделяте напълно горната част. Запазете класическата форма и видимите ламинирани слоеве.
3. Напръскайте вътрешните повърхности с много фин слой разтопено какаово масло – общо до 2 g. Оставете 2–3 минути да кристализира.
4. Смесете 5 g дижонска горчица с част от 40 g солен мус и нанесете тънка линия по долната половина. Шприцвайте останалия мус отгоре. Така горчицата се усеща ясно, но не доминира.
5. Сгънете 35 g премиум шунка на меки вълни и я разпределете равномерно по цялата дължина. Не поставяйте слайсовете плоско – целта е обем и добра видимост на пълнежа.
6. Поставете 25 g Ементал на тънки слайсове между гънките на шунката.
7. Затворете горната част леко, без да притискате пълнежа. Оставете видими шунката, Ементала и белия мус по предния ръб.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Това е умишлено най-класическото предложение в серията: маслен кроасан, шунка и Ементал, с лек акцент от дижонска горчица. Вкусът трябва да остане чист, познат и лесно разпознаваем – истински café best seller.

#### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                   | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|----------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421014 | ROLLA КЛАСИЧЕСКИ           | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене   | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,340 €         |
|         | METRO Chef Шунка тип чешка | 35 g          | 3,49 €/500 g = 6,98 €/kg         | 0,244 €         |
|         | METRO Chef Ементал слайс   | 25 g          | 5,32 €/500 g = 10,64 €/kg        | 0,266 €         |
|         | Дижонска горчица           | 5 g           | 3,62 €/370 g = 9,78 €/kg         | 0,049 €         |
| 184918  | Какаово масло              | до 2 g        | 20,20 €/500 g                    | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                | <b>≈187 g</b> |                                  | <b>≈1,970 €</b> |



## ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ПАСТРАМИ & ЧЕДЪР“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                   | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|----------------------------|--------------|
| 9421014 | Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ   | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене   | 40 g         |
|         | Пастрами – тънки слайсове  | 35 g         |
|         | METRO Chef Чедър слайс     | 25 g         |
|         | Карамелизиран лук          | 15 g         |
| 184918  | Какаово масло за изолиране | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈197 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA КЛАСИЧЕСКИ по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно върху решетка.
2. Разрежете кроасана хоризонтално по дължина, без да отделяте напълно горната част, за да запазите характерния класически силует.
3. Напръскайте вътрешните повърхности с много фин слой разтопено какаово масло – общо до 2 g. Оставете 2–3 минути да кристализира.
4. Шприцовайте 40 g солени мус от крем сирене равномерно по долната половина. Мусът омекотява соления и опушен характер на пастрамито и балансира зрелия Чедър.
5. Сгънете 35 g пастрами на свободни, обемни вълни и ги подредете по цялата дължина. Не притискайте слайсовете – пълнежът трябва да остане въздушен и ясно видим.
6. Поставете 25 g Чедър на тънки слайсове между гънките на пастрамито, така че месото и сиренето да се редуват визуално.
7. Разпределете 15 g добре отцеден и напълно охладен карамелизиран лук на малки точки между пастрамито и Чедъра. Не използвайте прекалено течен лук, за да не овлажнява кроасана.
8. Затворете леко горната част, без да притискате. По предния ръб трябва ясно да се виждат пастрамито, оранжевият Чедър, белият мус и малки акценти от карамелизиран лук.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. „ПАСТРАМИ & ЧЕДЪР“ е по-плътното и модерно предложение сред класическите ROLLA – солено-опушено пастрами, зрял Чедър, кремообразен мус и сладък карамелизиран лук. Подходящо е за premium café, brunch и grab & go витрина.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                 | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421014 | ROLLA КЛАСИЧЕСКИ         | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Солен мус от крем сирене | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,340 €         |
|         | Пастрами                 | 35 g          | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 18,00 €/kg    | 0,630 €         |
|         | METRO Chef Чедър слайс   | 25 g          | 5,32 €/500 g = 10,64 €/kg        | 0,266 €         |
|         | Карамелизиран лук        | 15 g          | работна база 6,14 €/kg*          | 0,092 €         |
| 184918  | Какаово масло            | до 2 g        | 20,20 €/500 g                    | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>              | <b>≈197 g</b> |                                  | <b>≈2,399 €</b> |



## ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ТИРАМИСУ“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                                          | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| 9421014 | Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ                                          | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус                                                        | 40 g         |
|         | Кафе PASCUCCI – силно еспресо, напълно охладено                   | 8 g          |
|         | METRO Chef Какао на прах                                          | 2 g          |
| 385601  | Натурален кувертюр – фини стружки                                 | 10 g         |
|         | Сладка изолация: 184918 какаово масло + 385604 бял кувертюр (1:1) | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈142 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA КЛАСИЧЕСКИ по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути.

Охладете напълно.

2. Разрежете кроасана хоризонтално по дължина, без да отделяте напълно горната част. Запазете класическия силует и видимите ламинирани слоеве.

3. За сладката изолация разтопете какаово масло и бял кувертюр в съотношение 1:1. Нанесете с фин спрей само по вътрешните повърхности – общо до 2 g. Оставете да кристализира.

4. Пригответе силно еспресо PASCUCCI и го охладете напълно.

Смесете 8 g кафе с 40 g сладък мус непосредствено преди пълнене.

Целта е отчетлив аромат на истинско кафе, без мусът да стане течен.

5. Шприцвайте кафе-муса по цялата вътрешна дължина на долната половина, на обемни вълни.

6. Разпределете 8 g фини стружки натурален шоколад върху муса и запазете 2 g за финален видим акцент.

7. Затворете леко кроасана, без да притискате крема. Поръсете много фино с 2 g какао непосредствено преди сервиране и завършете с останалите шоколадови стружки.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Визията трябва веднага да напомня тирамису: светъл кафе-мус, тъмно какао и натурален шоколад. PASCUCCI е водещият ароматен акцент и дава ясна връзка между кроасана и кафе предложението.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                 | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421014 | ROLLA КЛАСИЧЕСКИ         | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Сладък мус               | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,350 €         |
| 070105  | Кафе PASCUCCI – еспресо  | 8 g           | 24,46€/к.                        | 0,196 €         |
|         | METRO Chef Какао на прах | 2 g           | 3,15 €/100 g = 31,50 €/kg        | 0,063 €         |
| 385601  | Натурален кувертюр       | 10 g          | 13,99 €/kg                       | 0,140 €         |
| 184918  | Какаово масло            | 1 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр             | 1 g           | 14,04 €/kg                       | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО БЕЗ КАФЕ</b>     | <b>≈142 g</b> |                                  | <b>≈1,793 €</b> |



## ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „БЯЛ ШОКОЛАД & МАЛИНА“

### СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

#### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                                          | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| 9421014 | Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ                                          | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус                                                        | 40 g         |
| 385604  | Бял кувертюр – фини стружки / парченца                            | 12 g         |
|         | Малини – цели или на едри парчета, добре отцедени                 | 25 g         |
| 300201  | Feuilletine – хрупкав елемент                                     | 8 g          |
|         | Сладка изолация: 184918 какаово масло + 385604 бял кувертюр (1:1) | до 2 g       |

**Ориентиrowъчно тегло на готовото изделие: ≈167 g**

#### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA КЛАСИЧЕСКИ по основната технология:  
аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване;  
печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути.  
Охладете напълно.
2. Разрежете кроасана хоризонтално по дължина, без да отделяте напълно горната част.  
Запазете класическата форма и видимите ламинирани слоеве.
3. За сладката изолация разтопете какаово масло и бял кувертюр в съотношение 1:1.  
Нанесете с фин спрей само по вътрешните повърхности – общо до 2 g. Оставете да кристализира.
4. Шприцовайте 40 g сладък мус на равномерни, обемни вълни по долната половина.
5. Разпределете 25 g добре отцедени малини между вълните на муса.  
При замразени малини размразете предварително върху решетка и отстранете свободната влага.  
Червеният плод трябва да остане ясно видим.
5. Добавете 8 g Feuilletine непосредствено преди затваряне,  
основно в централната зона върху муса, за да се запази максимално хрупкавият ефект.
6. Разпределете 9 g фини стружки или малки парченца бял кувертюр в пълнежа.  
Запазете 3 g за финален видим акцент.
7. Затворете леко кроасана, без да притискате.  
Оставете по предния ръб ясно видими белия мус, червените малини и белия шоколад. Завършете с останалите шоколадови стружки.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирено. Визуалната идентичност се основава на силния контраст бяло–червено: ефирен сладък мус и бял шоколад срещу свежата малина, с дискретен хрупкав слой Feuilletine. Вкусът остава чист и плодов, без лимонов акцент, за да се отличава ясно от ТРИЪГЪЛНИК „ЛИМОН & БЯЛ ШОКОЛАД“.

#### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                 | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421014 | ROLLA КЛАСИЧЕСКИ         | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Сладък мус               | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,350 €         |
| 385604  | Бял кувертюр             | 12 g          | 14,04 €/kg                       | 0,168 €         |
|         | Малини                   | 25 g          | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 10,00 €/kg    | 0,250 €         |
| 300201  | Feuilletine              | 8 g           | 15,65 €/kg                       | 0,125 €         |
| 184918  | Какаово масло – изолация | 1 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр – изолация  | 1 g           | 14,04 €/kg                       | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>              | <b>≈167 g</b> |                                  | <b>≈1,938 €</b> |



## ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ХАЛВА & ШОКОЛАД“

### СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                                          | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| 9421014 | Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ                                          | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус                                                        | 40 g         |
| 290117  | Сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия – 60% натурален тахан             | 25 g         |
| 385601  | Натурален кувертюр „УРАНИЯ“ 65% – стружки / парченца              | 10 g         |
|         | Сусамов крокан – едро натрошен                                    | 8 g          |
|         | Сладка изолация: 184918 какаово масло + 385604 бял кувертюр (1:1) | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈165 g

#### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA КЛАСИЧЕСКИ по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова печ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно.

2. Разрежете кроасана хоризонтално по дължина, без да отделяте напълно горната част. Запазете класическия силует и видимите ламинирани слоеве.

3. За сладката изолация разтопете какаово масло и бял кувертюр 1:1. Напръскайте много фин слой само по вътрешните повърхности – общо до 2 g. Оставете да кристализира.

4. Шприцовайте 40 g сладък мус на обемни вълни по долната половина.

5. Натрошете 25 g сусамена халва на малки неравномерни парчета и ги разпределете между вълните на муса.

Не хомогенизирайте халвата в крема – тя трябва да остане ясно разпознаваема като отделен продукт.

6. Добавете 8 g фини стружки/малки парченца натурален кувертюр в пълнежа и запазете 2 g за финален шоколадов акцент.

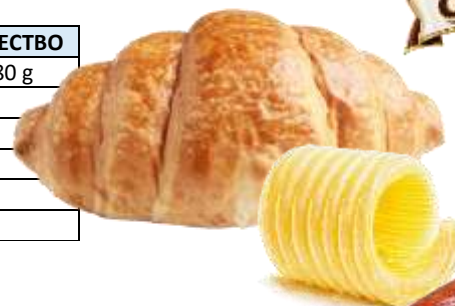
7. Разпределете 6 g едро натрошен сусамов крокан непосредствено преди затваряне. Запазете 2 g за декорация, за да остане хрупкавият елемент видим и сух.

8. Затворете леко кроасана, без да притискате. Завършете с останалия шоколад и сусамов крокан. По предния ръб трябва ясно да се различават белият мус, влакнестите парчета халва, тъмният шоколад и златистият сусам.

**СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко темперирано. Това е най-характерното предложение в главата: френски маслен кроасан среща традиционната сусамена халва. Сладък мус за кремообразност, 65% натурален шоколад за горчив баланс и сусамов крокан за сух, отчетлив crunch.

#### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                 | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421014 | ROLLA КЛАСИЧЕСКИ         | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Сладък мус               | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,350 €         |
| 290117  | Халва ХАИТОГЛУ ванилия   | 25 g          | 26,37 €/2,5 kg = 10,548 €/kg     | 0,264 €         |
| 385601  | Натурален кувертюр 65%   | 10 g          | 13,99 €/kg                       | 0,140 €         |
|         | Сусамов крокан           | 8 g           | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 12,00 €/kg    | 0,096 €         |
| 184918  | Какаово масло – изолация | 1 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр – изолация  | 1 g           | 14,04 €/kg                       | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>              | <b>≈165 g</b> |                                  | <b>≈1,894 €</b> |



# КЛАСИЧЕСКИ БАЛОН

ОБЕМНА ФОРМА, СКРИТА СЪРЦЕВИНА



КРОАСАН БАЛОН се отличава със своята обемна, затворена форма, която ни дава възможност да използваме различен подход към пълненето и презентацията. При тази форма основната част от крема и останалите съставки се поставят в сърцевината на кроасана, така че отвън продуктът запазва своята елегантна и изчистена визия, а истинската изненада се разкрива при разрязване или още с първата хапка. При солените предложения използваме богати комбинации като четири сирена, гъби и трюфел, спанак и Фета, които превръщат БАЛОН в пълноценен премиум снэк. При сладките рецепти затворената форма ни позволява да създадем истинска „скрита сърцевина“ с лешник и шоколад, ванилия и Амарена или крем брюле и карамел.

Така КРОАСАН БАЛОН получава своя собствена идентичност в семейството ROLLA:  
изчистен отвън, богат отвътре – кроасан с изненада в сърцевината.



## СОЛЕНИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН

„ЧЕТИРИ СИРЕНА“ / „ГЪБИ & ТРЮФЕЛ“  
„СПАНАК & ФЕТА“



## СЛАДКИ КРОАСАНИ ROLLA – ВОЛОВАН

„BUENO“ / „ВАНИЛИЯ & АМАРЕНА“  
„КРЕМ БРЮЛЕ“



## ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „ЧЕТИРИ СИРЕНА“ СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                   | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|----------------------------|--------------|
| 9421011 | Кроасан ROLLA БАЛОН        | 1 бр. / 80 g |
|         | Солен мус от крем сирене   | 40 g         |
|         | METRO Chef Моцарела – блок | 20 g         |
|         | Горгонзола                 | 12 g         |
|         | Пармезан – фино настърган  | 8 g          |
|         | METRO Chef Ементал         | 15 g         |
| 184918  | Какаово масло за изолиране | до 2 g       |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈177 g

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA БАЛОН по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно.

2. Направете контролиран отвор в горната странична част на БАЛОНА, достатъчен за пълнене, без да разрязвате продукта като сандвич. Целта е да се запази обемната, почти затворена форма и при разрязване да се разкрие богатата сърцевина.

3. Нанесете фин слой какаово масло по вътрешната повърхност – общо до 2 g. Оставете да кристализира 2–3 минути.

4. Смесете 40 g солен мус с 8 g фино настърган Пармезан. Така основата получава по-плътен вкус и по-добре свързва останалите сирена.

5. Нарезжете 20 g Моцарела и 15 g Ементал на малки кубчета/къси ленти. Натрошете 12 g Горгонзола на малки парчета. Не ги хомогенизирайте напълно – четирите сирена трябва да останат разпознаваеми.

6. Шприцовайте част от муса в сърцевината. Добавете последователно Моцарела, Ементал и Горгонзола, след което допълнете с останалия мус. Пълнежът трябва да бъде богат, но да не деформира ламинираната структура.

7. Оставете малка част от сирената видима в отвора. При сервиране продуктът може да се разреже напречно на две, така че кремообразната сърцевина с четирите сирена да стане основният визуален акцент.

**СЕРВИРАНЕ:** Леко охладено или темперирано. Вкусът е европейски и ясно разпознаваем: кремообразна Моцарела, характерна Горгонзола, зрял Пармезан и мек Ементал, балансирани от соления мус. При разрязване БАЛОНЪТ трябва да разкрие плътна, многослойна сиренена сърцевина.

### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА            | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|---------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421011 | ROLLA БАЛОН         | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Солен мус           | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,340 €         |
|         | METRO Chef Моцарела | 20 g          | 7,11 €/kg                        | 0,142 €         |
|         | Горгонзола          | 12 g          | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 17,00 €/kg    | 0,204 €         |
|         | Пармезан            | 8 g           | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 18,00 €/kg    | 0,144 €         |
|         | METRO Chef Ементал  | 15 g          | 10,64 €/kg                       | 0,160 €         |
| 184918  | Какаово масло       | 2 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>         | <b>≈177 g</b> |                                  | <b>≈2,061 €</b> |



ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „ГЪБИ & ТРЮФЕЛ“  
СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                            | КОЛИЧЕСТВО                 |
|---------|-----------------------------------------------------|----------------------------|
| 9421011 | Кроасан ROLLA БАЛОН                                 | 1 бр. / 80 g               |
|         | Солен мус от крем сирене                            | 40 g                       |
|         | Пресни печурки – сурово тегло                       | 35 g (≈25 g след сотиране) |
|         | METRO Chef Грана Падано / Пармезан – фино настърган | 8 g                        |
|         | Трюфел паста                                        | 3 g                        |
|         | Неутрално олио за сотиране                          | ≈3 g                       |
| 184918  | Какаово масло за изолиране                          | до 2 g                     |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈158 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA БАЛОН по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно.
  2. Нарезжете 35 g пресни печурки на малки кубчета. Загрейте добре сух тиган, добавете около 3 g неутрално олио и сотирайте гъбите на силен огън 3–4 минути, докато отделената влага се изпари. Целта е концентриран гъбен вкус и сух пълнеж. Охладете напълно.
  3. Смесете 40 g солен мус с 3 g трюфел паста и 5 g от фино настъргания Пармезан/Грана Падано. Разбъркайте кратко до равномерно разпределение. Трюфелът трябва да се усеща ясно, но да не доминира над гъбите.
  4. Направете малък контролиран отвор в горната странична част на БАЛОНА, без да го разрязвате като сандвич. Нанесете фин слой какаово масло по вътрешната повърхност – общо до 2 g – и оставете да кристализира 2–3 минути.
  5. Шприцвайте приблизително половината от трюфеловия мус в сърцевината. Добавете охладените сотирани гъби, като ги разпределите равномерно, след което допълнете с останалия мус.
  6. Завършете отвора с останалите 3 g Пармезан/Грана Падано и няколко видими парченца гъба. Не добавяйте допълнително трюфелово олио върху готовия продукт – ароматът трябва да остане чист и контролиран.
  7. При сервиране БАЛОНЪТ може да се разреже напречно на две. Така се разкрива кремообразната сърцевина, а затворената форма задържа гъбено-трюфеловия аромат до момента на отваряне.
- СЕРВИРАНЕ:** Леко охладено или темперирано. Профилът е премиум и ясно европейски: концентриран вкус на сотирани гъби, кремообразен солен мус, зряло твърдо сирене и фин трюфелов аромат. Ключът е умереното количество трюфел – 3 g паста са достатъчни да дадат характер, без да покриват масления кроасан.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|-------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421011 | ROLLA БАЛОН             | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Солен мус               | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,340 €         |
|         | Пресни печурки          | 35 g сурови   | METRO София 1: 2,99 €/kg         | 0,105 €         |
|         | METRO Chef Грана Падано | 8 g           | 13,99 €/kg                       | 0,112 €         |
|         | Трюфел паста            | 3 g           | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 40,00 €/kg    | 0,120 €         |
|         | Неутрално олио          | 3 g           | РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 3,00 €/kg     | 0,009 €         |
| 184918  | Какаово масло           | 2 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,081 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>             | <b>≈158 g</b> |                                  | <b>≈1,756 €</b> |



## ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „СПАНАК & ФЕТА“

### СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

#### СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                                | КОЛИЧЕСТВО                  |
|---------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| 9421011 | Кроасан ROLLA БАЛОН                     | 1 бр. / 80 g                |
|         | Солен мус от крем сирене                | 40 g                        |
|         | METRO Chef пресен спанак – сурово тегло | 35 g (≈25 g след обработка) |
|         | Сирене Фета OLYMPUS                     | 25 g                        |
|         | METRO Chef сусам – печен                | 4 g                         |
| 184918  | Какаово масло за изолиране              | до 2 g                      |

**Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈176 g**

#### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA БАЛОН по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно.

2. Почистете 35 g пресен спанак и го обработете кратко в сух горещ тиган 1–2 минути, само докато омекне. Охладете, изстискайте много добре излишната влага и нарежете едро. Трябва да останат приблизително 25 g сух, концентриран спанак.

3. Натрошете 25 g Фета на малки неравномерни парченца. Смесете 15 g от Фетата със спанака, без да ги превръщате в паста. Останалите 10 g запазете за видим акцент в сърцевината.

4. Направете малък контролиран отвор в горната странична част на БАЛОНА.

Нанесете много фин слой какаово масло по вътрешната повърхност

– общо до 2 g – и оставете да кристализира 2–3 минути.

5. Шприцвайте приблизително половината от 40 g солен мус.

Добавете сместа от спанак и Фета, след това останалата Фета и завършете с останалия мус.

Пълнежът трябва да бъде плътен и кремообразен, но зелените и белите елементи да останат ясно разпознаваеми при разрязване.

6. Запечете 4 g сусам в сух тиган за около 1–2 минути до леко златист цвят и характерен аромат. Охладете. Поръсете част върху видимия отвор и използвайте останалото количество като фин завършващ акцент върху кроасана.

7. При сервиране БАЛОНЪТ може да се разреже напречно на две. Така се разкрива зелено-бялата сърцевина от спанак, Фета и солен мус – познат средиземноморски вкус, представен в маслен френски кроасан.

**СЕРВИРАНЕ:** Леко охладено или темперирано. Концепцията напомня спаначена пита със сирене, но с по-фина и кремообразна структура. Печеният сусам свързва визуално и вкусово средиземноморския пълнеж с масления кроасан.

#### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

| СУРОВИНА                 | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|--------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421011 ROLLA БАЛОН      | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
| Солен мус                | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,340 €         |
| METRO Chef пресен спанак | 35 g сурови   | 2,24 €/500 g                     | 0,157 €         |
| OLYMPUS Фета             | 25 g          | 14,47 €/kg                       | 0,362 €         |
| METRO Chef сусам         | 4 g           | 3,92 €/kg                        | 0,016 €         |
| 184918 Какаово масло     | 2 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,081 €         |
| <b>ОБЩО</b>              | <b>≈176 g</b> |                                  | <b>≈1,945 €</b> |



**ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „BUENO“**  
**СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ**  
**СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ**



|         | СУРОВИНА                               | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|----------------------------------------|--------------|
| 9421011 | Кроасан ROLLA БАЛОН                    | 1 бр. / 80 g |
| 183147  | Шоколадово-лешников крем КАФАРЕЛ 40%   | 35 g         |
|         | METRO Chef млечен шоколад на капки 31% | 12 g         |
|         | METRO Chef суров лешник                | 8 g          |
| 300201  | Feuilletine – хрупкава вафла           | 8 g          |
| 184918  | Какаово масло – сладка изолация        | 1 g          |
| 385604  | Бял кувертюр – сладка изолация         | 1 g          |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈145 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA БАЛОН по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно.
2. Пригответе сладката изолация 1:1: разтопете 1 g какаово масло и 1 g бял кувертюр, смесете и нанесете много фин слой по вътрешната повърхност на БАЛОНА. Оставете да кристализира.
3. Запечете 8 g лешници при 150°C за 5–6 минути, охладете и нарежете едро. Те трябва да останат ясно разпознаваеми и хрупкави.
4. Разтопете 12 g млечен шоколад до приблизително 40–42°C и го оставете да се охлади до около 30–32°C. Смесете 8 g от шоколада с 35 g лешников крем. Запазете 4 g за видим шоколадов акцент.
5. Добавете към лешниковия крем 6 g от запечените лешници. Feuilletine НЕ се смесва предварително в крема, за да не загуби хрупкавостта си.
6. Направете малък контролиран отвор в горната странична част на БАЛОНА. Шприцовайте приблизително половината лешников крем, добавете 6 g Feuilletine, след това останалия крем. В центъра трябва да се образува плътен, богат лешниково-шоколадов пълнеж.
7. Завършете отвора с останалите 2 g Feuilletine, 2 g печени лешници и 4 g млечен шоколад. Декорацията трябва да остане компактна – основният ефект се разкрива при разрязване.
8. При сервиране разрежете БАЛОНА напречно на две. В разреза трябва ясно да се виждат кремообразният лешников пълнеж, млечният шоколад, парченцата лешник и хрупкавата вафла.

**КЛЮЧ КЪМ ПРОДУКТА:** Това е най-комерсиалното сладко предложение в серията БАЛОН: сравнително изчистена външност и много богат център. Хрупкавата вафла се добавя непосредствено преди продажба/сервиране, когато е възможно, за максимален контраст с крема.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                             | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421011 | ROLLA БАЛОН                          | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
| 183147  | Шоколадово-лешников крем КАФАРЕЛ 40% | 35 g          | 44,70 €/kg                       | 0,350 €         |
|         | METRO Chef млечен шоколад 31%        | 12 g          | 39,19 €/2,5 kg                   | 0,188 €         |
|         | METRO Chef суров лешник              | 8 g           | 5,37 €/400 g                     | 0,107 €         |
| 300201  | Feuilletine                          | 8 g           | 15,65 €/kg                       | 0,125 €         |
| 184918  | Какаово масло                        | 1 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр                         | 1 g           | 14,04 €/kg                       | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                          | <b>≈145 g</b> |                                  | <b>≈1,815 €</b> |

ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „ВАНИЛИЯ & АМАРЕНА“  
СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                        | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|---------------------------------|--------------|
| 9421011 | Кроасан ROLLA БАЛОН             | 1 бр. / 80 g |
|         | Сладък мус                      | 40 g         |
|         | Делипейст ванилия по желание    | 5 g          |
| 180501  | Амарена                         | 22 g         |
| 385604  | Бял кувертюр                    | 10 g         |
| 184918  | Какаово масло – сладка изолация | 1 g          |
| 385604  | Бял кувертюр – сладка изолация  | 1 g          |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈154 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA БАЛОН по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно.
2. Пригответе сладката изолация 1:1 от 1 g какаово масло и 1 g бял кувертюр. Разтопете, смесете и нанесете много фин слой по вътрешната повърхност на БАЛОНА. Оставете да кристализира.
3. Смесете 40 g сладък мус с 0,5 g ванилова паста или натурален ванилов екстракт. Разбъркайте кратко, така че мусът да остане въздушен и бял.
4. Отцедете добре 22 g Амарена. Запазете плодовете и минимално количество от гъстия им сироп – не трябва да се внася излишна свободна влага в кроасана.
5. Нарезете 10 g бял кувертюр на фини стружки или малки парченца. Смесете 6 g в част от ваниловия мус; останалите 4 g запазете за видим завършващ акцент.
6. Направете малък контролиран отвор в горната странична част на БАЛОНА. Шприцовайте около половината ванилов мус, оформяйки бяла периферия. Поставете Амарената концентрирано в самия център и покрийте с останалия мус. Целта е при разрязване да се появи ясно очертана тъмночервена „скрита сърцевина“ в бялата ванилова маса.
7. Завършете отвора с 4 g бял шоколад и, ако е необходимо за визуален знак, само малко парченце Амарена. Външността трябва да остане сравнително изчистена – силният визуален ефект е в разреза.
8. Съхранявайте охладено. За презентация разрежете БАЛОНА напречно непосредствено преди сервиране, за да се покаже контрастът между златистия кроасан, белия ванилов мус и тъмночервената Амарена.

**КЛЮЧ КЪМ ПРОДУКТА:** Амарената не трябва да се разпределя из целия крем. Тя се концентрира в центъра като „червено сърце“. Така рецептата е визуално и концептуално различна от отворения ВОЛОВАН „АМАРЕНА“.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС                     | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|-------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------|
| 9421011 | ROLLA БАЛОН             | 80 g          | текуща работна база: 0,990 €/бр. | 0,990 €         |
|         | Сладък мус              | 40 g          | калкулация ALMA LIBRE            | 0,350 €         |
| 180501  | Амарена                 | 22 g          | 23,11 €/kg                       | 0,508 €         |
| 385604  | Бял кувертюр            | 10 g          | 14,04 €/kg                       | 0,140 €         |
| 184918  | Какаово масло           | 1 g           | 20,20 €/500 g                    | 0,040 €         |
| 385604  | Бял кувертюр – изолация | 1 g           | 14,04 €/kg                       | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>             | <b>≈154 g</b> |                                  | <b>≈2,093 €</b> |



## ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „КРЕМ БРЮЛЕ“

### СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

|         | СУРОВИНА                        | КОЛИЧЕСТВО   |
|---------|---------------------------------|--------------|
| 9421011 | Кроасан ROLLA БАЛОН             | 1 бр. / 80 g |
| 180303  | Крем брюле ЕЛЕВИР               | 70 g         |
| 380138  | ФЛОРЕНТА                        | 10 g         |
| 184918  | Какаово масло – сладка изолация | 1 g          |
| 385604  | Бял кувертюр – сладка изолация  | 1 g          |

Ориентировъчно тегло на готовото изделие: ≈156 g

#### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA БАЛОН по основната технология: аклиматизирайте 20–30 минути след изваждане от фризера, без допълнително втасване; печете в конвектомат при 170°C за 16–18 минути или в подова пещ при 190°C за 16–18 минути. Охладете напълно.

2. Пригответе сладката изолация 1:1 от 1 g какаово масло и 1 g бял кувертюр. Разтопете, смесете и нанесете много фин слой по вътрешната повърхност. Оставете да кристализира.

3. Пригответе на КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР: Затопляме на слаб огън КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР (до около 80°C) и оставяме на стайна температура за около 20 мин. Поставяме в пош и после в хладилника за около 1 час.

4. Печете ФЛОРЕНТА (с или без ядки) , в тава, тънък слой 5-7мм за около 10 мин на 180°C, за да получим карамелени слайс за декорация

5.

#### КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

|         | СУРОВИНА                       | КОЛИЧЕСТВО    | ЦЕНА БЕЗ ДДС         | РАЗХОД / ПОРЦИЯ |
|---------|--------------------------------|---------------|----------------------|-----------------|
| 9421011 | ROLLA БАЛОН                    | 80 g          | текуща работна база: | 0,990 €         |
| 180303  | Крем брюле ЕЛЕВИР              | 70 g          | 12,57€/к.            | 0,880 €         |
| 380138  | ФЛОРЕНТА                       | 10 g          | 6,73€/500gr          | 0,1346 €        |
| 184918  | Какаово масло                  | 1 g           | 20,20 €/500 g        | 0,040 €         |
|         | 385604 Бял кувертюр – изолация | 1 g           | 14,04 €/kg           | 0,014 €         |
|         | <b>ОБЩО</b>                    | <b>≈162 g</b> |                      | <b>≈2,058 €</b> |



# ROLLA КРОАСАНЕРИЯ

ПРОЕКТЪТ,  
КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ  
ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ  
ОЩЕ ОТ СУТРИНТА!



**ГОТОВИ ПРОДУКТИ**  
Кроасани с  
френско масло,  
готови за печене.



**ЛЕСНИ РЕЦЕПТИ**  
С мус от крем  
сирене и идеи  
за пълнежи.



**ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ**  
Атрактивна витрина  
= повече клиенти и  
по-висока печалба.



**ЛЮБИМИ ВКУСОВЕ**  
Сладки или солени –  
всеки ден нови  
предложения.



КРОАСАНИ • ЗАКУСКИ • СНАКОВЕ • СЛАДКИИ СОЛЕНИ

*Бързо. Лесно. Изгодно. Винаги свежо!*

## НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

### 1 СТАНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието  
още от улицата  
и кани клиентите  
да влязат и да опитат.



### 2 САКУЧЕ ЗА ПОКУПКИ

Практично,  
с атрактивен дизайн,  
което рекламира  
проекта и носи  
вашето послание.



ФРЕНСКО  
МАСЛО



ЛЕСНО И  
БЪРЗО



ГОТОВИ  
РЕЦЕПТИ



ПОВЕЧЕ  
ПЕЧАЛБА

## НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

### 3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Ясна информация  
за продукта,  
съставки и цена,  
която улеснява  
избора и продажбата.



### 4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки,  
постове и stories,  
които увеличават  
вашата видимост  
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  
награда или отстъпка.



### 8 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

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



## ВДЪХНОВЕНИЕ ЗА ВАШАТА ВИТРИНА

СЛАДКИ  
КРОАСАНИ



СОЛЕНИ  
КРОАСАНИ



КРОАСАН  
СЕНДВИЧИ



КРОАСАН  
ТРИЪГЪЛНИЦИ



ЗАКУСКИ &  
СНАКОВЕ



♥ Ние Ви даваме идеята.  
♥ Вие създавате емоцията.  
♥ Клиентите се връщат отново и отново.



ПРОЕКТ, КОЙТО НОСИ  
ПЕЧАЛБА И УСМИВКИ

*Заедно реализираме  
вашите мечти!*





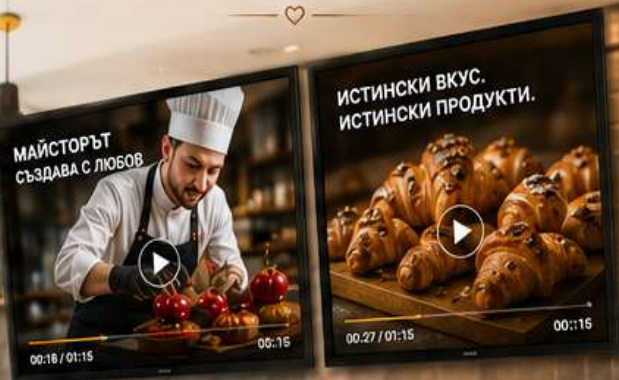
# ROLLA LIVE

Пеле-промоция

ПОКАЖЕТЕ КАК СЪЗДАВАМЕ ВКУСА.  
ВДЪХНОВЯВАЙТЕ ДОВЕРИЕ.  
УВЕЛИЧАВАЙТЕ ПРОДАЖБИТЕ!

08:45

ДОБРО УТРО!  
ВКУСЪТ НА  
ДОБРОТО НАЧАЛО!



ВИДЕО, КОЕТО  
ПРОДАВА ВСЕКИ ДЕН!



ПРИВЛИЧА  
вниманието  
на клиента



СЪЗДАВА  
емоция  
и доверие



УВЕЛИЧАВА  
желанието  
за покупка



ПОВЕЧЕ  
оборот и  
повтарящи се клиенти

ROLLA LIVE – ВКУСЪТ СЕ СЪЗДАВА ТУК. ВИДИМ ЗА ВСЕКИ.

## КАК РАБОТИ ROLLA LIVE?

60–90 СЕКУНДЕН ВИДЕО ЦИКЪЛ, КОЙТО ПРОДАВА ВСЕКИ ДЕН



ЛОГО  
разпознаваемост



МАЙСТОРЪТ  
на живо



ПРЕМИУМ  
СУРОВИНИ



ПРОЦЕСЪТ  
стъпка по  
стъпка



ГОТОВИЯТ  
ПРОДУКТ



ВАШИЯТ КЛИЕНТ  
изживява вкуса

Истинският вкус има история. Покажете я!

### КАКВО ВИЖДА ВАШИЯТ КЛИЕНТ НА ЕКРАНА



ИСТИНСКИ МАЙСТОРИ  
опит и прецизност



ПРЕМИУМ СУРОВИНИ  
масло, шоколад, ядки...



ПРОЦЕСЪТ НА СЪЗДАВАНЕ  
стъпка по стъпка



ПЕЧЕНЕ С ЛЮБОВ  
аромат, който съблазнява



ФИНИ ДЕТАИЛИ  
текстури, пълнежи, глазури



ГОТОВИЯТ ПРОДУКТ  
перфектен вид и вкус



ВИТРИНАТА ВИ  
апетитна и разнообразна



ДОВОЛЕН КЛИЕНТ  
споделя емоцията

### КРАТКО, ВИЗУАЛНО, ВЪЛНУВАЩО – ВСЕКИ ПЪТ.



БЕЗ ДЪЛГИ  
ОБЯСНЕНИЯ  
Ясни кадри,  
силно послание.



БЕЗ ЗВУК –  
РАЗБИРА СЕ ОТ ВСЕКИ  
Подходящо за всяка  
среда и всеки клиент.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЕН  
ЦИКЪЛ 60–90 СЕК.  
Повтаря се автоматично  
през целия ден.



ЯСНО ПОСЛАНИЕ –  
ВКУС, КАЧЕСТВО, ДОВЕРИЕ  
Клиентът избира с увереност,  
купува с удоволствие.



### ПРЕПОРЪЧАНА МУЗИКА ЗА СЪПРОВОЖДАНЕ НА ВИДЕОТО И АТМОСФЕРАТА В ЗАЛАТА

ИДЕАЛНА ЗА ЧАСОВИЯ ДИАПАЗОН 08:00 – 11:00

#### ДЕТСКА И СЕМЕЙНА МУЗИКА

- The Beatles – Here Comes the Sun
- Frenchy and the Punk – La Vie En Rose
- Raffi – Down by the Bay
- The Happy Fingers – Morning Sunshine
- Детски песни на български (изпълнения на Спящо, Лека нощ, деца!)

#### КЛАСИЧЕСКА МУЗИКА ЗА ДЕЦА

- Моцарт – Малка нощна музика (избрани части)
- Сен-Санс – Карнавал на животните
- Грим – Утро (из „Пер Гюнт“)
- Чайковски – Танц на феите (из „Пълнонощната“)
- Дебюси – Детски кит (избрани песни)

#### МОДЕРНА LOUNGE & АКУСТИЧНА

- Jack Johnson – Better Together
- Norah Jones – Don't Know Why
- Jason Mraz – I'm Yours
- Ben Harper – Steal My Kisses
- Zero 7 – In the Waiting Line

#### ЛЕК JAZZ ЗА СПОКОЕН СТАРТ

- Stacey Kent – Breakfast on the Morning Tram
- Ella Fitzgerald – Sunny Side of the Street
- Jamie Cullum – Don't Stop the Music
- Chet Baker – Almost Blue
- Piano Jazz Classics (инструментал)

Музика с подходяща сила на звука (=60–70 dB), без натрапчиви басы и резки промени. Създава настроение, без да пречи на разговора и избора на клиента.



ПРОФЕСИОНАЛЕН ЕКРАН  
Full HD/4K



ЛЕСНО УПРАВЛЕНИЕ  
чрез USB или онлайн



АКТУАЛИЗИРАЙТЕ ЛЕСНО  
нови продукти, сезони, оферти



ROLLA LIVE  
РАБОТИ ЗА ВАШИЯ УСПЕХ!

## СЪВЕТИ ЗА СЪЗДАВАНЕ НА ЕФЕКТИВНО ВИДЕО

- 1 КРАТКО И ВЪЗДЕЙСТВАЩО**  
Използвайте 60–90 секунди. Кратките сцени задържат вниманието и се запомнят лесно.
- 2 ИСТИНСКИ КАДРИ**  
Показвайте реалния процес във Вашия обект – хора, оборудване, детайли. Аутентичността създава доверие.
- 3 ТРАНСФОРМАЦИЯ**  
Покажете пътя от суровината до готовия продукт. Това е най-силната история.
- 4 ФОКУС ВЪРХУ ДЕТАИЛА**  
Блиски планове: текстури, блясък, ръчен труд, финални штрихи – те създават апетит.
- 5 ПРЕМИУМ СУРОВИНИ**  
Показвайте висококачествени продукти – масло, шоколад, ядки, брашно – те говорят за стандартите Ви.
- 6 ТЕКСТ НА ЕКРАНА**  
Кратки фрази върху кадъра: „Истинско масло“, „Пресни всеки ден“, „Създадено тук“.
- 7 LOOP БЕЗ ПАУЗА**  
Създайте непрекъснат цикъл, който търга отначало без рязки прекъсвания.
- 8 ПРАВИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ**  
Монтирайте екрана над витрината под лек ъгъл към клиента. Яркост, която се вижда при всякаква светлина.

Вашият труд е изкуство.  
Нека всички го видят!