



Alpegel
KREME in POLNILA



Vanilijeva krema

RUMENJAKI, MOKA, SLADKOR IN MLEKO, H KATERIM JE NUJNO DODATI DODATI STROK BURBONSKE VANILIJE, DA DOBIMO ORIGINALNO RECEPTURO. RAZVOJ VANILIJEVE KREME SE JE ODVIJAL V PARIZU IN NA FRANCOSEKEM DVORU.



Gianduia

KLJUB TEMU, DA SO PRVE OMEMBE ZDRUŽITVE LEŠNIKOV IN ČOKOLADE ŽE 1685 IZ PARIZA PA SO PRETRESI Z ZAČETKA 19. STOL NA OBMOČJU PIEMONTE, KI SO PRIVEDLI DO POMANJKANJA KAKAVA SO BOTROVALI K NADOMEŠČANJU KAKAVA V PRAHU Z LEŠNIKI V PRAHU, KI JE BIL ZELO PODOBEN. TAKO SE JE RODILA GIANDUIA. LETA 1946 PA JE PIEMONTEŠKI SLAŠČIČAR PIETRO FERRERO RAZVIL ORIGINALNO RECEPTURO KREME IZ LEŠNIKOV IN KAKAVA.



Chantilly

GRE ZA SLADKANO STEPENO SMETANO, KI VSEBUJE VSAJ 30% MAŠČOB. IME IZHAJA IZ GRADU CHANTILLY NA SEVERU FRANCIE, NASTALA PA JE OKOLI LETA 1600, KO JE SLAŠČIČAR FRANCOIS VATEL ZARADI POMANJKANJA JAJC NAREDIL SLADICO IZ SMETANE IN SLADKORJA. PODOBNE KREME SO BILE TUDI V ITALIJI OD LETA 1500 DALJE IN SO JIH IMENOVALI "SNEG IZ MLEKA"



Bavarska krema

GRE ZA KREMO SESTAVLJENO IZ ANGLEŠKE KREME, KI SE JI DODA STEPENA SMETANA. KLJUB TEMU, DA IME SPOMINJA NA BAVARSKO, PA JE NASTALA V FRANCIJI OKOLI LETA 1800.



Ganache

IMENOVANA TUDI "PARIŠKA KREMA" GRE ZA MEŠANICO SVEŽE SMETANE, MASLA IN ČOKOLADE. NASTALA JE VERJETNO NA SREDINI 19. STOL, VENDAR PA NJENO IME IZHAJA IZ LEGENDE, KI PRAVI DA JE NEK SLAŠČIČAR POMOTOMA ZLIL VRELO MLEKO NA KOŠČKE ČOKOLADE. SLAŠČIČAR JE JE NEZGODO POIMENOVAL GANACHE KI V FRANCOŠČINI POMENI "NERODEN".



Maslenna krema

DOBIMO JO S STEPANJEM MASLA IN OSTALIH SESTAVIN. PRVI JO JE NAREDIL MADŽARSKI SLAŠČIČAR JOZSEF DOBOS V DRUGI POLOVICI 19. STOL. NATO PA SO JO V SVET PONESLI NEMŠKI SLAŠČIČARJI, KI SO DELALI ZNANO PRINZREGENTENTORTE.

Kreme in polnila




ART.	IZDELEK	PA.KG
I10204	MORELLINA Koncentrirana krema na bazi kakava in lešnikov brez hidrogeniziranih maščob, z intenzivnim okusom in temno barvo. Je mehke konsistence in dobro mazljiva zato idealna za aromatiziranje krem, smetan, biskvitov. Primerna za aromatiziranje tako smetanovih kot vanilijevih krem, oblivanje tort, aromatizacija biskvitov in krhkega testa, pisanje,...	13 
I10864	MORELLINA BITTER Koncentrirana krema z poudarjenim okusom kakava brez hidrogeniziranih maščob. Je mehke konsistence in dobro mazljiva, zato je idealna za aromatiziranje krem, smetan, biskvitov. Primerna za aromatiziranje tako smetanovih kot vanilijevih krem, oblivanje tort, aromatizacija biskvitov in krhkega testa, pisanje.	13 
I11234	MORELLINA BITTER SP Koncentrirana krema z poudarjenim okusom kakava brez palminih in hidrogeniziranih maščob. Je mehke konsistence in dobro mazljiva zato idealna za aromatiziranje krem, smetan, biskvitov. Primerna za aromatiziranje tako smetanovih kot vanilijevih krem, oblivanje tort, aromatizacija biskvitov in krhkega testa, pisanje.	13 
I10358	IRCA CAO Temna kakavova krema z rastlinskimi olji z izredno izrazitim grenkim okusom kakava in brez sladkorja. Primerno za nadomeščanje kakava za aromatizacijo krem, biskvitov,...	5 
I10357	IRCA CHOC Temna čokoladna krema z izredno izrazitim grenkim okusom kakava. Primerno za nadomeščanje kakava in čokolade za aromatizacijo krem, biskvitov,...	5 





MORELLINA
ART. I10476

**ZDROBLJENI
LEŠNIKI**
ART. I10476

Prve kreme so poznali že stari Grki in Rimljani, ki so jih delali iz mleka, jaje moke in medu.

ART.	IZDELEK	PA.KG
I10157	NOCCIOLATA P Krema Gianduia brez hidrogeniziranih maščob. Ena od glavnih karakteristik Nocciolata P je zelo mehka konsistenca, kar ji daje odlično mazljivost. Primerna za palačinke, vafle, rogljičke, polnila, kreme, praline, sladoled	13 
I10151	NOCCIOLATA Krema Gianduia z 12% vsebnostjo izbranih lešnikov, brez hidrogeniziranih maščob, kar poudari okus Gianduie. Primerna za palačinke, vafle, rogljičke, polnila, kreme, oblive,...	13 
I11221	NOCCIOLATA SP Krema Gianduia brez palminih maščob z 8% lešnikov. Primerna za palačinke, vafle, rogljičke, polnila, kreme, oblive,...	13 






I11401	NOCCIOLATA PREMIUM Visokokakovostna krema Gianduia z 30% vsebnostjo čokolade gianduia brez palminih maščob in samo naravnimi aromami., kar ji daje Premium okus Gianduie. Primerna za palačinke, vafle, rogljičke, polnila, kreme,...	5 
I10708	NOCCIOLATA BELA Svetla lešnikova krema z izrazitim okusom po lešnikih. Posebna lastnost te kreme je ta, da ima tipično barvo oreščka, saj ima 10% lešnikov. Primerna za palačinke, vafle, rogljičke, polnila, kreme, praline, sladoled,...	5 

ART.	IZDELEK	PA.KG
I10208	MARIXCREAM	13
I10873	Krema Gianduia, ki ima zaradi izbranih maščob še posebno karakterističen in všečen okus Gianduie. Primerna za palačinke, vafle, rogljičke, piškote, polnila, kreme, praline,..	3 ☞
I10722	NOUGATY GIANDUIA Termostabilna krema Gianduia, posebej primerna kot polnilo pred peko. Primerna za rogljičke, piškote, navihančke, pite,..	5 ☞
I11149	FARCINUT Termostabilna krema z poudarjenim okusom po kakavu še posebej primerna kot polnilo pred peko. Primerna za rogljičke, piškote, navihančke, pite,..	13 ☞
I11142	CAROLCREAM DARK Nizkomaščobna kakavova krema primerna za polnjenje in oblikanje.	13 ☞
I10183	CUKICREAM KAKAV Krema z 13% deležem kakava z izbranimi maščobami, kar jo naredi primerno za polnjenje pred pečenjem. Posebej odporna je tudi proti zmrzovanju, kar nudi prednost pri prodaji na več lokacijah. Polnjenje pred pečenjem rogljičkov, piškotov, pit,...	5 ☞
I10407	CUKICREAM GIANDUIA Krema Gianduia z 10% lešnikov in izbranimi maščobami, kar jo naredi primerno za polnjenje pred pečenjem. Posebej odporna je tudi proti zmrzovanju, kar nudi prednost pri prodaji na več lokacijah. Polnjenje pred pečenjem rogljičkov, piškotov, pit,...	5 ☞
I10408	CUKICREAM NOCCIOLA Krema Gianduia z kar 25% lešnikov in izbranimi maščobami, kar jo naredi primerno za polnjenje pred pečenjem. Posebej odporna je tudi proti zmrzovanju, kar nudi prednost pri prodaji na več lokacijah. Polnjenje pred pečenjem rogljičkov, piškotov, pit,...	5 ☞
I10197	CHOCOSMART ČOKOLADA Čokoladna krema namenjena za oblikanje in dekoracijo v slaščičarstvu na sobnih temperaturah. Posebna karakteristika je, da pri temperaturah od 18-20°C ostane mehka in primerna za rezanje. Pri nižjih temperaturah 2-6°C pa poka in s tem ustvari crunchy efekt. Oblivanje Cake pops-ov, monoporcij, pralin, rogljičkov ter krostat.	5 ☞
I10196	CHOCOSMART MLEČNI Čokoladna krema z 18% mlečne čokolade namenjena za oblikanje in dekoracijo v slaščičarstvu na sobnih temperaturah. Posebna karakteristika je, da pri temperaturah od 18-20°C ostane mehka in primerna za rezanje. Pri nižjih temperaturah 2-6°C pa poka in s tem ustvari crunchy efekt. Oblivanje Cake pops-ov, monoporcij, pralin, rogljičkov ter krostat.	5 ☞
I10198	CHOCOSMART BELI Čokoladna krema z 10% bele čokolade namenjena za oblikanje in dekoracijo v slaščičarstvu na sobnih- temperaturah. Posebna karakteristika je, da pri temperaturah od 18-20°C ostane mehka in primerna za rezanje. Pri nižjih temperaturah 2-6°C pa poka in s tem ustvari crunchy efekt. Oblivanje Cake pops-ov, monoporcij, pralin, rogljičkov ter krostat.	5 ☞



COVERCREAM

Kreme na mastni osnovi, ki so bile razvite posebjaj za namen oblivanja in prekrivanja. Optimalno se obnašajo pri temperaturi od 3 - 5°C, kar je odlično za slaščice, ki jih imate v vitrini. Zaradi odličnih sestavin pa so prav tako uporabni tudi za polnjenje ali aromatiziranje krem.

ART.	IZDELEK	PA.KG
110724	COVERCREAM ČOKOLADA Čokoladna krema z 23% čokolade, razvita za oblivanje in dekoriranje v slaščičarstvu pri temperaturah od 3-5° stopinj. zaradi svoje mazljive konsistence pa je prav tako primerna za polnjenje,... Primerno za oblivanje, polnjenje, aromatiziranje smetane,...	5 
111873	COVERCREAM MLEČNI Mlečna čokoladna krema z visoko vsebnostjo mlečne čokolade, primerna za oblivanje pri 3-5°. Zaradi svoje mazljive konsistence je prav tako primerna za polnjenje. Primerno za oblivanje, polnjenje, aromatiziranje smetane,...	5 
110703	COVERCREAM BELI Čokoladna krema z belo čokolado, razvita za oblivanje in dekoriranje v slaščičarstvu pri temperaturah od 3-5° stopinj. Zaradi svoje mazljive konsistence pa je prav tako primerna za polnjenje,... Primerno za oblivanje, polnjenje, aromatiziranje smetane,...	5 

Zakaj uporabiti moderno kremo?

1. Enostavno za uporabo in zagotovljen rezultat
2. Selekcija najkvalitetnejših vhodnih surovin
3. Personalizacija











CHOCOCREAM

Izredno okusne kreme ki so mehke in zelo mazljive konsistence, kar jih dela še posebej uporabne v vseh pogledih.

Uporaba: Polnjenje rogljičkov, žepkov, aromatizacija krem, za palačinke, vafle, sladoled, oblivanje, ...









ART.	IZDELEK	PA.KG
I10690	CHOCOCREAM BELI Chococream beli čokoladni namaz, ki se ga zahvaljujoč vsebnosti prave bele čokolade lahko deklarira tudi kot "vsebuje belo čokolado". Njegova konsistenca pa ga dela še posebej priročnega za polnjenje različnih sladici.	5 
I11671	CHOCOCREAM DARK Chococream temni čokoladni namaz, ki vsebuje kar 12% kakava ter je zaradi svoje konsistence zelo priročen za vsestransko uporabo.	5 
I10958	CHOCOCREAM PISTACIJA Chococream pistacija je namaz, z visokim deležem pistacij (15%) je zaradi svoje konsistence zelo priročen za vsestransko uporabo.	5 
I11962	CHOCOCREAM SLANA KARMELA Chococream slana karamela je namaz slane karamele, narejen iz karameliziranega sladkorja in solnega cveta, vse uporabljene arome pa so naravne.	5 
I10011	CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL Chococream crunchy tropical je namaz iz manga in pasijonke, ki vsebuje krokante manga in pasijonke, kar ga dela še posebej zanimivega. Krokanti so brez glutena.	5 
I10030	CHOCOCREAM CRUNCHY RDEČI SADEŽI Chococream crunchy rdeči sadeži je namaz iz jagod in malin, ki vsebuje krokante jagode in maline, kar ga dela še posebej zanimivega. Krokanti so brez glutena.	5 
I10030	CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE Chococream namaz z okusom gianduia z granolo piškotov, lešnikov in kakava. Krokanti so brez glutena.	5 
I10017	CHOCOCREAM CRUNCHY MILK & COCOA Chococream namaz z okusom Gianduie z narezanimi lešniki in crumblom piškotov.	5 

COVERDECOR

Kreme na bazi čokolade, idealne za oblikovanje krofov, dounaghtov, eclerjev in ostalih pekovskih izdelkov.








ART.	IZDELEK	PA.KG
I11537	COVERDECOR DARK CHOCOLATE Krema temne čokolade z karakteristiko elastičnosti, ki zagotavlja rez brez pokanja. Temperatura za oblikovanje je 50°C. Vsebuje kar 38% čokolade.	3 
I11539	COVERDECOR BELI Krema bele čokolade z karakteristiko elastičnosti, ki zagotavlja rez brez pokanja. Temperatura za oblikovanje je 50°C. Vsebuje kar 20% bele čokolade.	3 
I11544	COVERDECOR JAGODA Krema bele čokolade z okusom jagode in karakteristiko elastičnosti, ki zagotavlja rez brez pokanja. Temperatura za oblikovanje je 50°C. Vsebuje kar 20% bele čokolade.	3 
I11542	COVERDECOR KAVA Krema bele čokolade z okusom kave in karakteristiko elastičnosti, ki zagotavlja rez brez pokanja. Temperatura za oblikovanje je 50°C. Vsebuje kar 20% bele čokolade.	3 
I11541	COVERDECOR PISTACIJA Krema bele čokolade z okusom pistacije in karakteristiko elastičnosti, ki zagotavlja rez brez pokanja. Temperatura za oblikovanje je 50°C. Vsebuje kar 20% bele čokolade.	3 
I30385	TOFFEE D'OR Fina krema okusa toffee karamele, pripravljena po tradicionalni metodi kuhanja mleka in sladkorja in omogoča široko uporabo v slaščicah in ostalih izdelkih po pečenju.	5 

**Segrej, oblij, poglej,
postreži, pojej...
in uživaj.**

Termostabilne kreme za polnjenje

CREMIRCA

Creimirca so kreme pripravljene za toplotno obdelavo in so brez hidrogeniranih in palminih maščob. Posebna prednost teh krem je, da so po pečenju primerne za daljše shranjevanje na sobni temperaturi. Lahko pa jih uporabljamo za aromatizacijo še posebej v kombinaciji z vanilijevimi kremami.

ART.	IZDELEK	PA.KG
I20534	CREMIRCA LIMONA Termostabilna krema z dodanim limoninim sokom.	6 
I20410	CREMIRCA VANILIJA Termostabilna vanilijeva krema.	6 
I20411	CREMIRCA ČOKOLADA Termostabilna krema z okusom čokolade.	6 
I20537	CREMIRCA POMARANČA Termostabilna krema z dodanim sokom pomaranče.	6 
I20509	CREMIRCA GOZDNI SADEŽI Termostabilna krema iz gozdnih sadežev in jogurta.	6 



Posebni izdelki za polnjenje

PRALIN DELICRISP

Fina polnila na bazi čokolade, ki vsebujejo hrustljave krokante in se uporabljajo za polnjenje pralin, kot insert v tortah in povesod kjer želimo doseči hrustljivost.

ART.	IZDELEK	PA.KG
I10922	PRALIN DELICRISP CLASSIC Čokoladna krema okusa gianduie z dodanimi maslenimi krokanti.	5
I10942	PRALIN DELICRISP NOIR Temna čokoladna krema s kar 44% čokolade in krokantom.	5
I10950	PRALIN DELICRISP BLANC Čokoladna krema z 28% bele čokolade in krokantom	5
I11172	PRALIN DELICRISP COCONTY Krema iz mlečne čokolade s krokantom in delci kokosa.	5
I11173	PRALIN DELICRISP SLANA KARAMELA Krema iz bele čokolade s slano karamelo in krokantom.	5
I11198	PRALIN DELICRISP GOZDNI SADEŽI Krema z belo čokolado, krokanti in rdečim sadjem.	5
I11554	PRALIN DELICRISP PISTACIJA Pistacijeva krema z belo čokolado, 15% pistacije in krokanti.	5
I11967	PRALIN DELICRISP TROPICAL Krema z belo čokolado in pirejem tropskega sadja ter krokantom.	5



hrustljivost
v tortah dosežemo
z izdelki Pralin
Delicrisp