

ГЛАСАЖ - glacage:

Общ френски термин glacage означава захарна заливка (глазура) и произлиза от френската дума „glace“ която значи „лед“ и изразява стабилната структура (като лед) на глазурата върху лед.

Терминът ГЛАСАЖ – glacage, често се бърка със сладкарския термин ГЛАЖЕ–glaze което означава „блестящо“ и се използва за блестящи глазури върху сладкиши.

АЛМА ЛИБРЕ, включва в гамата си десетки готови за употреба гласажи и отделни рецепти за конкретни подкатегории ГЛАСАЖИ:

ГАНАЖ- ganache,

ГЛАЖЕ – glaze ,

АЙСИНГ- icing,

НАПАЖ-napage

ТОПИНГ-topping ,

ФАРСИТУРА-farsitura,

ЗАХАРНА ПАСТА-sugar paste.

Всеки един от тези видове сладкарски покрития (гласажи -glacage) имат определено и точно предназначение и различни качествени характеристики.

АЛМА ЛИБРЕ избира гласажи готови за употреба (виж под категориите) и предлага точни и бързи технически процедури за оформяне на гласажи върху сладкиши по следните общи критерий :

- Отлична и привлекателна външна визия на сладкиша.
- Много високи вкусови характеристики.
- Плътна консистенция (запечатваща продукта).
- Гъвкава структура с дълга трайност без консерванти.
- Без странични миризми.
- Бързо производство.
- Винаги стабилни резултати.
- Възможност за замразяване на крайния продукт заедно с гласажа.

Тези общи качествени характеристики на ГЛАСАЖИ, характерни за продуктите на АЛМА ЛИБРЕ, образуват определението „ГЛАСАЖИ от НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ и ще ги намерите в продуктовия лист, както и в рецептурниците на АЛМА ЛИБРЕ.

