



ПАТЕ СУКРИ Основа за линзер изделия The KOMPLET Pâte sucrée

код 180711

Исклучително
хрупкави резултати,
с голяма трайност
и богат вкус.

Съдържа сладко
брашно от ЛУПИНА
придаващо
хрупкавост, вкус,
аромати и сила
в линзер изделия.

Идеален продукт
за тарты, кукиси,
паста фрола,
чиз кейк, бисквити,
хрупкави теста и др.



ПАТЕ СУКРИ / 10кг.

Състав: пшенично брашно, нишесте и брашно от лупина
със специална кокометриа, мляко на прах, емулгатори
и набухватели



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

СТРОЙЗЕЛ Stroizel Pâte Sucrée

Код		
180711	Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	750rp.
184015	Масло 82% БЕУРАЛИЯ	500rp.
	Захар	500rp.
180802	Крем флу	150rp.



Ароматни тестени маслено-сладки бисквитени трохи с различни размери образуват много специална структурна разновидност за етажи на тортите или хрупкава основа на дъното на сладки или като по-едри бисквитени парчета (alsacian crisp) на повърхността на тартите или печива.
С основата ПАТЕ СУКРИ, много бързо произвежда всеки сладкар финен или едър строизел с много хрупкава структура и трайност, благодарение на усвояване на мазнините и течностите от пълнопрореиновите брашна на ПАТЕ СУКРИ.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме всички материали заедно до хомогенизация.
Печем за 15-20 минути на 170°C. На 1000гр. печена основа добавяме 200гр масло (меко), за да хомогенизираме добре.

Вместо масло БЕУРАЛИЯ, може да използваме мек маргарин
ДРАГСБЕРГ (код 180108) и по желание включване на 10%
екстракт масло ФЕРМЕНТЕ (99,8%), код 184005

СТРОЙЗЕЛ ПАТЕ ШУ Stroizel Pâte Choux

Код		
184015	Масло 82% БЕУРАЛИЯ	100 гр.
	Кристална захар	100 гр.
180711	Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	45 гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	3 гр.



Сместа от брашна ПАТЕ СУКРИ (пшенично брашно, брашно от лупина, нишесте и др.) е идеална основа за всяка хрупкава сладкарска апликация. Изпечен лист строизел (по специална рецепта) върху еклерите, попелини, шу и други сладки изделия създава много вкусна релефна повърхност осигурявайки отлична визия и трайност на сладкишите където се използва.

Оценка на трудност/време: ****

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме всичките продукти заедно докато се хомогенизира добре. Оформяме лист от това тесто между две пергаментови хартии и поставяме в хладилник. По желание, добавяме малко цвят ШУГАРТ. (каталог 3, стр.53—55) Нарязваме и поставяме върху оформени розички-шу.

Вместо масло БЕУРАЛИЯ, може да използваме мек маргарин
ДРАГСБЕРГ (код 180108) и по желание включване на 10%
екстракт масло ФЕРМЕНТЕ (99,8%), код 184005