



**НОВА ГАМА
КРОАСАНИ
СЛАДКИ И СОЛЕНИ
ЗАКУСКИ И СНАКОВЕ**

Пет различни форми кроасани, приготвени с френско масло, предварително втасани 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.

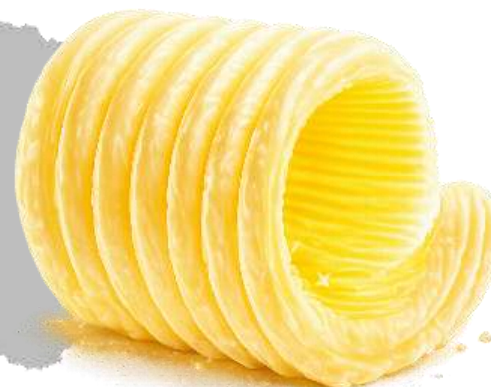
Съхранявате кремовете
до 5 дена на +5°

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 ВТАСАНИТЕ (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°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.

3. ИЗПИЧАНЕ

Печете в предварително загрята фурна:

КОНВЕКТОМАТ: 170°C / 16–18 минути / ПОДОВА ПЕЩ: 190°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.

1. Оставете изпечения кроасан да се охладят напълно.
2. Разрежете кроасана или оформете мястото, в което ще бъде поставен пълнежът.
3. Разтопете какаовото масло до около $35\text{--}40^{\circ}\text{C}$, така че да бъде достатъчно течено за напръскване.
4. С помощта на пистолет/аерограф нанесете много фин слой само върху вътрешните повърхности, които ще бъдат в контакт с крема или другите влажни съставки.
5. 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

1. Оставете изпечения кроасан да се охладят напълно.
2. Разрежете кроасана или оформете мястото, в което ще бъде поставен пълнежът.
3. Разтопете 100 g какаово масло до около $35\text{--}40^{\circ}\text{C}$.
4. Разтопете отделно 100 g бял или друг подходящ шоколад PREMIUM.
5. Смесете и хомогенизирайте добре разтопения шоколад и какаовото масло.
6. 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.
7. Оставете защитния слой да кристализира напълно и едва след това напълнете кроасана.

ROLLA КРОАСАНИ

НАЧИН И ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ИЗПИЧАНЕ, СЪХРАНЕНИЕ И СЕРВИРАНЕ НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ВТАСАНИТЕ (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°C .

2 АКЛИМАТИЗИРАНЕ

Разпределете кроасаните в тава за печене, като оставите достатъчно разстояние между тях. Оставете ги да се аклиматизират 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.

3 ИЗПИЧАНЕ

Печете в предварително загрята фурна:

КОНВЕКТОМАТ: 170°C / 16–18 минути / ПОДОВА ПЕЩ: 190°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, 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.

5 ВАЖНО!

Охлаждате напълно преди пълнене!

6 ИЗОЛИРАНЕ ПРЕДИ ПЪЛНЕНЕ

СОЛЕНИ КРОАСАНИ

Какаово масло – до 2 g на кроасан

СЛАДКИ КРОАСАНИ

Смес от какаово масло и шоколад PREMIUM

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.	ТУК	ТУК и ТУК
180801	Крем САМБА (или КРЕМ ФЛУ)	400гр.		
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000 г.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир	2000 г.	ТУК	ТУК
181806	Инверто Захар УНИГЛАД	150	ТУК и ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	70 гр.	ТУК	ТУК

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, разбърквайте 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.	ТУК	ТУК и ТУК
183602	Крем Бешамел	200гр.		
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	1000 г.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир	2000 г.	ТУК	ТУК

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

Ориентируващо те

ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасан

При необходимост

Напръскайте с

Шприцовайте

Оформете

Завършете

СЕРВИС

а не

КАЛ

9421025

Солен мус

Пушен

Пресен

Лимонова

184918

Какаово

ОБЩО

до 2 g

≈145 g

20,20 €/ 500g

1,94€

0,511 €

0,013 €

≈0,001 €

0,081 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

0,013 €

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 с	
	METRO Chef бейс	
	Чери домати	
	Пресен босил	
	Балсамова ред	
184918	Какаово масло	

Ориентировъчно тегло

ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроа

При необходимост

Напръскайте вън

Шприцуйте с

Разрежете ба

муса, като

Добавете с

СЕРВИС

Бал

Ка

9421

Солен мус от к

METRO S

Чери до

Пресен б

Балсамова редукция / крем

184918

Какаово масло

ОБЩО

170 g

1,705 €

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

ROLLA ВОЛОВАН и реалният разход/цена на какаовото масло.



Alma Libre
АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство • Лекарство • Кулинария

20 години

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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

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



хладя напълно.
вните външни слоеве.
ализира.
дим връх.
10 g чери домати върху
дукция.
но видими.

Качество,
технология,
успех! ♥



ROLLA – ВОЛОВАН „СКАРИДИ & АВОКАДО“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421025	Кроасан ROLLA ВОЛ	1 бр. / 80 g
	Солен мус от к	40 g
	Бланширан	
	Авокадо	
	Пресен	
	Пресен	
184918	Какаово	

Ориентировъчно
ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете к
При необход
Напръскайте
Шприцовайт
Подсушете
с част от
Подред
Завър
за



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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



0878 444 715

0878 257 904

0878 710 797

0878 984 887

0878 338 249

0878 257 937

	METRO Chef пресен копър	1 g	13,30 €/kg	0,013 €
184918	Какаово масло	до 2 g	20,20 €/ 500g	0,081 €
	ОБЩО	170 g		1,872 €



Качество,
технология,
успех! ♥

о видим.

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	40 g
	Пресни малини	
	Пресни боровинки	
	Пресни ягоди	
	СМЕС ЗА ИЛИНГ	
	+ бял шоколад	

ТЕХНОЛОГИЯ

184918	КАКАОВО МАСЛО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц

Разтопяваме шоколада

Изпечете кроасана в предварително загрята фурна при 180°C за 15-20 минути. Оформете кроасана в форма на волан. Нанесете разтопен шоколад и изпечете отново за 5 минути. Оставете да се охлади.

Шпрингълите се правят по следния начин: Използвайте 1 част мазнина и 1 част захар. Покрийте с филм и съхранявайте в хладилника. Съхранявайте в хладилника за 24 часа. СЕДМ

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО	ЦЕНА	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421025	ROLLA ВОЛОВАН	1 бр.	0,990 €	0,990 €
	Сладък мус	40 g	0,350 €	0,350 €
	Малини 125 g	10 g	0,166 €	0,166 €
	Боровинки 125 g	10 g	0,152 €	0,152 €
	METRO Chef ягоди 1 kg	15 g	0,051 €	0,051 €
184918	Какаово масло	1 g	0,040 €	0,040 €
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	1 g	0,014 €	0,014 €
	ОБЩО	160 g		1,763 €



Качество, технология, успех! ♥

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	
182908	Шам фъстък	
	Пресни малини	
	METRO Chef	
	СМЕС ЗА ИЛИ	

Ориентировъчно те

ТЕХНОЛОГИЯ

	СМЕС
184918	Какао
385604	Бял кувертю

Разтопете шоко

Изпечете кро

Оформете

Нанесете

и оставете

Шприц

Раз

Г

КАЛИОПА

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО	ЕДИНИЧНА ЦЕНА	ВКУПНА ЦЕНА
9421025	ROLLA ВОЛОВАН	1 бр. / 80 g	0,350 €	
	Сладък мус от крем			
182908	Шам фъстък		0,296 €	
	Пресни малини	40 g	0,166 €	
	METRO Chef шамфъстък без черупка	5 g	0,197 €	
184918	Какаово масло	1 g	0,040 €	
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM	1 g	0,014 €	
	ОБЩО	147 g		2,053 €



Качество,
технология,
успех! ♥

ROLLA – ВОЛОВАН „АМАРЕНА“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421025	Кроасан ROLLA ВОЛ	1 бр. / 80 g
	Сладък мус от кро	40 g
180501	Сироп Amare	
385601	НАТУРАЛЕН	
	СМЕС ЗА	

Ориентировъчно тегло
ТЕХНОЛОГИЯ

	СМЕС ЗА
184918	Какао
385604	

Разтопете ш
Изпечете кроас
Оформете ви
Нанесете въ
и оставете
Шприц
Разпре
Отце
Т

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА **АЛМА ЛИБРЕ**,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421025	ROLLA ВОЛ
	Сладък мус от кро
180501	Сироп
385601	НАТУРАЛЕН
184918	Какаово масло
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР „КАЛИОПА“ PREMIUM
ОБЩО	≈160 g



0878 444 715

0878 984 887

0878 257 904

0878 338 249

0878 710 797

0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



шприц апарат.
напълно.

PREMIUM (1:1)

ръх.

ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
ALBRE	0,990 €
но калкулация ALMA LIBRE	0,350 €
23,11€/kg	0,693 €
13,99 €/kg	0,095 €
20,20 €/500 g	0,040 €
14,04 €/kg	0,014 €
	2,182 €

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 декорациите 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	
	METRO Chef Ементал	
	Прясна рукола	
184918	Какаово масло	

Ориентировъчно тегло на го

ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана 8-10 мин.
Разрежете кроасана по средата
спираловидната форма на кроасана.
Напръскайте двете страни с
оставете да кристални.
Шприцовайте обичайния
ясно видим слой.
Сгънете 25 г.
Добавете 20 г.
Завършете с
така че

СЕР
Шун

КАЛКУЛАЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО	ЦЕНА	КОД / ПОРЦИЯ
9421009	ROLLA РУЛО		0,990 €	
	Солен мус		0,340 €	
	Пушена шунка		0,175 €	
	METRO Chef Ементал – слайс	20 g	10,86 €/kg	
	Прясна рукола	5 g	9,10 €/kg	
184918	Какаово масло	до 2 g	20,20 €/500 g	
	ОБЩО	≈172 g		1,849 €



Ъгла форма на кроасана.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество,
технология,
успех! ♥

ROLLA – РУЛО „ТЪРКИ ДЕЛУКС“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

СУРОВИНА					
9421009	Кроасан ROLLA РУЛО				
	Солен мус от кроасан				
	Пуешко филе				
	METRO Chef				
	Салата Айсберг				
184918	Какаово масло	до 2 g	20,20 €/500 g		
МЕЖДИННА СУМА без кроасана		≈182 g		≈1,954 €	

ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасана.
Разрежете РУЛО хоризонтално на 2 части, за да се види ясно видимата структура.
Напръскайте с солена вода.
Шприцуйте с мус.
Подредете.
Добавете 20% от муса.
Завършете с пуешко филе.
без
сериозно
свежо

кристализира напълно.
видим слой.
рията.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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



0878 444 715

0878 257 904

0878 710 797

0878 984 887

0878 338 249

0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421009	Кроасан ROLLA P	
	Солен мус с	
	Ростбиф –	
	Прясна р	
	Пармид	
184918	Какаово	

Изпечете крока
Разрежете РУЛ
Напръскайте двест
Шприцвайте въ
Подредете 35 е
– обемът е въ
Добавете
Поставете
фармезан
СЕРВИ
Ви



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



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	
183147	Шоколадово-лешников	
	Лешников крокан	
	СМЕС ЗА ИЗО	

ТЕХНОЛОГИЯ

	СМЕС ЗА ИЗО
184918	Какаово масло
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР

Разтопете шоколада и

Изпечете кроаса

Разрежете РУЛО

спираловидна

Напръскайте

(какаово м

Шприцова

Доба

Разг

Зав

СЕРВ

Спирала

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	0878 444 715	0878 257 904	0878 710 797	ВХОД / ПОРЦИЯ
9421009	ROLLA РУЛО	0878 984 887	0878 338 249	0878 257 937	0,990 €
	Сладък мус				0,350 €
183147	Шоколадово-лешников				1,117 €
	Лешников крокан				0,157 €
184918	Какаово масло				0,040 €
	385604 Бял кувертюр „Калиона“ Premium				0,014 €
	ОБЩО		≈157 g		2,677 €



Качество,
технология,
успех! ♥



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 с	
	Lotus Biscoff крем	
	Lotus Biscoff бис	
	СМЕС ЗА ИЗОЛА	

ТЕХНОЛОГИЯ

	СМЕС ЗА ИЗО
184918	Какаово мас
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР

Разтопете шоко

ТЕХНОЛОГИЯ

Изпечете кроасан
За сладката вер
да остане ясно
Направете
(какаово ма
Шприц
Доба
Зато
Зав
СЕР

Изразен карамелен вкус.
като оставите няколко декоративни стичания по страните.
не или експониране, за да се запази максимално хрупкав.
част, а бисквитеният crumble да създава ясно изразен хрупкав визуален акцент.

КАЛКУЛАЦИЯ НА ЦЕНИ

	СУРОВИНА			
9421009	ROLLA РУЛО			
	Сладък м			
180840	Lotus Bisco			0,350 €
180841	Lotus Biscoff crumble	10 g	8,70€/750rp.	0,265€
184918	Какаово масло	1 g	20,20 €/500 g	0,116€
385604	Бял кувертюр „Калиона“ Premium	1 g	14,04 €/kg	0,040 €
	ОБЩА	≈157 g		0,014 €
				1,78 €



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	
	СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ	

	СМЕС ЗА ИЗОЛАЦИЯ
184918	Какаово масло
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР

Разтопете шоколада и какаово

Код	Суровина
182941-2	Сладък мус от крем сирене
010106	Шамфъстъков крем
385604	Печен шамфъстък – едро нарязан

- Загрейте сиренето на водна баня.
 - Излейте ватмана и разтопете шоколада и какаово.
 - Добавете шамфъстъков крем и печен шамфъстък.
- Охлаждайте в продължение на 15 минути.
- ТЕХНИКА
- Използвайте специална форма за руло.
- Посипете с хрупкав елемент.
- Напразно нарязан шамфъстък и поставете като хрупкаво ядро.
- Шприцът използвайте за декорация.

Добавете 20 g шамфъстъков крем и печен шамфъстък.

Завършете горната част с хрупкав елемент.

спиралата.

СЕРВИРАНЕ: Вертикално

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 €



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥

отпред.
да кристализира.

5 g feuilletine и нарязан шамфъстък и поставете като хрупкаво ядро.

ство крем може да се остави да се стича декоративно по горния ръб, без да покрива

ите дават зеления визуален акцент, а feuilletine създава отчетлив хрупкав контраст.

385604	Бял кувертюр	1 g	14,04 €/kg	0,014 €
	ОБЩО	≈162 g		1,804 €

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 подбрани 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	
	METRO Chef Пролук	
	METRO Chef Бурата	
	METRO Chef Рукола	
184918	Какаово масло	

Ориентировъчно тегло на

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпекете кроасана от фризера остива, печете в конвекторна печка. Охладете напълно.
2. Разрежете кроасана на две. Не режете дълбоко.
3. Оставете кроасана да се охлади.

4. Шпатулате крема леко надолу по периферията.
5. Сложете муса върху кроасана. Не използвайте излишната течност от опаковката.
6. Добавете 5 g много добре подсушена рукола.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО	ЦЕНА	ПОРЦИЯ
9421061	ROLLA ТРИЪГЪЛНИК	1 бр.	0,990 €	
	Солен мус		0,340 €	
	METRO Chef Пролук		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 €
	ОБЩО	~182 g		2,127 €



7. Смажете кроасана с какаово масло.
8. Оставете крема леко видим по периферията.
9. Смажете върху муса. Не използвайте излишната течност от опаковката.
10. Добавете 5 g много добре подсушена рукола.
11. Сложете кроасана по две от страните на триъгълника.
12. Качеството на продукта е най-добър при кратък престой в охладена витрина.

Качество,
технология,
успех! ♥

ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421061	Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК	
	Солен мус от крем сирене	
	Печена червена капия	
	Маслини – нарязани	
	Сирене Фета – нарязано	
	METRO Chef риган	
184918	Какаово масло	

Ориентировъчно тегло на готовия продукт

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете кроасаните без допълнително смазване.
2. Охладете напълно кроасаните.
3. Разрежете кроасаните по желанието си.
4. Напръскайте двете страни с какаово масло.
5. Оставете да се охлади.
6. Шприцуйте муса с сирене.
7. Печената капия почистете от семките.
8. Разрежете на кубчета.
9. Намажете сиренето със сол.
10. По желание добавете риган.
11. Сервират се топло.
12. Калкулатива

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО	РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ*	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421061	Кроасан ROLLA ТРИЪГЪЛНИК		база ROLLA ТРИЪГЪЛНИК	0,990 €
	Солен мус от крем сирене		на ALMA LIBRE	0,340 €
	Печена червена капия		10 €/kg	0,049 €
	Маслини – нарязани		35 kg = 5,53 €/kg	0,083 €
	Сирене Фета – нарязано	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 €
	ОБЩО	≈188 g		1,798 €



30 минути за темпериране,
90°C за 16–18 минути.

сирена.

то сирене.

ите муса видим по периферията.

получаването им предвидете приблизително 35 g сурова червена капия преди печене и

делите равномерно, а не на купчина.

Не добавяйте допълнително сол – Фетата и маслините осигуряват достатъчна

маслини трябва да останат ясно видими по отворените страни.

риганът се добавя последен, за да запази максимално аромата си.

Качество,
технология,
успех! ♥

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	30 g
	Песто Дженовезе	12 g
	Сушени домати в олио	
184918	Какаово масло	

Ориентировъчно тегло

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA

след изваждане от

без допълнително

или в подова фурна

2. По време на

Използвайте

30 g печено

охладете б

3. Раз

По желание

4. Оста

5. Оста

6. Оста

7. Оста

8. Оста

9. Оста

10. Оста

11. Оста

12. Оста

13. Оста

14. Оста

15. Оста

16. Оста

17. Оста

18. Оста

19. Оста

20. Оста

21. Оста

22. Оста

23. Оста

24. Оста



КАЛКУЛАЦИЯ / БЕ

	СУРОВИ	ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421061	ROLLA ТРИЪГЪЛНИК	за ROLLA: 0,990 €/бр.	0,990 €
	Солен мус от крем сирене	калкулация ALMA LIBRE	0,340 €
	METRO Chef пилешко филе	≈38 g сурово → 30 g печено	5,16 €/kg
	FILIPPO BERIO Песто Дженовезе	12 g	1,95 €/190 g = 10,26 €/kg
	METRO Chef сушени домати в олио	15 g	3,57 €/660 g = 5,41 €/kg
184918	Какаово масло	до 2 g	20,20 €/500 g
			0,081 €

триъгълния силует.

общо до 2 g.

и сушените домати.

натанната форма и оставите равномерен видим кант.

мусото с муса – двата цвята и вкуса трябва да останат ясно различни.

стане ясно и ясно видимо по отворените страни.

на тънки ленти. Разпределете 15 g между пилешките слайсове.

трябва едновременно да се виждат белият мус, зеленото

доминира. Сушените домати трябва да бъдат максимално

успех! ♥

	ОБЩО	≈179 g		1,811 €
--	-------------	---------------	--	----------------

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	30 g
	METRO Снег канела мелена	10 g
230059	Бисквити CRUMBLE №3 кафяв 4-8 mm	10 g
	СМЕС ЗА КАКАОВО МАСЛО	

	СМЕС ЗА КАКАОВО МАСЛО
184918	Какаово масло
385604	Бял кувертюр PREMIUM

Разтопете шоколада и разтопете на водна баня. Разтопяването е важно за ТЕХНОЛОГИЯ.

- Изпечете кроасана на 180°C за 16-18 минути. Без допълнително смазване.
- Охладете напълно.
- Пригответе крем-сиренето и смесете ги в съда.
- Разтопяването е важно за ТЕХНОЛОГИЯ.
- Отделно разтопете шоколада и разтопете на водна баня.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

9421061	0878 444 715	0878 257 904	0878 710 797
	0878 984 887	0878 338 249	0878 257 937
180412			
	METRO Снег канела мелена		
230059	Crumble №3 кафяв 4-8 mm		
184918	Какаово масло		
385604	Бял кувертюр PREMIUM		
	ОБЩО		



на температури 180°C за 16-18 минути.

напълно. Мусът е ясно видим по периферията. Не е само излишък, без да изсушавате плода.

под ябълката и крем-сиренето. Представено преди затваряне на кроасана. Мусът е или върху малка розета мус, така че ябълката, белият мус и хрупкавият мус са добре видими. Вкусът трябва да напомня ябълков пай, но с леката и

КОЛИЧЕСТВО	ЦЕНА БЕЗ ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
80 g	текуща база ROLLA: 0,990 €/бр.	0,990 €
40 g	калкулация ALMA LIBRE	0,350 €
30 g	6,90 €/kg	0,207 €
0,5 g	5,53 €/400 g	0,007 €
10 g	4,10 €/kg	0,041 €
1 g	20,20 €/500 g	0,040 €
1 g	14,04 €/kg	0,014 €
≈162 g		≈1,649 €

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

Ориентировъчно те
СМЕС ЗА СЛАДКА ИЗ

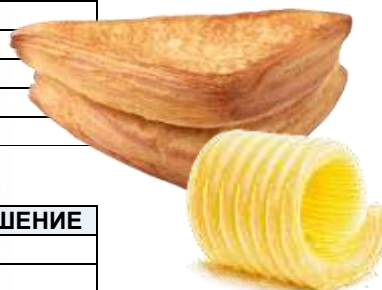
	СЪОТНОШЕНИЕ
184918	1 част
385604	1 част

3. Разрежете краища на пръскайки и напръскайте двете вътрешни страни.
4. Шприцуйте 40 g от сместа в дупките.
5. Разпределете 25 g от сместа по горната част на краищата.
6. Добавете 5 g feuilles de menthe по горната част на краищата.
7. Поставете горната част на краищата.

СЕРВИРАНЕ: Охладено или с
лимонът да носи от

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ

БЕЗ ДДС		РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421061	база ROLLA: 0,990 €/бр.	0,990 €
	ALMA LIBRE	0,350 €
180422		0,171 €
385604		0,112 €
300201		0,110 €
184918		0,040 €
385604		0,014 €
		≈1,787 €



30 минути след изваждане от фризера,
позагорна при 190°C за 16–18 минути.

до около 40°C,

до 2 g – и оставете да кристализира.
едвайки триъгълната форма.

между розетите на муса.

останат визуално различни.

максимално хрупкав.

добавя кремообразна сладост, а feuilletine – сух хрупкав контраст.

ТА БЕЗ ДДС

на база ROLLA: 0.990 €/бп.

ALMA LIBRE

1977/REIN/LEIBRE

100



...честно, а

Карелия,

технология / 13

то успех! ♥



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥

ROLLA – ТРИЪГЪЛНИК „КАРАМЕЛ & ПЕКАН“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421061	Кроасан ROLLA	/ 80 g
	Сладък мус от	
182958	Солен млечен	
	Пекан – леко	
300201	Feuilletine	
	СМЕС	

Ориентировъчно та
СМЕС ЗА СЛАДКА ИЗ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
184918	Какао	
385604	Бял	

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Използвайте смесите, които ви обслужва. Темперирани и печете в фурната. Охладете напълно.
2. Промесете смесете 1:1 и хомогенизирайте.
3. Разрежете кроаса

- Напръскайте двете вътрешни страни на кроаса с мус. Сладък мус – общо до 2 g – и оставете да кристализира. Следвайте триъгълната форма и оставете муса видим по периферията.
5. Темперирайте соления млечен карамел до дебелина, която е удобна за дозируема консистенция. Разпределете 15 g на тънки линии между розетите на муса, без да го покривате изцяло.
6. Запечете леко пекана при 150–160°C. Охладете напълно и нарежете едро. Разпределете 9 g вътре в пълнежа.
7. Добавете 5 g feuilletine непосредствено преди запекване. Горната половина леко изместена назад, без да притискате пълнежа.
8. Завършете видимия ръб с острият ъгъл на кроаса. Ъгълът трябва да остане видим като тънък златист акцент, а ядките – като ясно разпознаваем премиум елемент.
- СЕРВИРАНЕ:** Охладено или леко топло. Сладък мус, отчетлив солено-карамелен вкус, ароматен печен пекан и сух хрупкав feuilletine. Хрупкавите елементи се добавят възможно най-късно.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	ЦЕНА БЕЗ ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421061	ROLLA TRI	текуща база ROLLA: 0,990 €/бр.	0,990 €
	Сладък мус	калкулация ALMA LIBRE	0,350 €
182958	Солен млечен	37,25 €/kg	0,559 €
	Пекан	РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 18,00 €/kg	0,216 €
300201	Feuille	15 €/kg	0,110 €
184918	Какао	20 €/500 g	0,040 €
385604	Бял	04 €/kg	0,014 €
			≈2,279 €



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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

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

Качество, технология, успех! ♥

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 СЕБЕСТОЙНА
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНИ	КОЛИЧЕСТВО
9421014	Кроасан	1 бр. / 80 g
	Солена мортаделата	40 g
	Мортаделата	30 g
	МЕТВА	5 g
	МЕТВА	5 g
184918	Кроасан	до 2 g

Ориентиrowъчно
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпекте кроасана в фурната за 16–18 минути при 170°C, докато е напълно върху решетка. След това го нарежете на горната част, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.
 2. Нарежете кроасана на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.
 3. Нарежете кроасана на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.
 4. Шприцвайте 40 g крем сирене в кроасана, докато е напълно върху решетка. След това го нарежете на горната част, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.
 5. Сгънете 30 g мортаделата в кроасана, докато е напълно върху решетка. След това го нарежете на горната част, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.
- Подредете ги така, че кроасаните да са напълно върху решетка. След това го нарежете на горната част, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.

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

6. Запечете леко шамфъстък в фурната за 16–18 минути при 170°C, докато е напълно върху решетка. След това го нарежете на горната част, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.

Разпределете 4 g върху пълнозърнест хляб, докато е напълно върху решетка. След това го нарежете на горната част, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.

8. Затворете кроасана леко, докато е напълно върху решетка. След това го нарежете на горната част, за да можете да разпределите повърхности на долната половина. Нарежете го на две половини по дължината си, за да можете да разпределите повърхности на долната половина.

СЕРВИРАНЕ: Охладено ил. като премиум италиански croissant sandwich: въздушен маслен кроасан, обемни гънки мортадела, бяла моцарела, солена мортаделата, допълнителен сос – мусът от крем сирене е достатъчната кремообразна основа.

	СУРОВИНИ	ЦЕНА БЕЗ ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421014	ROLLA КРОАСАН	текуща работна база: 0,990 €/бр.	0,990 €
	Солена мортаделата	калкулация ALMA LIBRE	0,340 €
	Мортаделата	РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 12,00 €/kg	0,360 €
	МЕТВА	7,11 €/kg	0,178 €
	МЕТВА	15,72 €/400 g = 39,30 €/kg	0,196 €
184918	Кроасан	20,20 €/500 g	0,081 €
			≈2,145 €

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

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

Качество,
технология,
успех! ♥



ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ШУНКА & СИРЕНЕ“
КЛАСИЧЕСКИ BEST SELLER – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421014	Кроасан ROLLA Класически	1 бр. / 80 г.
	Солен мус от кравец	
	METRO Chef Шунка	
	METRO Chef Ементал	
	Дижонска горчица	
184918	Какаос	

Ориентиращо тегло
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете кроасана в предварително загрята фурна на 160-180 °C за 16-18 минути.
2. Разрежете кроасана наполовина.
3. Запазете кроасана в хладилника до 24 часа.
4. Оставете кроасана да се охлади напълно.
5. Шприцвайте кроасана с солена паста.
6. Сгънете 35 g премиум шунка и 25 g Ементал в кроасана.
7. Затворете горната част леко, без да притиснете пълнежа. Оставете видими шунката, Ементала и белия мус по предния ръб.

СЕРВИРАНЕ: Охладено или леко топло. 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 кроасан.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421014	ROLLA Класически	0,990 €
	Солен мус от кравец	0,340 €
	METRO Chef Шунка	0,244 €
	METRO Chef Ементал	0,266 €
	Дижонска горчица	0,049 €
184918	Какаос	0,081 €
		≈1,970 €

OLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ПАСТРАМИ & ЧЕДЪР“

СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА
9421014	Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ
	Солен мус от кроасан
	Пастрами – тънко
	METRO Chef Чедър
	Карамелизиран лук
184918	Какаово масло

Ориентировъчно време за приготвяне:
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA Класически Кроасан за 10 минути след изваждане от фурната на 180°C за 16–18 минути или в подова печка за 15 минути.
 2. Разрежете кроасана наполово, за да запазите формата.
 3. Нанесете 25 g солена мус.
 4. Оставете муса да се охлади за 5 минути.
 5. Мусът омекава, а кроасанът става по-плътен.
- Не притискайте слаисовете.
6. Поставете 25 g Чедър на муса.
 7. Разпределете 15 g добре карамелизиран лук.
 8. Затворете леко горната част.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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

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



СЕРВИРАНЕ: Охладено или леко топло. Идеално предложение е по-плътното и модерно предложение сред класическите ROLLA – солено-опушено пастрами, зрял Чедър, кремообразен мус и сладък карамелизиран лук. Подходящо е за закуска или вечеря.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421014	ROLLA КЛАСИЧЕСКИ	База: 0,990 €/бр.
	Солен мус от кроасан	ALMA LIBRE 0,340 €
	Пастрами – тънко	ПОРЦИЯ 18,00 €/kg 0,630 €
	METRO Chef Чедър	10,64 €/kg 0,266 €
	Карамелизиран лук	6,14 €/kg* 0,092 €
184918	Какаово масло	0,081 €
	ОБЩО	≈2,399 €

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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

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

Качество,
технология,
успех! ♥

ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ТИРАМИСУ“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТТА

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421014	Кроасан ROLLA	бр. / 80 g
	Сладък мус	г
	Кафе PASCUCCI	г
	METRO Chef	г
385601	Натурален шоколад	до 2 g

Ориентировъчно тегло

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете кроасана без допълнителни съставки. Охладете напълно.
 2. Разпределете сладкия мус.
 3. Завършете с шоколадови стружки.
 4. Пригответе тирамису: смесете 8 g кафе с 40 g сладък мус. Целта е отчетлив аромат на кафето. Разпределете 8 g фини стружки. Затворете леко кроасана, без да притискате.
- после след изваждане от фризера, печете при 190°C за 16–18 минути.
- Качество, технология, успех! ♥

СЕРВИРАНЕ: Охладено или леко топло. 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

	СУРОВИНИ	БЕЗ ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421014	ROLLA Кроасан	Ботна база: 0,990 €/бр.	0,990 €
070105	Сладък мус	Калкулация ALMA LIBRE	0,350 €
	Кафе PASCUCCI	0,46€/к.	0,196 €
385601	Натурален шоколад	0,06 €/100 g = 31,50 €/kg	0,063 €
184918	Сладък мус	0,09 €/kg	0,140 €
385604	Шоколадови стружки	0,00 €/500 g	0,040 €
		0,00 €/kg	0,014 €
			≈1,793 €

ROLLA – КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН „ХАЛВА & ШОКОЛАД“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕРВИРОВАЕМОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421014	Кроасан ROLLA КЛАСИЧЕСКИ	1 бр. / 80 g
	Сладък мус	
290117	Сусамена халва ХАЛВА	
385601	Натурален куверт	
	Сусамов крокан	
	Сладка	2 g

Ориентиrowъчно тегло

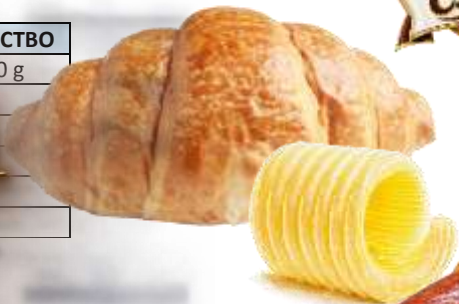
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA КЛАСИЧЕСКИ кроасан без допълнително намазване с масло. Охладете напълно.
2. Разрежете кроасана наполово и извадете го. Запазете класическия силует на кроасана.
3. За сусамов крокан: Запечете сусамов крокан само по вътрешните повърхности.
4. Шприцовайте сладък мус в кроасана.
5. Натрошете 25 g сусамов крокан и 25 g натурален шоколадов акцент. Не хомогенизирайте халвата в кроасана.
6. Добавете 8 g фини стружки натурален шоколад.
7. Разпределете 6 g едро натрошен натурален шоколадов акцент.
8. Затворете леко кроасана, без да притиснете.

СЕРВИРАНЕ: Охладено или леко топло. Сладък кроасан с халва и шоколад за горчив баланс и сусамов крокан за контраст. Приложение в главата: френски маслен кроасан среща традиционната сусамена халва. Сладък мус за кремообразност, 65% натурален шоколад за горчив баланс и сусамов крокан за контраст.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421014	ROLLA КЛАСИЧЕСКИ	0,990 €
	Сладък мус	0,350 €
290117	Халва ХАЛВА	0,264 €
385601	Натурален куверт	0,140 €
	Сусамов крокан	0,096 €
184918	Какаово масло	0,040 €
385604	Бял куверт	0,014 €
	ОБЩО	≈1,894 €



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

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

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

Качество, технология, успех!

Качество, технология, успех!

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 СЕБЕТОЙНОСТ
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА
9421011	Кроасан ROLLA БАЛОН
	Солен мус от крем
	METRO Chef Моцарела
	Горгонзола
	Пармезан – филадельфия
	METRO Сирене
184918	Какаово масло

Ориентировъчно тегло на
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA БАЛОН в фурната при 180°C за 16–18 минути или до златисто кафеникаво.
2. Направете разрез в горната част на кроасана, без да разрязвате до дъното, за да не се деформира при разрязване.
3. Нанесете филадельфия пармезан и моцарела.
4. Смесете 40 g солена крем с 20 g какаово масло.
5. Нарезете 20 g мус от крем и 15 g солена крем.
6. Шприцовайте част от муса в сирената парчета, след което допълнете с останалия мус. Пълнежът трябва да бъде богат, но да не деформира кроасана.
7. Оставете малка част от сирената парчета да се разреже напречно на две, така че кремообразната сърцевина с четирите сирена да стане основният визуален акцент.

СЕРВИРАНЕ: Леко охладено или топло. Кроасанът трябва да разкрие пълнеж с четирите сирена: кремообразна Моцарела, характерна Горгонзола, зрял Пармезан и мек Ементал, балансирани от соления мус. При разрязване БАЛОНЪТ трябва да разкрие пълнеж с четирите сирена.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	ЦЕНА БЕЗ ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421011	текуща работна база: 0,990 €/бр.	0,990 €
	калкулация ALMA LIBRE	0,340 €
	7,11 €/kg	0,142 €
	РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 17,00 €/kg	0,204 €
	РАБОТНА РЕФЕРЕНЦИЯ 18,00 €/kg	0,144 €
	10,64 €/kg	0,160 €
184918	20,20 €/500 g	0,081 €
		≈2,061 €



Alma Libre 20 години
АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкарство · Печарство · Кулинария

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

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

Качество, технология, успех! ♥

ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „ГЪБИ & ТРЮФЕЛ“
СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421011	Кроасан ROLLA	1 / 80 g
	Солен мус	1 / 25 g след
	Пресни печурки	1 / 1 g
	МЕТРО Chef Prime	1 / 3 g
	Трюфел паста	1 / 2 g
184918	Какао	

Ориентировъчно време
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете кроасаните в предварително загрята фурна при 190°C за 16–18 минути.
 2. Нагответе солена паста в ситирано олио и ситирайте гъбите на ситно настърган сирен.
 3. Смесете пастата с трюфелово олио и ситирано олио.
 4. Направете малък контур на кроасана, след изваждане от фризера, и го пълнете с пълнеж. Охладете напълно.
- Нанесете фин слой какао.
5. Шприцвайте приблизително 2–3 минути.
6. Завършете отвора с останалата паста. Охладете напълно.
7. При сервиране БАЛОНЪТ може да се разклати, за да се освободи кремавата кремобразната сърцевина, а затворената форма задържа гъбено-трюфеловия аромат до момента на отваряне.

СЕРВИРАНЕ: Леко охладено или топло. Идеално за сервиране с: концентриран вкус на ситирани гъби, кремобразен солена мус, зряло твърдо сирене и фин трюфелов аромат. Ключът е умереното количество трюфел – 3 g паста на 1 кроасан.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421011	ROLLA БАЛОН	0,990 €
	Солен мус	0,340 €
	Пресни печурки	0,105 €
	МЕТРО Chef Prime	0,112 €
	Трюфел паста	0,120 €
	Неутрално олио	0,009 €
184918	Какао	0,081 €
	ОБЩО	≈1,756 €

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

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

Качество,
технология,
успех! ♥



ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „СПАНАК & ФЕТА“
СОЛЕН КРОАСАН – РЕЦЕПТ И ТЕХНОЛОГИЯ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА
9421011	Кроасан ROLLA
	Солен мус от
	METRO Chef пресен спанак
	Сирене Фета
	METRO Chef сусам
184918	Какаово масло

Ориентировъчно време за приготвяне
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете кроасана в предварително загрята фурна за 16–18 минути.
 2. Пълнежът трябва да бъде плътен и кремообразен. Зелените и белите елементи да останат ясно разпознаваеми при разрязване.
 3. Запечете 4 g сусам в сух тиган за около 1 минута. Печеният сусам свързва визуално и вкусово средиземноморския акцент върху кроасана.
 4. При сервиране БАЛОНЪТ може да бъде разрезан на две половини.
- Нанесете много фин слой какаово масло – общо до 2 g – и оставете да се втвърди.
5. Шприцвайте пълнежа в кроасана.
- Добавете сместа от спанак и Фета, след това останалата Фета и завършете с останалия мус.

Пълнежът трябва да бъде плътен и кремообразен. Зелените и белите елементи да останат ясно разпознаваеми при разрязване.

6. Запечете 4 g сусам в сух тиган за около 1 минута. Печеният сусам свързва визуално и вкусово средиземноморския акцент върху кроасана.

7. При сервиране БАЛОНЪТ може да бъде разрезан на две половини.

СЕРВИРАНЕ: Леко охладено или топло. Кроасанът се сервира с по-фина и кремообразна структура. Печеният сусам свързва визуално и вкусово средиземноморския акцент върху кроасана.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

СУРОВИНА	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421011 ROLLA БАЛОН	0,990 € / бр.
Солен мус	0,340 €
METRO Chef пресен спанак	0,157 €
OLYMPUS Фета	0,362 €
METRO Chef сусам	0,016 €
184918 Какаово масло	0,081 €
ОБЩО	≈1,945 €

ОБЩО

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

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

Качество, технология, успех! ♥



ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „BUENO“
СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТ И ТЕХНОЛОГИЯ
СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА
9421011	Кроасан ROLLA
183147	Шоколадово
	METRO Chef
	METRO Chef
300201	Feuilletine
184918	Канелони
385604	Бяла

Ориентировъчно време за приготвяне
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете кроасана в предварително загрята фурна без допълнителен мазнини.
2. Охладете напълно.
3. Запечете кроасана в предварително загрята фурна.
4. Разтопете шоколада на водна баня. Запечете кроасана с 35 g лешников крем.
5. Добавете към лешниковия крем 10 g млечен шоколад.
6. Направете малък контролен тест, за да проверите плътността на крема, за да не загуби хрупкавостта си.
7. Завършете отвора с останалите 2 g Feuilletine.
8. При сервиране разрежете БАЛОНА наполовина, за да се виждат кремавият лешников пълнеж, млечният шоколад, парченцата лешник и хрупкавата вафла.

КЛЮЧ КЪМ ПРОДУКТА: Това е най-красивият кроасан в сериата БАЛОН: сравнително изчистена външност и много богат център. Хрупкавата вафла се добавя непосредствено преди продажба/сервиране, когато е възможно.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
9421011	ROLLA БАЛОН	База: 0,990 €/бр.
183147	Шоколадово	0,350 €
	METRO Chef	0,188 €
	METRO Chef	0,107 €
300201	Feuilletine	0,125 €
184918	Канелони	0,040 €
385604	Бяла	0,014 €
		≈1,815 €



Качество,
технология,
успех! ♥

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

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

ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „ВАНИЛИЯ & АМАРЕНА“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТА И СЕБЕСТОЙНОСТ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421011	Кроасан ROLLA	1 бр. 80 g
	Сладък мус	
	Делипейст ва	
180501	Амарена	
385604	Бял кувер	
184918	Кан	
385604	Бял м	

Ориентиrowъчно тегло и
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете ROLLA в фурната при 190°C за 16–18 минути.
2. Пригответе сладкия мус и делипейста ва.
3. Смесете 40% бял кувер и делипейст ва.
4. Отцедете дел
5. Нарежете 10 g
6. Направете малък контролиран
7. Завършете отвора с 4 g бял
8. Съхранявайте охладено. За пр

КЛЮЧ КЪМ ПРОДУКТА: Амарената „АМАРЕНА“.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421011	Кроасан ROLLA	1 бр. 80 g
	Сладък мус	
	Делипейст ва	
180501	Амарена	
385604	Бял кувер	
184918	Кан	
385604	Бял м	

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

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



лед изваждане от фризера, при 190°C за 16–18 минути.

смесете и нанесете много фин слой

Качество, технология, успех!

мусът да остане въздушен и бял. да се внася излишна свободна влага в кроасана. таналите 4 g запазете за видим завършващ акцент. та ванилов мус, оформяйки бяла периферия. Поставете Амарената концентрирано в самия център и сърцевина“ в бялата ванилова маса. парченце Амарена. Външността трябва да остане сравнително изчистена – силният визуален ефект е в разреза. но преди сервиране, за да се покаже контрастът между златистия кроасан, белия ванилов мус и тъмночервената

м. Тя се концентрира в центъра като „червено сърце“. Така рецептата е визуално и концептуално различна от отворения ВОЛОВАН

ЦЕНА БЕЗ ДДС	РАЗХОД / ПОРЦИЯ
текуща работна база: 0,990 €/бр.	0,990 €
калкулация ALMA LIBRE	0,350 €
23,11 €/kg	0,508 €
14,04 €/kg	0,140 €
20,20 €/500 g	0,040 €
14,04 €/kg	0,014 €
	≈2,093 €

ROLLA – КРОАСАН БАЛОН „КРЕМ БРЮЛЕ“

СЛАДЪК КРОАСАН – РЕЦЕПТ И ТЕХНОЛОГИЯ

СУРОВИНИ / 1 ПОРЦИЯ

	СУРОВИНА	КОЛИЧЕСТВО
9421011	Кроасан ROLLA	80 g
180303	Крем брюле ЕЛЕВИ	70 g
380138	ФЛОРЕНТА	10 g
184918	Какаово масло	20,20 g
385604	Бял кувек	14,04 kg

Ориентировъчно тегло
ТЕХНОЛОГИЯ

1. Изпечете кроасана от фризера, бързо извадете от фризера и изпечете при 190°C за 10 минути.
2. По време на печене много фин слайс за декорация.
3. При изпичане и оставяме на стабилна температура.
4. Печете ФЛОРЕНТА и нанесете.
5. Изпечете кроасана на да получим карамелени слайс за декорация.

КАЛКУЛАЦИЯ / БЕЗ ДДС

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



**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

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



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

*Качество,
технология,
успех! ♥*



**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

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



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

*Качество,
технология,
успех! ♥*

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.



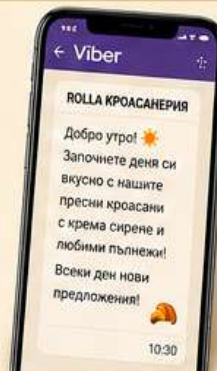
4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

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.



*Заедно реализираме
вашите мечти!*

ROLLA

КРОАСАНИЕРИЯ

ROLLA LIVE

Пеле-промоция

ПОКАЖЕТЕ КАК СЪЗДАВАМЕ ВКУСА.
ВДЪХНОВАВАЙТЕ ДОВЕРИЕ.
УВЕЛИЧАВАЙТЕ ПРОДАЖБИТЕ!

08:45

ДОБРО УТРО!
ВКУСЪТ НА
ДОБРОТО НАЧАЛО!

МАЙСТОРЪТ
СЪЗДАВА С ЛЮБОВ

ИСТИНСКИ ВКУС.
ИСТИНСКИ ПРОДУКТИ.

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.

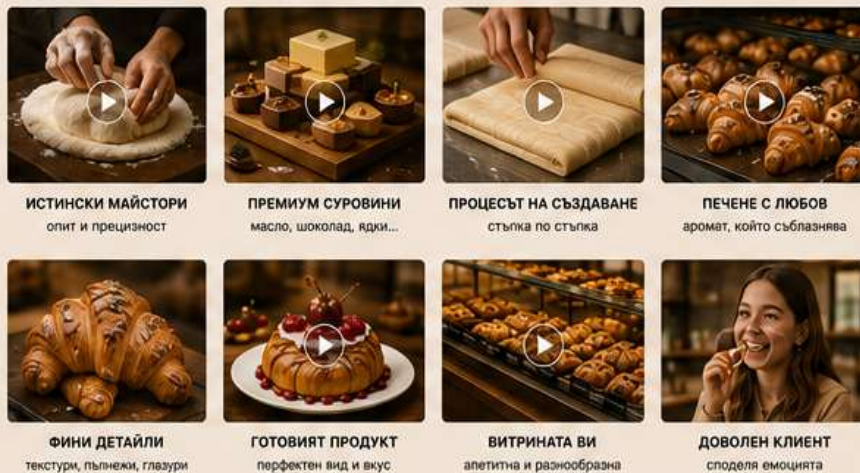
КАК РАБОТИ ROLLA LIVE?

60–90 СЕКУНДЕН ВИДЕО ЦИКЪЛ, КОЙТО ПРОДАВА ВСЕКИ ДЕН



Истинският вкус има история. Покажете я!

КАКВО ВИЖДА ВАШИЯТ КЛИЕНТ НА ЕКРАНА



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
- Григ – Утро (из „Пер Гюнт“)
- Чайковски – Танц на феите (из „Лешенотрошката“)
- Дебюси – Детски кърт (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.

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. Автентичността създава доверие.
- 3 ТРАНСФОРМАЦИЯ**
Покажете пътя от суровината до готовия продукт. Това е най-силната история.
- 4 ФОКУС ВЪРХУ ДЕТАЙЛА**
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!

ПРОФЕСИОНАЛЕН ЕКРАН
Full HD/4K

ЛЕСНО УПРАВЛЕНИЕ
чрез USB или онлайн

АКТУАЛИЗИРАЙТЕ ЛЕСНО
нови продукти, сезони, оферти

ROLLA LIVE
РАБОТИ ЗА ВАШИЯ УСПЕХ!

