



Проектът FRUTTA – Сладки плодове се ражда в Италия от съвместното вдъхновение и опит на pastry chefs от FABBRI и PAVONI. Характерното за този проект не е само впечатляващата плодова визия на десертите. Не е само лекият, богат и балансиран плодов вкус. Неговата истинска отличителна черта е CRUNCH – фината, хрупкава шоколадова глазура, тънка като яйчена черупка, която се чупи при първата хапка и създава впечатляващ контраст между хрупкавата външна обвивка и нежната кремообразна вътрешност.

CRUNCH ефектът на глазурата постигаме чрез три различни технологии:

CRUNCH ПОТАПЯНЕ • CRUNCH ОБВИВКА • CRUNCH VELOUTE

За постигането на този фин, хрупкав и стабилен резултат са необходими висококачествено какаово масло и изключително фини и течливи кувертюри. Затова ALMA LIBRE осигури специално какаово масло от сорт CRIOLLO – Венецуела, с изключителни качества и аромат, както и специално подобрите PREMIUM КУВЕРТЮРИ, които осигуряват необходимата течливост, фина структура и стабилност на хрупкавите CRUNCH глазури. КРАНЧ подложките на сладкишите FRUTTO осигуряват още по голяма хрупкавост и наслада.

Представяме Ви 5 рецепти, разработени и усъвършенствани от pastry chefs в Италия (Frutta Realistica) **Frutta Realistica** и съответните същите 5 рецепти разработени съвместно от АКАДЕМИЙТЕ КАНАКИС-АЛМА (Frutta Delisius) **Frutta Delisius**

Frutta Realistica



РЕЦЕПТА №1: PEANUT / ФЪСТЪК

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.Мус Фъстък ФАБРИ
- 3.Вариегато ФЪСТЪК ФАБРИ
- 4.Покритие CRUNCH



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУИТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост.. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

ЗАБЕЛЕЖКА: Върху пандишпан Супер Бискуйт оформен като платка, може да поръсите преди печена с Фъстъчен Крокан **код: 31215** или да внедрите в блата също преди печене. Така пандишпаната ще е с хрупкава част и вкус на фъстък.

2. Мус Фъстък ФАБРИ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180301</u>	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	1000 гр.	ТУК	ТУК
<u>180903</u>	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.	ТУК	ТУК
	Топла Вода	150 гр.		
182926	Фъстък Делипейст	120 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме млечната сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Фъстък Делипейст и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.-мус.

Frutta Delicious

РЕЦЕПТА №1: PEANUT / ФЪСТЪК

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.Мус Фъстък
- 3.Фъстъчен ганаж-пълнеж
- 4.Покритие CRUNCH ОБВИВКА-VELOUTE
- 5.Флорента и Фъстъчен Крокан / подложка



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУИТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост.. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

ЗАБЕЛЕЖКА: Върху пандишпан Супер Бискуйт оформен като платка, може да поръсите преди печена с Фъстъчен Крокан **код: 31215** или да внедрите в блата също преди печене. Така пандишпаната ще е с хрупкава част и вкус на фъстък.

2.Мус Фъстък

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>031109</u>	Фъстъчено Масло Арте Нъти ПАМИ	200 гр.	ТУК	
<u>010106</u>	Хопла Сладкарска 10л.	400 гр.	ТУК	ТУК
<u>180301</u>	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.	ТУК	ТУК
<u>180903</u>	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.	ТУК	ТУК
<u>180308</u>	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	200 гр.	ТУК	ТУК

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загрейте прясното мляко ЕЛЕВИР 3,5%, до 35 - 40°C. Прибавете Фонд Роял и адаптирайте Фъстъченото Масло АртеНъти ПАМИ. Разбийте Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР, заедно с Хопла до меки връхчета и постепенно прибавяйте към първата емулсия, до като се получи гладка въздушна текстура.

РЕЦЕПТА №1: PEANUT / ФЪСТЪК

4. Покритие CRUNCH

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	500 гр. ТЕМПЕРИРАН	ТУК	
182926	Фъстък Делипейст	60 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме белия шоколад и добавяме Delipaste Peanuts. Разбъркваме много добре и разстиламе шоколада.

СГЛОБЯВАНЕ:

Напълваме формата с схема фъстък с глазура Peanut, докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник.

Така се оформя Покритие CRUNCH

Приготвяме Peanut муса и напълваме формата. С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Variegato Peanuts FABBRI.

183110 Вериегато ФЪСТЪК 4,2кг. **ПО ЗАЯВКА**

Хрупкави фъстъци в шоколадов крем за вълни в сладоледа, декорация, пълнежи

-малка доза: 100-120гр/1лт сладолед

-Винаги стабилно качество.

-идеален за сладкарски приложения рирани

-не кристализира

-траен вкус и цвят

Затваряме с малко количество мус и пандишпан

Замразяваме шоково и изваждаме от формата. Съхраняваме при -18°C и сервираме при +3°C.

РЕЦЕПТА №1: PEANUT / ФЪСТЪК

3.Фъстъчен ганаж-пълнеж

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
031109	Фъстъчено Масло Арте Нъти ПАМИ	300 гр.	ТУК	
010106	Хопла Сладкарска 10л.	100 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	100 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.	ТУК	ТУК
180308	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	200 гр.	ТУК	ТУК
31215	Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН	100 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загрейте Фъстъченото Масло Арте Нъти, Хопла и Млечната Сметана 35% ЕЛЕВИР до 65°C. Отделно загрейте Прясното Мляко 3,5% ЕЛЕВИР до 35°C и внедрете Фонд Роял, след което хомогенизирайте двете смеси и оставете под плътна мембрана от стреч за 5 – 6 часа. След което поставете в пош и на принципа на спирала разположете в Мус фъстък.

4. Покритие CRUNCH

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр. ТЕМПЕРИРАН	ТУК	
031109	Фъстъчено Масло Арте Нъти ПАМИ	300 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС / ZEUS	20 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме белия кувертюр, темперираме и отделно какаовото масло втечняваме и добавяме, накрая Фъстъченото масло и тункваме. 2По желание декорираме с КРАНЧ ВЕЛУР, виж [ТУК](#)

5.Флорента и Фъстъчен Крокан / подложка

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
181601	Флорента КОМПЛЕТ	100 гр.	ТУК и ТУК	ТУК и ТУК
31215	Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН	100 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизирайте /ръчно/ двете съставки и разпределете върху тава с пергаментова хартия. Загрейте фурната на 170°C, поставете в нея и печете до Златисто т.з. 10 – 12 минути. След като изстинат, приберете в кутия и между тях, кухненска ролка.

Сглобяване: Приготвяме мус Фъстък и напълваме формата. С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме вътре в центъра Фъстъчен Ганаж. Върху него леко натрошени парченца от Флорента с Крокан, още малко Фъстъчен мус /малко под ръба на формата и завършваме със Супер Бискуйт. Замразяваме в шоков фризер и изваждаме от формата, когато е готово – покритие фъстък и тункваме. Сервираме при +3°C.

Frutta Realistica

РЕЦЕПТА №2: АМАРЕНА

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.ШОКОЛАДОВ МУС
- 3.ПЛОД АМАРЕНА
- 4.ЗАЛИВКА CRUNCH ОБВИВКА
- 5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост..

Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

2. ШОКОЛАДОВ МУС

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	1000 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.	ТУК	ТУК
	Топла Вода	150 гр.		
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	100 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме млечната сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме разтопения кувертюр „КАЛИОПА“ и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.-мус.

Frutta Delisious

РЕЦЕПТА №2: АМАРЕНА

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.Баваруаз ЙОГУРТ
- 3.ПЛОД АМАРЕНА
- 4.Заливка CRUNCH VELOUTE
- 5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост.. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

2.Баваруаз ЙОГУРТ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	650 гр.	ТУК	ТУК
180308	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	300 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	120 гр.	ТУК	ТУК
180801	Фабрийурт FABBRI	25 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате млечната сметана ЕЛЕВИР до меки връхчета.

Разтопяваме **Фабрийурт** и **Фонд Роял** в топло мляко и хомогенизираме с обработената сметана.

3. ПЛОД АМАРЕНА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180501	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20	20 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: поставяме парчета АМАРЕНА в сироп. Готов за употреба

4. ЗАЛИВКА CRUNCH ОБВИВКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК	
191675	ЧЕРВЕН маслено-разтворим цвят на прах 10гр. - E365407	капки		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: разтопяваме шоколада, хомогенизираме и темперираме. Поставяме от вътрешната страна на силиконовата форма и поставяме обратно формите за да излезне излишния шоколад. Оставяме да се кристализира.

5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	450 гр.		
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА»	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.

СГЛОБЯВАНЕ:

Напълваме формата на череша с ЗАЛИВКА CRUNCH ОБВИВКА докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник. Пълним формата с ШОКОЛАДОВ МУС

С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Амарена 18/20 FABBR1. Затваряме с малко количество мус и пандишпан. За пандишпана (biscuit)

Замразяваме и изваждаме от формата. Оформяме дръжка от зелен шоколад. Десертът е готов за съхранение при –18°C и сервиране при +3°C.

4.Заливка CRUNCH VELOUTE

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	500 гр.	ТУК	
191675	ЧЕРВЕН маслено-разтворим цвят на прах 10гр. - E365407	капки		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: разтопяваме шоколада, хомогенизираме с разтопеното какаово масло добавяме цвета и със пистолет нанасяме върху замразен сглобен сладкиш вижте [ТУК](#)

5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	450 гр.		
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА»	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр. или	ТУК	
182921	Амарена 48% делипейст	50 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.



РЕЦЕПТА №3: МАНГО

Състав:

1. Пандишпан Супер Бискуйт
2. МУС МАНГО ФАБРИ
3. Вариегато МАНГО ФАБРИ
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост..
Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

ЗАБЕЛЕЖКА: Върху пандишпан Супер Бискуйт оформен като платка, може да поръсите преди печена с Фъстъчен Крокан **код: 31215** или да внедрите в блата също преди печене. Така пандишпана ще е с хрупкава част и вкус на фъстък.

2. МУС МАНГО ФАБРИ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	1000 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.	ТУК	ТУК
	Топла Вода	150 гр.		
182919	Манго 28% Делипейст	100 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Mango и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

РЕЦЕПТА №3: МАНГО

Състав:

1. Пандишпан Рич Крим Ванилия с Бял Кувертюр и МАНГО
2. МУС БЯЛ ШОКОЛАД С МАНГО
3. Кули МАНГО Сорт АЛФОНСО
4. Глазура Бял Кувертюр „КАЛИОПА“ с МАНГО



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост..
Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

ЗАБЕЛЕЖКА: Върху пандишпан Супер Бискуйт оформен като платка, може да поръсите преди печена с Фъстъчен Крокан **код: 31215** или да внедрите в блата също преди печене. Така пандишпана ще е с хрупкава част и вкус на фъстък.

2. МУС БЯЛ ШОКОЛАД С МАНГО:

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	750 гр.	ТУК	ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	400 гр.	ТУК	
010106	Хопла Сладкарска 10л.	340 гр.	ТУК	ТУК
180903	Прясно Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	135 гр.	ТУК	ТУК
182919	Манго 28% Делипейст	90 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме сметаната ХОПЛА , добавяме Фонд Роял и заливаме сместа върху Белия Кувертюр и хомогенизираме. Добавяме Делипейст Манго и хомогенизираме. Като сместа стане на 35°C хомогенизираме с леко разбитата Млечната Сметана 35% ЕЛЕВИР.

РЕЦЕПТА №3: МАНГО

**183118 Вериегато МАНГО 4,5к. ПО ЗАЯВКА**

плодова паста от натурален плод манго (20%) за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.

-малка доза: -с 20% натурален плод манго

-не кристализира

-малка доза: 100-120гр/1лт сладолед

-Винаги стабилно

-траен вкус и цвят

4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр. ТЕМПЕРИРАН	<u>ТУК</u>	
191669	ЖЪЛТ маслено-разтворим цвят на прах 40гр. - E365308			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме белия шоколад, добавяме оцветителя, разбъркваме добре и темперираме.

5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	450 гр.		
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА»	500 гр.	<u>ТУК</u>	
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр.	<u>ТУК</u>	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.

СГЛОБЯВАНЕ: Напълваме формата с глазура Mango, докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник. Напълваме формата с Mango муса. С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Variegato Mango FABBRI. Затваряме с малко количество мус и пандишпан. Замразяваме и изваждаме от формата. Напръскваме леко краищата със зелено и червено оцветено какаово масло, за да придадем по-естествена визия, цветови нюанси и характер на плода.

Фотореалистичното манго е готово за съхранение при –18°C и сервиране при +3°C.

3. Кули МАНГО Сорт АЛФОНСО

РЕЦЕПТА №3: МАНГО

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180455	Манго50% сорт АЛФОНСО в Желе от Манго	800 гр.		
<u>180903</u>	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.	<u>ТУК</u>	<u>ТУК</u>
182304	Ром 54°ЛУКСАРДО	60 гр.		
	Вода	60 гр.		
	Захар Кристал	120 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Сваряваме водата със захарта и разтваряме **Фонд Роял**. Изсипваме сместа върху **Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго** добавяме джинджифила и рома и хомогенизираме. Изливаме във форма и поставяме във фризера.

4. Глазура Бял Кувертюр „КАЛИОПА“ с МАНГО

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	<u>ТУК</u>	
<u>191670</u>	ЖЪЛТ маслено-разтворим цвят на прах	2-5 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: разтопяваме шоколада, хомогенизираме и темперираме. Поставяме от вътрешната страна на силиконовата форма и пставяме обратно формите за да излезне излишния шоколад. Оставяме да се кристализира.

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	<u>ТУК</u>
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	500гр.	<u>ТУК</u>
191668	ЧЕРВЕН маслено-разтворим цвят на прах 40гр.	2-5 гр.	
191674	ЗЕЛЕН маслено-разтворим цвят на прах 10гр.	2-5 гр.	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: С пистолет-шпрей пръскаме върху шоколада на замразен сладкиш Последователно малко велур червен и малко велур зелен

СГЛОБЯВАНЕ: Приготвяме мус Манго и напълваме формата. Оформяме вдлъбнатина и поставяме вътре Кули Манго. Затваряме с малко количество мус и пандишпан. Замразяваме в шокъв фризер и изваждаме от формата. Напръскваме краищата със зелено и червено какаово масло, за да постигнем естествена цветова визия и нюанси. Съхраняваме при –18°C и сервираме при +3°C.

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС КАФЕ ФАБРИ
3. Вариегато НУТИ СЕРЕАЛ
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан ЧОКОУЙТ (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180703	ЧОКОУЙТ Шоколадов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост..

Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

2. МУС КАФЕ ФАБРИ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	1000 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.	ТУК	ТУК
	Топла Вода	150 гр.		
182950	Мока Делипейст	65 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Мока и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.



183137 Вариегато НУТИ СЕРЕАЛ 3,6кг. ПО ЗАЯВКА

Хрупкава оризово-млечна основа (8%) в лешникокааов крем обработени за вълни и декорация върху сладолед

- не кристализира
- малка доза: 100-120гр/1лт сладолед
- Винаги стабилно качество.
- траен вкус и цвят
- идеален за сладкарски апликации

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС КАФЕ ФАБРИ
3. БИТЕР КАФЕ ГАНАЖ
4. КРАНЧ CRUNCH VELOUTE
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан ЧОКОУЙТ (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180703	ЧОКОУЙТ Шоколадов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост..

Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

2. МУС КАФЕ ФАБРИ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	1000 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.	ТУК	ТУК
	Топла Вода	150 гр.		
182950	Мока Делипейст	65 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Мока и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42%	500 гр. ТЕМПЕРИРАН	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме шоколада, добавяме разбъркваме добре и темперираме.

5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	450 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42%	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр.	ТУК	
182950	Мока делипейст	50 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.

СГЛОБЯВАНЕ: Напълваме формата КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА

докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник.

Приготвяме **МУС КАФЕ ФАБРИ** и напълваме формата. С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Nutty Cereal FABRI. Затваряме с малко количество мус и пандишпан.

Замразяваме шоково и изваждаме от формата. Съхраняваме при –18°C и сервираме при +3°C.

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

3. БИТЕР КАФЕ ГАНАЖ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.	ТУК	ТУК
180308	Прясно Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	200 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.	ТУК	ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	65 гр.	ТУК	
182950	Мока делипейст	100 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млякото и добавяме Фонд Роял БАКЕЛС, разтопения БЯЛ КУВЕРТЮР "ПРЕМИУМ" и Грант марние и хомогенизираме добре. На етапи хомогенизираме с разбитата сметана ЕЛЕВИР.

4. КРАНЧ CRUNCH VELOUTE

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	500гр.	ТУК
191671	КАФЯВ маслено-разтворим цвят на прах	2-5 гр.	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: С пистолет-спрей пръскаме върху шоколада на замразен сладкиш Последователно малко велур червен и малко велур зелен

5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	450 гр.		
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр.	ТУК	
182950	Мока делипейст	65 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.

РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС ШАМ ФЪСТЪК
3. Вериегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30%
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
- 5 ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУЙТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост..

Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

2. МУС ШАМ ФЪСТЪК

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	1000 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.	ТУК	ТУК
	Топла Вода	150 гр.		
182908	Шам Фъстък - Delipaste Pistacchio	150 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата.

Добавяме Delipaste Шам Фъстък и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.



РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС ШАМ ФЪСТЪК
3. КРЕМЕ ШАМ ФЪСТЪК
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУЙТ КОМПЛИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост..

Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°C - Друга фурна 200°C . Време: 30-40 минути в зависимост от размера.

2. МУС ШАМ ФЪСТЪК

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	1000 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	180 гр.	ТУК	ТУК
	Топла Вода	150 гр.		
182908	Шам Фъстък - Delipaste Pistacchio	150 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата.

Добавяме Delipaste Мока и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК



4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр. ТЕМПЕРИРАН	ТУК
182941-2	Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ	100 гр.	ТУК
191674	ЗЕЛЕН маслено-разтворим цвят на прах		
191671	КАФЯВ маслено-разтворим цвят на прах		
191664	БЯЛ маслено-разтворим цвят на прах		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме белия шоколад, добавяме паста пистачио, разбъркваме добре и темперираме.

**183159 Вериегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30%****ГОЛД с БИСКВИТИ 3,8к. ПО ЗАЯВКА**

Хрупкава бисквити в комбинация с 30% паста от ШАМ БЪСТЪК обработени за вълни и декорация върху сладолед

- не кристализира
- малка доза: 100-120гр/1лт сладолед
- Винаги стабилно качество.
- траен вкус и цвят
- идеален за сладкарски апликации

5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	450 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42%	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр.	ТУК	
182941-2	Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ	100 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.

РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК

3. ШАМ ФЪСТЪК ГАНАЖ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	300 гр.	ТУК	
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	240 гр.	ТУК	ТУК
010106	Хопла Сладкарска 10л.	240гр.	ТУК	ТУК
182941-2	Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ	60 гр.	ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Избиваме млечната сметана ЕЛЕВИР с растителна сметана ХОПЛА до меки връхчета. Разстопяваме белия шоколад на 45°C И ХОМОГЕНИЗИРАМЕ с Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ и добавяме постепенно предварително разбитите сметани.

4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр. ТЕМПЕРИРАН	ТУК
182941-2	Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ	100 гр.	ТУК
191674	ЗЕЛЕН маслено-разтворим цвят на прах		
191671	КАФЯВ маслено-разтворим цвят на прах		
191664	БЯЛ маслено-разтворим цвят на прах		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме белия шоколад, добавяме паста пистачио, разбъркваме добре и темперираме.



ЦЕНИ (22.8.26) НА НЕОБХОДИМИТЕ ПРОДУКТИ (без ДДС)

	ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИРЕ		ЦЕНА без ДДС			ИЗБРАНИ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИБРЕ		ЦЕНА без ДДС
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	5,22€/кг.		180698	ПРЕМИУМ смес за пандишпан	1000 гр.	4,72€/кг.
<u>180301</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000 гр.	8,40€/лт.		010534	Млечна сметана COOPERLAT 35%	1000 гр.	4,40€/лт.
<u>180308</u>	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%	1000 гр.	2,40€/лт.		180315	Прясно мляко OSM-ЛАЙК 3,6% -Полша	1000 гр.	2,20€/лт.
<u>182801</u>	Фабрийогурт	1000 гр.	54,40€/1кг.					
<u>010106</u>	ХОПЛА сладка 10лт.	1000 гр.	2,42€/1лт.		010506	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7%	1000 гр.	2,26€/1лт.
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО ПРЕМИУМ „ЗЕФС“	700гр.	31,80€/700 гр.					
<u>180501</u>	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20	1000 гр.	23,11€/кг.					
<u>182919</u>	Манго 28% делипейст	1000 гр.	36,61€/кг.					
<u>180455</u>	Манго 50% сорт АЛФОНСО	1000 гр.	8,89€/кг.					
<u>182921</u>	Амарена 48% делипейст	1000 гр.	31,98€/кг.					
<u>31215</u>	Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН	1000 гр.	7,92€ /кг.					
<u>182941-2</u>	Делипейст паста шам фъстък 1кг.	1000 гр.	107,27€ /кг.					
<u>031110</u>	Фъстъчено масло 1к.	1000 гр.	7,39€/кг.					
<u>182908</u>	Шам фъстък концентрат Делипейст	1000 гр.	29,59€ /кг.					
<u>385601</u>	КУВЕРТЮР«УРАНИЯ»ПРЕМИУМ мц 65%	1000 гр.	13,99€ /кг.		<u>0 30808</u>	Изкуствен шоколад АРТЕБИС	1000 гр.	7,50€ /кг.
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА»ПРЕМИУМ мц	1000 гр.	14,04€ /кг.		<u>0 30809</u>	Изкуствен бял шоколад АРТЕБИС	1000 гр.	7,90€ /кг.
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО ЗЕФС	500 гр.	20,20€/500гр.					
<u>180903</u>	ФОНД РУАЯЛ	1000 гр.	13,14€/кг.					
<u>181603</u>	ФЛОРЕНТА	1000 гр.	12,10€ /кг.					
<u>182950</u>	Мока Делипейст	1000 гр.	36,23€ /кг.					
<u>090237</u>	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	1000 гр.	4,50€/кг.					
<u>183110</u>	Вериегато ФЪСТЪК 4,2к.	1000 гр.	21,51€/кг.					
<u>183118</u>	Вериегато МАНГО 4,5к.	1000 гр.	19.10€/кг.					
<u>183137</u>	Вериегато НУТИ СЕРЕАЛ 3,6к.	1000 гр.	37,60€/кг.					
<u>183159</u>	Вериегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30%	1000 гр.	47,80€/кг.					

ЗАЛИВКА: Средно за един сладкиш в форма с обем 120мл:

-около 20-22г. CRUNCH ОБВИВКА

-около 22-25г. CRUNCH ПОТАПЯНЕ

-около 7-10г. CRUNCH VELOUTE

МУС ПЪЛНЕЖ: -около 90мл – 50гр. мус пълнеж

ПЪЛНЕЖ ПО СРЕДАТА: -плътен пълнеж около 15г.

ПАНДИШПАН В ДЪНОТО: - около 12г.

ПОДЛОЖКА КРИСПИ ШОКОЛАД:

Диаметър 5-6см / дебелина 6-7мм ТЕГЛО около 15г.

СРЕДО ОБЩО ТЕГЛО НА СЛАДКИШ ФРУТА: 120мл / 120г.

При ползване на оригиналните рецепти със суровини ПРЕМИУМ

на АЛМА ЛИБРЕ за изпълзяване на рецепти FRUTA REALISTIKA

ще имаме средна цена на себестойност фуд кост 1,45- 1,60€/бр/120мл/120 гр.

При ползване на оригиналните рецепти със суровини ПРЕМИУМ

на АЛМА ЛИБРЕ за изпълзяване на рецепти FRUTA DELISIUS

ще имаме средна цена на себестойност фудкост 1,044€-1,15€/бр/120мл/120 гр.

При ползване на други алтернативни суровини може да се получи

себестойност до -30% с опасност за нестабилно, ниско качество

липса на максимална наслада и в резултат на това, НЕПОВТАРЯНЕ НА ПОКУПКА.

Печалбата не идва от по евтини суровини а от повторена покупка!

ВНИМАНИЕ! За определени случай (събития, но-неим изделия, еднократни сделки или друго АЛМА ЛИБРЕ може да оформи рецепти с технологии със суровини (не РЕМИУМ) на себестойност, визия, обем, тегло (tailor made projects) за редовните си партньори.

СРЕДНО ИЗЧИСЛЯВАНЕ НА СЕБЕСТОЙНОСТИ / FOOD COST

Frutta Realistica

ЗАЛИВКА: Средно за един сладкиш в форма с обем 120мл:

-около 20-22г. CRUNCH ОБВИВКА 0,3614Е.22гр

-около 22-25г. CRUNCH ПОТАПЯНЕ 0,4107Е.25гр

-около 7-10г. CRUNCH VELOUTE 0,2720Е.10гр

МУС ПЪЛНЕЖ: -около 90мл – 50гр. мус пълнеж (100% elevire) 0,4938Е.50гр

ПЪЛНЕЖ ПО СРЕДАТА: -плътен пълнеж около 15г (вариетата FABBRI) 0,3226Е.15гр

ПАНДИШПАН В ДЪНОТО: - около 12г. SUPER ISCUITE 0,08564Е/12гр

ПОДЛОЖКА КРИСПИ ШОКОЛАД: (по желание)

Диаметър 5-6см / дебелина 6-7мм ТЕГЛО около 15г. 0,20Е/15гр

СРЕДО ОБЩО ТЕГЛО НА СЛАДКИШ ФРУТА РЕАЛИСТИКА ФАБРИ: 1,464Е/ 120мл / 120г.

Frutta Delicious

ЗАЛИВКА: Средно за един сладкиш в форма с обем 120мл:

-около 20-22г. CRUNCH ОБВИВКА 0,3614Е.22гр

-около 22-25г. CRUNCH ПОТАПЯНЕ 0,4107Е.25гр

-около 7-10г. CRUNCH VELOUTE 0,2720Е.10гр

МУС ПЪЛНЕЖ: -около 90мл – 50гр. мус пълнеж (50% elevire/50% HOPLA) 0,2866Е.50гр

ПЪЛНЕЖ ПО СРЕДАТА: -плътен пълнеж около 15г (пълнеж АЛМА АКАДЕМИЯ) 0,1100Е.15гр

ПАНДИШПАН В ДЪНОТО: - около 12г. SUPER ISCUITE 0,08564Е/12гр

ПОДЛОЖКА КРИСПИ ШОКОЛАД: (по желание)

Диаметър 5-6см / дебелина 6-7мм ТЕГЛО около 15г. 0,20Е/15гр

СРЕДО ОБЩО ТЕГЛО НА СЛАДКИШ ФРУТА РЕАЛИСТИКА ФАБРИ, 120мл / 120г. 1,044Е/ 120мл / 120г.

ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ НЕ ОЗНАЧАВАТ „ПО-СКЪПО“. ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ ОЗНАЧАВАТ „ПОВЕЧЕ СТОЙНОСТ“.

€ НЕ ПИТАЙ: „КОЛКО СТРУВА 1КГ?“ → ПИТАЙ: „КОЛКО И КАКВО ПЕЧЕЛИШ С 1КГ?“

АЛТЕРНАТИВНИ ПРОДУКТИ ОТ ПАЗАРА

- ✗ ПО-НИСКА ЦЕНА
- ✗ НЕПОЗНАТО ПОВЕДЕНИЕ В КОНКРЕТНАТА РЕЦЕПТА
- ✗ ОГРАНИЧЕНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРИЛОЖЕНИЕТО
- ✗ ДОЗИРОВКАТА ТРЯБВА ДА СЕ АДАПТИРА
- ✗ НЕОБХОДИМОСТ ОТ ПРОБИ, КОРЕКЦИИ И ВРЕМЕ
- ✗ РИСК ЗА ВКУС, СТРУКТУРА ВИЗИЯ
- ✗ ОГРАНИЧЕНА ТЕХНИЧЕСКА ПОДКРЕПА ЗА ПРОЕКТИ
- ✗ ОГРАНИЧЕНА МАРКЕТИНГОВА ПОДКРЕПА
- ✗ РЕЗУЛТАТЪТ ВЕЧЕ НЕ Е ОРИГИНАЛНИЯТ ПРОЕКТ

- ✓ ТОЧНИ ПРОДУКТИ ЗА КОНКРЕТНИ РЕЦЕПТИ
- ✓ КАЧЕСТВО, ИЗБРАНО ЗА ПРИЛОЖЕНИЕТО
- ✓ ПЪЛНА АЛМА ЛИБРЕ ПОДКРЕПА
- ✓ ТОЧНА И ИЗПИТАНА ДОЗИРОВКА
- ✓ ПОСТОЯНЕН ВКУС, СТРУКТУРА И ВИЗИЯ
- ✓ МАКСИМАЛНО ПОЛЗВАНЕ НА КАЧЕСТВАТА
- ✓ ОПТИМАЛНА ДОБИВНОСТ ЗА ПРИЛОЖЕНИЕТО
- ✓ ВЪЗМОЖНОСТ ЗА АДАПТИРАНЕ
- ✓ ПО-ВИСОК ПОТЕНЦИАЛ ЗА ПРОДАЖБИ

ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИБРЕ



виж цялата сметката

КАКВО ПРОИЗВЕЖДАМЕ С 1КГ АЛТЕРНАТИВЕН ПРОДУКТ?



- Не оригинални продукти от създадени проекти
- Риск за съмнителни резултати
- Риск за лицето на вашата фирма



20 броя
продажна
цена
3,5€/бр.



общ
разход
42€



ПЕЧАЛБА
28€

СПЕСТИ 6-7€
ОТ СУРОВИНАТА
НО ЗАГУБИ
МНОГО ПОВЕЧЕ
ОТ СТОЙНОСТТА
НА ПРОЕКТА

КАКВО Е ПО- ИЗГОДНО
ЗА ВАШИЯ БИЗНЕС?

КАКВО ПРОИЗВЕЖДАМЕ С 1КГ ПРЕМИУМ ПРОДУКТ ОТ АЛМА ЛИБРЕ?



- Гарантиран резултат, дегустиран и пробван от вас в АЛМА ЛИБРЕ Академия.
- Пълна технологична подкрепа от АЛМА ЛИБРЕ с гарантирани и стабилни резултати
- Иновация и синхронизация с развитието на европейското производство
- Готови маркетингови проекти и обучен персонал с достоверна за клиентите информация



20 броя
продажна
цена
3,95€/бр.



общ
разход
80€



ПЕЧАЛБА
31€

Непрекъснато развитие на
печалби от доволни клиенти



ЗАЩО ПРОЕКТите НА ALMA LIBRE НОСЯТ ПОВЕЧЕ СТОЙНОСТ И ПЕЧАЛБА?

ПЕЧЕЛИВШИЯТ ПРОЕКТ Е НАЧАЛОТО

ALMA LIBRE не започва от суровината, а от идеята за ново, модерно и продаваемо изделие. Създаваме проекти, които обновяват витрината, привличат клиента и създават нов повод за покупка.



ТОЧНИТЕ ПРЕМИУМ СУРОВИНИ ПРЕВЪРЩАТ ИДЕЯТА В РЕЗУЛТАТ За всеки проект подбираме точните суровини, рецепта и дозировки. Ако суровината се промени, променя се рецептата – и крайният резултат вече не е същият проект.



ОТКРИВАМЕ „СКРИТАТА СИЛА“ НА ВСЕКИ ПРОДУКТ

Нашите технологии изучават продуктите, откриват техните предимства и ги превръщат в по-добър вкус, структура, стабилност, ефективност и търговска стойност.



ПРОЕКТЪТ ИДВА СЪС ЗНАНИЯ И ПЪЛНА ПОДКРЕПА

Рецепти, технологии, обучения, презентации, практически семинари и постоянна техническа помощ – всичко необходимо проектът да работи стабилно и в реалното производство.



ИСТИНСКАТА ПЕЧАЛБА Е ПОВТОРНАТА ПОКУПКА

Крайният потребител купува, опитва и сравнява. Когато получава постоянно същото високо качество, той се връща, става верен клиент и препоръчва продукта на други.



ПОСТОЯНСТВОТО СЪЗДАВА ДОВЕРИЕ. ДОВЕРИЕТО СЪЗДАВА ПОВТОРНИ ПРОДАЖБИ.

ПРОЕКТИТЕ НА ALMA LIBRE С ПРЕМИУМ СУРОВИНИ ГАРАНТИРАТ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО И ПОСТОЯНЕН КРАЕН РЕЗУЛТАТ.



1

ПЪРВИ ДЕН

КЛИЕНТЪТ ОТКРИВА
ВКУС И КАЧЕСТВО



ГРИЖЛИВО ПРИГОТВЕНО
С ПРЕМИУМ СУРОВИНИ



✓ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО • ПРЕКРАСЕН ВКУС • ПЕРФЕКТНА ВИЗИЯ



РЕЗУЛТАТ:



ДОВОЛЕН КЛИЕНТ
= ПОВТОРНА ПРОДАЖБА

2

ВТОРИ ДЕН

КЛИЕНТЪТ КУПУВА
ОТНОВО С ОЧАКВАНЕ



ПРОДУКТИТЕ СА ПРИГОТВЕНИ
С ДРУГИ СУРОВИНИ



✗ РАЗЛИЧЕН ВКУС ✗ ПО-КРАТКА СВЕЖЕСТ
✗ ПО-НИСКО КАЧЕСТВО ✗ ДРУГА ВИЗИЯ



РЕЗУЛТАТ:



РАЗОЧАРОВАНИЕ
= ЗАГУБА НА ДОВЕРИЕ

3

ТРЕТИ ПЪТ

КЛИЕНТЪТ СЕ
КОЛЕБАЕ И СИ ТРЪГВА



РЕЗУЛТАТ:



ЗАГУБЕН КЛИЕНТ
= ЗАГУБА НА ОБОРОТ



FRUTTO

плодови десерти от ново поколение

Красота, вкус и печалба – в едно!

ФИЛОСОФИЯТА НА ALMA LIBRE
СЪЗДАВАМЕ ПОВЕЧЕ СТОЙНОСТ ЗА ВАШИЯ БИЗНЕС



ТОЧНИ
СУРОВИНИ

Подбираме PREMIUM
продукти за
конкретни рецепти.



ТЕХНОЛОГИЯ
И ЗНАНИЯ

Рецепти, обречки и
практическа подкрепа
от ALMA LIBRE
Академия.



ПОСТОЯНЕН
РЕЗУЛТАТ

Стабилен вкус,
структура и изглед –
в всеки ден.



ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ
И ПЕЧАЛБА

Придържаме, което
клиентите обичат
и купуват отново.



ВЕРНИ КЛИЕНТИ
И ПРЕПОРЪКИ

Доволни клиенти,
които се връщат
и ни препоръчват.



АМАРЕНА

камен мус, сърцевина
от вишня и хрущяв
бисквитен крак



КАФЕ МОКА

кафе мус, кремобразна
сърцевина и шоколадов
хрущяв крак



МАНГО

мус от манго, плодово
пълнеж и бисквитен
крак



ШАМФЪСТЪК

мус шамфъстък, крем
пълнеж и шамфъстъков
крак



ФЪСТЪК

мус фъстък, карамелен
пълнеж и фъстъков
крак



ОТКРИЙТЕ ЦЯЛАТА КОЛЕКЦИЯ FRUTTA!

Изглеждат като плодове.

Но вътре се крие нещо много повече...

ВКУС, КАЧЕСТВО И ИЗЕНАДА.



Сканирайте
и вижте цялата
колекция! ♥

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1

СТАНД ЗА ВХОДА

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



2

СТИКЕР ЗА КУТИИ

Ръко представяне
вътре в купината –
реклама, която
си тръгва с клиента.



ПРЕМИУМ
КАЧЕСТВО



ФРЕНСКИ
МУСОВЕ



ФИНИ
ПЪЛНЕЖИ



ХРУПКАВ
КРАК



СЪЗДАДЕНИ
С ЛЮБОВ

3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Премиум етикети пред всеки десерт – ясна информация, която повишава ценността.



4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки, постове, stories и видео, които улесняват промоцията ви в Instagram, Facebook, TikTok.



5 КОМУНИКАЦИЯ С КЛИЕНТИТЕ

Готови съобщения за Viber, SMS, Email – информирайте и приканете клиентите да се върнат.



6 LEAFLET ЗА ТЪРГОВСКАТА ЗАЛА

Малък и атрактивен листовка с цялата колекция – до касата, до клиента.



7 FRUTTA PASSPORT

Колекционерска карта – събирайте всички 5 вкуса и печелете специална награда.



8 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

Оформете специално място за FRUTTA – собствена витрина, която продава.



9 QR STORY

QR код, който разказва историята на десерта – вижте откъде какво го прави толкова специален.

КАК Е СЪЗДАДЕН МОЯТ FRUTTA?

Сканирай и виж историята!



10 FRUTTA WEEK

Специална седмица с предложения, дегустации и повече поводи за покупка.

FRUTTA WEEK
СЕДМИЦА НА СЛАДКИТЕ ПЛОДОВЕ



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

FRUTTA
ПРОЕКТ, КОЙТО НОСИ
ПЕЧАЛБА И УСМИВКИ!

Заедно реализираме
вашият мечти! ♥

FRUTTO

Пеле-промация

ВАШИЯТ ВКУС. ВАШИЯТ ПРОЦЕС. ВИДИМИ ЗА ВСЕКИ.

Покажете как създавате плодовото изкушение,
докато клиентът избира и се влюбва.

ВСЕКИ ДЕН
ВАШИЯТ ПРОДУКТ
РАЗКАЗВА СВОЯТА
ИСТОРИЯ



ПРЕМИУМ КАЧЕСТВО

Използваме най-добрите суровини от подобрени производители.



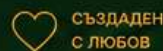
МАЙСТОРИ НА ЖИВО

Нашите технологи работят с опит и страст всеки ден.



ИСТИНСКИ ПРОЦЕС БЕЗ СКРИВАНЕ

Показваме всяка стъпка – от суровината до готовия продукт.



СЪЗДАДЕНИ С ЛЮБОВ

Всеки десерт е създаден с внимание към детайла и към Вас.

Повече доверие. Повече емоция. Повече продажби!



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

КАК РАБОТИ FRUTTO LIVE?

60–90 СЕКУНДЕН ВИДЕО ЦИКЪЛ, КОЙТО ПРОДАВА ВСЕКИ ДЕН



Истинският вкус има история. Покажете я!

КАКВО ВИЖДА ВАШИЯТ КЛИЕНТ НА ЕКРАНА



КРАТКО, ВИЗУАЛНО, ВЪЛНУВАЩО – ВСЕКИ ПЪТ.



БЕЗ ДЪЛГИ ОБЯСНЕНИЯ

Кратки 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

LOUNGE & CHILL

• Kings of Convenience – Misread
• Norah Jones – Come Away With Me
• Melody Gardot – Baby I'm a Fool

ACOUSTIC & SOFT POP

• Jack Johnson – Better Together
• Jason Mraz – Lucky
• Colbie Caillat – Bubbly

JAZZ & BOSSA NOVA

• João Gilberto – The Girl from Ipanema
• Stan Getz & Astrud Gilberto – Quiet Nights
• Jamie Cullum – Mind Trick

MODERN INSTRUMENTAL

• Yann Tiersen – La Valse d'Amélie
• Ludovico Einaudi – Nuove Bianche
• Ólafur Arnalds – Near Light



МУЗИКАТА – ТИХА, ДИСКРЕТНА, УЮТНА.

Позволява на клиента да се наслажда на вкуса, атмосферата и избора си.

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**
Покажете реалния процес във Вашия обект – хора, оборудване, детайли. Автентичността създава доверие.
- 3 ТРАНСФОРМАЦИЯ**
Покажете пътя от суровината до готовия продукт. Това е най-силната история.
- 4 ФОКУС ВЪРХУ ДЕТАЙЛА**
Близки планове: текстури, блясък, ръчен труд, финални штрихи – те създават апетит.
- 5 ПРЕМИУМ СУРОВИНИ**
Покажете висококачествени продукти – плодове, шоколад, ядки, кремове – те говорят за стандартите Ви.
- 6 ТЕКСТ НА ЕКРАНА**
Кратки фрази върху кадъра: „Свежи плодове“, „Истински вкус“, „Ръчен труд“, „Създадено тук“.
- 7 LOOP БЕЗ ПАУЗА**
Създайте непрекъснат цикъл, който търпа отначало без разски прекъсвания.
- 8 ПРАВИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ**
Монтирайте екрана над витрината под лек ъгъл към клиента. Яркост, която се вижда при всякава светлина.

Вашият труд е изкуство.
Нека висики го видят!



ПРОФЕСИОНАЛЕН ЕКРАН
Full HD/4K



ЛЕСНО УПРАВЛЕНИЕ
чрез USB или онлайн



АКТУАЛИЗИРАЙТЕ ЛЕСНО
нови продукти, сезони, оферти



FRUTTO LIVE
РАБОТИ ЗА ВАШИЯ УСПЕХ!

