

БИСКВИТИ**И КРАМБЪЛС СПЕКУЛУС**

Класическа рецепта



1. БИСКВИТКА СПЕКУЛОС				
КОД:	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА:	ТЕГЛО:	ИНФО.	ВИДЕО:
300221	СПЕКУЛОС МИКС за бисквити и крамбълс	580 гр.		ТУК
180101	Мек маргарин СУПЕР РОР	420 гр.	ТУК	
	Захар Кристал	100 гр.		
	Захар Кристал Кафява	180 гр.		
	Мед	100 гр.		
182959	Делипейст Бишкоти ФАБРИ или Делипейст Нона Рачеле ФАБРИ код: 192952	50 гр.	ТУК	

Начин на приготвяне:

Маргарин Супер Роре /на стайна температура/, заедно със захарите, меда и делипейст хомогенизираме до пухкавост за няколко минути в миксера /приставка листо/, след което прибавяме на ниска скорост СПЕКУЛОС МИКС, до като стане гладко тесто.

Между 2 листа хартия разточваме с дебелина на листа 4мм. нарязваме форма по желание и поставяме в хладилник за около 1 час. След това, подреждаме в тава /да има разстояние между тях/ и печем в загрята фурна 170°C за 10 – 12 минути.

Забележка: Маргаринът да е на стана температура.

Забележка: С малко повече печене (1-2мин.) бисквитите получават по тъмен цвят

2. КРАМБЪЛС СПЕКУЛУС**НАЧИН НА РАБОТА**

Най-добър резултат се постига, когато бисквитите след като се изпекат напълно да се трошат докато са още леко топли (едро натрошаване а не на прах).

След натрошаване поставяте трохите в тава на тънък слой за да се ИЗСУШАТ в печката.

Температура: 130–150°C Време: 10–20 минути

След изваждане от фурната: охлаждане на пълно на открито без покриване.

За по-дълготрайна хрупкавост: разтопете Мек маргарин СУПЕР РОР или ШОРТФАТ , (4-5% върху теглото на трохите) и пръскате-поръсвате върху трохите, разбърквате добре и върнете във фурната 140°C за 5 минути (така се „запечатва“ влагата и стабилизирате структурата.)

Финално смилане след пълно охлаждане: смелете до желания размер от едро crumble до фино трохи. Съхранение: Херметичен съд, Сухо и хладно място

Съхранение: в сухи и чисти съдове с покритие, без слънчева светлина.

Трайност на продукта: 30 дни – стайна температура.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Много хрупкави канелови бисквити и крамбълс-трохи СПЕКУЛУС,
пълни с природни аромати за всяка употреба сладкарска употреба.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените,
трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на
конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

