

Парфе / Parfait / perfect

„Отличен-перфектен“ на вкус и визия кремообразен сладкиш с високо съдържание на мазнини (над 12%).

Категорията „парфе“ обхваща много широка гама от технологии и рецепти:

- Френските кремове „парфе“ се оформят главно със млечна сметана, яйца и захари, за да се получи пюре-крем
- Американските сладкиши „парфе“ се оформят главно със сбита сметана или кисело мляко със етажи от сушени плодове, ядки, снежинки или гранола и много често с пресни плодове.

В съвременното сладкарство „парфе“ наричаме много добре балансираните кремове, без никакъв компромис в качеството, с отлична структура и консистенция задължително с висока масленост от натурални млечни мазнини (над 12%) с добавка на пресни или сушени плодове, обикновено карамелизирани.

В рецептите на АЛМА ЛИБРЕ се включват различни технологии за парфе: пълнежи на торти, парфе сладолед, парфе мус, парфе йогурт, плодови парфе и други разновидности.



Parfait cream



Parfait meringue



American Parfait



Yogurt Parfait



Ice cream Parfait