



ALMOND
FIRANIA

БАДЕМИ ФИРАНИЯ

ЗА ГОТВАРСТВО И СЛАДКАРСТВО

код 090214 БАДЕМОВО БРАШНО ФИРАНИЯ
код 090209 БАДЕМИ ФИРАНИЯ ФИЛИРАНИ СУРОВИ (0,7мм)
код 090217 БАДЕМИ ФИРАНИЯ ФИЛИРАНИ печени (0,7мм)

МАСЛЕНОСТ 56%

(Наситени мазнини само 3,7%)
Бадемите сорт ФИРАНИЯ по природа са богати на бадемово масло (56%) осигурявайки богати аромати и еластичност при оформяне на филирани бадеми със здраво тяло.

ПРОТЕИНИ 22%

Бадемите сорт ФИРАНИЯ по природа са богати на природни протеини осигурявайки здраве и балансирано хранене.

БОГАТ ВКУС И АРОМАТИ

Бадемите сорт ФИРАНИЯ по природа са богати на вкус и аромати.

100% почистени



БАДЕМОВО БРАШНО ФИРАНИЯ
смлян на много финна
еднородна кокометрия
е идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН

1кг.
Състав:
100% почистени и бланширани бадеми ФИРАНИЯ

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



Бадемов ДАКУАЖ

Dacquoise amandes

код			
191246	Пудра захар	АЛМА ЛИБРЕ	400 гр.
090214	Бадемово брашно	ФИРАНИЯ	400гр.
	Белтъци от пресни яйца		500 гр.
191246	Пудра захар	АЛМА ЛИБРЕ	110 гр.

TPT



GLUTEN FREE

Обработването на белтъци от яйца с пудра захар и бадемово брашно е много стара френска технология за оформяне на хрупкави, въздушни и много вкусни вътрешни етажи в тортите създавайки илюзия на пандишпан. Френските дакуажи реално са „ядкова меренга“, главно от смлени ядки, пудра захар и белтъци с максимално еднаква кокометрия. В зависимост от пудра ядки, които ползваме се определя и вида на дакуажа, орехов, бадемов, лешников и др. Бадемовото брашно сорт ФИРАНИЯ както и пудрата захар, която предлага АЛМА ЛИБРЕ са специално обработени за успешен БАДЕМОВ ДАКУАЖ. Подходящ за безглутенови сладниши.

Оценка на трудност/време: ***

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме белтъците с част от захарта, „отвърдяваме“ с останалата захар. Поставяме в съд и добавяме прясат бадемови ТРТ. Поставяме в ринг с височина 2см и диаметър Ø 18 см. Поръсваме с пудра захар два пъти. Печем в подова пещ на 170°C за 25 мин.

*Т.Р.Т. (tant pour tant): 50% брашно от бадем (или друга ядка) и 50%пудра захар,хомогенизирани добре без да има бучки.

Може да добавите пресен нарязан ДЖИНДЖИФИЛ или други подправки хомогенизирани преди печене.

Бадемов ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ

Chocolate dacquoise amandes

код			
	Белтъци от пресни яйца		325 гр.
191246	Пудра захар	АЛМА ЛИБРЕ	105 гр.
090214	Бадемово брашно	ФИРАНИЯ	260гр.
191246	Пудра захар	АЛМА ЛИБРЕ	195 гр.
184915	Какао СЕМУА 22%	(пресято)	50 гр.



GLUTEN FREE

Във Франция (град Дах), откъдето взема и името си, се ранда класическата рецепта за ДАКУАЖИ като постепенно става националния пандишпан на френските торти.Лешниковите и ореховите дакуажи, като алтернативни рецепти на „френските класически бадемовите дакуажи“развити през миналия век в европейското сладкарство отвориха други пътища в сладкарството. Подходящ за безглутенови сладниши.

Оценка на трудност/време: ***

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме белтъците с малко захар и после продължаваме разбиването с останалата. Включваме към меренгата останалите прахообразни продукти. Поставяме 350гр. в тава покрита с пергаментова хартия (36 x 36 см. височина 5 мм.)

Печено 170°C за 6 мин. (отворени тапери).

Дакуажите, реално са БЕЗГЛУТЕНОВИ, тъй като използваните суровини по природа не съдържат глутен.