



Alfa

A'dan Z'ye Pastacılık

PRISTINE BİTKİSEL
SIVI ŞANTI
TÜRKİYE'DE

ŞANTI KULLANIMI
İLE İLGİLİ BİLİNMESİ
GEREKENLER

PROFESYONEL
PASTACILIK TARİFLERİ

YURTDIŞINDA
ÜRÜN TRENDLERİ

DÜNYADAN VİTRİN
ÖRNEKLERİ



PRISTINE

İÇİNDEKİLER

01

Kurumsal
Paylaşımlar

02-03

Pristine
Bitkisel Sıvı Şanti

04-05

Fransız
Pastası Tarifi

06-07

Velvet Pasta
Tarifi

08-09

Vivien Tartolet
Tarifi

10-11

Rustik Bar
Tarifi

12-13

Banofi Pay
Tarifi

14-15

Yurtdışında
En Çok
Hangi Ürünler
Satıyor?

16-17

Dünyadan
Vitrin
Örnekleri

18-19

Şanti ile ilgili
Bilinmesi
Gerekkenler

20

ALFA ve Gimdes
Helal
Sertifikaları
Hakkında

21

İnternet
Dünyasında Alfa

PASTACILIK DÜNYASINDA ALFA'NIN İLKLERİ

Sektöre girdiği günden bu güne birçok ilke imza atan Alfa'nın ilklerinden bazıları,

- ✓ Daha önce sektörde olmayan, ustalarımızın ihtiyaçlarına yönelik özel reçeteli ürünler.
- ✓ Türkiye'de RSPO (Sürdürülebilir Palm Yağı Yuvarlak Masası) sertifikasına sahip ilk ve tek bitkisel yağ üreticisi.
- ✓ Çift Helal Sertifikalı İLK BİTKİSEL YAĞ FİRMALARINDAN.
- ✓ Sadece Ustalarımıza Özel birlikte paylaşım yapabilecekleri ilk portal ve ilk facebook marka sayfası.
- ✓ Son teknoloji üretim olanakları ile üstün ürün performansı, bilgisayar destekli ful otomatik proseslerle kişiye bağlı olmadan sürekli aynı kalitede üretim.

Alfa, kalitesini sertifikalarıyla belgelemiştir. Adı yüksek kaliteyle özdeşleşen Alfa, kurulduğu günden bu yana bir çok kalite belgesini almaya hak kazandı.



ISO/IEC 22001:2005



FDA Registered
Kosher Certificate
U Kosher Certificate

PRISTINE İLE FARK YARATMAYA HAZIR MISINIZ?

FELDA IFFCO'nun dünyaca ünlü markası Pristine Şekerli Bitkisel Sıvı Şanti
Türk ustalarının onayladığı formülü ile artık Türkiye'de üretiliyor.



*Mandıra
şanti ile
uyumlu*

Mandıra şanti ile
karıştırılırken kesilme
yapmaz. İpeksi bir
doku elde edilir.



*Kuruma
yapmaz*

Nemli dokusu sayesinde
çatlama yapmaz uzun raf
ömrünü tazelikle korur.

*Ganajla
mükemmel
uyum*

Ganaj ile mükemmel
uyumludur. Kaynatılan
soslarda da parlak bir
görünüm sağlar.



12x1L
Tetrapak
Ambalaj

*Mükemmel
mukavemet*

Yüksek katlı pastalarda
bile mukavemeti
sayesinde çökme
yapmaz.



*Asitli
meyvelere
dayanıklı*

Asitli meyveler ile
sulanma - doku
bozukluğu yapmaz.



*Kalıcı
hacim*

Vitrinde uzun süre
bekletildiğinde bile sönme
yapmaz. Çırpılmış ürün
ertesi gün kullanıldığında da
formunu korur.



*Dekorasyona
uygun*

İnce iş gerektiren
dekorasyonlar dahil
mükemmel tutuşuyla
süper performans.



FELDA IFFCO

www.feldaiffco.com.tr



DÜNYACA ÜNLÜ KREM ŞANTI MARKASI PRISTINE FELDA IFFCO GÜVENCESİ İLE ARTIK TÜRKİYE'DE

FELDA IFFCO Gıda Sanayi, grup şirketi IFFCO'nun dünyaca ünlü bitkisel sıvı şanti markası Pristine'in Türkiye'de üretimine başladı. Ürün lansmanı 27 Kasım 2015 Cuma gecesi Çeşme Radisson Blu Resort'ta tüm bayilere yapıldı.



Felda Iffco Gıda Sanayi 2009 yılından bu yana faaliyetlerine çeşitli satış kanallarında bitkisel yağ üretimi ile devam etmektedir. Özellikle pastacılık kanalında Alfa markası ile hızlı büyüme gösteren Felda Iffco, kısa sürede üstün ürün kalitesi, katma değerli ürünleri ve müşteri odaklı hizmet anlayışı ile rakiplerine fark attı. Felda Iffco, pastacılık yağlarının ardından , yağın tamamlayıcı ürünü olan krem şantinin de üretimine başladı.

Grup şirketi IFFCO'nun dünyaca ünlü bitkisel sıvı şanti markası Pristine Türk ustalarının onayladığı formülü ve Felda Iffco güvencesi ile artık Türkiye'de de üretilmektedir.

Pazarlama ekibi yeni markası Pristine'i harika bir lansman gecesi ile 27 Kasım 2015 Cuma gecesi Çeşme Radisson Blu Resort'ta tüm bayilerine tanıttı. Pristine markasının tanıtımı, Kadir Çöpdemir'in sunuculuğunu üstlendiği ve Felda Iffco demo ustalarının oyunculuk yaptığı eğlenceli bir yarışma kurgusu ile gerçekleştirildi.



Fransız Pastası



RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



RESİM E



RESİM F



MALZEMELER

FINDIKLI PANDİSPANYA

- 70 gr fındık
- 40 gr badem tozu
- 70 gr pudra şekeri
- 35 gr yumurta beyazı (ilk seferde)
- 80 gr bütün yumurta
- 20 gr un
- 55 gr Alfa Kek
- 45 gr yumurta beyazı (daha sonra)
- 25 gr toz şeker

KREM MİEL

- 40 gr çam balı
- 200 gr Pristine
- 53 gr yumurta sarısı
- 21 gr çam balı
- 1,5 yaprak jelatin
- 60 gr Pristine

KREM ŞANTI

- Yarım yaprak jelatin
- 60 gr Pristine

ÇİKOLATALI MUS İÇİN

- 125 gr Pristine
- 185 gr çikolata (yarı bitter)
- 50 gr yumurta sarısı
- 295 gr Pristine

PORTAKAL ŞEKERLEMESİ 300 GR KROKAN 300 GR ÇİKOLATA GLASE

YAPILIŞI

FINDIKLI PANDİSPANYA

1. Fındık tozunu, badem tozunu ve pudra şekerini, yumurta beyazını, bütün yumurtaları havalandırarak mikserde çalıştırın.
2. Unu ve ardından yumuşatmış olduğunuz Alfa kek yağını ilave edin.
3. Yumurta beyazlarını ve şekeri çırpıp mereng kıvamına getirip kek hamuruna ilave edin.
4. Hamuru sıkma torbasına alın ve silpata 1,2 cm kalınlığında sıkın.

KREM MİEL

1. Balı karamelize edin, Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi ekleyin ve tekrar ısıtın.
2. Yumurta sarılarını temperleyerek ilave edin, ardından balı ekleyin ve jelatini ekleyin.
3. Benmaride 75°C'de pişirin. Ardından buzlu bir kalıbın üzerinde kıvamını alıncaya kadar soğutun.
4. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi çırpıp şanti haline getirin ve bu karışımın içerisine katın. Krem mieliniz hazırdır.

ÇİKOLATALI MUS

1. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi kaynatın.
2. Çikolatayı benmaride eritin. İçerisine yumurta sarılarını ilave edip birleştirin.
3. Elde ettiğiniz bu karışımı temperleyerek ısıtmış olduğunuz Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'ye ilave edip 35°C'ye ulaşana kadar soğutun.
4. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi çırpıp şanti elde edin ve bu karışıma ilave edip musunuzu bitirin. Buzdolabında saklayın.

FRANSIZ PASTASININ HAZIRLANMASI

1. Fındıklı pandispanyayı kalıbınızın içine alın.
2. Üzerine bir kat çikolatalı mus ekleyin. (Resim A)
3. Ardından krokanı parçalara bölüp eşit bir şekilde dağıtın. (Resim B)
4. Üzerine krem mieli ekleyin. (Resim C)
5. Sonrasında portakal şekerlemelerini krem şanti ile çırpıp sıvayın. (Resim D - E)
6. Tekrardan üzerini kapatması için çemberin bittiği noktaya kadar çikolatalı musu sıkıp üzerini palet bıçağı ile düzeltin. (Resim F)
7. Şok soğutucuda dondurun.
8. Kalıptan çıkartıp hazırlamış olduğunuz glaseyi üzerine dökün.
9. Çözölmeye bırakın ve dilediğiniz gibi dekore edip, dilimlere bölerek servis edin.

Velvet Pasta



MALZEMELER

FİLDİŞİ MUS

- 250 gr Pristine
- Vanilya Çubuğu
- 10 gr yaprak jelatin
- 400 gr fildişi kuvertür
- 600 gr Pristine

KAHVELİ KREMA

- 750 gr Pristine
- 180 gr yumurta sarısı
- 2 vanilya çubuğu
- 7 yaprak jelatin
- 10 gr hazır kahve

UNSUZ ÇİKOLATALI KEK TABANI

- 215 gr yumurta akı
- 110 gr şeker
- 50 gr yumurta sarısı
- 195 gr %60 kakao içeren çikolata
- 40 gr Alfa Genel Amaçlı

FINDIKLI KITIR

- 150 gr Alfa Chef
- 150 g şeker
- 175 gr kırık fırınlanmış fındık
- 150 gr un

BİTİRMEK İÇİN

- 60 gr fındıklı krokan

YAPILIŞI

FİLDİŞİ MUS:

1. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi vanilya çubuğu veya bir kaç damla badem esansı ile ısıtın.
2. Islattığınız jelatini içerisine ilave edin.
3. Ardından bu karışımı, erittiğiniz fildişi kuvertüre 3-4 seferde yedirin. Yumuşak ve homojen bir karışım elde edin. Hafifçe çırpılmış olduğunuz Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi de içerisine ilave ederek bitirin.

KAHVELİ KREMA:

1. Jelatini soğuk suya koyun.
2. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi vanilya çubukları ile ısıtın.
3. Bu sırada büyükçe bir kaptan yumurta sarılarını bir yumurta teliyle çırpın.
4. Çırpıma devam ederek kaynar haldeki Pristine Bitkisel Sıvı Şantiyi azar azar kaba ilave edin.
5. Kabı orta ateşte oturtup tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak krema koyulaşana kadar pişirin. (Karışımı kesinlikle kaynatmayın.) Krema koyulaşınca kabı ateşten alıp tamamen soğuyana kadar bir kenara kaldırın.
3. Ardından jelatini ve filtre kahveyi ekleyin. Esnek tavaya döküp buzdolabında dondurun.

FINDIKLI KITIR:

1. Malzemelerin hepsini büyük kırıtlar elde edinceye kadar karıştırın (kumlu bir yapısı olmalı)
2. Yağlı kağıt üzerine malzemeyi ufalayıp 150°C'de 2 x 15 dk pişirin. (arada çevirerek)

UNSUZ ÇİKOLATALI KEK TABANI:

1. Yumurta aklarını şekerle çırpın. İçerisine yumurta sarısı ilave edin.
2. Çikolatayı Alfa Genel Amaçlı margarinle eritin. Dikkatlice bu 2 karışımı birbirleriyle spatula yardımıyla katlayarak karıştırın.
3. Karışımı sıkma torbasına alıp yağlı kağıt serili bir tepsiye sıkın ve 220°C'de 8 dakika pişirin. (Resim A)

HAZIRLANIŞI:

1. Halka şeklindeki metal kopatı streç film ile sarın.
2. En altına hazırlamış olduğunuz unsuz kek tabanını kopatla kesip yerleştirin.
3. Üzerine fırınladığınız fındıklı kırıtları serpin. (Resim B)
4. Üzerine dondurduğunuz kahveli kremadan yerleştirin. (Resim C)
5. Üzerine bir kat daha kek koyun. (Resim D)
6. Kalıbın kalanını fildişi mus ile doldurun. (Resim E)

BİTİRMEK İÇİN:

Fildişi çikolatayı eritin ve 1'e 1 oranında kakao yağı ile karıştırıp püskürtme makinasına alın. Hazırladığınız pastaya sıkın. Üzerini fındıklı krokan ve resimdeki gibi çikolata sosu damlatarak kibarca süsleyebilirsiniz.

RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



RESİM E



Vivien Tartolet



MALZEMELER

TART HAMURU

- 1 kg un
- 250 gr pudra şekeri
- 500 gr Alfa Genel Amaçlı
- 100 gr Alfa Krema
- 2 bütün yumurta
- 2 yumurta sarısı
- ½ portakal kabuğu rendesi

YAPILIŞI

TART

1. Tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirin ve gerekli miktarda yoğurun. Hamuru elastikleştirmeyin.
2. Streç filme alıp buzdolabında soğumaya bırakın.
3. Fırını 180°C'ye ayarlayın. Soğuttuğunuz tart hamurunu kullanacağınız adetlik kalıba alıp dibini çatalla delin.
4. Ardından üzerini yağlı kağıt ile örtüp kabarmaması için kuru bakliyat yerleştirin. Bu şekilde fırında 8 dk pişirin. 8 dk sonra fırından alıp yağlı kağıt ve bakliyatları çıkartın. Üstü kızarana kadar pişirin. (Resim A)

KAHVELİ KREM BRÜLE:

1. Sütü ve Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi ısıtın. (Resim B) Karışıma dövdüğünüz kahve çekirdeklerini ekleyin. Üzerini streç film ile kaplayın ve 20 dk demlenmeye bırakın.
2. Demlediğiniz karışımı süzün ve yine kaynama noktasına getirin.
3. Üzerine yumurta sarılarını temperleyerek ekleyin.
4. Krem brüleyi hazır hale getirip boş tart kalıplarını doldurun ve fırınlayın. (Resim C)
5. Konveksiyonel fırında 90-100°C arası 20-30 dk pişirin. (Resim D)

ŞU HAMURU:

1. Bir sos tavaında sütü, suyu, tuzu, şekeri ve Alfa Genel Amaçlı margarini kaynatın.
2. Unu ekleyin ve yavaşça suyunu çekmesini sağlayın.
3. Ardından karışımı set üstü mikserle alıp hamur karıştırma aparatını takın ve yumurtaları 2 seferde ekleyin.
4. Şu hamurunu 6 numaralı sıkma ucu ile tepsiye sıkın. Konveksiyonel fırında 190°C'de pişirin.

VANİLYALI KREM PATİSERİ

1. Sütü vanilya çubuğu ile kaynatın. Bu sırada yumurta sarısı, toz şeker, toz kremayı da ayrı bir kapta karıştırın ve ısıttığınız sütlü karışımı bu karışımın üzerine döküp çırpın.
2. Karışımı kaynatın ve üzerine Alfa Chafi ekleyin.
3. Hemen düz bir zemine alıp soğutun ve tamamen soğuduktan sonra şu hamurlarını doldurun.

SÜTLÜ ÇİKOLATALI KREMA:

1. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti'yi kaynatın ve vanilyayı ekleyin.
2. İçerisine sütlü kuvertürü ekleyin ve karıştırın.
3. Geceden soğumaya bırakın.
4. Sabah krem şanti gibi çırpıp hemen kullanın.

BİTİRMEK İÇİN :

1. Doldurmuş olduğunuz şu hamurlarını karamelle batırın.
2. Tartların içerisine önce çikolatalı kremayı sıkın. Ardından karamel kaplı şu hamurlarını görseldeki gibi yerleştirin
3. Süsleme önerisi olarak görseldeki gibi çikolata diski kullanabilirsiniz.

KAHVELİ KREM BRÜLE

- 80 gr süt
- 450 gr Pristine
- 130 gr kahve çekirdeği
- 80 gr yumurta sarısı

ŞU HAMURU

- 125 gr süt
- 125 gr su
- 2,5 gr tuz
- 5 gr şeker
- 100 gr Alfa Genel Amaçlı
- 150 gr un
- 250 gr bütün yumurta

VANİLYALI KREM PATİSERİ

- 500 gr süt
- 1 vanilya çubuğu
- 80 gr yumurta sarısı
- 100 gr şeker
- 45 gr toz krema
- 100 gr Alfa Chef

SÜTLÜ ÇİKOLATALI KREMA

- 500 gr Pristine Bitkisel Sıvı Şanti
- Vanilya ya da badem esansı
- 180 gr sütlü kuvertür

ŞU HAMURUNUN ÜZERİ İÇİN

- Karamel

RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



Rustik Bar



MALZEMELER

TATLI TABAN HAMURU

- 500 gr Alfa Genel Amaçlı
- 100 gr Alfa Krema
- 8 gr tuz
- 400 gr şeker
- 200 gr yumurta
- 100 gr badem unu
- 1 kg un

FRANJİPEN

- 200 gr fındık
- 2 adet toz şeker
- 150 gr yumurta
- 50 gr Alfa Chef

FISTIKLI İÇ DOLGU

- 1,3 kg franjipen
- 90 gr antep fıstığı ezmesi
- 10 gr dövülmüş antep fıstığı

KITIR

- 75 gr esmer şeker
- 75 gr Alfa Genel Amaçlı
- 75 gr un

ÜZERİ İÇİN

- 350 gr dondurulmuş vişne

YAPILIŞI

TATLI TABAN HAMURU:

1. Tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirin ve gerekli miktarda yoğurun. Hamuru elastikleştirmeyin. (Resim A)
2. Streç filme alıp buzdolabında soğumaya bırakın.

FRANJİPEN:

1. Fındık ve toz şekeri mutfak robotunda birlikte toz haline getirin.
2. Daha sonra mikser yardımı ile tüm malzemeyi yumuşak, homojen bir karışım halini alana kadar çırpın.
3. Dolgunuz kullanıma hazır.

FISTIKLI İÇ DOLGU:

Franjipeni, fıstık ezmesi ile karıştırın ve içerisine dövülmüş antep fıstıklarını ekleyin. Fıstıklı dolgunuz hazırdır.

KITIR:

Tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirin ve karıştırın. Buzdolabına alıp soğutun.

BİTİRMEK İÇİN :

1. 40x8 cm'lik fırın kaplarının dibine tatlı taban hamurunu yerleştirin. (Resim B)
2. Kabarmaması için çatalla delin. Üzerine fıstıklı franjipeni ekleyin. (Resim C)
3. Ardından dondurulmuş vişneleri yerleştirin ve son olarak ktır ile kaplayın. (Resim D - E)
4. 180°C'de 20 dakika pişirin.

RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



RESİM E



Banofi Pay



MALZEMELER

HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ

- 1 su bardağı hindistan cevizi rendesi
- 750 ml kaynar su

HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI

- 400 ml hindistan cevizi sütü
- 4 yumurta sarısı
- 60 gr ince çekilmiş şeker
- 20 gr un
- 10 gr mısır unu
- Hindistan cevizi aroması
- 300 ml Pristine

TART TABANI

- 100 gr hindistan cevizi rendesi
- 200 gr Alfa Genel Amaçlı
- 400 gr kakaolu yulaflı bisküvi
- 50 gr hindistan cevizi kreması

KARAMELLİ DOLGU

- 400 gr karamel
- 100 gr bitter çikolata

ARASI İÇİN

- 4 muz

YAPILIŞI

HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ:

1. Kaynar suyu hindistan cevizinin üstüne dökün. 10 dakika bekletin.
2. Daha sonra mikserde 3-4 dakika çalıştırın.
3. Sonra tülbentten süzüp suyunu iyice sıkırtın. Hindisan cevizi sütünüz hazırdir.

HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI:

1. Hindistan cevizi sütünü kaynatın. Bu sırada yumurta sarılarını, toz şekeri, unu ve mısır ununu çırpın.
2. Sıcak hindistan cevizi sütünü çırpıma devam ederek bu karışıma yedirin.
3. Tekrar tavaya alıp ısıtmaya devam edin. İlk başta istediğiniz kıvamda olmayacak ama çırpıtkca parlak ve kıvamlı olacaktır.
4. 2 dk kaynatın, ateşten alıp içerisine hindistan cevizi aroması ilave edin.
5. Üzerini kaymak tutmaması için streç filmi değdirerek kapatın. (Resim A)

TART TABANI:

1. Rende hindistan cevizini eritmiş olduğunuz Alfa Genel Amaçlı margarin ile blendırdan geçirip buzdolabında soğutarak kendini toplamasını sağlayın.
2. Kakolu yulaflı bisküvileri, hindistan cevizi ile tatlandırdığınız Alfa Genel Amaçlı margarini ve hindistan cevizi kremasını karıştırarak bir hamur elde edin. (Resim B)

KARAMELLİ DOLGU

1. Karamel parçalarını ve çikolata parçalarını bir sos tavaına alın ve birlikte eritin. Dolgunuz hazır.

BİTİRMEK İÇİN :

1. Soğuttuğunuz tart hamurunu tart kalıbına yerleştirin. (Resim C)
2. Muz dilimlerini doğrayıp tart tabanına muzları yerleştirin. (Resim D)
3. Üzerine hazırlamış olduğunuz karamelli dolguyu spatula yardımıyla sürün. (Resim E) 1 saat soğumaya bırakın.
4. Bu sırada soğutmuş olduğunuz hindistan cevizi kremasının kalanını Pristine Bitkisel Sıvı Şanti ile krem şanti kıvamını alana kadar çırpın.
5. Hazır olunca sıkma torbasına alıp tekrar soğumaya bırakın.
6. Soğuttuğunuz tartın üzerine hazırlamış olduğunuz kremayı görseldeki gibi sıkarak, kakao serpip servise sunun.

RESİM A



RESİM B



RESİM C



RESİM D



RESİM E



Hurtdisında En Çok Hangi Ürünler Satıyor?



01



Börek olmadığı için en çok milföy çeşitleri gidiyor. Özellikle kapatmak yerine açık kullanıp reçel ve özel krema çeşitleri ile vitrinlerini süslüyorlar. Üzerindeki malzemeleri mevsime göre seçip süslemesini yapıyorlar.

02



Poğaç ve tuzlu spesiyal yerine mini tartolet çeşitlerini ve mini ekmek üstü çeşitlerini tercih ediyorlar. Genelde günün öğlen saatlerinde ve sonrasında daha çok tüketilen bu lezzetler ara öğün için de iyi bir alternatif niteliğindedir.

03



Ve tatlı olarak paylar ve turtaları tercih ediyorlar. Tek bir hamurdan üst kremalarını ve malzemelerini değiştirip bolca çeşit sunuyorlar. Genelde mevsim meyveleri ile süsleyip tatlandırıyorlar ancak kış sezonunda çikolata ve karamel en çok satanlar listesinde yerini alıyor.





Londra

5 çayı ile ünlü Londra'da
çay saatlerinde çıkartılan
adetlik pastaların
sunumuna
en az lezzeti kadar
önem verilmektedir.



New York

Porsiyonların büyüklüğü ile bilinen
Amerika'da görsellikten çok
doyurucu mamüllerin olması
önemlidir. Bu nedenle pasta
kremalarında bolca margarin
kullanmaktadırlar ve kruvasan gibi
ürünler sandviç yapılarak satılmaktadır.





Dünyadan Vitrin Örnekleri



Paris

Pastacılığı ile ünlü şehir Paris, makaronlara ek olarak spesiyal kremalı adetlik pastalar ve milföy ürünleriyle vitrinlerini süslemektedir. En büyük özellikleri meyveleri taze ve mevsiminde kullanmalarıdır.



Krem şanti ile ilgili bilinmesi gerekenler



PRISTINE İLE HAYATINIZ KOLAYLAŞSIN..

Eşsiz formülüyle Pristine Bitkisel Sıvı şanti Felda Iffco güvencesi ile Türkiye’de



Pastacılıkta krem şanti kullanımı geniş bir uygulama alanına hitap eder. Şanti en bilinen şekliyle pasta sıvamada, dekor amaçlı, kremayı lezzetlendirmek için, sıcak pasta soslarında, ganaj yapımında ve mus yapımında kullanılır.

Bir pastane için kremanın çırpıldıktan sonra hacmini koruması çok önemlidir. Böylelikle dekorasyon için de oldukça uygun olur. Pristine Bitkisel Sıvı Şanti ile dekor çalışması yapılırken krem şanti hem hacmini kaybetmez, hem diğer malzemelerle karıştırırken dokusu bozulmaz.

Uygulama alanınıza göre elde etmeniz gereken kıvam değişiklik gösterir. Mesela dekorasyon için daha sıkı bir kıvam elde etmeniz gerekirken meyve püresi ya da çikolata ile karıştırılacaksa daha yumuşak bir kıvam tercih edilmelidir.

Pristine Bitkisel Sıvı Şantinizi direk soğutucudan alıp kullanın. (7-10°C olması önerilir.) Böylece ısınmadan çalışmaya başlanmış olunur. Önerilen kullanım derecesinin üzerindeki bir sıcaklıkta kullanılırsa şantiden maksimum performans alınamaz.

Temiz materyallerle çalışılması önerilir. Sıkma torbasının, sıkma ucunun ve çırpma kabının temiz olması önemlidir. Şanti farklı kokuları kolaylıkla absorbe edebileceği gibi, kıvamı da etkilenebilir.

Gimdes Helal Sertifikasını ilk alan yağ firmalarından FELDA IFFCO Gıda Sanayi, kalitesini sertifikalarıyla belgelemiştir.

FELDA IFFCO, pastacılık yağları kanalında ALFA markası ile Gimdes Helal sertifikalı yeni ürünlerle sektörde farklılık yaratıyor.

Gimdes Kapsamındaki Ürünler;

Alfa Genel Amaçlı
Alfa Baklava
Alfa Baklava Sade
Alfa Baklava Özel
Alfa Börek
Alfa Çiğ Köfte
Alfa Krema
Alfa Tatlı Kızartma
Alfa N
Alfa Poğaç
Alfa Ayçiçek
Alfa Soft
Alfa Açma
Alfa Pralin
Alfa Kızartma Yağı



Alfa

Alfa'ya ve Alfa ustalarına istediğiniz zaman ulaşabilirsiniz...



/alfapastaci

Fikir Paylaşımı için

Tüm ustaların ortak
buluşma noktası
facebook
sayfamızda pratik
öneriler, sürpriz
yarışmalar, farklı
tarifler ve sadece
sizlere özel
içerikler
bulabilirsiniz.



/alfapastaci

İzlemek için

Alfa ustalarının
sizlere özel tarif
videoları, püf
noktaları, pasta
süslemeleri ve
seminer
sunumlarımıza
buradan
ulaşabilirsiniz.



/alfapastaci

Nerede, takip etmek için

Alfa ustalarının
ne zaman nerede
olduğunu merak
ediyorsanız
doğru adres
Instagram
sayfamız.



alfapastacilik.com.tr

Bilgi edinmek için

Alfa ile ilgili detaylı
tüm bilgilere, ürün
portföyüne ve kalite
sertifikalarına
ulaşmak için
websitemizi
ziyaret ediniz.



Alfa



Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.
A.O.S.B. 10003 Sk. No:3 35620 Çiğli / İzmir TÜRKİYE
Tel: +90 232 280 80 80 Fax: +90 232 280 80 90
www.feldaiffco.com.tr www.alfapastacilik.com.tr



/alfapastaci