

МЛЕЧНА СМЕТАНА - whipping cream : Млечната сметана е буквално това което се включва в термина : **КРЕМЪТ ОТ МЛЯКОТО.**

КАЙМАКЪТ-МАЗНИНАТА която се явява отгоре върху млякото, това е **МЛЕЧНАТА СМЕТАНА.**

Качеството на млечната сметана на пазара се определя от следните показатели :

- 1.МАСЛЕНОСТ 35% : Маслеността трябва да бъде минимум 35%.
- 2.ЧИСТОТА : Да няма чужди съставки освен тези които естествено млякото отделя като каймак.
- 3.ТЕХНОЛОГИЯ : Процедурата на производството.
- 4.КАЧЕСТВОТО НА МЛЯКОТО : определящ фактор за този продукт.
- 5.ПАСТЪОРИЗАЦИЯ : технологията на пастъоризацията.
- 6.ОПАКАВАНЕ: асептична опаковка.

Става ясно, че за да изберем качествена млечна сметана, трябва задължително да е с 35% масленост, БЕЗ добавки в състава, в асептична опаковка. При тези задължителни условия, вече може да се появят съществените качества на самата млечна сметана.

Ако млякото от което се произведе млечната сметана е качествено, при разбиване в миксера ще се получи ПЛЪТЕН, добре ХОМОГЕНИЗИРАН с много СТАБИЛНА структура, пухкава (whipping) сметана. Ако млякото от което се произведе млечната сметана не е качествено, дори и да се спазват основните показатели : масленост-чистота-опаковане, като разбием в миксера тази млечна сметана ще усетим по-плавна структура, нестандартни реакции в хладилник и неприятни различни всеки път резултати.

МЛЕЧНАТА СМЕТАНА е натурален продукт и качеството на всяка партида произлиза от качеството на конкретната партида мляко от което се произвежда. Млякото обаче никога няма същото качество.

АЛМА ЛИБРЕ препоръчва френската сметана ЕЛеВИР.

Характерното на МЛЕЧНАТА СМЕТАНА ЕЛеВИР, е че има ВИНАГИ стабилно и много високо качество. Освен че покрива стандартните показатели за висококачествените сметани :

35% масленост-100% чистота-свърх висока пастъоризация-асептична опаковка, млякото от което се произвежда млечната сметана ЕЛеВИР е от определен период на годината, от определени крави, собственост на ЕЛеВИР, които се хранят под пълен контрол в собствени терени на ЕЛеВИР. В резултат на това, млечната сметана на ЕЛеВИР през ЦЯЛАТА ГОДИНА притежава ЕДНАКВО ВИСОКИ КАЧЕСТВА. (Отбелязваме че френската фирма ЕЛеВИР взима всяка година златния медал от независимата комисия на съответното министерство за СТАБИЛНО и ВИСОКО КАЧЕСТВО).



Често, възниква при сладкарите въпроса : млечна или растителна сметана да използваме ?

За отговора на този въпрос, вижте термина „растителна сметана“ в този речник.

Сметаните на АЛМА ЛИБРЕ присъстват на стотици рецепти и проекти на фирмата.

Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

ОЩЕ ЗА ЕЛЕВИР И СМЕТАНИТЕ : НАТИСНЕТЕ ТУК