

„ТРИГУНИ ПАНОРАМА“.



СЛАДКИ ХАПКИ

1. Намазваме 1 кора ПЕЙСТРИ (код 240107) с разтопено масло ФЕРМЕНТЕ(код 184005) . лист по лист без въздух между листата.



2. сгъваме на половина и намазваме отново с разтопено масло ФЕРМЕНТЕ.

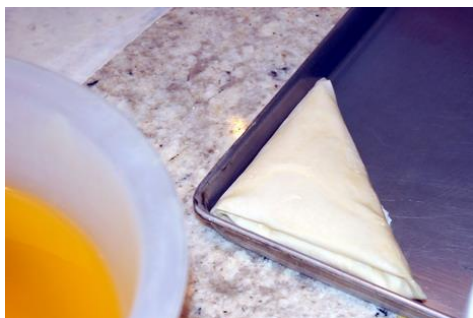


3. След това, сгъваме отново на половина и намазваме с разтопено масло ФЕРМЕНТЕ.



4. По дължина на листа сгъваме едната страна около 1см., за да се появи здрава вътрешна структура след като оформим тригуната.

5. Сгъваме по диагонал.



6. Оформената тригуна я поставяме върху намазана тава.

7. Намазваме пък отгоре с разтопено масло ФЕРМЕНТЕ.



„ТРИГУНИ ПАНОРАМА“.

Печене :
на 180oC
за около 25мин.



Изпечените тригуни, преди сиропиране имат срок на годност поне 30 дни на стайна температура.

Сиропиране: Нарязваме с нож изпечените тригуни от страна на сгвката.



Потапяме тригуната в хладен сироп и стискаме леко тригуната с отвора нагоре, за да поеме сироп.

Поставяме сиропираните тригуни върху Скара, за да се отцедят.

(Опаковаме в затворен кашон и съхраняваме в хладилник за 20-30 дни)



„ТРИГУНИ ПАНОРАМА“.

Пълним с крем ПАНОРАМА.

Традиционната рецепта за пълнеж на Тригуните „Панорама“:

180802	Крем флу - КОМПЛИТ	450 гр.
	Мляко 3,5%	500 гр.
	Вода	500 гр.
180301	Млечна сметана 35% - Ел е Вир	350 гр.
010106	Растителна сметана НОPLA	380 гр.
010106	Растителна сметана НОPLA	50 гр.
182204	Туорло ди ово (50С)	50 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Оформяме яйчен-уйп:

Хомогенизираме в миксер за 2-3 мин.

растителна сметана 50гр.+туорло до ово 50гр.

Разбъркате в миксера всички продукти заедно за 5 минути на трета скорост.

Кремът е готов за употреба.

(За крем с шоколадов или друг вкус, добавете в миксера ДЕЛИПЕЙСТ

на ФАБРИ от 30 до 100гр. в литър крем.

- вижте спецификацията на всеки делипейст.)



Съхранява се в хладилника.

Тригуните се пълнят малко преди продажбата.

