

КРЕМ ПАНОРАМА-cream panorama : Много стабилен млечно-яйчен крем дипломат (виж в този речник КРЕМ ДИПЛОМАТ) комбиниран с крем баваруаз (виж в този речник КРЕМ БАВАРУАЗ). Този тип комбинация на кремове става известна в средата на миналия век в солунския град Панорама като пълнеж на сиропирани тригуни от кори.

Кремът е много трудоемен и сравнително чувствителен на температурни разлики.

АЛМА ЛИБРЕ предлага уникална рецепта за КРЕМ ПАНОРАМА отстранявайки всичките странични проблеми и недостатъци за производство на КРЕМ ПАНОРАМА по традиционен начин.

Основата е СЛАДКАРСКИЯ КРЕМ ПАТИСЕРИ ФЛУ (код 180802) (виж КРЕМ СЛАДКАРСКИ ПАТИСЕРИ студен метод в този речник) разработен с (пълномастно мляко и вода. Растителната сметана ХОПЛА (код 10106) и млечната сметана ЕЛевИР (код 180301) осигуряват лекота в крема докато присъствието на готовия баваруаз УЙП енд КРЕИТ (код 180304) дава вкус тъй като присъстват цели яйца в него, а висококачествените натурални желатини които присъстват в него стабилизират отлично крема.



За успешно оформяне на крем панорама, има малки тайни:

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