



ЗЛАТНАТА КНИГА

РЕЦЕПТИ • ПРИЛОЖЕНИЯ • ТЕХНОЛОГИИ

НАД
200
РЕЦЕПТИ



ТЕХНОЛОГИИ, КОИТО ВДЪХНОВЯВАТ.

Резултати, които остават.

**Alma
Libre**

АКАДЕМУ

АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ



СЛАДКАРСТВО



ПЕКАРСТВО



КУЛИНАРИЯ



ПРИЛОЖЕНИЯ



ТЕХНОЛОГИИ



МЕЖДУНАРОДЕН
ОПИТ

Специално издание от фирма АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

*със съдействието на „ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ „
и „ТОРРЕ КООПЕРЛАТ“*

Редактор : Венета Райчева
Коректор : Димитър Попов
Проект : Янис Лиолиос

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД
1346 София, кв.Волуяк , Ул.Зорница 99, тел. 9379960, 9379999 факс. 9379998
almalibre@mail.bg, alma-libre@alma-libre.com,
www.almalibrecenter.com
www.hopla.it

СЪДЪРЖАНИЕ :

	Поздрав от Президента на ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ Антонио Байета	стр. 4-5
	Поздрав от Президента на ТОРРЕ КООПЕРЛАТ Илияс Глатзунис	стр. 6-7
	Увод от Президента на АЛМА ЛИБРЕ Янис Лиолиос	стр. 8-9
Глава I	растителна сладка ХОПЛА – качествени характеристики	стр. 10-11
	Апликация 1 : разбита сметана „САНТИГИ ХОПЛА“	стр. 12-13
	Апликация 2 : сладкарски крем „ДИПЛОМАТ ХОПЛА“	стр. 14-15
	Апликация 3 : сладкарски крем „БАВАРУАЗ ХОПЛА“	стр. 16-17
	Апликация 4-5 : сладкарски „ГАНАЖ ХОПЛА“ – заливка и пълнеж	стр. 18-19
	Рецепти 6-7 : торта „ШАРЛОТ ХОПЛА“, сладкиш „ПРОФИТЕРОЛ ХОПЛА“	стр. 20-21
	Рецепти 8-9-10 : СЛАДОЛЕД ХОПЛА „домашен“, „парфе“, „топъл сладолед“	стр. 22-23
Глава II	растителна сладка ХОПЛА в СПРЕЙ – информация и апликации	стр. 26-27
Глава III	растителна готварска ХОПЛА – качествени характеристики	стр. 28-30
	Апликация 1 : ЗАЛИВКИ ХОПЛА	стр. 31
	Апликация 2 : Месни апликации С КРЕМ ХОПЛА	стр. 32
	Апликация 3 : Колбасни сосове ЗАЛИВКИ ХОПЛА	стр. 33
	Апликация 4 : Крем сирене ЗАЛИВКИ ХОПЛА	стр. 34
	Апликация 5 : Печени ястия във фурна С КРЕМ ХОПЛА	стр. 35
	Рецепти 6 : Класически гъбен крем „гъби ала крем ХОПЛА“	стр. 36
	Рецепти 7 : СТРОГАНОВ ХОПЛА	стр. 37
	Рецепти 8 : КИШ ЛОРЕН ХОПЛА	стр. 38
	Рецепти 9 : СУФЛЕ ХОПЛА	стр. 39
	Апликация 10 : Сладкарство с „готварски крем ХОПЛА“	стр. 40-41
Глава IV	млечна сметана 35% ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ	стр. 42-43
	Маслен крем – сметана 35% ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ	стр. 44-45
Глава V	Готварски сос ВЕДЖИТАЛ КРЕМ КЕЗИНА с мътеница.	стр. 46-47
	Апликация 1-2 : солени сосове, заливки и мусове по студен метод	стр. 48-49
	Апликация 3-4 : Сосове и заливки по топъл метод	стр. 50-51
	Рецепти 5 : топла и студена заливка рокфор	стр. 52
	Рецепти 6 : топла и студена заливка пипер	стр. 53
Глава VI	Растителни готварски сосове със ЗЕХТИН ХОПЛА- КУЗИНА ДА ШЕФ	стр.54-57
Глава VII	Растителен готварски бешамел със ЗЕХТИН ХОПЛА- БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ	стр.58-63
	ХОПЛА БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ продукти и информация	стр. 64-65
Глава VIII	Растителни готварски сосове със СОЯ ХОПЛА- апликации и идеи	стр.66-71
	растителна сладка сметана ПРОФЕСИОНАЛ – БЕЗ ЛАКТОЗА	стр.72-73
Глава VIII	Млечни продукти ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ	стр.74-75
	- Сирена и млека ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ	стр.76-77
Глава IX	ВЕГАН-БИО ПИТИЕТА ХОПЛА ЗА КАФЕ, СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО	стр.78-83
Глава X	кафе ПАСКУЧИ	стр.84-91

**Alma
Libre**

рецепти 
за сладкарство и готварство
за професионалисти и любители
съвременни международни апликации

с продуктите на 
издание със съдействието на





Antonio Baietta – Антонио Байета

е роден през 1942г. в Casaleto Lodigiano Италия и е Президент на една от най-големите италиански фирми за преработка на мляко и производство на традиционни италиански сирена :

„SANTAGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE”.

Антонио Байета е бил заместник президент на ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ от 1991г. и президент от 2014г.



Тревали Кооперлат е италианска кооперация създадена през 1982 г., обединявайки 2500 фермери работещи в 7 различни Италиански региона, с цел контрол върху доставката на млякото и крайните продукти от него. Присъединяването към кооперацията на завода Clamy-TreValli S.p.A., създаден през 1958г., обогатява млечния опит и характера на кооперацията отваряйки и други възможности с продуктите на растителна основа. Организацията при кооперацията Тревали Кооперлат развива бурно производителните си възможности, развивайки главно две насоки : млечни продукти и сирена основани на местната италианска млечна традиция и растителни сметани и кремове под търговската марка ХОПЛА, международен лидер в бранша. Постепенно Тревали Кооперлат изкупува развити производства от бранша (Deltalat, San Giorgio, Colavev Valtellina, Latte Cigno, Valmetauro, Sibilla и др.) и присъединява към кооперацията, още 15 лидери от бранша от най-богатите италиански региони на Marches, Emilia Romagna, Lombardy, Abruzzo, Piedmont, Veneto, Trentino Alto Adige и др.

През 90-те години стратегическото решение на Тревали Кооперлат да изкупи дялове от успешни производства извън Италия (Granarolo Bologna, Torre Cooperlat Grecia и др.), с цел засилване на позициите си в международен аспект, е решителен момент за развитието на кооперацията, тъй като Тревали Кооперлат се превръща в световен гигант за бранша с постоянно присъствие на продуктите на кооперацията в повече от 40 страни. Споразумението с Torre Cooperlat di Salonicco позволява експанзия към Гърция и от там към Балканските държави.

Съвременният Тревали Кооперлат има като цел придаване на максимална качествена и иноваторска стойност на суровините осигурени от кооператорите, като ги превръща в качествени крайни продукти, които задоволяват нуждите на съвременния потребител.

Изданието, което държите във вашите ръце, резултат на дългогодишната съвместна търговска дейност на Torre Cooperlat Grecia с фирма АЛМА ЛИБРЕ (над 20 години), подчертава възможностите на продуктите на ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ, дълбоките връзки на продуктите, създадени за българските потребителски среди и огромните възможности за по-нататъшното развитие в България.

Здраве и успех.

Iezzi Italia

Baietta Antonio

Президент на
TREVALI COOPERLAT

Фирма TORRE КООПЕРЛАТ е създадена през 1975г. от Илия Глатзуни в региона на Неа Санта Килкис в Гърция съвместно с италианската фирма КООПЕРЛАТ с цел фирмата да произвежда сладолед за нуждите на кооперацията, а самата база в Неа Санта, да се превърне като депо за обслужване на балканските страни с продуктите на ХОПЛА и всички продукти които TORRE COOPERLAT произвежда.

Днес базата е от най-големите на Балканския полуостров с производителност над 10000 литра сладолед на час.



результати



НОВО!

НОВО! без хидрогенирани мазнини

НОВО!

ИНОВАЦИЯ БИО СПАДОЛЕД И СЪС СТЕВИЯ





**Alma
Libre**

**Alma
Libre**

КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

**За търсещи професионалисти !
НАСЛАДА във всеки дом!**



**Alma
Libre**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

1346 София, кв. Волуяк, ул. Зорница 99

Тел. 9379999, 9379960, 9379973, 878 257901, 878257900

e-mail: alma-libre@alma-libre.com, almalibre@mail.bg

www.almalibre-prof.com, www.facebook.com/almalibre.prof

АЛМА ЛИБРЕ е представител на КООПЕРЛАТ-ТОРРЕ от 1996г. наложила много продукти на италианската кооперация на българския пазар, главно сметаните ХОПЛА и сладоледите TORRE, с целенасочени планове за представяне на иноваторски продукти през следващото десетилетие съвместно с фирма КООПЕРЛАТ-ТОРРЕ.

АЛМА ЛИБРЕ предлага на българския пазар суровини от ново поколение за сладкарството, хлебарството и готварството, представяйки други кулинарни пространства на съвременните професионалисти и домакини. Повече от 2000 артикули, подбрани внимателно от повече от 40 от най-големите и стабилни производители в света оформят иноваторска гама от висококачествени продукти с огромна сила скрита във всеки един от тях.

АЛМА ЛИБРЕ избира много внимателно всеки продукт, който предлага на българския пазар и за целта създаде „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в базата си в София, където технолози, пейстри шефове, мастер бейкъри и шеф готвачи експериментират непрекъснато, заедно с професионалисти от цялата страна и чужбина, създавайки постоянно апликации, рецепти и технологии, като в този процес, се раждат непрекъснато нови продукти, които доставчиците на АЛМА ЛИБРЕ внимателно създават и доставят.

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и АКАДЕМИИТЕ на АЛМА ЛИБРЕ създадени през 2009г. като институции не спират да взимат непрекъснато инициативи за представяне на иновациите, които може да се постигнат с продуктите на АЛМА ЛИБРЕ. Всекидневни срещи, презентации и обучения на български професионалисти, организирани от технолозите и търговците на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ съвместно с консултанти, презентатори и преподаватели от Франция, Белгия, Италия, Гърция и Германия дострояваме и култивираме в целия бранш, чувството за повече творчество

и създаване на крайни продукти с възможно най-високо качество към българските потребители с цел НАСЛАДА, ФИНЕС и СЪВРЕМЕННО ХРАНЕНЕ.

Знанието и търсенето на ПРИЧИНИТЕ при „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, за всяко професионално действие в областта на сладкарството, хлебарството и готварството, създава детерминистичните начала за професионално развитие, както науката по кулинарството изисква и налага в Европа от векове.

Инициативите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ вече са стотици и ще бъдат все по-съдържателни и иноваторски, разкривайки огромните възможности на продуктите произведени от КООПЕРЛАТ-ТОРРЕ, на ХОПЛА и на другите суровини които АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага.

Очакваме Ви на нашите инициативи : www.almalibre-prof.com, www.facebook.com/almalibre.prof



Alma Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



10103*	200мл. ХОПЛА растителен сладкарски крем*	24бр./картон
10102	500мл. ХОПЛА растителен сладкарски крем	20бр./картон
10101	1л. ХОПЛА растителен сладкарски крем	12бр./картон
10106	10л. ХОПЛА растителен сладкарски крем	16бр./картон

СЪСТАВ: вода, хидрогенирани растителни мазнини 26,7%, захар, **млечни протеини**, стабилизатори E420ii, E463, емулгиращи агенти E472e, **лецитин от соя**, (E322), e472b, сол, аромати, оцветители: бетакаротин (E160a).

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 298 kcal / 1234kJ, мазнини 26,7гр. (от които наситени 25,3гр.), въглехидрати 13,8гр. (от които захари 11,5гр.), Фибри 0,2гр., протеини 0,6гр. , натрий 0,3гр.

***ИНОВАЦИЯ :** В „ХОПЛА растителен сладкарски крем 200мл.“ код 10103, производителят ТРЕВАЛИ, разработва и използва ДЕХИДРОГЕНИРАНИ кокосовопалмови мазнини, задоволявайки нуждите на по-взискателните потребители.



СЛАДКАРСКА ХОПЛА



Качествени характеристики

Сладките сладкарски кремове ХОПЛА са готови за употреба! Получаваме продукт изцяло растителен, изключително вкусен и стабилен, със здравословни и диетични свойства, със структура, консистенция и визия на млечната сметана.

1

Иновационният производителен процес и съставът на рецептата ХОПЛА, специалната технология за хомогенизиране на растителните мазнини и захарите, **процесът на узряване и контролът върху всяка стъпка на производството**, осигуряват краен продукт, **изключително качествен и стабилен**.

2

Благодарение на производствените стандарти на ТРЕВАЛИ, производител на ХОПЛА, потребителите на ХОПЛА, професионалистите и домакините знаят, че **качеството на ХОПЛА е стабилно във всички сезони на годината**, без никакви отклонения и слаби резултати през лятото или топли условия, без изсъхване и напукване при промени на времето.

3

ТАЙНАТА НА ХОПЛА:

За производството на ХОПЛА италианската фирма ТРЕВАЛИ използва висококачествени **кокосовопалмови мазнини, тройно рафинирани**, произведени и обработени специално за производството на ХОПЛА.

4

Тройната преработка на кокосовопалмовите мазнини на ХОПЛА, осигуряват чиста среда, без чужди примеси и остатъци. Мазнините от растителната сметана ХОПЛА се **разтварят изцяло в устата**, без поява на мазен филм по небцето и „убиване“ на другите вкусови качества на сладкиша ви.

5

Благодарение на технологията ТРЕВАЛИ освен стабилна структура и стабилно качество ХОПЛА създава **ВИНАГИ превъзходен вкус** на всеки сладкиш, а кокосовопалмовите мазнини осигуряват плътен, гъст сладкарски крем „сантиги“, с **много малко калории**.

6

Сметаната ХОПЛА осигурява кадифена структура, задържа влагата си **без напукване и изсъхване и удължава двойно срока на всички сладкиши** (спрямо млечната сметана), без консерванти или чужди примеси.

7

За потребители чувствителни на хидрогенирани растителни мазнини, ТРЕВАЛИ, оформи рецепта с **НЕХИДРОГЕНИРАНИ растителни мазнини**, опакована в познатата сладка **ХОПЛА 200мл.** със същите свойства и качества на ХОПЛА в другите опаковки.

**Инвестирайте
в качеството,
спрете тук!**





ГЛАВА I – сладкарска ХОХЛА

АПЛИКАЦИЯ 1 - Chantilly

Класическа разбита сметана (сантиги) за пълнежи и декор.

Съвети и важна информация :

Сладката растителна ХОПЛА се превръща в разбита растителна сметана за пълнежи и декорация много лесно и бързо, както видяхме. Задължителни условия за всички потребители, домакини и професионалисти е да спазим конкретните условия :

1. Съхраняваме и транспортираме опаковките ХОПЛА при температура от 5оС до 22оС.
2. Никога не съхраняваме или поставяме ХОПЛА на пряка слънчева светлина особено през лятото.
3. Никога не съхраняваме или поставяме ХОПЛА във фризер или на минусова температура.
4. Избягваме резки температурни разлики. Например, грешка ще бъде да извадим опаковката ХОПЛА от хладилника на +5оС и да оставим опаковката забравена за часове до печката ,където температурата е +40оС.
5. За да покаже възможностите си ХОПЛА като разбита сметана „сантиги”, обем-плътност-вкус-цвят, ще трябва задължително да се разбие в миксер (да се аерира) за няколко минути на температура от +4оС до +7оС.

6. Поставяме опаковката ХОПЛА в хладилника за няколко часа с цел цялото количество на опаковката да се аклиматизира в хладилни условия и да получи хладилна температура около +5оС.

ВНИМАНИЕ : за малката опаковка от 200мл. са достатъчни 3 часа в хладилник, за опаковката от 500мл. и 1000мл. минимум 5 часа в хладилника, а за опаковката ХОПЛА от 10лт. са необходими повече от 12 часа в хладилника. Отбелязваме, че целта т е да се охлади цялото количество, което се намира в опаковката, включително и по средата на опаковката, а не само повърхността на опаковката. Спазването на условията за охлаждането на ХОПЛА е от много важно значение за успешни резултати. Непрекъснато отваряне и затваряне на вратата на хладилника, особено в професионалните работилници, постепенно вдига вътрешната температура на хладилника , често временно на 12-14оС. В такива случаи, професионалистите знаят, че ще им трябва повече време за охлаждане на ХОПЛА.

СЪВЕТ КЪМ ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ : С термометър проверете дали вашия хладилник поддържа хладилна температура +5-7оС и вземете мерки в противен случай. Съветваме ви да поставяте опаковките ХОПЛА да се охлаждат в хладилника ви от предишния ден преди тяхното използване.

7. За да се получи разбита растителна сметана „сантиги” от ХОПЛА, разбиваме в миксера за няколко минути охладената сметана (+5оС), за да се аерира. Отбелязваме, че без да е задължително, ще бъде важно температурата на самия басан и бъркалката на миксера да бъдат под наш контрол.
- ВНИМАНИЕ : Метален басан на миксер, току що измит с гореща вода или забравен върху печката, за да изсъхне, често получава температура над 40оС. Като добавим към басана несъзнателно дори и правилно охладената ХОПЛА, тя ще се разбърква в миксера при температура много по-висока от правилната. Отбелязваме, че много професионалисти измиват, изсушават басаните и бъркалките на миксерите си и ги поставят в хладилника до следващото им използване.
8. Спазвайки тези условия разбивайки охладената ХОПЛА на бърза скорост за 4-5 минути ще получите обем почти три пъти със стабилна и много здрава структура.

Отбелязваме, че тези съвети важат за разбиване на всяка сметана!

Силата на ХОПЛА се изявява и в най-трудните условия на използване!

ЗАБЕЛЕЖКИ :

1. Не поставяме никога опаковката ХОПЛА във фризера или на минусови температури.
2. Неизползвано количество ХОПЛА в отворена опаковка се съхранява в хладилника и се използва до 3-4 дни.
3. Разбита, аерирана ХОПЛА може да се съхранява във фризера на минусова температура.
4. Ако професионалистите желаят повече обем, добавяме 0,5% „ЖИЛК” по време на разбиване. Ще получим стабилен крем „сантиги” с 30% повече обем. Питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

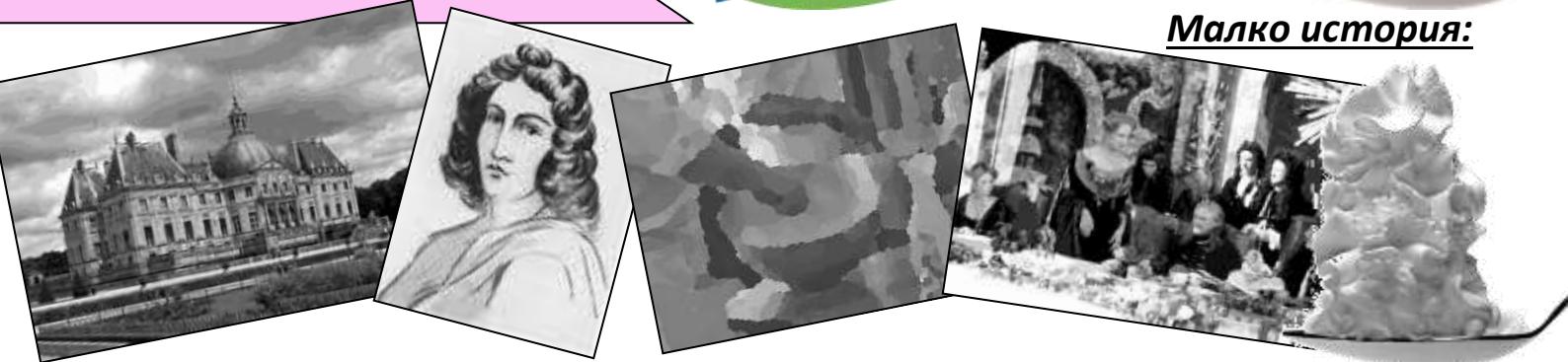
ГЛАВА I – сладкарска ХОХЛА

АПЛИКАЦИЯ 1 - Chantilly

Класическа разбита сметана (сантиги) за пълнежи и декорация



Малко история:



Във френския град Сантиги, в замъка „Château de Chantilly” през 1671г. собственикът на замъка Duc de Condé налага на известния френски сладкар Franois Vatel да изненада гостите си със специален, лек и вкусен десерт. Шефът Вател открива, че студена млечна сметана с малко захар, разбита бързо с тел, става стабилен вкусен мус крем, който от тогава се нарича САНТИГИ. Около три века по-късно ТРЕВАЛИ е от първите фирми, които анализирайки характеристиките на млечната сметана, оформят аналогичен продукт с кокосовопалмови мазнини вместо млечните. Сладкарската революция е на лице!



+50C

Начин на работа :

Поставяме ХОПЛА в хладилника минимум за 5 часа, (никога във фризера). Ще трябва цялото количество на опаковката ХОПЛА, да се аклиматизира на хладилна температура, т.е на 5оС.
Внимание : За 10литровата опаковка са необходими минимум 12 часа, за да се охлади цялото количество.

Изсипваме студената ХОПЛА в басана на миксер, който е желателно (а не задължително) да е охладен в хладилника или фризера няколко часа преди използване. Разбиваме една минута на бавна скорост и четири- пет минути на бърза скорост.



ХОПЛА се аерира и увеличава почти три пъти обема си, като получава ЗДРАВА, ПЛЪТНА и ГЛАДКА КАДИФЕНА структура, кремове цвят като на млечната сметана и изключително БОГАТ ВКУС.

По време на разбиване в миксера, може да добавим какъвто овкусител желаем, допълнително захар, алкохол, какао, оцветители или друго.

Слагаме разбитата сметана в пош и дресираме върху пандишпан като пълнеж или като декор, върху сладолед, плодови салати или използваме разбитата сметана „сантиги” като сладкарска основа за оформяне на други сладкарски рецепти.
ВНИМАНИЕ : неразбита ХОПЛА в отворена опаковка се съхранява в хладилника и се използва до 2-3 дни. Разбита сметана се съхранява в хладилника поставена в пош и се използва до 2-3 дни. Разбитата ХОПЛА може да се замрази в добре затворен съд. Може да разбием ХОПЛА заедно с млечна сметана „ПАНА” и ще получим по млечен вкус
Вижте още : www.almalibre-prof.com,





ГЛАВА I – сладкарска ХОПЛА АПЛИКАЦИЯ 2-cream diplomat

Крем „ДИПЛОМАТ“
за пълнежи и декорация

ФАКТ :

Разбитата ХОПЛА като растителна сметана „сантиги“ образува МНОГО ЛЕКА СЛАДКАРСКА БАЗА, но едновременно е плътна и стабилна. Добавяйки разбита ХОПЛА като основа към всяка друга сладкарска кремова консистенция може да придадем по-лек, по-пухкав и по-ефирен кремов нюанс, т.е. това, което италианците наричат „un risultato da sogno“ / резултат мечта.



Един от най-интересните сладкарски кремове-консистенции, в които главна роля играе разбитата ХОПЛА като „сантиги“, това е известният СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ. Класически сладкарски крем от нишесте, хомогенизиран 1/1 с разбита сметана ХОПЛА, идеален пълнеж или декорация за торти, индивидуални сладки или сладки в чаши.

Кремът „ДИПЛОМАТ“ се използва в десетки известни сладкиши :

Пълнеж
на „ЕКЛЕРИ“

пълнеж
на „ШУ“ и на „МИЛФЕЙ“

„ПАРИ
ВРЕСТ

пълнеж
декорация
на всеки
вид сладкиш

ГЛАВА I – сладкарска ХОХЛА АПЛИКАЦИЯ 2-cream diplomat

Крем „ДИПЛОМАТ“
за пълнежи и декорация



Малко история:



Под влиянието на френското сладкарство, неизвестен сладкар поема ангажимент да приготви „неповторим десерт“ за менюто на дипломатическа конференция, на 6 септември 1908г. касаеща балкански въпроси. Лидери от велики европейски сили и гости, ентусиазирани от крем десерта, решават да го нарекат КРЕМ ДИПЛОМАТ.

Начин на работа :

Оформяне на класически сладкарски крем по топъл метод :

500гр.мляко, 100гр.захар, 60гр. фино брашно, 2бр.яйца, 20гр.краве масло, ванилия. Докато се затопля млякото, разбъркваме с тел брашното, захарта и ванилията. Добавяме яйцата и продължаваме да бъркаме докато се получи каша. Без да се свари млякото на слаб огън, слагаме половината от количеството на млякото към първата смес. Новата смес изсипваме към останалото мляко и на слаб огън бъркаме непрекъснато докато се сгъсти. Добавяме маслото и разбъркваме на слаб огън за 4-5 минути, докато се сгъсти. Поставяме в друг съд покрит с фолио и като изстине разбиваме в миксер.

Може да използваме готов, класически сладкарски крем по студен метод :

Купуваме прахообразен крем нишесте ванилия в плик и използваме по указания. За професионалисти предлагаме използване на инстантен крем ФЛУ от АЛМА ЛИБРЕ

Разбиваме в миксер на бърза скорост за 3-4 минути 400гр. инстантен сладкарски крем ФЛУ с 1000гр. вода. (По желание добавяме 10гр. ЖИЛК, за двоен обем.)

Приготвяме „класическа разбита сметана сантиги“ с ХОПЛА, виж страница 12-13. Хомогенизираме двата крема в пропорция 1/1, ръчно с шпакла и циклични движения. Ако желаем по-пухкава структура може да увеличим количеството на разбитата ХОПЛА. За по-ефирен, млечен вкус, може част от разбитата сметана да е разбита млечна сметана ПАНА ТРЕВАЛИ. Поставяме готовия крем в пош и дресираме!

Още по-бърза рецепта за професионалисти :

Поставяме в басана с миксера 200гр. инстантен крем флу, 1000гр. вода от чешмата и един литър охладена ХОПЛА (5оС) и разбиваме на бърза скорост за 6-8 минути.

За повече обем добавяме 0,5% ЖИЛК. Кремът ДИПЛОМАТ Е ГОТОВ.

Поставяме готовия крем в пош и използваме като пълнеж или декорация.

Кремът ДИПЛОМАТ, който се получава по тези рецепти е плътен, вкусен и едновременно пухкав и мек със сладкарска консистенция много по-богата от разбита сметана и много по-плътна от мус.

ВНИМАНИЕ : Съхраняваме крем ДИПЛОМАТ в пош или в затворен съд в хладилника и използваме до 2-3 дни. При положение, че желаем да замразим крем ДИПЛОМАТ или да го използваме в сладкиши по замразена технология, препоръчваме на професионалистите сладкари да добавят малко ФОНД РОЯЛ, (желатинова основа) от АЛМА ЛИБРЕ, с цел заключване на влагата, увеличаване на гъвкавостта на крема и повече трайност.

Вижте още : www.almalibre-prof.com,



ГЛАВА I – сладкарска ХОХЛА АПЛИКАЦИЯ 3-cream bavaoise

„Крем БАВАРУАЗ“
за пълнежи и декорация

ФАКТ :

Всеки сладкарски крем има собствени характерни черти. „Сантиги“ е пухкава разбита сметана, „крем дипломат“ е по-плътен и едновременно мек-ефирен крем, докато крем баваруаз или „баварски крем“, както обичат да го наричат много сладкари, има много богата яйчно-млечна структура и здрава консистенция поради присъстващите желиращи съставки. Всеки сладкар професионалист или любител, избира консистенция на крема, която ще използва в зависимост от цялостния характер на сладкиша, който си представя.

ХАРАКТЕР НА КРЕМ БАВАРУАЗ :

- изключително вкусен, благодарение на жълтъците от яйцата и млякото, които присъстват,
- пухкав и плътен, благодарение на ХОПЛА,
- стабилен с много здрава структура, благодарение на присъствието на желатин.



ГЛАВА I – сладкарска ХОХЛА АПЛИКАЦИЯ 3-crem bavaroise

Крем „БАВАРУАЗ“
за пълнежи и декорация



Малко история:



Френският шеф Мари-Антоан Карем (Marie-Antoine Carême 1784–1833) е бил главен готвач-сладкар почти във всички европейски дворове през 19 век, един от основоположниците и авторите на френската кухня. Карем основавайки се на стара рецепта за яйчния крем, Crème Anglaise и рецепти за крем, създадени в баварския двор „Wittelsbach Princes“, оформя и разпространява известния по целия свят вече баварски крем, наречен БАВАРУАЗ.

Начин на приготвяне

Документирани са няколко разновидности рецепти за оригинален баваруаз със сметана. Избрахме и представяме една от най-популярните и известни рецепти, с растителна сметана ХОПЛА.

Поставяме 10 листа от желатин (15гр.) да се омекотят в студена вода.

Смес 1 : В тенджерата слагаме 125гр. мляко, 125гр. сладкарска ХОПЛА и малко ванилия.

Смес 2 : В друг съд разбиваме внимателно с тел 3бр. жълтъци от яйца с 100гр. захар.

Слагаме малко от смес 1 към смес 2, за да се разтвори добре втората смес и цялото количество от тази смес изсипваме към първата смес.

Поставяме тенджерата с двете смеси на слаб огън, добавяме омекотените желатини и бъркаме непрекъснато до 85оС.

Сваляме веднага от огъня и поставяме сместа в друг съд, за да изстине добре.

Разбиваме в миксер 200гр. сладкарска сметана ХОПЛА (по желание може млечна сметана ПАНА ТРЕВАЛИ) и оформяме „сантиги“, виж стр. 12-13.

С циклични движения хомогенизираме с шпакла разбитата сметана „сантиги“ с яйчния крем, който вече е изсъхнал. Поставяме в пош и препоръчително използваме след като се охлади за 5-6 часа в хладилника

Още по-бърза рецепта за професионалисти :

Качественият Баваруаз трябва да не се напуква, да бъде винаги свеж и нежен, със стабилна структура и трайност. Желатинът на листа е подходящ за домашна употреба но често създава гугмен неправилен характер на баваруазите. АЛМА ЛИБРЕ предлага за професионалистите един иноваторски продукт БАВАРУАЗ ОСНОВА „ФОНД РОЯЛ“: Специално разработен на прах желатин, хомогенизиран със захари и пастьоризирани яйца. Разбъркваме с тел, 200гр. Фонд роял с 250 гр. вода или мляко (20-25оС) и след две минути почивка на сместа хомогенизираме с 1000мл. леко разбита (5оС) ХОПЛА.

ВНИМАНИЕ : Овкусяваме баваруазите като добавяме концентрирани овкусители, кремове или друго.

Част или цялата от сладката растителна сметана може да бъде млечна сметана ПАНА ТРЕВАЛИ. Сладкишите с „баваруази“ съдържат яйца и мляко, затова съхраняваме на 5оС, а трайността на изделията не е повече от 4-5 дни. Вижте още : www.almalibre-prof.com,





ГЛАВА I – сладкарска ХОПЛА АПЛИКАЦИЯ 4- ganache cover

Шоколадови заливки
ганаж с ХОПЛА

Малко история:



Ганаж е сладкарски термин изразяващ всяка смес, която се получава от разтопен черен, млечен или бял шоколад, с друга течност (млечна, растителна сметана или друго.) Въпреки, че Майте са открили какаовото дърво преди столетия, Х.Кортес, представя в испанския двор, за пръв път “chocolatl” през 1528г. След 1674г. шоколадът започва да се произвежда и да се използва, първо във френския двор на Екатерина Медичи и аристократичните европейски среди. След появата на първия завод (1780г.) за шоколад, известни сладкари от онова време започват да откриват възможностите на тази нова сладкарска суровина наречена ШОКОЛАД. Апликациите на разтопен шоколад с млечна сметана или по-късно с растителна, оформянето на ганажи като пълнежи или главно като заливки са революционен момент в развитието на сладкарския занаят.

Начин на приготвяне на ганаж за глазури.

Сглобяваме етажите на сладкиша с пандишпани и крем по желание (сантиги, баваруаз, дипломат или друг) в метален ринг, силиконова или друга форма или замразяваме цялото сглобено тяло на -18оС.

Приготвяне на ганаж : Затопляме до 80оС, 500гр. сладка сметана ХОПЛА, поставяме в съд 400гр. шоколад разчупен на малки парчета (по желание може да добавим малко мед, алкохол, какао, сироп, желатин, краве масло, какаово масло или друг овкусител и да оформим нашата рецепта ганаж). Изсипваме затоплената ХОПЛА на части върху парчетата шоколад и с дървена шпакла разбъркваме докато се разтопи шоколада и се хомогенизира добре. Когато ганажът достигне стайна температура заливаме върху замразеното тяло на сладкиша, което сме приготвили предварително.

Внимание : при хомогенизацията не използваме тел, защото не желаем да вкараме въздух и да аерираме сместа ганажа.



ГЛАВА I – сладкарска ХОПЛА

АПЛИКАЦИЯ 5- ganache filling

Шоколадови пълнежи
ганаж с ХОПЛА



Малко история:



Днес няма съвременен европейски майстор сладкар, който да не използва традиционните рецепти на ганажите, използвайки растителна сметана ХОПЛА. Точно кога и къде се е родила за пръв път рецептата на ганажа (с млечна сметана) не е ясно документирано, но повечето от изследователите са съгласни, че рецептата ганаж се е оформила около 1850г. във френската сладкарница „Parisian Patisserie Siravdin“, основана върху швейцарската шоколадова практика. Интерес представлява документираният факт през 19 век на млад сладкар, който по случайност бутнал затоплената сметана, която паднала върху шоколад. Главният сладкар се обърнал обидно към него, наричайки го „ganache“ (наивен).

Дали тази наивност на младия сладкар е бил поводът за откриване на революционната шоколадово-сметановата смес-глазура е интересна загадка.

Начин на приготвяне на ганаж за пълнежи.

Кипваме 1000гр. ХОПЛА и сваляме от котлона. Поставяме в съд 700гр. шоколад (бял, млечен, черен или микс), разчупен на малки парчета и разбъркваме с шпакла ганажа до гладкост. Изчакаваме докато сместа стане на 32оС и добавяме 160гр. краве масло (нарязано на кубчета, на стайна температура) и разбъркваме отново. По желание може да добавим 20гр. алкохол и 50гр. какао. Покриваме с фолио и оставяме да се охлади за минимум 4 часа /най-добре за следващия ден/. Преди употреба е добре да извадим от общото количество колкото трябва и да оставим на стайна температура за около 1 час, след което да пуснем миксера на средна скорост с приставка за твърди кремове леко да се насити с въздух и да изсветлее цвета- гладък крем.

ЗАБЕЛЕЖКА : Предлаганият ганаж е идеален пълнеж за известната традиционна българска торта гараш.





ГЛАВА I – сладкарска ХОПЛА АПЛИКАЦИЯ 6- cake sharlot

ПЛОВОДА ТОРТА ШАРЛОТ

Малко история:



Сладкишите „ШАРЛОТ“ като торти или индивидуални порции ще ги намерим във всички реномирани сладкарници в Европа. Гъбест, плътен пандишпан от тесто на саваярд (бишкоти), комбинирано с крем „ДИПЛОМАТ“, крем „САНТИГИ“ и пресни плодове, обикновено ягоди. Сладкишът носи името си от английската писателка Шарлот Бронде. През 1830г. бащата на Шарлот, попът Торн, запознава дъщеря си с бъдещия и съпруг. За срещата се налага на сладкар да приготви специален сладкиш. На срещата Шарлот Бронде, очарована от вкуса на сладкиша, не обръща внимание на годеника си, а той обиден си тръгва. Шарлот Бронде се обръща към другите гости и заявява: „мъж, който не усеща величието на този сладкиш, не може да ми бъде съпруг“. Сладкишът станал известен по целия свят като „торта ШАРЛОТ“.

Начин на приготвяне: Тортата „ШАРЛОТ“ се сглобява много бързо, ако имаме готови бишкоти саваярди или купени от магазина. В ринг подреждаме вертикално от вътрешната страна бишкотите. На дъното на ринга поставяме етаж „КРЕМ ДИПЛОМАТ ХОПЛА“ овкусен с малко ванилия (виж стр.15), отгоре подреждаме бишкоти и сиропираме с малко сироп. После поставяме етаж от „крем баваруаз ХОПЛА“ овкусен с пюре от ягоди (виж стр.17). Поставяме още един етаж от бишкоти и отново сиропираме. Декорираме отгоре с крем „САНТИГИ ХОПЛА“ (виж стр. 12) и подреждаме пресни ягоди и други плодове. (за сиропа : варим 200гр. вода с 250гр.захар и малко ванилия.)

Ако желаем да произведем сами саваярдите : Разбиваме в миксера 100гр. белтъци от яйца с 80гр. захар. за няколко минути докато се получи твърдо целувчено тесто. Добавяме пресяти 100гр. фино брашно и 100гр. царевично нишесте и ръчно хомогенизираме. Добавяме 100гр. жълтъци и продължаваме хомогенизацията. Поставяме в пош с **накрайник** 10-12мм. В тава с пергаментова хартия оформяме бишкоти или мрежа-спирал, поръсваме отгоре с пудра захар и печем за 15мин. на 180оС.

За професионалисти, които търсят отлично качество на саваярди АЛМА ЛИБРЕ предлага : Разбъркваме в миксера за 9 минути на бърза скорост 800гр. „ДУОКАПСЕЛМИКС“ заедно с 500гр. яйца, Слагаме в пош и оформяме саваярди в тава с пергаментова хартия, поръсваме с пудра захар, и печем за 15мин. на 190оС (може да съхраним за го-дълго време или да замразим).



ШОКОЛАДОВ СЛАДКИШ
ПРОФИТЕРОЛ



Малко история:



Корените на „пареното тесто“, от което се правят еклерите ("pate a chaud/pate a choux"), се намират в двора на Екатерина Медичи още през 16 век. Известният френски сладкар Мари-Антоан Карем пълни сферичните еклери, наречени ШУ, с крем „ДИПЛОМАТ“, а залетият разтопен шоколад върху еклерите ШУ през 19 век, постепенно се превръща в плътен шоколадов сос (шоколадова салца). Новият сладкиш през 20и век се довършва с декорация разбита сметана „САНТИГИ“ и филирани бадеми или шоколадови стърготини. Толкова е вкусен новият сладкиш, че никой не може да откаже да го изяде до края. Профитеролът е факт по европейските сладкарници „познавачите го изяждат до края“- prof-eater-all.

Начин на приготвяне: „ПРОФИТЕРОЛЪТ“ се сглобява бързо, ако имаме готови еклери (ШУ) или купени от магазина. В дъното на чаша, поставяме „САНТИГИ ХОПЛА“ (виж стр. 12), пълним еклерите ШУ с „КРЕМ ДИПЛОМАТ ХОПЛА“, овкусен с малко ванилия, (виж стр.15), добавяме печени филирани бадеми и заливаме с разтопен шоколад или „ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ“ (виж стр.18-19). Декорираме отгоре или от страни с „САНТИГИ ХОПЛА“.

При желание да произведем еклери и да оформим „САЛЦА ШОКОЛАД“:
За еклери : В тенджерата затопляме 250мл. вода и разтопяваме 75гр. краве мляко. Сваляме от огъня и добавяме 150гр. фино брашно добре пресято, 4гр. сол и 15гр. захар и разбъркваме бавно и непрекъснато. Добавяме по малко 200гр. яйца и разбъркваме непрекъснато докато се получи плътна и гладка тестена структура. Когато сместа стане на стайна температура, от пош дресираме върху пергаментова хартия и печем за около 20мин. на 190оС. За професионалисти, които търсят отлично качество на еклери и бързо производство, АЛМА ЛИБРЕ предлага : Разбъркваме в миксера за 9минути на бърза скорост 400гр. „ШУПАСТЕМИКС“ заедно с 800гр. яйца и 60гр. вода, докато сместа да стане много гладка. Оформяме ШУ и печем за 15-20мин. на 220оС.

За „шоколадова салца“ : В тенджерата затопляме 100мл. сладка ХОПЛА и 100гр. краве масло до 65оС , разбъркваме до разтопяване и сваляме от огъня. Добавяме 250гр. настърган шоколад и разбъркваме до хомогенизация. Заливаме върху еклери ШУ, пълни с крем „ДИПЛОМАТ“ или сладолед „ХОПЛА“.





ГЛАВА I – сладкарска ХОПЛА АПЛИКАЦИЯ 8-home ice cream

Домашен сладолед ХОПЛА

Малко история:



Обожаваме сладоледа в България. Замразен сладкиш на основата на млечни продукти, мляко и сметана. Историята му се губи хилядолетия назад в Китай, където преобладава снегът. Тъй като не може да се осъществи производство на сладоледа без минусови температури, реално рецептите на сладоледа започват да се документират от началото на миналия век при появата на първите хладилници, работещи с буци лед. След 1950г. сладоледът се развива бурно като отрасъл на сладкарството и всеки съвременен сладкар знае да произвежда занаятчийски сладолед, използвайки сладоледена машина. ТОРРЕ-СООПЕРЛАТ, индустрия за производство на сладолед, превръща сладоледа във всекидневно snack-изкушение, достъпно за всеки съвременен потребител. Ние ще представим тук домашни рецепти за производство на сладолед със сладкарска ХОПЛА.

Начин на приготвяне: : Разбиваме в миксер на бърза скорост за

5-6 минути охладена на 5оС, 500гр. сладка растителна сметана и оформяме твърд крем „САНТИГИ ХОПЛА”, виж стр. 13.

Ще се получи много стабилен и гъст аериран крем САНТИГИ.

Хомогенизираме 330гр. подсладено кондензирано мляко с 10гр.

ванилия ръчно с шпакла и циклични движения

със „САНТИГИ ХОПЛА”. Поставяме сместа в съд, за предпочитане метален, покриваме с пластмасово фолио и замразяваме минимум за 6 часа във фризер на -18оС.

По време на хомогенизацията може да добавим : парчета бисквити или парчета черен шоколад за сладолед „страциатела” или малко кафе на прах за сладолед „мока”, канела, мед или други овкусители по желание.

Преди сервиране оставяме за 5-7 минути сладоледът ХОПЛА да омекне.

Заливаме със сироп, поръсваме с печени филирани ядки и сервираме.



ГЛАВА I – сладкарска ХОПЛА

АПЛИКАЦИЯ 9- ice crem perfe

Сладолед парфе ХОПЛА

АПЛИКАЦИЯ 10- hot ice crem

„топъл сладолед“ ХОПЛА



Иновация :

Сладкиши на минусови температури е съвременна тенденция в сладкарството с бурно развитие за домашна употреба както и в ресторантьорството. Категориите : „ПАРФЕ“, „СЕМИФРЕДО“, „СОРБЕ“, „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“ включват стотици разновидности и вкусове развити през 20 век, основани на стари традиционни технологии. Тук избрахме и представяме основни рецепти за „ПАРФЕ“ и „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“.

Рецепта „ПАРФЕ ХОПЛА“ :

„ПАРФЕ“ е сладолед обогатен с повече мазнини, яйца и по желание ядки, сиропи и сушени плодове. Смес 1. По френска технология оформяме „pata bot“ : На водна баня (върху тенджерата с гореща вода слагаме по малка тенджерата, без да опира в дъното), слагаме жълтъци от 5 яйца и 100гр. захар. Разбъркваме бързо и много добре с тел до пълна хомогенизация и получаване на смес с отворен цвят. Когато изстине сместа, разбиваме на бърза скорост в миксер за 5мин. докато получи обем и се втвърди.

Смес 2. С 250гр. сладкарска сметана ХОПЛА оформяме „САНТИГИ ХОПЛА“, виж стр. 12-13.

Смес 3. Оформяме „маренга“ : разбиваме добре в миксер белтъци от 3 яйца със 75гр. захар.

Смес 4. Разчупваме ядки, изпичаме ги и ги поставяме в бленди да киснат няколко часа заедно със сушени плодове.

Хомогенизираме ръчно смес 1 и 2 заедно с част от ядките и сушените плодове.

Хомогенизираме ръчно с шпакла със смес 3, поставяме в метална форма и поръсваме отгоре с останалите ядки и сушени плодове. Покриваме плътно с фолио и замразяваме във фризер.

Рецепта „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД ХОПЛА“ :

„ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“ е италиански иноваторски метод за обогатяване на сладолед с повече мазнини и „ЯЙЧНА ХОПЛА“.

Оформяне на „ЯЙЧНА ХОПЛА“: хомогенизираме много добре разбърквайки 90гр. жълтъци от яйца с 90гр. сладка ХОПЛА (50С).

В замразен басан от миксер, слагаме 600гр. готов сладолед ХОПЛА (вкус по желание), добавяме предварително приготвената „яйчна ХОПЛА“ и добавяме още 180гр. сладка ХОПЛА (50С).

Разбъркваме всички материали заедно на трета скорост за 3-4 минути.

Сладоледът получава структурата на пухкав крем и удвоява обема си. Овкусяваме по желание.

Поставяме оформения крем отново в съд/гастро норма/и замразяваме във фризер на -18оС.

Използваме, съхраняваме и сервираме както всеки сладолед.

Може да се използва като пълнеж за сладоледена торта.

За професионалисти, за тези рецепти АЛМА ЛИБРЕ предлага пастъризирания продукт „ПЛОМБИЕР“, (50% жълтъци с 50% захар).



ГЛАВА II РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА В СПРЕЙ



10301	250мл. ХОПЛА растителен крем спрей	12бр./картон
-------	------------------------------------	--------------

СЪСТАВ: вода, растителни мазнини 26,5%, гликозен сироп, захар, **млечни протеини**, емулгатори E472e-E472b, **соев лецитин**, стабилизатори E460-E466, сол, аромати, Оцветител: бета-каротин.

Придвижващ газ

НАЧИН НА УПОТРЕБА :

Преди употреба слагаме флакона в хладилника – не в камерата- за 5 часа. Разклащаме добре преди употреба. Натискаме върху дозатора като държим обратно флакона, за да излезе сметаната. След употреба трябва да измием много добре дозатора.



Съхранява се в хладилник,
да не се хвърля флаконът в огън,
защото съдържа газ.

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ за 100мл. : Енергийна стойност 276 kcal / 1142 kJ, протеини 2,4гр. , въглехидрати (от които захари) 12,1гр. (11,3гр.), мазнини (от които наситени) 24,2гр.(20,0гр.), холестерол 34,6мг. фибри 0,1гр. натрий 0,1гр.



ГЛАВА II РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА В СПРЕЙ



За много сладкарски употреби ни трябва много аерирана сметана.
За гарниране на мелби, плодови салати, палачинки, вафли и всяка друга употреба за украсяване и гарниране на сладки и плодови продукти.

Сметаната ХОПЛА в спрей, като я съхраняваме в хладилник на +5°C излиза гъста и много стабилна, като натискаме флакона на опаковката. Характерното на сметаната ХОПЛА в спрей, е че цялата заводска хомогенизация и начинът на опаковане, осигурява гъста структура на сметаната и задължава и последната доза да излезе от бутилката ХОПЛА, а не да се загуби поради липсата на достатъчен вътрешен натиск.

Сметаната ХОПЛА в спрей е много бързо и функционално решение за всекидневна употреба с ефектни резултати, пътен вкус и много привлекателна визия върху сладолед, топло или студено кафе, мелби, браунис и всеки друг сладкиш.

Внимание: мисията на спрей хопла е да създава много аериран МУС-САНТИГИ за украсяване и овкусяване на сладкиши, а не е подходящ за пълнежи на торти или други сладкарски употреби.





10201	1л. ХОПЛА растителен готварски крем	12бр./картон
10202	500мл. ХОПЛА растителен готварски крем	20бр./картон
10204*	200мл. ХОПЛА растителен готварски крем	24бр./картон

*Иновация : В готварския растителен крем ХОПЛА 200мл. мазнините НЕ СА ХИДРОГЕНИРАНИ и присъства КАКАОВО МАСЛО. В резултат на това няма транс мазнини и при термична разработка се получава отлична кремова структура и кадифена консистенция.

СЪСТАВ: вода, хидрогенирани растителни мазнини (палмови 28,5%) ,разтворими растителни влакна, **млечни протеини**, стабилизатори (E420ii, E460i, E339, E466), емулгиращи агенти E472e, **лецитин от соя**, (E322), E472b, сол, аромати, оцветители: бетакаротин (E160a).

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ за 100мл. : Енергийна стойност 282kcal / 1161kJ, въглехидрати 5,1гр. (от които захари 0,9гр.), мазнини 28,5гр. (от които наситени 28гр.), фибри 0,8гр., протеини 0,8гр. , натрий 0,3гр.
ВАЖНО : Ако в ГОТВАРСКАТА ХОПЛА се добави 10% захар, (100гр.захар върху 1лт. готварска ХОПЛА), готварската ХОПЛА получава всичките характеристики на СЛАДКАРСКАТА ХОПЛА (виж глава I стр. 10-23)
ЗАБЕЛЕЖКА : ГОТВАРСКАТА ХОПЛА съдържа 28,5% растителни мазнини, 2% повече отколкото СЛАДКАРСКАТА ХОПЛА.



Качествени характеристики

Използваме готварската ХОПЛА за всяка готварска или сладкарска употреба както всяка класическа млечна сметана !

Във всяка готварска или сладкарска рецепта, където присъства млечна сметана, смесваме с растителна ГОТВАРСКА ХОПЛА и без да променяме нищо в технологията или дозировките в рецептата получаваме превъзходен вкус, плътна структура, много малко калории (спрямо млечната сметана) и значима икономия.

ГОТВАРСКАТА ХОПЛА – ИНОВАЦИЯ И КАЧЕСТВО:

1 Иновационният производителен процес и съставът на рецептата ХОПЛА, специалната технология за хомогенизиране на растителните мазнини и процесът на узряване и контролът върху всяка стъпка на производството, осигуряват краен продукт, изключително качествен.

ГОТВАРСКАТА ХОПЛА – ВИАГИ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО:

2 Благодарение на производствените стандарти на ТРЕВАЛИ, производител на ХОПЛА, всички потребители на ХОПЛА, професионалисти и любители готвачи, знаят, че качеството на ХОПЛА е стабилно във всички сезони на годината, без никакви отклонения.

ТАЙНАТА НА ГОТВАРСКАТА ХОПЛА:

3 За производство на ХОПЛА, италианската фирма ТРЕВАЛИ използва висококачествени кокосовопалмови мазнини, тройно рафинирани, произведени и обработени специално за производство на ХОПЛА.

ВСЯКАКВА ТЕРМИЧНА РАЗРАБОТКА:

4 Тройното рафиниране на кокосовопалмовите мазнини на ХОПЛА осигурява чиста среда, без чужди примеси и остатъци.

Това позволява всякаква термична готварска обработка – пържене, печене, изваряване, готвене и др. и създава отлични резултати поемайки идеално други мазнини, сирена, подправки, алкохол, домати, лимон и други кисели хранителни среди.

ПРЕВЪЗХОДЕН – ЛЕК ВКУС:

5 Благодарение на съвременните технологии ТРЕВАЛИ, освен стабилна структура и стабилно качество, ХОПЛА създават сосове, заливки, дресинг и други готварски творения с ВИАГИ превъзходен вкус.

ПЛЪТНИ ЗАЛИВКИ – БОГАТА КРЕМОВА СТРУКТУРА:

6 Кокосовопалмовите мазнини на готварската ХОПЛА, осигуряват много лек вкус с натурални аромати и едновременно плътна и много богата кремova структура.

ГОТВАРСКАТА ХОПЛА – ИДЕАЛНА ЗА СЛАДКАРСКИ ЦЕЛИ:

7 Ако в ГОТВАРСКАТА ХОПЛА се добави 10% захар, (100гр.захар върху 1лт. готварска ХОПЛА), готварската ХОПЛА получава всички характеристики на СЛАДКАРСКАТА ХОПЛА (виж глава I стр. 10-23)

**Инвестирайте
в качеството,
спрете тук!**



ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОХЛА Cooking cream HOPLA

Готварски крем
ХОПЛА

Малко история:



Римляните са открили, че сосовете-заливки, леко солени или гъсти, с добавка на подправки и други съставки, „овкусяват“ и „коригират“ вкуса на всяко ястие като едновременно го правят по-лесно смилаемо и по-привлекателно на визия.

Ако при римляните сосовете са били необходимост, големите френски готвачи, Лаварен La Varenne през 17 век и Карем –Carême и малко по-късно Ескофие-Escoffier през 19 век, превръщат сосовете в кулинарно изкуство.

През 60те години на миналия век ТРЕВАЛИ-КООПЕРЛАТ представя готварската ХОПЛА. Една истинска революция в историята на европейското (и не само) готварство.

Всички класически рецепти със сосове-заливки, основани на млечна сметана, постепенно се обогатяват със готварска ХОПЛА и се превръщат в реални изкушения.

Готварската ХОПЛА е мултифункционална готварска основа, която поема всеки вид мазнини, домати, сосове, кисели среди, алкохоли, брашна, яйца, сирена и други. Тя подлежи на термична обработка в тиган, във фурна, в тенджерата и се превръща в основен инструмент на всеки съвременен професионалист готвач, на всяка домакиня или кулинарен любител, които търсят високо и стабилно качество.

Освободете вашата фантазия и експлоатирайте възможностите на готварската ХОПЛА :

Издържа на високи температури.

Поема и усвоява всеки вид мазнини.

Хомогенизира се идеално с домати.

Поема вино и всеки вид алкохол.

Поема отлично лимон, оцет и други киселини среди.

Хомогенизира се идеално с яйца, образувайки майонеза и яйчни сосове.

Сгъстява се с брашно като създава кадифена –бешамел- структура.

Хомогенизира се идеално с всеки вид сирене оформяйки крем сирене.



ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОХЛА

АПЛИКАЦИЯ 1 – sauce HOPLA

10000 разновидности
ЗАЛИВКИ ХОПЛА



ХОПЛА е растителна алтернатива на млечната сметана. Както се приготвят сосове с термична обработка на млечните сметани, по същия начин се приготвят сосове - заливки с растителната готварска ХОПЛА. В тиган се изпържва лук, с малко масло или зехтин и се добавят подправки или друго по желание (вино, оцет, лимон, уиски, домати или друго). Като се изпържат продуктите в тигана, намалява се температурата и се добавя готварска ХОПЛА (количество по желание). На около 90°C, започват да се изпаряват течностите на ХОПЛА. Разбърква се с дървена шпакла и кокосовопалмовите мазнини на ХОПЛА леко и постепенно се сгъстяват, поемайки изпържените вече съставки.

Едновременно с бавното сгъстяване на готварската ХОПЛА при термичната обработка (около 3-4 минути), изпържените продукти поемат непрекъснато крема ХОПЛА получавайки неповторим вкус и структура. По тази процедура са регистрирани над 10000 разновидности от сосове-заливки ХОПЛА.

Освободете вашето кулинарно въображение и експлоатирайте уникалните възможности на ХОПЛА, оформете вашите „ХОПЛА КУХНЕНСКИ АПЛИКАЦИИ“.

Приготвеният от вас сос се залива върху спагети, салати, месо или друго.

Сосовете се съхраняват в затворен съд в хладилник и са готови за използване след затопляне.





ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОПЛА

АПЛИКАЦИЯ 2 – meat NOPLA a la cream

Месни апликации С КРЕМ ХОПЛА



Основани върху начина на работа от предишната страница (стр.31) , може да оформим стотици апликации основани на месо (телешко, свинско, пилешко, пуешко или друго.)

Задължително приготвяме предварително месото по различни начини :

- Нарязваме месото на ивици, осоляваме и на силен огън пържим с олио и подправки.
- Нарязваме месото на хапки, осоляваме и с зехтин сваряваме във вода в тенджера.

Отстраняваме остатъците, пяна или друго и оставяме да изсъхне.

- На фурна изпичаме на среден огън осоленото месо поставено в тава с малко мазнина.

Като се изпече, нарязваме на парчета.

Като завърши подготовката на избраното месо, пригответено по ваш избор, (изпържено в тиган, сварено в тенджера, изпечено на фурна или друго), вече може да продължим процедурата по основната рецепта (виж стр.31).

По желание, пържим лук на малки парчета в зехтин или масло с малко сол и подправки.

Добавяме парчетата от месо, които предварително сме избрали и обработили и след като изпържим леко месото в тигана на среден огън, добавяме готварска ХОПЛА.

Излишните течности започват да се изпаряват , готварската ХОПЛА се съгъства и едновременно с това овкусява парчетата месо, създавайки стотици разновидности месо „ала крем”, регистрирани в международната кухня.

Главно „месните апликации с ХОПЛА” се консумират като основно ястие и по рядко като заливка върху спагети, пюре или друго.

(Интерес представлява известната рецепта „СТРОГАНОВ” , виж стр. 37)



ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОХЛА

АПЛИКАЦИЯ 3 – cold cuts sauce HOPLA

Колбасни сосове ЗАЛИВКИ ХОПЛА



Реално, всеки вид колбас е преработено осолено месо, готово за консумация и всяка кулинарна употреба. Основавайки се на готварската логика от предишната страница (стр.32), можем да изберем любимия ни колбас и да приготвим „колбасен сос заливка“, много вкусен, много ароматен и плътен върху всяка салата, спагети или основно ястие.

Препоръчваме бекон. Ако разполагаме с бекон на филии, нарязваме на ивици (Жулиен), обаче за предпочитане е беконът да бъде нарязан на кубчета по 1см.

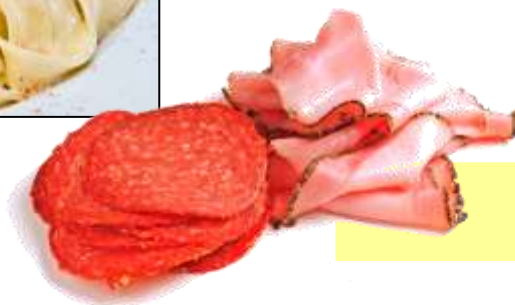
Ето една конкретна апликация на американеца Harry Jones :

В тиган разтопяваме 50гр. краве масло и добавяме 200гр. бекон на ивици или кубчета и запържваме на силен огън за 3-5 минути. Добавяме 60гр. брашно (за предпочитане царевично) и продължаваме пърженето за още 4-6 минути на среден огън. Добавяме подправки по желание или 1бр. свински бульон както препоръчва Harry Jones .

Разбъркваме с дървена шпакла и добавяме 500мл. готварска сметана ХОПЛА. На ниска температура за около 7-10 минути ще се изпарят всичките излишни течности, ще се сгъсти кремът ХОПЛА и беконът ще получи изключително вкусен и ароматен нюанс.

Helen Mercury обича и добавя пресни зърна от различни сортове пипер.

Сосът се сервира топъл и може да бъде заливка на всеки вид ястие.





ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОПЛА

АПЛИКАЦИЯ 4 – cheese sauce NOPLA

Крем сирене ЗАЛИВКИ ХОПЛА



Комбинацията : готварска ХОПЛА – сирена създава готварска основа - „КРЕМ СИРЕНЕ ХОПЛА“, която може да послужи за много различни употреби.

Като сос, крем сирене, върху салати или в сандвичи.

Като заливка, крем сирене, върху стекове, пиле или други ястия.

Като стабилно крем сирене, върху кракери, кетеринг подложки или друго.

Оформянето на „КРЕМ СИРЕНЕ ХОПЛА“ е много бързо и лесна апликация за всеки професионалист и любител с кулинарно въображение.

Работим по метода, sauce NOPLA - ЗАЛИВКИ ХОПЛА (виж стр. 31)

В тиган се загрева готварска ХОПЛА, заедно с настъргани сирена и подправки по желание като разбъркваме с дървена шпакла.

Излишните течности на ХОПЛА се изпаряват, мазнините на ХОПЛА леко започват да се сгъстяват и да се хомогенизират с разтопените сирена.

Ето една конкретна апликация, КРЕМ СИРЕНЕ ХОПЛА, на гръцкия шеф, Tanos Georgiou :
Настъргваме един среден домат и го поставяме в тиган на силен огън заедно с подправки.
(по желание добавяме 30гр. царевично брашно и 50мл. бяло вино).

Намаляваме огъня на 80-90оС и добавяме 250мл. готварска ХОПЛА и настъргани 100гр. синьо сирене, 200гр. сирене фета, 100гр. кашкавал и 100гр. ементал.

Разбъркваме непрекъснато за 3-5 минути, докато се изпарят течностите и се сгъсти добре заливката. Сервираме като заливка веднага върху ястия или салати.

Може да се съхрани в хладилника и да се употреби отново като се затопли в тиган или микровълнова.



ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОПЛА

АПЛИКАЦИЯ 5 – oven cooking HOPLA

Печени ястия във фурна С КРЕМ ХОПЛА



Готварската ХОПЛА е идеален продукт за всяко ястие на фурна. Подреждаме продуктите по ваша рецепта (обикновено леко сварени) в съд, добавяме мазнини и подправки и заливаме с готварска ХОПЛА (около 200-300мл. за домашна тава). Печем по рецепта, без да е необходимо да добавяме вода.

Излишните течности на сметаната, започват бавно да се изпаряват. Част от парата се поема от продуктите, които са подредени в готварския съд (картофи, зеленчуци, сварени спагети или друго) и помага за изпичане на храната. Готварската ХОПЛА, започва леко да се сгъстява като се превръща във вкусен крем, създавайки плътна и много богата вътрешна структура на всяко ястие на фурна- всеки вид „суфле“, „кишлорен“, зеленчуково или друго печиво, пита в фурна и др.

Ето една конкретна апликация, за зеленчукова баница, на германката Akgelina Schulte :

1. Нарязваме 100гр. моркови, 100гр. тиквички, 100гр. целина и 150гр. картофи и ги поставяме в тенджерата в осолена вода, като ги сваряваме за 5-6 минути докато омекнат.
2. СМЕС ХОПЛА : В отделен съд хомогенизираме добре 200мл. готварска ХОПЛА, 200гр. яйца, 100гр. настъргано сирене, 150гр. гауда, сол и подправки по желание.
3. Намазваме тавата с малко масло или зехтин и поставяме 2-3бр. тестени сурови кори като намазваме с много малко зехтин или олио между тях. В корите поставяме задушните зеленчуци и заливаме със СМЕС ХОПЛА.
4. Страниците на корите, които остават извън тавата, ги обръщаме навътре като покриваме зеленчуковия пълнеж и поставяме отгоре още два листа кори. Намазваме отгоре с малко масло или яйца, поръсваме с настърган пармезан и печем в предварително загрята фурна на 190oC за около 30 минути.





ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОХЛА

РЕЦЕПТА 6 – mushroom ala cream.

Класически гъбен крем
„гъби ала крем ХОПЛА“

Малко история:



Гъбите са праисторически растения. В Древен Египет украсяват гробниците на фараоните, а гръцкия философ Теофрастос, още през 3 век пр.н.е описва полезните свойства на гъбите. Брили са и са използвали гъбите като храна и лекарство от хилядолетия. Френският готвач Мари-Антоан Карем /Marie Antoine Carême/, въз основа на петте структури за сосове (mother sauce), създадени в традиционната френска кухня през 18 век, представя първите гъбени сосове регистрирани в готварските книги.

Тук представяме съвременна класическа френска рецепта за „гъбен ала крем ХОПЛА“ :

Поставяме 80гр. масло да се разтопи на силен огън и пържим два броя лук, средни по размер, нарязани ситно, докато получат жълтеникав цвят.

Нарязваме 500гр. пресни гъби или сварени от буркан, поставяме в тигана като бъркаме малко, докато получат цвят. Намаляваме огъня и оставяме да се пържат. (по желание добавяме подправки.)

Добавяме 300мл. готварски крем ХОПЛА, сол и пипер.

Подсилваме огъня за 2-3 минути, за да се изпарят излишните течности и се сгъсти „гъбения ала крем ХОПЛА“

„гъбения ала крем ХОПЛА“ придружава отлично, стекове, паста, шницел, задушени зеленчуци и др.



ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОХЛА

РЕЦЕПТА 7 – beef stoganoff HOPLA



СТРОГАНОВ ХОПЛА



Малко история:



Корените на историята на аристократичното семейство Строганов се срещат още през 1445г.

През 18век, графът Павел Александрович Строганов, любител на изкуствата, член на царската академия на изкуствата и близък на цар Александър III, организира често вечери, в които по негови указания, готвачите му представят истински кулинарни изкушения. През 1871г. готвачът на Строганов, по негови насоки приготвя телешки сос с млечна сметана, която получава първа награда в международен кулинарен конкурс. Сосът СТРОГАНОВ вече е въведен в международната кухня.

Нарязваме 1к. говеждо месо на ивици или кубчета, добавяме 300мл. бяло вино и оставяме за 24 часа да се маринова.

В тиган поставяме масло и задушаваме говеждото месо. Отстраняваме от огъня и оставяме парчетата месо върху кухненска абсорбираща хартия.

Нарязваме един среден лук на малки парчета и задушаваме в тиган с малко масло. Добавяме 400гр. гъби, нарязани на малки парчета и задушаваме.

Добавяме в тигана приготвеното месо и слагаме сол и пипер. Като се изпарят почти всичките течности добавяме 100мл. вино и след малко 500мл. готварски крем ХОПЛА. На среден огън пържим за около 10 минути, докато се сгъсти кремът.

„СТРОГАНОВ ХОПЛА“ е готов за консумация и може да придружава отлично, ориз, пюре, паста и др.





ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОПЛА РЕЦЕПТА 8 – Quiche Lorraine NOPLA

КИШ ЛОРЕН ХОПЛА



Малко история: Quiche Lorraine-Киш лорен, известните в България „кишове“ се оформят още през 15 век в немското княжество Lothringen, което по-късно французите преименуват в Лорен- Lorraine. Дори и името на този snack произлиза от немската дума kuchen, което означава кейк. Французите, развиват лоренските рецепти, а през 16 век, киш лорен е селската баница/snack за всеки фермер по време на обяда. Постепенно маяното тесто като основа се измества от известното френско бисквитено тесто „пате брезе“- “r  te bris  e”, а сметаната, сирената, яйцата и подправките са главните продукти на пълнежа. Ние ще представим тук апликация на съвременен КИШ ЛОРЕН ХОПЛА, основан на традиционната рецепта.

Разбъркваме в миксера 270гр. брашно, 10гр. сол, и 150гр. масло (стайна температура), нарязано на малки кубчета. Разбъркваме докато се получи ронливо тесто като на пясък.

Добавяме малко по малко, около 50гр. много студена вода и разбъркваме за около 3-4 минути. Получаваме тесто със слаби връзки.

Покриваме тестото с фолио и поставяме за 30мин. в хладилника.

Намазвме формата с масло и поръсваме с малко брашно. С точилка отваряме лист на тестото около 3мм. и покриваме формата и страниците, като леко нарязваме отгоре. Слагаме пергаментова хартия и пълним с боб. Дупчим с вилка, за да не се надуне тартата. Печем за 10-15 минути на 180  C.

Пържим в тиган 80гр. бекон и 100гр. шунка (без масло) и оставяме да изстинат. Хомогенизираме в отделен съд, 2бр. цели яйца и 300гр. готварска ХОПЛА. Върху изпечената тарта, подреждаме 250гр. различни сирена настъргани, сол, пипер и други подправки по желание.

Изсипваме сместа ХОПЛА в полуизпечената тарта. Доизпичаме в предварително загрята фурна на 180  C за 30мин.

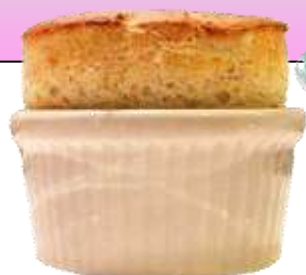
Кишлорените се сервират леко затоплени, но никога студени.



ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОХЛА

РЕЦЕПТА 9 – souffle HOPLA

СУФЛЕ ХОПЛА



Малко история: souffle -суфле наричат французите много леко добре аерирано солено или сладко печиво благодарение на специална яйчна технология. Френската дума „souffler” означава „взривяване” и много добре изразява величието на това кулинарно изкуство, възприето като висша френска готварска технология. Солените и сладките суфлета са толкова леки на вкус и консистенция, че често в Европа ги наричат „храна на ангелите”. Технологии за суфле срещаме във френската кухня още през 16 век, но принципите и правилата за оригинално суфле се регистрират след 17 век от големите френски шефове.

Солените суфлета се сервират топли като предястия, а сладките- като ексклузивен десерт . Тук ще представим правилата за висококачествено солено оригинално суфле.

В малка тенджера разтопяваме 70гр. краве масло и добавяме 60гр. брашно (за предпочитане фино царевично брашно). Разбъркваме непрекъснато на среден огън, докато брашното получи карамелен цвят.

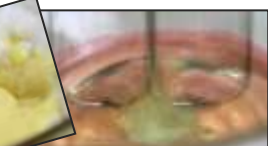
Сваряваме 300мл. готварска ХОПЛА и сипваме върху сместа с брашното, заедно със сол и пипер, разбърквайки непрекъснато за 2-3 минути, на среден огън, докато се получи хомогенна кремova структура.

Разделяме белтъците от жълтъците на 5бр. яйца, които оставяме да се аклиматизират за 2 часа на стайна температура.

Когато е топла сместа с готварската ХОПЛА, сваляме от огъня и добавяме 150гр. настърган кашкавал или други сирена, (или сварени зеленчуци : броколи, спанак или друго) , разбъркваме непрекъснато и добавяме по малко жълтъците от яйцата. След добра хомогенизация на сместа с ХОПЛА оставяме за 30мин. в хладилника.

Слагаме малко сол в белтъците и ги разбиваме много добре. Изваждаме сместа ХОПЛА от хладилника и добавяме по малко разбитите белтъци като разбъркваме внимателно и непрекъснато. Намазваме отвътре термоустойчиви съдове с масло и поръсваме с малко брашно. Пълним ги до 2/3 със сместа ХОПЛА и на предварително загрята фурна на 200оС , печем 20мин. за единични порции, 30-40мин за семейно суфле.

Суфлето получава двоен обем и се сервира топло. Като изстине, обемът му значително се намалява.





ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОПЛА АПЛИКАЦИЯ 10 – sugar free pastry

СЛАДКАРСТВО ХОПЛА БЕЗ ЗАХАР

Както видяхме в предишните страници готварската ХОПЛА е идеален заместител на млечната сметана и се използва във всички приложения и рецепти в сладкарството и готварството по един и същи начин, както се използва и млечната.

Използвайки готварската ХОПЛА, вместо млечна, имаме отлични резултати във вкуса и структурата на крайните изделия, готварски или сладкарски, имаме обаче и огромните предимства, които готварската ХОПЛА осигурява, спрямо млечните сметани:

Готварската ХОПЛА съдържа 7% по-малко мазнини.
(млечните сметани съдържат 35% млечни мазнини, докато готварската ХОПЛА 28,5%).

Готварската ХОПЛА съдържа 15% по-малко калории отколкото млечната.
(млечните сметани съдържат 335Kcal/100гр., докато готварската ХОПЛА- 282Kcal/100гр.).

Готварската ХОПЛА съдържа 100% тройно рафинирани кокосовопалмови мазнини без холестерол.

Готварската сметана ХОПЛА, със 7% по-малко мазнини (и то растителни) и 15% по-малко калории, отколкото млечната сметана, може да създаде по-диетични крайни продукти в готварски и сладкарски приложения. Особено при сладкарството, използвайки готварска ХОПЛА и натурални подсладители като мед, пюре от плодове, стевия или други, може да се получат крайни сладки изкушения с много малко калории и минимални граници на холестерол.

Съвременното европейско сладкарство постепенно става по-леко и много по-малко сладко.

Тази тенденция се покрива изцяло с „готварската ХОПЛА“
Освободете вашата фантазия и създайте вашите любими сладкиши
с готварска ХОПЛА без захар и без холестерол.

ГЛАВА III – ГОТВАРСКА ХОПЛА

АПЛИКАЦИЯ 11 – honey cake HOPLA

ТОРТА : МЕДЕН САНТИГИ ХОПЛА.



По класически американски начин,

оформяме sponge cake-гъбест пандишпан без захар :

На слаб огън разтопяваме 150гр. масло с три супени лъжички мед и добавяме 150гр. пресято брашно . Разбъркваме отделно три яйца с малко ванилия и ги включваме в предишната смес хомогенизирайки непрекъснато и много добре. Поставяме с пош спираловидно и оформяме кръг с диаметър 18см. Печем за 30-35минути на 170оС. Изваждаме от фурната и оставяме да изстине.

Оформяне на сладкарски „крем меден САНТИГИ“.

Поставяме готварската ХОПЛА за 5 часа в хладилника на +5оС. Когато готварската ХОПЛА се охлади добре, разбиваме в миксер на бърза скорост 500мл. като добавим и 60гр. мед.

Оформяне на сладкарски „крем меден САНТИГИ ягода“.

Пасирате много добре 150гр. ягоди и ги разбивате в миксер заедно с 500мл. охладена готварска Хопла (+5оС), като добавяме и 40гр. мед още от началото на разбиването. Приготвените количества са за две торти.

СГЛОБЯВАНЕ

Поставяме етаж „гъбест пандишпан“ и дресираме върху него етаж (1см) от бял „крем меден САНТИГИ “. Отгоре поставяме още един „гъбест пандишпан“ и върху него етаж (2см.) „крем меден САНТИГИ ягода.“ Поставяме отгоре трети „гъбест пандишпан“ и дресираме отгоре и от страни с бял „крем меден САНТИГИ “. Отгоре декорираме с пресни ягоди. (по желание може да има пресни червени плодове между етажите).



Млечна сметана 35% и 20%



Главната дейност на ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ – производител на растителните продукти ХОПЛА, е разработката на млечни продукти при свръх автоматизирани условия. Като годишно се използват

Млечните сметани ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ, с 35% масленост за готварство и сладкарство, са главен продукт за оригинално кулинарство с върховни резултати.

Млечните сметани ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ се получават от краве мляко след пастьоризация и центрофугиране на млякото.

Без никакви добавки и допълнителни обработки ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ отделя каймака от центрофугираното пастьоризирано мляко и го опакова в асептични опаковки.

Млечната сметана е изцяло натурален продукт готов за употреба.

Млечните сметани ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ са ЗЛАТНИЯ ПРОДУКТ за всеки сладкар и всеки готвач, който гони върховно качество с плътен млечен характер и ефирни, вкусови резултати.

Всички сладкарски приложения: кремове, ганажи, сантиги, баваруази, мусове и др. както и всички готварски приложения: сосове, дресинг, заливки, готварски кремове и др., отначало са създадени с млечна сметана, а след това появата на растителната сметана ХОПЛА отворя още нови пространства в съвременното кулинарство.

За всеки сладкар или готвач, привърженик на традиционните приложения, млечните сметани на ТРЕВАЛИ (35% млечни мазнини) са идеални продукти за върховно качество. За всеки сладкар, готвач или любител, който търси по-бързи, по-стабилни, по-трайни, по-плътни и по-икономични крайни резултати, продуктите ХОПЛА са революционно решение.

Комбинацията на млечната сметана ПАНА с растителните сметани ХОПЛА, ние препоръчваме 50/50, но съотношението може да бъде по желание без никаква промяна във вашите рецепти, е голямо откритие в сладкарството и готварството.



ХОПЛА + ПАНА = иновация/качество/върховен вкус.

Млечна сметана 35% и 20%



**МЛЕЧНА СМЕТТАНА 1ЛТ.
35% масленост**



**МЛЕЧНА СМЕТТАНА 0,2ЛТ.
20% масленост**

За богат млечен САНТИГИ : в охладена сметана ПАНА (5оС), добавяме 8-10% захар и разбиваме за 3-4 минути в миксера. Сметаната ПАНА се аерира и става богат, вкусен, аериран САНТИГИ.



010512	1л. млечна сметана ПАНА 35% масленост	126р./картон
010530	200мл. млечна сметана ПАНА 20% масленост	206р./картон

СЪСТАВ: млечна сметана

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 336kcal / 1383kJ, протеини 2,1гр. , въглехидрати 3,1гр. млечни мазнини 35гр.

Съхраняване и транспортиране : хладилни условия (+6оС)

Сметанов крем 35%



КОД 010528
СМЕТАНОВ КРЕМ 1ЛТ.
ХОПЛА БЕЗ ЗАХАР
ЗА СЛАДКАРСТВО
И ГОТВАРСТВО

Състав: вода, растителни хидрогенирани палмови мазнини (31%), **млечна сметана 10%** (с 40% **млечни мазнини**), разтворими фибри, **млечни** протеини, стабилизатори (E 420, E460, E339, E466), емулгатори: E472e, лецитин от соя E322, E472b, натурални аромати, сол, оцветител E160a,

Съхранение до 22oC.
След отваряне се съхранява в хладилник и се ползва до 3 дена.

Сметанов крем 35%

СМЕТАНА БЕЗ ЗАХАР ЗА ГОТВАРСТВО И СЛАДКАРСТВО

35% МАСЛЕНОСТ (10% млечни и 25% растителни мазнини)



ЗА СЛАДКАРСТВО

С добавяне на захар, се превръща в сладкарски много стабилен и вкусен млечно-растителен крем за всяка сладкарска употреба.

При разбиване в миксер на +5°C получава обем над 2,8 пъти с балансиран млечно-растителен вкус на сметана.

Идеален за ганажи, баваруази и всяка друга сладкарска употреба.

ЗА ГОТВАРСТВО

„Сметановият крем ХОПЛА 35%“ се ползва при готварството както всеки млечен крем осигурявайки превъзходен вкус, отлична кремова структура плътна, велурена консистенция с оптимални разходни норми.

Сметанов крем

35%

ИНОВАЦИЯ И БЪРЗИНА В ГОТВАРТВО



010527	„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА 1лт“	12бр./картон
--------	-------------------------------	--------------

СЪСТАВ: вода, хидрогенирани растителни мазнини (палмови 23%) , **млечна** суроватка, **мътеница**, модифицирано нишесте, съгъстители: E415, E407, емулгатори : E471, сол.

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 237kcal / 980kJ, мазнини 23гр. (от които наситени 21,8гр.), въглехидрати 6,1гр. (от които захари 4,2гр.), фибри 0,5гр., протеини 1,5гр. , натрий 0,2гр.

СЪХРАНЕНИЕ : На стайна температура (до 22оС). След отваряне на кутиятката, да се съхранява в хладилник и да се използва до 3-4 дни.

ВАЖНО : „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“ е готова заливка за всяка салата или ястие. Издържа на много високи температури при термична обработка и поема отлично всеки вид сирена, лимони, домати, алкохол, мазнини и др.

ВНИМАНИЕ : Ако желаете „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА “ да получи по-гъста структура, поставете опаковката за няколко часа в хладилник, (не във фризер), кремът става още по-гъст, получава по-плътна и стабилна структура.

Качествени характеристики

Краве мътеницата среща палмовото масло в НОВ италиански готварски крем-плътен сос.

Подходящ крем за всеки термичен или студен готварски метод.

Готова, велурена, млечно-кремова заливка върху салати и всеки вид ястие.

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” е гъст сос заливка и става още по-плътен в хладилника.

1

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” – ИНОВАЦИЯ :

При производство на масло се отделя натурална обезмасленна течност с млечни протеини, вкус и природни характеристики, наречена МЪТЕНИЦА. Този природен обезмаслен продукт, ТРЕВАЛИ среща с палмовите мазнини и с млечна суроватка. С малко фино нишесте-фарина продуктът заводски получава отлична кремова структура и неповторим млечен вкус.



2

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” – ВИАГИ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО:

Благодарение на производствените стандарти на ТРЕВАЛИ, производител на ХОПЛА, „ВЕДЖЕТАЛ КРЕМ КУЗИНА” има изключително стабилно качество във всички сезони на годината, без никакви отклонения в различните партии.



3

ТАЙНАТА НА „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ”:

За производство на „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА”, италианската фирма ТРЕВАЛИ, използва висококачествени палмови мазнини, тройно рафинирани, произведени и обработени специално за производство на ХОПЛА. Срещата на тройно рафинирани палмови мазнини с мътеницата е велико кулинарно откритие с огромни готварски перспективи.



4

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” готов за употреба :

Благодарение на заводската рецепта ТРЕВАЛИ, „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” получава отлична велурена кремова структура, плътен млечен вкус и е готова заливка за всеки вид салата или ястие.



5

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” – заливки по студен метод :

Консистенцията на „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” позволява всяка кремообразна или прахообразна комбинация с други продукти без промяна на структурата. Изсипваме „ВЕДЖЕТАЛКРЕМ КУЗИНА” и хомогенизираме с горчица, майонеза, кетчуп или с всеки вид подправки, алкохол или лимон и по студен метод, без никаква термична разработка, получаваме отличен студен сос за всяко ястие.



6

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” – топла заливка :

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” позволява всеки вид термична обработка. Издържа на много високи температури без да кисва и едновременно поема всеки продукт (сирена, домати, пържени зеленчуци, месо или колбаси) като се оформят стабилни и много вкусни топли заливки за всяко ястие.



7

ПЛЪТНИ ЗАЛИВКИ – БОГАТА КРЕМОВА СТРУКТУРА ПРЕВЪЗХОДЕН – ЛЕК ВКУС:

Кокосовопалмовите мазнини на „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” в комбинация с млечната мътеница, осигуряват много лек вкус с натурални аромати и едновременно плътна и много богата кремова структура.





ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА
ПЛЪТЕН СОС



„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА”
е готов за употреба.

Отваряте опаковката и изсипвате върху
всяка салата или гарнирате всяко ястие.

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” с мътеница,
придава велурен-кремов характер на всяка салата или ястие с лек млечен аромат и богат вкус.

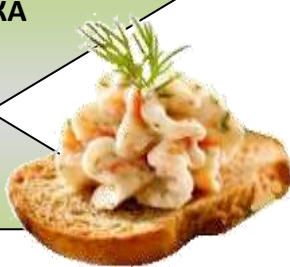
Ако желаете по-плътна структура,
поставете „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” в хладилника.
При хладилна температура, +5oC,
„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” се сгъстява и получава по-плътна консистенция.



ГЛАВА V– ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

АПЛИКАЦИЯ 2 – cold dressing

Солени заливки и мусове с ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ХОПЛА



„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” с мътеница е плътен на консистенция и е готов да поеме и да се хомогенизира отлично с всеки друг кремообразен или сух продукт.

Отваряте „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ”, изсипвате в съд количество по ваша преценка и хомогенизирате

с кетчуп , горчица , майонеза, паста от маслини или всеки вид други подправки.

Много бързо и лесно, ще получите идеално хомогенизирани плътни солени заливки с вкус по ваше желание. Освободете вашето кулинарно въображение и направете различни всекидневни заливки, овкусявайки всяка салата или основно ястие.

Ако желаете вашия сос-заливка с „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” да получи солен мусов ,по- аериран, ефирен характер, разбивате оформения сос, охладен на +5оС, в миксер на бърза скорост за 3-4 мин.

Заливката се аерира и получава двоен обем с пухкав ефирен, пенист характер.

Друг метод за оформяне на солени мусове : разбивате добре охладен „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” (5оС) докато получи двоен обем. Добавяте желанния продукт и с шпакла хомогенизирате ръчно. (солените мусове „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“ са стабилни, не се разпадат и не се напукват.)

Ето няколко конкретни дозировки апликации :

Лек майонезен сос-заливка :

Хомогенизираме ръчно в чист съд 300гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” с 150гр. майонеза. Заливката е готова за използване.

Ако желаем да се превърне в **лек майонезен мус**, поставяме хомогенизираната заливка за няколко часа в хладилника и после разбиваме за 4 минути на бърза скорост. Ще получи двоен обем.

Лек сладък доматиен сос-заливка :

Хомогенизираме ръчно в чист съд 300гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” с 100гр. кетчуп. Заливката е готова за използване.

Ако желаем да се превърне в **лек доматиено-кремов мус**, поставяме хомогенизираната заливка за няколко часа в хладилника и после разбиваме за 4 минути на бърза скорост. Ще получи двоен обем.

Сос-заливка горчица :

Хомогенизираме ръчно в чист съд 300гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” с 50гр. горчица. Заливката е готова за използване.

Ако желаем да се превърне в **лек горчицен мус**, поставяме хомогенизираната заливка за няколко часа в хладилника и после разбиваме за 4 минути на бърза скорост. Ще получи двоен обем.

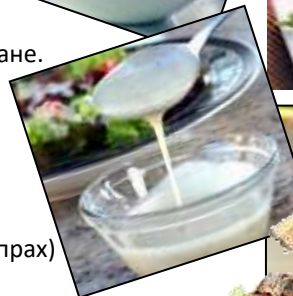
Лека маслинова паста :

Хомогенизираме ръчно в чист съд 300гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” с 100гр. паста от черни или зелени маслини. Заливката е готова за използване.

Ако желаем да се превърне в **лек маслинов мус**, поставяме хомогенизираната заливка за няколко часа в хладилника и после разбиваме за 4 минути на бърза скорост. Ще получи двоен обем.

Солена бадемова заливка :

Хомогенизираме ръчно в чист съд 300гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” с 200гр. бадеми на прах. (на бърза скорост с пасатор оформяме бадемова прах)



Солените заливки с „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” са идеални за сандвичи, салати и ястия.

Солените мусове с „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” са идеални за кетеринг хапки и декорации.



ГЛАВА V – ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

АПЛИКАЦИЯ 3 – hot sauses

ТОПЛИ ЗАЛИВКИ
ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

подлежи на ВСЯКА
подлежи на ВСЯКА
термична разработка

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“
издържа на високи температури,
може да се пържи или да се пече на фурна,
получавайки всички свойства, качества
и характеристики на топлите заливки.
Работим абсолютно по същия начин, както
с готварската ХОПЛА или както всяка сметана.
(виж. страници 30-39)

При термична обработка „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“
поема отлично мазнини, сирена, изпържени зеленчуци и меса,
алкохол, лимон, доматиен сос и всеки друг продукт.

В тиган разтопяваме масло и пържим лук, други зеленчуци или парчета месо, включваме по
желание подправки, вино, лимон, домати или друго и добавяме „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“.

Много бързо и безпроблемно се получава хомогенизация,
„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“ поема всеки продукт
и се превръща в топла заливка за спагети, пасти и всяко друго ястие.

Ето една конкретна рецепта от италианеца Mario Peroutzi :

Нарязваме 200гр. пилешки гърди на малки парчета и ги поставяме в съд
заедно с лимонов сок, босилек и сол, за да се маринуват поне за 3 часа.
Нарязваме 100гр. пресни гъби, 50гр. праз и 50гр. лук на малки парчета и
ги поставяме в друг съд заедно с лимонов сок, риган, сол, пипер и други
подправки, за да се маринуват поне за 3 часа.

В тиган разтопяваме 50гр. масло и пържим парчетата пиле. Като се изпържат
добре добавяме 120гр. бяло вино и пържим за още малко. Отстраняваме
пилето и съхраняваме в съд. В същия тиган разтопяваме 50гр. масло и пържим
маринованите зеленчуци. Като се изпържат зеленчуците, добавяме в тигана
пригответените парчетата пиле и 300гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“ .
След 2 минути заливката ще бъде готова.

Заливат върху сварени спагети или друга паста и консумирате веднага.



ГЛАВА V – ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

АПЛИКАЦИЯ 4 – cooking cream

ГОТВАРСКИ КРЕМ

ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА



„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА”
издържа на високи температури,
може да се готви с него,
придавайки всички свойства, качества
и характеристики на сметана.
Работим абсолютно по същия начин както
с готварската ХОПЛА или както всяка сметана.

При готвене, „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА” се свързва отлично с
мазнини, сирена, сварени зеленчуци и меса
алкохол, лимон, доматиен сос и всеки друг продукт.

В тенджерата приготвяме месо или зеленчуци или друго по конкретна рецепта и
традиционния познат начин, по който приготвяме всяко ястие.
Ако желаем да придадем по крем (creamy) характер на нашето ястие
към края на приготвянето прибавяме в тенджерата „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА”
и оставяме за малко на среден огън, за да поеме храната крема.

Ето една конкретна рецепта от италианеца Paolo Varini :
Нарязваме 500гр. гъби на филийки и ситно 2бр. среден лук и 3 скилидки чесън.
В тенджерата на силен огън затопляме 120гр. зехтин и пържим лука и чесън.
Добавяме и 1бр. пилешки бульон и разбъркваме докато омекне лука.
Включваме 350гр. ориз и разбъркваме за около 1 мин. с дървена шпакла.
Добавяме 120гр. бяло вино. Като се изпари виното, добавяме нарязаните гъби
и разбъркваме за около 2-3 минути и намаляваме огъня.
Добавяме 1500гр. сварена вода и оставяме да се сvari ориза за около 10-15мин.
Спираме огъня и добавяме в тенджерата 200гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА”.
Разбъркваме за около 2мин. докато се поеме кремът. Добавяме малко сол, пипер
и по желание малко индийски орех и разбъркваме много добре.
На края добавяме 150гр. настърган пармезан.
Ризото се сервира топло.





ГЛАВА V – ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

РЕЦЕПТА 5 – Roquefort sauces

ЗАЛИВКИ РОКФОР
ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

ПОДЛЕЖИ НА ВСЯКА

ТЕРМИЧНА ИЛИ СТУДЕНА РАЗРАБОТКА

„ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА”

съдържа малко, но необходимо количество
брашно ФАРИНА и както видяхме на стр. 47,
подлежи на всяка студена обработка,
създавайки много бързо и лесно плътни сосове.
Същевременно както видяхме на стр. 48-49,
подлежи на всяка термична разработка,
оформяйки велурени и вкусни топли заливки.



Тук ще представим рецепти на холандеца Alex Volbes със специалното сирене рокфор, по студен и топъл метод, но вие може да освободите вашето въображение и да създадете ваши рецепти с други сирена или зеленчуци или в комбинация с подправки.

Студена заливка рокфор : настъргваме много добре 200гр. рокфор и нарязваме на ситно няколко листа магданоз. Нарязваме на кубчета една зелена чушка и по желание изпържен бекон на кубчета. Изсипваме всичките нарязани продукти в съд и добавяме 300мл. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ”. Хомогенизираме ръчно. Добавяме пипер по желание. Заливката е идеална върху стек, друго ястие или в салата. Тази смес е подходящ пълнеж за чушки, които ще се изпекат на фурна.

Топла заливка рокфор :

Разтопяваме 40гр. масло и изпържваме 100гр. лук ситно нарязан. Намаляваме огъня, добавяме 200гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА ” и 150гр. настърган рокфор. На слаб огън, разбъркваме с шпакла за 3-4 минути. Добавяме пипер по желание.



ГЛАВА V – ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

РЕЦЕПТА 6 – pepper sauces

ЗАЛИВКИ ПИПЕР ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА

ПОДЛЕЖИ НА ВСЯКА
ПОДЛЕЖИ НА ВСЯКА

ТЕРМИЧНА ИЛИ СТУДЕНА РАЗРАБОТКА

Заливките и сосовете, основани на пипер или на чушки, са от най-известните в кулинарското изкуство.

За пипер сос - pepper sauce, известен сос върху стековете, са необходими изсушените зърна от различни сортове пипер.

По топъл или студен метод, (виж предишни апликации), с „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“ всеки професионалист или любител може да оформи бързо неповторими пипер-сосове.

По всеки готварски метод, с чушки на кубчета или ивици, или пасирани чушки и „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“, се оформят неповторими гъсти кремиви ЧУШКИ ЗАЛИВКИ.

Тук представяме общи апликации, основа за оформяне на вашите рецепти.

Студена заливка чушки : Пасираме 300гр. различни цветове пресни чушки, добавяме сол, пипер и 300гр. студен „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“.

Студена заливка пипер : В 50гр. „ВЕДЖЕТАЛ КРЕМ КУЗИНА“ разтваряме 2бр. телешки бульони. Тази смес добавяме в 250гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“ И хомогенизираме много добре с 25гр. различни видове, добре смлян пипер, (зелен, черен, червен). Добавяме цели зърна пресен пипер.

Топла заливка пипер :

Сипваме в тиган 100гр. коняк и оставяме да се вари на силен огън за около 2мин. Намаляваме температурата и добавяме към коняка 30гр.масло. Като се разтопи маслото и се хомогенизира с екстракта от коняка, добавяме 400гр. „ХОПЛА ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА“ и 25гр. пипер на зърна различни цветове. На слаб огън хомогенизираме за няколко минути.





**ИНОВАЦИЯ
ВКУС и ЗДРАВЕ
В ГОТВАРСТВОТО...
ЗА ИЗИСКАНИ
ПОТРЕБИТЕЛИ.**



**холестерол
само 0,01%**



Мътеницата (обезмаслен натурален продукт от краве мляко),
се обогатява от нехидрогенирани кокосови мазнини (8,8%)
и натурален маслинов зехтин (2,2%),
осигурявайки готварския крем „КУЗИНА ДА ШЕФ”.
Той е за много изискани потребители, търсещи
качество, вкус, здравословен живот и финес.
„Кузина да шеф ХОПЛА” се произвежда по технология на
ТРЕВАЛИ-КООПЕРЛАТ

и е готов готварски крем за употреба по топъл или студен метод.
(вижте приложения стр. 44-51 както стр.53-55)



ГОТОВ СОС ЗА САЛАТИ – ЗАЛИВКА ЗА ЯСТИЯ ПО ТОПЪЛ ИЛИ СТУДЕН МЕТОД.

**„Кузина да шеф ХОПЛА” е основана на мътеница!
Съдържа само 8,8% нехидрогенирани кокосови мазнини и 2,2% зехтин !
Съдържа само 140 калории върху 100гр. !
Съдържа, почти нулев холестерол. 0,01% !**

10203	КУЗИНА ДА ШЕФ 200мл.	24бр./картон
-------	----------------------	--------------

СЪСТАВ: мътеница, вода, кокосови мазнини (8,8%), зехтин (2,2%), модифицирано пшенично нишесте, лактоза, млечни протеини, гликозен сироп, аромати, съгъстител : семена от гуар на брашно, ксантан, сол. (съдържа глутен).
ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 140kcal / 580kJ, мазнини 11гр. (от които наситени 4,7гр.), въглехидрати 7,8гр. (от които захари 4,8гр.), протеини 2,4гр. , сол 0,2гр. Холестерол 0,01%,
СЪХРАНЕНИЕ : На стайна температура (до 22оС). След отваряне на кутийката, се съхранява в хладилника и се използва до 3-4 дни.
ВАЖНО : „КУЗИНА ДА ШЕФ” е готова заливка за всяка салата или ястие. Подлежи на всеки вид студен или топъл готварски метод. **Издържа** при термична обработка и поема отлично всеки вид сирена, лимон, домати, алкохол, мазнини и др.

КУЗИНА ДА ШЕФ

ДОМАТИ ПЪЛНЕНИ С КОЗЕ СИРЕНЕ , ПЕСТО И „КУЗИНА ДА ШЕФ”

Продукти :

- 4бр. средни зрели домати
 - 100гр. козе сирене
 - 4с.л. готов сос песто
 - 100гр. „кузина да шеф”
 - 10гр. каперси
 - 20гр. екстра върджин зехтин
 - сол и пипер
 - босилек и червен пипер
- За декорация.



Снимка 1 : хомогенизираме 100гр. козе сирене с 50гр. „кузина да шеф”.

Снимка 2 : отстраняваме вътрешността на домати и поставяме по една лъжичка песто.

Снимка 3 : над пестото поставяме по една лъжичка от сместа с козе сирене.

Снимка 4 : в останалите 50гр. „кузина да шеф”, добавяме зехтина, каперсите и хомогенизираме. Пълним отгоре домати с тази смес и декорираме.

Снимка 5 : За декорация поръсваме отгоре с малко пипер и лист босилек.



КУЗИНА ДА ШЕФ

ЗЕЛЕНЧУКОВИ ГНЕЗДА С „КУЗИНА ДА ШЕФ“

Продукти за гнездото :

- 200гр. сварен грах
- 60гр. настърган пармезан
- 1филия препечен хляб
- 100гр. „кузина да шеф“
- 2бр.жълтъци от яйца
- 1бр. яйце

Продукти за пълнежа :

- 50гр. „кузина да шеф“
- 20гр. шунка
- един дафинов лист
- сол и пипер

За декорация :

- дафинов лист
- лист от пармезан



Снимка 1 : пасираме сварения грах и добавяме трохи от препечения хляб и пармезан.

Снимка 2 : добавяме жълтъците с 50гр. „кузина да шеф“ , сол и пипер.

Снимка 3 : пълним форми (диаметър 15см.) със сместа и печем на 180оС за 15мин.

Снимка 4 : поставяме в тенджерата кубчета от шунка и дафинов лист.

Добавяме 50гр. „кузина да шеф“ и изпичаваме на силна температура.

Снимка 5 : Изваждаме гнездата от формите след печене и пълним с приготвения крем. Декорираме с дафинов лист и лист от пармезан.



КУЗИНА ДА ШЕФ

МЕДАЛЪОН ОТ СКАРИДИ И „КУЗИНА ДА ШЕФ”

Продукти :

- 400гр. сварени скариди
 - 2 листа от едри кори
 - 300гр. картофи
 - копър
 - 200гр. „кузина да шеф”
 - 80гр. ементал
 - сол и пипер
 - 20гр. екстра върджин зехтин
- За декорация : копър



Снимка 1 : нарязваме картофите на тънки филийки и сваряваме в осолена вода.

Снимка 2 : нарязваме сварените скариди на малки парчета и ги пускаме в съд заедно с „кузина да шеф”, сол и пипер.

Снимка 3 : поставяме тестените кори във форма и нареждаме последователно картофи и сместа с „кузина да шеф”.

Снимка 4 : по средата поставяме по филийка ементал и малко копър.

Снимка 5 : затваряме тестото отгоре и печем на 190оС за около 30минути.



ГЛАВА VII БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ

**ИНОВАЦИЯ
ВКУС и ЗДРАВЕ
В ГОТВАРТВОТО,...
ЗА ИЗИСКАНИ
ПОТРЕБИТЕЛИ.**



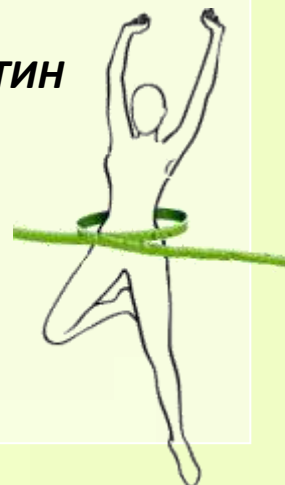
**готварски сос БЕШАМЕЛ
ГОТОВ за УПОТРЕБА
основан на обезмаслено мляко
с много малко мазнини:**

**-3,2% нехидрогенирани кокосови
мазнини**

-0,8% маслинов ЗЕХТИН



**мазнини
само 4%**



**Сос БЕШАМЕЛ е основан почти изцяло на обезмаслено краве мляко (88,4%) ,
обогатен е само с 3,2% кокосови мазнини и то нехидрогенирани и
малко маслинов зехтин 0,8% за по-добър вкус и кремова структура.**

**Продуктът е диетичен и за много изискани потребители търсещи
качество, вкус, здравословен живот и финес.**

**„БЕШАМЕЛ да шеф ХОПЛА ” се произвежда по технология на
ТРЕВАЛИ-КООПЕРЛАТ**

**и е готов готварски крем за употреба по топъл или студен метод.
(вижте приложения стр. 44-51 както стр.53-55)**



ЗАЛИВКА ЗА ЯСТИЯ НА ФУРНА – ПОДХОДЯЩ СОС ПО ТОПЪЛ И СТУДЕН МЕТОД.

Съдържа само 4% нехидрогенирани кокосови мазнини и зехтин !

Съдържа само 93 калории за 100гр. !

Подходящ продукт за диета и сваляне на килограми !

10702	500мл. ХОПЛА Бешамел да шеф -готварска сос със зехтин	20бр./картон
-------	---	--------------

СЪСТАВ: обезмаслено **мляко (88,4%)**, пшенично **брашно** тип 00 (съдържа **глутен**), кокосови мазнини (3,2%), зехтин (0,8%), модифицирано царевично нишесте, , съставки : карагенин, ксантан, сол, екстракт от индийски орех. (съдържа глутен).

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 93kcal / 389kJ, мазнини 4гр. (от който наситени 1,7гр.), въглехидрати 11гр. (от които захари 5гр.), фибри 0,5гр., протеини 3,3гр. , сол 0,7гр.

СЪХРАНЕНИЕ : На стайна температура (до 22оС). След отваряне на кутийката се съхранява в хладилника и се използва до 3-4 дни.

ВАЖНО : „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ” е готова заливка за всяка салата или ястие. Подлежи на всеки вид студен или топъл готварски метод. Издържа на много високи температури при термична обработка и поема отлично всеки вид сирена, лимон, домати, алкохол, мазнини и др



ГЛАВА VII БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ



БЕШАМЕЛ : една от основните френски рецепти за заливки.



Историята и рецептите на заливката „БЕШАМЕЛ“ се преплита в дълбоките кулинарни открития по кухните на дворовете с цел задоволяване на изисканите вкусови нужди на аристокрацията още от 15 век.

Заливката „ВЕЛУТЕ“, основана на млечна сметана, маркиз Луи де Бешамел, главен готвач на френския крал Людовик 14и, през 1645г. решава да я развие като изключва от рецептата млечната сметана вкарвайки като основни продукти: мляко, масло и брашно. Така се ражда прочутият сос Бешамел!

Френския главен готвач Ла Варен (Francois Pierre La Varenne, 1615-1678) в историческата кулинарна книга : „Френска кухня“ (Le Cuisinier Francois 1651), описва за пръв път в историята рецептата БЕШАМЕЛ.

ТРЕВАЛИ-КООПЕРЛАТ, основани на традиционната рецепта на Луи де Бешамел, през 1993г., създава неповторимата готова заливка за използване : „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“.

Като взима в предвид нуждите на съвременните потребители ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ създаде иноваторския сос БЕШАМЕЛ – ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА, с много плътна кремозна структура ,издържача на много високи температури.Сос Бешамел е готова заливка върху спагети или други ястия и салати.

„БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ на ТРЕВАЛИ-КООПЕРЛА е основан на оригиналната рецепта , а вместо масло е добавено малко

НЕХИДРОГЕНИРАНО кокосово олио (3,2%) и маслинов зехтин (0,8%).

По тази технология, „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ задоволява всеки изискан потребител, който желае плътен вкус на студените и топли заливки

на неговите ястия и салати

и едновременно с това търси здравословно хранене,

малко калории и диетични условия.

Въпреки, че „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ е създаден за заливки върху ястия, които ще се пекат на фурна, съставите и качествата на „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ позволяват всяка употреба по студен метод.

Заливите с „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“, без никаква обработка, върху зелена или друга салата, върху всяко предястие като гарнитура. Много бързо салатите и предястията получават плътен, кремев характер, с характерни аромати и структура.

Хомогенизираме без термична обработка, „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ с горчица, кетчуп, майонеза или друго и оформяме кремообразни заливки или основи за всеки вид предястие или салати.

Заливката „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ върху топли спагети, задушени зеленчуци или друго, придава характерна кремова структура на всяко ястие, невероятен вкус и много привлекателна визия.

Една характерна рецепта за използване на „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ е рецептата, която ни изпрати Mss Ester Frost от Дания :
Хомогенизираме 300гр. майонеза, 1ч.л. горчица и 200гр. „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ и добавяме :

- 2бр. сварени картофи на кубчета,
- 2бр. сварени моркови на кубчета,
- 3бр. сварени яйца на кубчета,
- 120гр. сварен грах (от консерва),
- 130гр. кисели краставички на кубчета
- 100гр. кашкавал на кубчета.
- сол и пипер по желание.

БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ
по студен метод



БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ

по топъл метод



„БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ е готварски крем, подходящ за всеки вид термична обработка, запазвайки млечно-кремовата си структура като печена заливка или кремов пълнеж в ястия на фурна или гъст, плътен готварски крем-сос.



След сваряване, „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ може да се залее върху всяко ястие. Сосът остава за по-дълго време течен, ако при сваряването добавим малко готварска ХОПЛА или млечна ПАНА. (съдържа сол, подправки).

„БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ при изпържване не поема идеално всяка допълнителна добавка : сирена, киселинност, мазнини, алкохол, домати или друго.

„БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ е най-сполучливата заливка върху ястия, които ще се пекат на фурна. Заливаме „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ върху мусака, канелоня, пастицио или друго ястие. По желание добавяме яйце или настърган пармезан и печем.

„БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ може да се постави последователно като етажи във всяко печиво, придавайки кремов характер, като пластове във всяко ястие на фурна.

„БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ може да бъде идеална вътрешна заливка за печива на фурна добавяйки сирена, колбаси или друго. „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ съдържа сол и индийски орех, който придава лек характерен аромат





БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ гръцка мусака

Малко история : Мусаката е ястие на фурна, известно на Балканите и страните от Близкия изток , разбира се в Турция както и в страни от Централна Европа. Каймата, патладжаните и картофите са задължителните продукти които участват. Предполага се, че думата „мусака“ произлиза от арабската “musaqqa’a”, която означава “овлажнявам” (речник : “Oxford Companion to food”), а изследователят Alan Davidson твърди, че родината на мусаката е Турция, докато историкът Clifford Wright в книгата “A Mediterranean Feast” твърди, че терминът произлиза от палестинската дума „musakhkhan” (притоплено –пиле готвено с лук). Предполага се, че мусаката се налага на Балканския полуостров след 16век, под османското влияние. Изследователи твърдят, че французите са взели рецептата от румънците, подредили са продуктите на етажи и са добавили отгоре техния любим бешамел. Тук представяме оригинална рецепта на „гръцка мусака“ изпратена от Дионисия Нерологу.

ТРАДИЦИОННА ГРЪЦКА МУСАКА :

-Пържим леко в зехтин 1к. патладжани (от големите) и 1к. картофи. Патладжаните и картофите трябва да бъдат леко осолени и нарязани на тънки филийки (по около 1,5см). След като получат цвят и омекнат ги оставяме върху кухненска хартия минимум за 8 часа, за да се отпуснат и узреят (за предпочитане цяла вечер).

-Настъргваме един голям лук и 3 средни зрели домати. Пържим лука в малко зехтин и добавяме 1к. телешка кайма, докато получи кафяв цвят. Добавяме сол, пипер, кимион и настърганите домати. Добавяме 250мл.вода и оставяме да се вари докато се изпари цялата вода.

-Хомогенизираме 1000мл. „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ с две яйца. (без добавяне на сол и подправки)

-Сглобяване : подреждаме в тава, първо картофите като с по малките покриваме празните пространства. Покриваме картофите с един етаж от приготвената кайма. Над каймата, подреждаме етаж от патладжани. Покриваме патладжаните с около 2см. „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ и слагаме настърган кашкавал върху цялата повърхност. Печем на 200оС за около 30мин.

Със същата рецепта кайма, без картофи и с цели патладжани сглобяваме известните в Гърция „папуцакя“ (обувки).



БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ

Пастичио - pasticcio

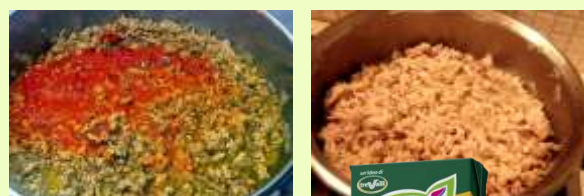
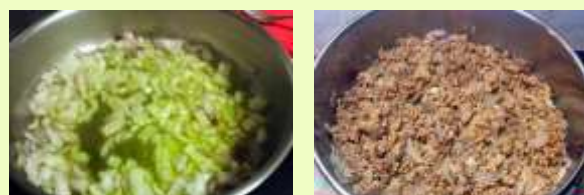


Малко история : Пастичиото е типично традиционно италианско ястие на фурна на основата на „паста“, кайма, доматиен сос или други продукти като пиле, колбаси, сирена, месо и др. и задължително заливка от бешамел (Pasticcio Alla Romana, Pasticcio alla ferrarese и други.) Под термина „пастичио“ често италианците изразяват нещо „много разбъркано – che pasticcio“ и намираме дори и „пастичио“ с телешки дроб и сладко тесто (Pasticcio alla Venetiana). Разновидностите на „пастичио“ са стотици. През 17 век, „пастичио“, преминава от Италия към гръцките острови от Йонийско море (Керкира, Закинтос) и постепенно през 18 век започва да придобива гръцкия си характер. През 1920г. главния готвач Николаос Целементес описва главните характеристики на гръцкото „пастичио“, което се превръща в една от задължителните храни на гръцката трапеза, заедно с гръцката „мусака“

Тук представяме оригинална рецепта на „гръцко пастичио“ изпратена от Дионисия Нерологу.

ТРАДИЦИОННО ГРЪЦКО ПАСТИЦИО :

- В кипнала осолена вода слагаме 500гр. спагети №1 и сваряваме за около 6-7 минути (ал тенте) . Изцеждаме и измиваме със студена вода. Разтопяваме 50гр. масло и заливаме спагетите и разбъркваме.
- В тенджера на силен огън в малко зехтин, запържваме 2бр. лук и 3 скелидки чесън нарязани на малки парчета. Намаляваме температурата и добавяме 400гр. телешка кайма и 200гр. свинска и запържваме за около 5-6 минути разбърквайки от време на време. Добавяме 200мл. бяло вино и варим докато се изпарят всички течности. Добавяме 400гр. настъргани домати, 5-6 нарязани клони магданоз, 5гр. захар, сол и пипер. Сваряваме за около 15 минути. Когато каймата е готова, сваляме от огъня, добавяме белтъци от две яйца и хомогенизираме добре.
- Хомогенизираме 1000мл. „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ с жълтъците от две яйца. (без добавяне на сол и подправки)
- Намазваме с масло дълбока тава и пълним с 2/3 от сварените спагети и подреждаме. Върху спагетите слагаме 100гр. от приготвения „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“. Поставяме цялата кайма върху спагетите и оформяме етаж. Над каймата подреждаме останалите спагети и покриваме с около 2 см. от приготвения „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“. Отгоре настъргваме пармезан.
- Печем на предварително загрята фурна на 180оС за около 45-50мин.
- Със същата рецепта кайма, пълним канелони, заливаме с „БЕШАМЕЛ ДА ШЕФ“ и печем на фурна.





КООПЕРЛАТ – ТОРРЕ,
вече произвежда серия продукти
БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ!



без хидрогенирани мазнини

- 10103 ХОПЛА растителен сладкарски крем 200мл.
- 10204 ХОПЛА растителен готварски крем 200мл. /с какаово масло/
- 10203 ХОПЛА кузина да шеф-готварска заливка 200мл. /със зехтин/
- 10702 ХОПЛА Бешамел да шеф -готварска сос 500мл. /със зехтин/



сладкарска ХОПЛА пш

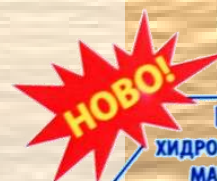
сладкарска ХОПЛА ниу БЕЗ хидрогенирани мазнини

МАЛКО ИСТОРИЯ, ФАКТИ и ИНФОРМАЦИЯ :

През 19 век едно голямо откритие (1897г. Sabatier, 1903г. Normann) промени решително производителните процеси на продукти от растителни мазнини и в следствие всекидневните хранителни навици на потребителите. Промисленото добавяне на водород (H_2) към течни растителни мазнини при нагряване до висока температура (с присъствието на катализатор) води до трансформиране на течните растителни мазнини и превръщането им в по-твърди (маргарини), по-вкусни, по-лесни за работа, с по-голяма трайност и едновременно по-евтини.

Успоредно с положителните описани характеристики, удобни за масовата консумация, описания процес на „частично хидрогениране на растителни мазнини“, както се нарича, има научни данни, че води до няколко негативни последици за здравето на потребителите. В промишления процес на „частично хидрогениране на растителни мазнини“ се формират ТРАНС МАСТНИ КИСЕЛИНИ които увеличават „лошия“ холестерол (LDL) и намаляват ‘добрия’ (HDL), запущват кръвоносните съдове, предизвикват диабет тип 2, увеличават кръвното налягане, водят до риск от сърдечно-съдови проблеми, инфаркт и са фактор за качване на килограми. Вече потребителите масово обръщат внимание и търсят в етикетите на продуктите на пазара дали продуктите, който ще купят съдържат трансмазнини или не. Вече потребителите са добре информирани!

Италианската фирма КООПЕРЛАТ-ТОРРЕ, във всичките сладоледи който произвежда и в много от кремове ХОПЛА вече не използва „хидрогенирани мазнини“ и в резултат на това трансмазнините са 0гр. като в опаковката е ясно отбелязано „senza grassi idrogenati“ („без хидрогенирани мазнини“).



БЕЗ
ХИДРОГЕНИРАНИ
МАЗНИНИ

0g
TRANS
FAT

БЕЗ хидрогенирани мазнини



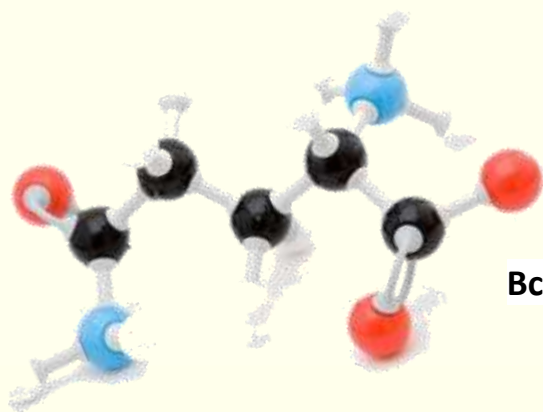
Соята е една от най-древните култури в света. Началото на култивирането на соя (*glycine max soja*) се датира от преди около пет хиляди години в Китай. Соята е ценна маслодайна култура и много богат източник на белтъчини за човека.

Днес соевият протеин е природна ценна съставка в хранително-вкусовата промишленост, която създава условия за здравословно хранене. Соята като ценен източник на хранителни вещества доставя на организма значително количество протеини, лецитин, омега-3 мастни киселини, скорбяла, витамини от групата В (В₆, В₉, В₁₂, Н), които влияят пряко на белтъчния синтез и стимулират дейността на кръвоносната система, повишавайки кислородния капацитет на кръвта.



Характерът на соевия протеин, по начало го прави шампион на природните протеини, защото съдържа най-голямо количество аргинин и казеин спрямо други протеини в храните, истински източник на енергия за човешкия организъм.

Всички потребители, които обръщат специално внимание на съвременното здравословно хранене, решително вече включват в режима си продукти със соеви протеини.





ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ, основан на реалните предимства на соевите протеини, създаде и предлага соеви продукти за всички съвременни потребители търсещи по-различен начин на хранене.

Новата серия ХОПЛА-СОЯ осигурява здравословно хранене с продукти : БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ ХОЛЕСТЕРОЛ, БЕЗ ГЛУТЕН.

Новите продукти ХОПЛА-СОЯ с нехидрогенирани растителни мазнини, соеви протеини, соеви зърна и фибри са създадени от природни и висококачествени суровини, осигурявайки вкус и наслада.

Продуктите ХОПЛА-СОЯ ще изненадат с вкуса си потребителите вегани и вегетарианци с непоносимост към лактоза и глютен , както и хората, търсещи здравословен начин на живот.

Продуктите ХОПЛА-СОЯ са основани върху соя, произведена в Италия.



ЗДРАВΟΣЛОВНО ПИТИЕ : СОЯ ХОПЛА

ТРЕВАЛИ използвайки белени соеви зърна ,произведени в Италия, създава много вкусно здравословно 100% растително питие с високи хранителни стойности и природни характеристики. Без генно модифицирани съставки здравословното питие соя ХОПЛА може да бъде неповторима закуска за деца и възрастни.

(съхранявате на стайна температура и след отваряне в хладилник за 3-4 дни)



ЗДРАВΟΣЛОВНО ПИТИЕ : СОЯ ХОПЛА

100% растителен продукт с растителни фибри!
Без глутен, без лактоза, само с 1,4% соеви мазнини!
Идеален продукт за производство на ВЕГАН сладолед, капучино и други студени или топли питиета.

СЪСТАВ: вода, белени соеви зърна (5,6%), растителни фибри (3%), захар, Стабилизатор: ксантан , морска сол, аромати. Да се разклати добре преди употребата.

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 45 kcal / 188kJ, мазнини 1,4гр. (от които наситени 0,2гр.), въглехидрати 4гр. (от които захари 3,6гр.), фибри 3гр., протеини 2,6гр. , натрий 0,10гр.



СЛАДКАРСКА ХОПЛА - СОЯ



Лидерът в света на сладкарските сметани ТРЕВАЛИ
представя сладкарската ХОПЛА – СОЯ.

Поставяме за няколко часа в хладилник и
когато „ХОПЛА-СОЯ“ получи хладилна температура- 5оС,
разбиваме в миксер на бърза скорост за 5-6 минути.

Така получаваме сладкарски крем сантиги
с неповторими качества.

(апликации и рецепти както растителната сладкарска ХОПЛА, стр. 10-21)

ХОПЛА – СОЯ създава четири пъти по-добри резултати !
ХОПЛА – СОЯ е изцяло растителна от нехидрогенирани
мазнини !

ХОПЛА – СОЯ е продукт 100% без глутен и лактоза !

СЪСТАВ: вода, нехидрогенирани растителни мазнини 22%(кокосови, палмови, какаови), захар 11%, соеви протеини (0,5%),стабилизатори: сорбитолов сироп(E420ii), E463,E466, E399, емулгатори:E472e,E433,E472b, сол, аромати, оцветители: каротин E160a.

БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ ГЛУТЕН, 100% ВЕГАН

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 257kcal / 1165kJ, мазнини 22гр. (от които наситени 21гр.), въглехидрати 14гр. (от които захари 12гр.), протеини 0,5гр. , натрий 0,15гр.

Тези опаковка е направена от 85%
възобновяеми източници
хартия и пластмаса от растителен произход



КРЕМ ДЕСЕРТ : СОЯ ХОПЛА

ТРЕВАЛИ основани на белени соеви зърна,
създава много вкусен крем десерт готов за употреба.
Здравословен вкусен крем с малко калории (91Kcal/100гр),
готов за консумиране като крем десерт,
като заливка върху кейкове, плодови салати, сладоледи
и всеки вид сладкиши, придавайки кремов и лек характер.
(съхраняваме на стайна температура и след отваряне в хладилник за 3-4 дни)



КРЕМ ДЕСЕРТ: СОЯ ХОПЛА

100% растителен продукт с растителни фибри!

Без лактоза, без глутен, с кафява захар !

Само с 1,6% нехидрогенирани растителни мазнини!

Готов за употреба!

Идеална заливка за всеки сладкиш !

СЪСТАВ: вода, белени соеви зърна (5,6%), растителни фибри (3%), захар, Стабилизатор: ксантан , морска сол, аромати. Да се разклати добре преди употреба.

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 91 kcal / 385kJ, мазнини 1,6гр. (от които наситени 0,17гр.), въглехидрати 15,5гр. (от които захари 12гр.), фибри 0,1гр., протеини 3,2гр. , натрий 0,2гр., калций 120мг.





КРЕМ в СПРЕЙ: ХОПЛА - СОЯ

Лидерът в света на сладкарските сметани ТРЕВАЛИ,
представя сладкарската ХОПЛА – СОЯ в спрей.

Поставяме за няколко часа в хладилник.

Натискаме клапана и дресираме върху сладкиши,
плодови салати, кафе, кейкове
и върху всеки сладкиш, на който искаме да придадем
много бързо сметанов характер .

(след употреба, измиваме добре клапана и съхраняваме в хладилник)



ХОПЛА – СОЯ СПРЕЙ, 100% растителни нехидрогенирани мазнини !
ХОПЛА – СОЯ СПРЕЙ е продукт 100% без глутен и лактоза !
ХОПЛА – СОЯ СПРЕЙ е готов за употреба !

СЪСТАВ: вода, нехидрогенирани растителни мазнини (палмови 24%), захар, соев протеини,
Стабилизатори: E420ii, E463, E339, емулгиращи агент: E472e, E433, E472b, карагенан, (E407), сол, аромати,
оцветители: бетакаротин (E160a), пропилен E942.

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 276 kcal / 1140kJ, мазнини 24гр. (от които наситени 23гр.), въглехидрати 14гр. (от които захари 11гр.), фибри 0,2гр., протеини 0,5гр. , натрий 0,1гр.



Соев крем сметана



НОВО



Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%), със захар.

Основана на соеви протеини.

За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.

БЕЗ ЛАКТОЗА



Много лек и приятен вкус, основан на соеви съставки, подходящ за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

Ползвайте както другите растителни кремове (сметани).



БЕЗ ЛАКТОЗА



КОД 011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ крем 20% 1 лт. БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ ГЛУТЕН

Състав: вода, хидрогенизирани палмови мазнини (20%), захар (11%), **соеви протеини**, стабилизатори: сорбитол (E420ii), хидроксипропилцелулоза (E463), натриев фосфат (E339), емулгатори: Полиоксиетилен сорбитан моноолеат (E433), млечни естери на моно и диглицериди на мазнини (E472b), сол, аромати, оцветители: бета-каротин (E160a)

Ползвайте и употребявайте както всяка растителна крем-сметана, за торти, сладкиши, мелби, мусове, или други.



100% ВЕГАН
сметана
със соя
БЕЗ ЛАКТОЗА



БЕЗ ЛАКТОЗА / 100% ВЕГАН



Традиционни италиански сирена

Оригинален крем сирене РИКОТА,
от прясно мляко и суроватка (краве или друго).
РИКОТА е мек и кремообразен пресен продукт,
пастьоризиран, с ниска масленост 9-19%,
подходящ за всяка кулинарна употреба.
Рикота е крем сирене с много мека структура,
лек вкус и богати млечни аромати.



Заводите на ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ,
спазвайки традиционните италиански правила,
предлагат оригинална биволска и краве МОЦАРЕЛА.
Огромна гама от разновидности
в подходящи опаковки обслужват
професионалистите и домакинствата
в цяла Италия и по целия свят.
Масленост 17-23%



В заводите на ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ присъстват едни от най-големите производители на традиционни италиански сирена, със суровини от най-плодородните земи на Италия, с традиционните италиански рецепти от векове.

Традиционни италиански сирена



Оригинален крем сирене МАСКАРПОНЕ,
от ултрафилтрирана пастьоризирана
млечна сметана
без консерванти и допълнения,
с деликатен аромат,
велурена консистенция и неповтарим вкус.
Идеален за оригинално тирамису
и всяка кулинарна употреба.
Масленост 44 - 49%.



Всички традиционни италиански сирена,
от италиански региони (запазена марка),
предлагани от заводите на
ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ са произведени
без отклонение от традицията:
Campanola, caciotta, robiola, caciovallo,
scamorza, pecorino, santa caterina и др.



Италианските сирена на ТРЕВАЛИ КООПЕРЛАТ, основани на
традицията и на натуралните италиански суровини,
вече са признати по целия свят, присъстват на семейната маса
и в множество професионални готварски рецепти.



Мляко ТРЕВАЛИ
както природата налага



*пълномаслено
мляко 3,6%*



*мляко 0%
масленост*

Млякото на ТРЕВАЛИ с върховно качество е резултат от пълен контрол на производствения процес :
от храната и развитието на кравите, до опаковането и предлагането!



Кофи крем – Coffee crem
Иновация – функционалност

Идеален за ФРЕДО КАПУЧИНО
готов за ползване



НАЧИН НА УПОТРЕБА: Разбърквате с блендер докато получи велурена структура и обем и поставяте върху топло или студено еспресо кафе. Може да ползвате и върху други напитки като шоколад и др. За по добри резултати, преди употреба поставете продукта в хладилника, докато стигне 5-8°C.

СЪСТАВ : вода, растителни хидрогенирани мазнини (палмови 25%), захар, стабилизатори (E420ii, E463), млечни протеини, емулгиращи агенти (E472e, лецитин от соя, E472b), сол, аромати, оцветители бета-каротин (E160a).

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100мл. : Енергийна стойност 277kcal / 1144kJ, мазнини 25гр. (от които наситени 23,7гр.), въглехидрати 12,3гр. (от които захари 10гр.), фибри 0,2гр., протеини 0,6гр. , натрий 0,3гр. Опаковката съдържа 66 порции по 15мл



**Италианска гастрономия без кафе няма,
цялата технология, рецептите и кафе изобретения
с италианското кафе ПАСКУЧИ и млечните продукти ТРЕВАЛИ
превръщат кафето в АРТ-НАСЛАДА
и обектите Ви в ХРАМ НА КАФЕТО.**

Изборът ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

Кафето е характерно растение, което най-много отразява богатството и възможностите на майката земя. Изборът на най-добрите сортове от международното производство на кафе е скъпо ДЕЛО, творчески процес, който изисква много знания и опит и много инвестиции. В страните производители на кафе се намират повече или по-малко качествени кафета, в зависимост от културата, технологията, климатът, знанията и желанието на всеки отделен производител. PASCUCCI строго избира производители на кафе и всяка година с все по-високи критерии развива партньорски отношения с тях, тъй като тези отношения са от най-важните предпоставки за все по-високо и по-високо качество.



Технология – място ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

MONTECERIGNONE : Домът на кафето PASCUCCI е уютен за капризните зърна на кафето. Средиземноморския климат в Италия, идеалните условия на влажност и чистия въздух в базата на PASCUCCI са определящи фактори за обогатяване на природните качества и характеристики на избраните сортове, които пристигат при PASCUCCI. Най-съвременните машини и технологии са тясно свързани с традиционните тайни при обработването на кафето. Изпичането, процедурите на зрялост са прегърнати от майсторство и човешка любов към занаята.



Преобразяване ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

Кафето е жив продукт, ценен и различен. Крайното усещане при консумацията на кафето е постижение в резултат на много междинни преобразователни процеси при обработката на кафето, където човешкият и технологическият фактор играят най-важната роля.



Наслада ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

Насладата на кафето е тясно свързана с вълнуващата сфера на човешката същност. Пиене на всяко кафе PASCUCCI се превръща в ритуал. Натурални аромати и традиционни вкусове в пълна хармония превръщат всяка глътка във вълшебен екстракт. В този процес участваме всички :

- партньорите на **PASCUCCI**, които култивират вълшебните зърна,
- специалистите на **PASCUCCI**, които разбъркват смесите и пекът зърната,
- всички ние в АЛМА ЛИБРЕ които внасяме, прицизно складираме, транспортираме и обслужваме клиентите и дистрибуторите си в България,
- всички Вие които оцените качеството на **PASCUCCI**,
- внимателно и безкомпромисно приготвяте и сервирате кафето **PASCUCCI**,
- всички крайни потребители които решават да се отпуснат наслаждавайки се на вълшебното кафе **PASCUCCI**.



Успехът ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

При PASCUCCI в центъра на вниманието е:

**„високото и стабилното качество на продуктите, които произвеждат
с цел задоволяване на потребителите и предизвикване на НАСЛАДА”.**

Съвременните потребители и в България не се задоволяват вече с ниско или средно качество.

Все повече и повече потребители търсят по-високо качество, по-оригинални вкусове,
по-различни рецепти, НАСЛАДАТА кафе.”

Гамата на рецептите PASCUCCI са безкрайни и непрекъснато се обогатяват.



Обработката на избраните сортове от ПАСКУЧИ,
осигуряват неповторими аромати и много богат вкус.
Всеки познавач на кафе, както и всеки любител потребител,
открива в кафе ПАСКУЧИ характерния вкус и аромат
ЕДИНСТВЕНО и САМО в кафе ПАСКУЧИ.





**Всяка смес КАФЕ ПАСКУЧИ
има собствен ХАРАКТЕР ПАСКУЧИ.
Изберете вкуса и аромата който Ви допада
за оригинално *ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ***



Възможностите на растението кафе са известни от преди 10 века, но само в началото на 20ти век започва да се превръща в магическото питие, което ще стане всекидневния приятел на всеки съвременен потребител. През 1883г. Антонио Паскучи, съзателят на фирма ПАСКУЧИ, сключва първото споразумение за свободната търговия между Англия и Италия. Суровото кафе се явява в Италия и започва пътешествието на италианската наслада КАФЕ ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ.

Важните стъпки за оригинално ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ :

Машината за кафето винаги е топла и за предпочитане се използва омекотена вода на не по-малко от 85-95оС. Налягането трябва да бъде на 9-15бара и задължително поставяме чашите ПАСКУЧИ върху машината, за да са топли преди използване, на около 40оС.

Мелите толкова кафе ПАСКУЧИ, колкото ви трябва за 3-4 дни като съхранявате винаги в затворен съд. В зависимост от машината, мелим кафето на такъв размер, така че да не бъде много ситно за да не минава от мрежата нито много едро за да може горещата вода да осигури и запази целия аромат включен в кафето ПАСКУЧИ.

Почистваме и изсушаваме добре металния филтър и поставяме около 7гр. смляно кафе ПАСКУЧИ. Натискаме равномерно и добре с натиск около 15-20к. Чистим внимателно горния ринг на металния филтър и поставяме в кафе машината.

Пускаме кафе машината. Кафето започва да тече в затоплената чаша ПАСКУЧИ като мед, с цвят на изпечени лешници. За около 20сек. ще се оформи късо кафе еспресо около 40мл. Когато маслата бъдат почти изцяло извлечени, цветът на напитката която изтича ще избледнее.

Каймака на ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ осигурява отличен цвят на изпечени лешници, плътен и ароматен, гаранция за отлично извличане на ароматите включени в зърната на кафето ПАСКУЧИ.

Вижте още : www.pascucci.it/videogallery
www.youtube.com/watch?v=8ISbolwzBAA
www.youtube.com/watch?v=Jse8kKseBPM





Насладата на КАФЕ ПАСКУЧИ е РИТУАЛ.
Пътешествие и събуждане на образи.
Късо или дълго еспreso, с или без захар,
КАПУЧИНО с каймака на млякото.



“КАПУЧИНО” на италиански означава „малка качулка“ и е свързано с група францискански монаси от началото на 16 век, които носили расо с качулка и ги наричали „капучини“. Marco d’Aviano е монахът-капучин, който през 17 век оформил пръв топло питие с еспreso кафе и каймак на мляко. Рецептата бързо се разпространила в Италия и постепенно в целия свят и вече кафето КАПУЧИНО се предлага във всеки обект и в България.

Важните стъпки за оригинално КАПУЧИНО ПАСКУЧИ :

Условието за качествено кафе капучино е използване на качествено, пълномаслено краве мляко, 3,6% масленост, с всичките млечни протеини по природа (3,1%). Идеално мляко за капучино е пълномасленото краве мляко TREVALI LATTE INTERO от известната ТРЕВАЛИ-КООПЕРЛАТ.

Оформяне на млечна пяна за кафе капучино изглежда трудна процедура, но с качествено пълномаслено и пълнопротеиново мляко TREVALI LATTE INTERO и точните стъпки, с малко практика успехът е сигурен.

Пускате малко пара от дюзата за пара на кафе машината и почистваме добре изхода на парата. Пълните металната кана за капучино с мляко до 1/3. Поставете отвора на дюзата за парата в каната с млякото около един сантиметър под повърхността на млякото. (това ще вкара повече въздух и млякото ще започне да разширява обема си.)

Пускате пара без да движите циклично металния съд, но само бавно надолу като се вдига обема на млякото.

Парата действа към млечните мазнините и протеини и млякото постепенно удвоява обема си. Ако се явяват големи мехури потопете още 1-2 см. дюзата под повърхността на млякото. Млякото трябва да получи до 65°C факт който се проверява с термометър или се усеща вот ръката на бариста.

Ударете съда с млечната пяна няколко пъти в барплота и развъртете с кръгообразни движения няколко пъти, за да се спукат големите балончета в пяната и за да се получи консистентен вид с приятен лъскав вид, готов за употреба.

В затоплена голяма чаша ПАСКУЧИ правите еспreso около 40мл. и после върху еспесото сипвате млечната пяна догоре. Вижте още : www.pascucci.it/videogallery
www.youtube.com/watch?v=Co6y4NDYhdg





Огромна гама и рецепти ПАСКУЧИ
покриват нуждите на съвременните потребители.

КЛАСИЧЕСКО ФРАПЕ

вече е на лице и в България с SOLUBILE PASCUCCI.
Разтворимо-солубиле гранулирано кафе ПАСКУЧИ.



Кафе фрапе както го познаваме на Балканите се налага случайно когато през 1957г. в солунския търговски международен панаир служител уморен и жаден разбъркал в шекер- кафе, студена вода и захар. Питието получава кафе-пяна отгоре след средата на чашата и студено разреждено кафе от средата на чашата надолу. Постепенно се добавя мляко,лед и повече захар за любителите на сладкото.



Важните стъпки за оригинално ФРАПЕ ПАСКУЧИ :
Кафето СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ е 100% гранулирано кафе ПАСКУЧИ
смес от висококачествени сортове от кафе придавайки изключителен
аромат, богат вкус и пяна, отлична структура и визия.
Гранулите СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ се разтварят бързо и изцяло
в студена вода, осигурявайки бързо и отлично ФРАПЕ ПАСКУЧИ.



ФРАПЕ ПАСКУЧИ в ШЕЙКЕР

ФРАПЕ ПАСКУЧИ в МИКСЕР



1. сложете в шейкера 2 пълни малки лъжички кафе СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ.
2. Добавяте 2 пълни малки лъжички захар за сладко фрапе или 1 лъжичка за средно. (кафява или бяла захар по ваше желание).
3. Добавяте малко вода, (около 50мл.) и една буца лед.
4. Затворете добре шейкера и разклатете силно 30-40 пъти диагонално и бързо.
5. Сипвате разклатеното питие в чаша.
6. Ако желаете мляко добавяте около 100 мл. студено мляко.
7. Добавете две големи буци лед.
8. Пълните чашата с много студена вода
9. Сервирайте със сламка.

1. сложете в чашата на миксера или друга чаша 2 пълни малки лъжички кафе СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ.
2. Добавяте 2 пълни малки лъжички захар за сладко фрапе или 1 лъжичка за средно. (кафява или бяла захар по ваше желание).
3. Добавяте не повече от 50мл. вода, без лед.
4. Разбивате в миксер за малко време като бъркалката на миксера стига до дъното на чашата докато се разтопи захарта и кафето.
5. Сипвате хомогенизираното питие в чаша.
6. Ако желаете мляко добавяте около 100 мл. студено мляко.
7. Добавете 2-3 големи буци лед.
8. Пълните чашата с много студена вода
9. Сервирайте със сламка.



Традиционното КАПУЧИНО превърнато в студено
питие с плътна студена пяна или крем
е съвременен вариант на кафе известен като
ФРЕДО КАПУЧИНО



Основата е традиционното италианско ЕСПРЕСО КАФЕ превърнато в много студен
вариант с лед и богата млечна, плътна, много студена пяна.

ФРЕДО КАПУЧИНО е различна рецепта от фрапе, с различна консистенция,
вкус и плътност, но със същото чувство за приятно лятно студено питие.

Ще представим две иноваторски рецепти за **ФРЕДО КАПУЧИНО**.

Важните стъпки за оригинално **ФРЕДО КАПУЧИНО** :
Оформяте двойно еспресо ПАСКУЧИ по традиционния начин,
както се представя подробно в страница 76
и добавяме 1-2 буци лед за да изстудим кафето.



**КЛАСИЧЕСКИ
ФРЕДО КАПУЧИНО**
с обезмаслено
мляко 0%



**ФРЕДО КАПУЧИНО
КРЕМ**
с „кофи крем“
готово за употреба



Поставяте в хладилника обезмасленото (0%),
пълнопротеиновото мляко **ТРЕВАЛИ СКРЕМАТО**.
Разбивате в миксера за 10-15 секунди млякото
докато се сгъсти и получи структура на пяна.
В дъното на студена чаша ПАСКУЧИ поставяте
буци лед и изсипвате приготвеното студено
кафе еспресо ПАСКУЧИ.
Върху кафето, поставяте млечната пяна
ТРЕВАЛИ СКРЕМАТО до повърхността на чашата.
Поставяте черна сламка и сервирате.

КОФИ КРЕМ ТРЕВАЛИ е специален крем
за **ФРЕДО КАПУЧИНО**, леко сладък, много
стабилен и изключително функционален
и бърз за производство.
Поставяте в хладилника **КОФИ КРЕМ** и
разбивате за 7-10 секунди в миксер за
Фрапе. Кремът е готов.
Върху кафето, поставяте млечния крем
КОФИ КРЕМ ТРЕВАЛИ и пълним чашата.
Поставяте черна сламка и сервирате.

Иновацията в рецептите ПАСКУЧИ превръща питиета ПАСКУЧИ в автентични изкушения изненадвайки всеки съвременен потребител с вкусови комбинации основани на еспресо ПАСКУЧИ, студен и топъл шоколад ПАСКУЧИ, сорбето или конфузио ПАСКУЧИ и много други кафе-иновации осигурявайки наслада за потребители и възможности за различие и идентичност на всеки обект.

КАФЕ ПАСКУЧИ с ликьор ПАСКУЧИ.

Ликьорът ПАСКУЧИ е кафе-алкохолен екстракт иновация на ПАСКУЧИ.

Малко ликьор ПАСКУЧИ във всяко кафе ПАСКУЧИ осигурява богати аромати и неповторими вкусове.

ТОПЪЛ и СТУДЕН ШОКОЛАД ПАСЧИОКО.

Класически пълномаслен шоколад ПАСЧИОКО плътен, много богат и велурен на консистенция е гордост на ПАСКУЧИ, основа за десетки напитки за топли или студени апликации.

ГАМА СОРБЕ ПАСКУЧИ

Скрежени напитки ПАСКУЧИ основани на еспресо, шоколади и ликьора ПАСКУЧИ с или без млечна сметана ТРЕВАЛИ образуват гама от нови иноваторски СОРБЕ КАФЕ ПАСКУЧИ НАСЛАДИ.

ГАМА КОНФУЗИО ПАСКУЧИ

Основани върху основните рецепти ПАСКУЧИ еспресо, капучино, шоколад, сорбе и др. с крем и технология ПАСКУЧИ КОНФУЗИО, **напитките ПАСКУЧИ се превръщат в СЛАДКАРСКО КАФЕ ИЗКУСТВО.**

ЧАЙ, БИО НАПИТКИ ПАСКУЧИ

BIO PASCUCCI

БИО и БЕЗКОФЕИНОВО КАФЕ

Гамата на продуктите ПАСКУЧИ покрива всички нужди на съвременните потребители.

Изчерпателна гама от натурални чайове, природно безкофеиново кафе БИО напитки и кафе ПАСКУЧИ.





Насладата ПАСКУЧИ със стотици рецепти и разновидности на кафе осигуряват истинско удоволствие.

Стотици обекти с кафе-ПАСКУЧИ, храмове за кафе във всички столици и големи градове в света с италианския финес и стил осигуряват атмосферата за да усети всеки посетител аурата ПАСКУЧИ! Защо не и във Вашия обект?!



НАЧИН НА ЖИВОТ



Alma
Libre



Гамата кремове, сметани и продукти произведени от
ТОРРЕ-КООПЕРЛАТ,
имат конкретни характеристики и предназначение,
но имат и многофункционален характер
което може да освободи ръцете и фантазията
на всеки професионалист или любител.

Отделни разработки на продукти ТОРРЕ-КООПЕРЛАТ
и комбинациите между тях е съвременен инструмент
за професионалисти и любители създавайки стотици апликации
и иноваторски кулинарни открития.

В разработките-дъски които следват се представят
част от възможните комбинации и съчетанията,
които могат да се получат с продуктите ТОРРЕ-КООПЕРЛАТ.

Желаем Ви успех!

ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ

Начин на работа и съхранение на сметаните HOPLA .



Обръщаме внимание на следните факти:

1. Транспортирането и съхранението трябва да е на температура **между 3/5 и 23/25 оС**.
2. Поставяне или временно съхраняване на HOPLA в условия с резки температурни разлики (например до фурната или за няколко часа навън в минусови температури или срещу слънцето или където се отваря и се затваря непрекъснато вратата и т.н) влияят отрицателно за появата на качествените характеристики на сметаната. Най-големия враг на растителните сметани е рязката разлика в температурните условия. Например превоз при нормални условия, поставяне в склад на -5оС и след това поставяне на опаковката в работилницата до фурната на +27оС
3. Сметаната HOPLA показва качествените си възможности, обем, плътност, вкус, цвят и др. при положение, че се разбива в миксер на температура максимум 5оС.

За да стане това трябва:

Поставяме опаковката HOPLA 10 от предишния ден в хладилник (никога в фризер).

Забележка: Десетлитровата опаковка е обемна и за да се аклиматизира цялата опаковка в хладилни условия – и особено средата на опаковката- трябвават няколко часа в хладилник. (Поставянето на сметаната само за 3-5 часа в един хладилник, който непрекъснато се отваря няма да осигури необходимото охлаждане на сметаната в центъра на опаковката. В резултат на това, цялостната температура на сметаната няма да е желателната.)

Трябва да сме сигурни, че хладилникът работи добре и температурата е на 4-5оС

(Термометърът на хладилника трябва да показва вярна температура, а тя не трябва на бъде над 5оС.)

Много често, термометрите на хладилниците са развалени или не работят изобщо.

Температурата на течната сметана в басана на миксера малко преди пускането на миксера не трябва да бъде над 5оС.(Ако температурата на сметаната взета от хладилника е на 7-8 оС , а басанът преди това е сложен около фурната или над фурната, а бъркалката току-що измита с гореща вода, сипвайки сметаната лошо охладена на пример на 7-8 оС в топлия , от лоша организация, басан на 18-25 оС, ще се получи средна температура от 12-14 оС по време на разбиването на сметаната. Това са много лоши условия-случайности за разбиване на сметана. Сметаната ще се разбие трудно и няма да се появи желателния обем.)

-Смятаме, че не е педантичност навика който имат много сладкари, които в края на всеки работен ден измиват добре басаните и бъркалките на миксерите, изсушават ги и ги поставят в хладилника заедно с опаковките HOPLA, които смятат, че ще им трябвават за производството на следващия ден.

-Изсипваме от опаковката **HOPLA** в басана необходимото количество което желаем да разбием, а опаковката с останалото количество я поставяме веднага в хладилника.

При неспазване на тези условия може да се появят нежелани резултати.

HOPLA е изключително стабилна сметана.

Еднакво качество във всички сезони и във всички партии.

Факти, които са се случили при наши клиенти:

1. Опаковане: **HOPLA 10 лт. (или друга опаковка)** не се разбива няма обем.
Установихме, че хладилникът беше на 9оС, а опаковката на сметаната беше сложена, за да се охлади в единствения този хладилник, който непрекъснато го отваряха за нуждите на работилницата.
2. Опаковане: **HOPLA 10 лт. (или друга опаковка)** не се разбива няма обем.
Установихме, че мястото за поставяне на четирите басани на миксерите беше над работещия конвектомат. Температурата на металните басани обикновено беше на 30оС.
3. Опаковане: **HOPLA 10 лт. (или друга опаковка)** не се разбива няма обем.
Установихме, че температурата за съхранение не беше правилна и часовете на охлаждане много малко. Опаковката HOPLA 10 лт. беше според сладкаря на стайна температура като е складирана до фурната. (+25-30оС)
Поставяне на опаковката HOPLA 10 лт. само за няколко часа в хладилник (около 5оС).
4. Опаковане: **HOPLA 10 лт. (или друга опаковка)** не се разбива няма обем.
Установихме, че сметаната беше неправилно съхранена на пряка слънчева светлина през лятото за около половин ден през лятото на външна температура +45оС. Сметаната беше прибрана в затворено помещение – склад- преди затварянето на обекта през ноща. Горните кашони, които бяха пряко пред слънцето се развалиха.

КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И ПАЗАРНА ОЦЕНКА НА РАСТИТЕЛНАТА СМЕТАНА HOPLA

Тези резултати са основани на дълго проучване, експерименти, тестове и сравнителни анализи на много качествени и технически показатели в консултантския център на АЛМА ЛИБРЕ.

От какво се интересува съвременния български сладкар при използване на раст. сметана:	Растителна сметана HOPLA	Други растителни сметани на пазара:	Направете ТЕСТ:
1 Стабилно качество	HOPLA е разработена съобразно всички климатични условия и няма разлики в партидите. Качеството е винаги СТАБИЛНО.	Реагират отрицателно при климатичните разлики, които влияят решително в качеството на продуктите. Партидите НЕ СА СТАБИЛНИ.	Работете с HOPLA през лятото и зимата, за да установите: HOPLA-та няма никакви колебания. Внимайте: да се спазват правилата описани по спецификация.
2 Вкус	HOPLA – вкусен крем, който стои "Специално" в устата, възприема се като наслада и удоволствие от организма, без остатъчна реакция. (предизвиква изтичане на вродения в организма ендорфин)	Стоят като изкуствена материя, тежко и чуждо в устата. (Обикновено стои тежко запаява на небцето.)	С абсолютно същите условия на подготовка разбийте HOPLA и след това други кремове. СРАВНЕТЕ външния вид и вкус. Резултат: HOPLA-е много вкусен крем, а другият вкус е чужд и тежък.
3 Състав	HOPLA: А) Водо-разтворими кокосови и други МАСЛА 25,7%, Б) млечен протеин, В) естествен оцветител: В-каротин, Г) Естествени аромати, Д) Лецитин ОТ соя, сол, захар.	А) Сравнителни мазицини- Б) млечен белтък В) оцветители, Г) ароматизатор, натриев състител, и др. химически съставки, ванилин, захар.	HOPLA, е съставена от естествени продукти хомогенизирани с висококачествени водоразтворими растителни мазицини. Възприема се лесно и бързо от организма, както и се разпръсква НАПЪЛНО , другите НЕ .
4 Цвят	HOPLA: Млечен естествен цвят. Благодарение на присъствието на естествен оцветител каротин в състава, цветът на HOPLA е точно като на животинска сметана, факт, който прави сладкишите привлекателни.	Снежнo бял цвят като сол. Сладкишите стоят като изкуствени.	С абсолютно същите условия на подготовка разбийте HOPLA и след това други кремове. СРАВНЕТЕ външния вид при същото осветление.
5 Време за избиване-1л.	HOPLA-1.30мин.	Други-над 2.15мин.	Засечете времето за избиване на HOPLA и на друг вид.
6 Структура	Гладка кремобразна, тъскава блесък, задържа влитата, тъскава и еластична реакция в хладилник и фризер. В хладилника HOPLA запазва всичките си качества. Зафилен блат с HOPLA запазва всичките си качества. Замерзена торта се отпусна нормално и като се отпусне изглежда като прясна.	Водата се изпарява много бързо, вследствие на което се напуква след няколко часа. Изсушава се в хладилника и много трудно се обричкова от ново.	Наблюдайте внимателно консистенциите на разбитата HOPLA и на другите разбитите сметани (тест 4). Зафилете обикновени блатове с HOPLA и с другите разбити сметани. При HOPLA не се появяват пори и празни пространства.

7 Стареење	HOPLA, запазва всичките си първоначални свойства, както и свежестта си за няколко дни.	Процеса на стареяването започва веднага като се постави сладкишът в хладилник. Сметаната започва да изсъхва и да се напуква. Сладкишът стои като стар гипсов орнамент.	Зафилете обикновен блат с HOPLA, декорирайте 1/2 и оставете в х-к до следващия ден. Тортата ще изглежда абсолютно по същия начин след няколко дни. Опитайте също с други сметани и сравнете паралелно.
8 Трайност	HOPLA-до 3-4 дни. Процеса на стареене започва след 2-ден.	До 2 дни, като стареенето започва в повечето случаи от същия ден.	Теста е като №7, но изчакайте, колкото е трайността на продукта HOPLA има приблизително двойна трайност.
9 Добавяне на кремове, овкусители, оцветители и др.	HOPLA- се хомогенизира и редуцира изключително бързо и лесно с всички видове /особено добре с пасты и кремове от натурален клас, като fabbri и komplet/, като подчертава собствените си качества в комбинации с др. продукти /не ги ликвидира/.	Поемат други вкусове, но ниско качествените мазицини и съставки изискват по-голямо количество овкусители и въпреки това вкусът е тежък, т.е. други сметани убиват крайния продукт.	Разбийте HOPLA, други сметани и после хомогенизирайте със еднакво количество овкусител. Опитайте от смесите и сравнете. Мазицините на HOPLA изтъкват ароматите, докато при другите сметани се губят. Тествайте: Към HOPLA, добавете основа базарук /пр. млеко и fond royale/, към която добавете delipate-агода на fabbri, на дъхът и ще усетите бунт от аромат на дъх агода около себе си, а вкусът ще е НЕПОВТОРИМ. Опитайте с друга сметана. Резултатът е НЕЗАДОВОЛТЕЛЕН.
10 Обем	HOPLA-увеличава Обема си 2/3, но той се запазва изцяло, както и гладката си структура.	Обема е малко повече от 2/3, но водата се губи бързо и става като тебешир.	
11 Възможности	HOPLA-изключително лесно се работи, шпатулата леко зафилва и остава следи на гладка, тъскава повърхност от млечен крем, без големи пори, без грозни белези.	Различни въздушни пространства, които могат да затруднят зафилването и декорацията. Цвета е неестествено бял.	При направата на тесте HOPLA №7, ще усетите удоволствие от работата с HOPLA, както и амбиция да направите нещо ново и различно с HOPLA, нещо специално. С другите сметани ще срещнете трудности.
12 Цена			
Класификация на продуктите	Отличен продукт. ЛИДЕР.	Неадекватни. Неподходящи	

Студен метод

+	ВОДА	МЛЯКО	ЗАХАР	АЛКОХОЛ	ЛИМОН	ГОТВАРСКА СМЕТАНА NOPLA	МЛЕЧНА СМЕТАНА PANNA/NOPLA	БЕШАМЕЛ NOPLA
ГОТВАРСКА СМЕТАНА NOPLA	Разтваря се и поема вода.	Разтваря се и поема мляко.	Охлаждате сметаната на 5oC добавяте 10% захар и разбивате.	Поема алкохол. Рядка заливка с вкус на алкохол.	НЕ		Лесно се хомогенизира. Рядка <u>вкусна</u> заливка за салати и ястия.	Хомогенизира се с добро ръчно разбъркване. <u>Вкусна</u> готова заливка.
МЛЕЧНА СМЕТАНА PANNA/NOPLA	Разтваря се и поема вода.	Разтваря се и поема мляко.	Охлаждате сметаната на 5oC добавяте 10% захар и разбивате	Поема алкохол. Рядка заливка с вкус на алкохол за салати и ястия.	Отличен млечен, нежен лимонов аром.	Рядка <u>вкусна</u> заливка за салати и ястия.		Хомогенизира се с добро ръчно разбъркване. Много <u>вкусна</u> готова гъста заливка-крем.
Готварски сметанов крем NOPLA кузина де шеф.	Хомогенизира се и става течен сос, готов за салати, ястия и др.	Хомогенизира се и става течен млечен сос, готов за салати ястия и др.	НЕ	Поема алкохол. Гъста нежна заливка с вкус на алкохол за салати и ястия.	Отлична нежна лимонова заливка.	Вкусна леко гъста заливка за салати и ястия.	Лесно се хомогенизира. <u>Нежна</u> много вкусна заливка за салати и ястия.	Лесно се хомогенизира. Вкусна гъста заливка за салати и ястия
БЕШАМЕЛ NOPLA	Хомогенизира се с добро ръчно разбъркване. Готов сос за салати и т.н.	Хомогенизира се с добро ръчно разбъркване. Млечна заливка готова за салати ястия и др.	НЕ	Поема алкохол. Гъста нежна заливка с вкус на алкохол за салати и ястия.	Вкусен лимонов пикантен сос.	Хомогенизира се с добро ръчно разбъркване. <u>Вкусна</u> готова заливка за салати и ястия.	Хомогенизира се с добро ръчно разбъркване. Много <u>вкусна</u> готова гъста заливка-крем.	

Топъл метод

+	ВОДА	МЛЯКО	МАРГАРИН	АЛКОХОЛ	ЛИМОН	ГОТВАРСКА СМЕТАНА NOPLA	МЛЕЧНА СМЕТАНА PANNA/NOPLA	БЕШАМЕЛ NOPLA
ГОТВАРСКА СМЕТАНА NOPLA			Поема разтопения маргарин. За сос: В тиган запържвате лук, гъби, бекон и т.н. добавяте сметана и разбърквате докато се съхне. Може за ястия във фурна, тенджера и т.н.	Поема алкохол при приготвяне на сосове или ястия във фурна и тенджера.	Поема лимон при приготвяне на сосове или ястия във фурна и тенджера.		Хомогенизира се и става пълтна <u>вкусна</u> основа за всяка термична обработка.	Хомогенизира се и става пълтна <u>вкусна</u> основа за всяка термична обработка. Леко пикантна гъста заливка или готварски крем за печена или ястия във фурна или тенджера.
МЛЕЧНА СМЕТАНА PANNA/NOPLA			Поема разтопения маргарин. За сос: В тиган запържвате лук, гъби, бекон и т.н. добавяте сметана и разбърквате докато се съхне. Може за ястия във фурна, тенджера и т.н.	Поема алкохол при приготвяне на сосове или ястия във фурна и тенджера.	Поема лимон при приготвяне на сосове или ястия във фурна и тенджера.	Хомогенизира се и става пълтна <u>вкусна</u> основа за всяка термична обработка.		Хомогенизира се и става пълтна <u>вкусна</u> млечна основа за всяка термична обработка. Леко пикантна гъста заливка или готварски крем за печена или ястия във фурна или тенджера.
Готварски сметанов крем NOPLA кузина де шеф.	Препоръчва се студения метод. При топлин метод става течна смес, която се съхнява като се изстуди.	Препоръчва се студения метод. При топлин метод става течна смес, която се съхнява като се изстуди.	Поема разтопения маргарин. Препоръчва се студения метод. При топлин метод става течна смес, която се съхнява като се изстуди.	Препоръчва се студения метод. При топлин метод става течна смес, която се съхнява като се изстуди.	Препоръчва се студения метод. При топлин метод става течна смес, която се съхнява като се изстуди.	Препоръчва се студения метод. При топлин метод става течна смес, която се съхнява като се изстуди.	Препоръчва се студения метод. При топлин метод става течна смес която се съхнява като се изстуди.	Хомогенизира се и става пълтна <u>вкусна</u> нежна, леко пикантна заливка-сос или готварски крем за печена или ястия във фурна или тенджера.
БЕШАМЕЛ NOPLA	Хомогенизира се лесно. Рядък сос за заливки.	Хомогенизира се лесно. Млечен рядък сос за заливки.	Поема разтопения маргарин. За сос: В тиган запържвате лук, гъби, бекон и т.н. добавяте сметана и разбърквате докато се съхне. Може за ястия във фурна, тенджера и т.н.	Хомогенизира се лесно. Алкохолен сос за заливки.	Хомогенизира се лесно. Лимонов сос за заливки.	Хомогенизира се и става пълтна <u>вкусна</u> основа за всяка термична обработка. Леко пикантна гъста заливка или готварски крем за печена или ястия във фурна или тенджера.	Хомогенизира се и става пълтна <u>вкусна</u> млечна основа за всяка термична обработка. Леко пикантна гъста заливка или готварски крем за печена или ястия във фурна или тенджера.	

**Растителните кремове ХОПЛА за готварство и сладкарство,
с традиция повече от 50 години на международния пазар,
доказват възможностите си към професионалистите
и любителите в България още от 1995г.**

**С неоспоримо високо и стабилно качество,
ХОПЛА се превърна в главен инструмент
за всекидневно творение на професионалисти
сладкари и готвачи в България,
за всекидневни бързи кулинарни решения
на всеки съвременен български домакин.**

**Фирма АЛМА ЛИБРЕ като развива за трето десетилетие
реализацията на продуктите ХОПЛА,
представя иноваторски рецепти и кулинарни апликации,
детерминирана информация за професионалисти
и любители, които търсят ИСТИНАТА ...зад КАЧЕСТВОТО.**

**Надяваме се това издание да развие още въображението
на търсещите български професионалисти сладкари и готвачи,
да даде бързи и гъвкави решения на любителите,
които търсят съвременни иновации на домашната си трапеза.**

**Хранителните иноваторски продукти,
представени в това издание
от ТРЕВАЛИ и ТОРРЕ-СООПЕРЛАТ,
производители на ХОПЛА и продукти от ХОПЛА ,
отварят нови пространства в българското кулинарно съзнание.**

The logo for Alma Libre features the word "Alma" in a black serif font, with the letter "A" in red. Below it, the word "Libre" is written in a blue serif font, with the letter "L" in blue. The two words are stacked and slightly offset to the right.

