

## Crème montée / „КРЕМ-monté“:

Френска технология за оформяне на много пухкав крем, основан на разбита сметана с желатин или фонд руаял.

Crème montée, разработен с шоколад с голяма течливост представлява вид ганаш с голяма употреба в съвременното френско сладкарство.

Вкарването на въздух в масата на този тип крем по рецептите на АЛМА ЛИБРЕ осигурява максимален обем изключително стабилна структура и много пътен вкус. Идеален крем за пълнежи на торти и стабилна декорация.

