

Kassandra

ПЪЛНОПРОТЕИНОВИ КОРИ И КАДАИФ „КАСАНДРА“ ЗА СИРОПИРАНИ СЛАДКИ и всяка друга употреба.

За производство на оригинални сиропирани (Бейрутски) сладки трябва много здрави кори и здрав кадаиф с достатъчно заключена влага и с големи възможности за гъвкавост, еластичност и разтегляемост.

Решението дава, гръцката фирма „КАСАНДРА“.

Специализиран производител от средата на миналия век, работещ със специални брашна от МИЛИ ХАЛКИДИКИС, произвежда по традиционна технология различни видове кори и кадаиф, опакова ги по специален начин и ги замразява шоково, за да пристигнат при Вас готови за използване.

- Изключително здрава структура
- Винаги високо качество
- Винаги стабилно качество
- Винаги хрупкави
- Отлепват се лесно
- Нулева фира

- 240107 ПЕЙСТРИ тънки кори
- 240109 АЛЕКСАНДРОС кори за сиропирани
- 240108 ПЕРФЕКТ КАКАО шоколадови кори
- 240110 ПАРФЕКТ ЗЛАТНИ жълти кори „шафран“
- 240113 КАДАИФ ПЕЙСТРИ
- 240116 КАДАИФ КАКАО



ОПАКОВКА: 2кг.

Състав: Пшенично брашно, царевично нишесте (11-12% влажност), палмова мазнина, маслен екстракт, б-каротин (Е160а), витамин А и Д, слънчогледово олио, глюкоза, сол.

За повече информация, рецепти и приложения обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com

ХРУПКАВИ СИРОПИРАНИ ПРЪСТИ ОТ ИЗТОК



Отлепете една кора «АЛЕКСАНДРОС» КАСАНДРА от пакета. Поставете пълнежа от много добре натрошено сурово кашу (или друго). Сложете пръчката успоредно на тялото.



С помощта на пръчката увивате кората до края без натиск.



В суха и чиста тава, с помощта на пръчката поставяте увитата кора (пръст от Бейрут). Внимателно и бавно изваждате пръчката като поставяте увитата кора в тавата.



Подредете «пръстите» един до друг в тавата и натискайте навътре, така че да оформите малки сгъвки.



Печете на 160° С за около един час. След печенето отстранете излишното масло и сиропирате. Сиропирате. (Сироп 32 градуса : 3к. захар, 1.3к. вода, малко лимонена киселина, 0.6к. глюкоза). Когато сиропирате, «пръстите» и сиропът трябва да са топли. В края на сгъвките слагате натрошени шам фъстъци



ХРУПКАВИ СИРОПИРАНИ КЪРПИ ОТ ИЗТОК



Поставяте 16 кори «АЛЕКСАНДРОС» КАСАНДРА и нарежете на квадрати около 15см X 15см



По средата на всеки квадрат поставяте добре натрошеното сурово кашу



Обединяваме четирите ъгъла на квадрата и поставяме «кърпичката» в суха и чиста тава.



Разстопете масло ферменте 99,8% на ниска температура на 36° С, и излейте отгоре.



Печете на 160° С за около един час. След печенето отстранете излишното масло и сиропирате. Сиропирате. (Сироп 32 градуса : 3к. захар, 1.3к. вода, малко лимонена киселина, 0.6к. глюкоза). Когато сиропирате, «кърпите» и сиропът трябва да са топли. В края на сгъвките слагате натрошени шам фъстъци



Kassandra