

ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ - dulce de leche : Известна сладкарска паста която се получава от карамелизация и кондензация (дехидратиране) на пълномаслено мляко чрез термична разработка. **КАРАМЕЛИЗИРАНО КОНДЕНЗИРАНО МЛЯКО** бихме превели международния сладкарски термин **ДУЛЧЕ** или **ДУЛСЕ ДИ ЛЕЧЕ**. В международната сладкарска литература ще намерим **ДУЛСЕ ДИ ЛЕЧЕ** и като "candy of milk" (карамел от млякото) или като "milk jam" (мармалад на млякото). Рецептата на **ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ** я срещаме за пръв път в Аржентина през 18 век. **ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ** се разви бурно в Португалия и Испания след средата на миналия век като основна сладкарска суровина за „сладки печива“ и за „патисери“ (виж съответните термини в този речник). Днес **ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ** е наложен и се ползва от всички професионалисти сладкари по света и като пълноценна храна се използва масово и като крем-заливка за закуска на деца и възрастни.

АЛМА ЛИБРЕ предлага испанското производство (по аржентинска технология) на **ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ** (181203) от фирмата **КАРО ИМПОРТ-ПАСТЕЛЕРО**. Чист натурален продукт : кондензирано карамелизирано мляко без чужди съставки, идеално хомогенизиран.

В рецептурниците и проектите на **АЛМА ЛИБРЕ** ще намерите десетки приложения с **ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ** :

Глазура върху кейкове и печива,



Глазура върху торти,

Глазура-топинг върху сладолед,

Овкусител за сладолед,

Крем пълнеж баваруаз,

Крем пълнеж на тарты,

Крем мус,

Пълнеж на макарон и дребни сладки,

и десетки други рецепти и приложения.

