



ЧОКУЙТ

Класически шоколадов пандишпан

код 180703

Смес за пандишпан
с пухкава
и плътна структура.

Финна консистенция.
Не се рони.

Изключителен
аромат и вкус.

Богат шоколадов вкус

Бързо и винаги
стабилно производсто

Произвежда се с ПРЕСНИ ЯЙЦА
Възможност за замразяване



ОПАКОВКА 10кг.

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте,
какао на прах (5,5%), обезмаслено мляко на прах,
емулгатори, набухватели, аромати, сол.



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

Класически шоколадов пандишпан ЧОКУЙТ / choquit

код		
180703	Чокуйт KOMPLET	1000 гр.
	Цели пресни яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.



Класически френски шоколадов пандишпан от пресни яйца, много вкусен, богат на шоколад, винаги с финна и стабилна структура, еластичен и с еднакви пори, произведен много бързо от всеки сладкар. Самата комбинация на основните съставки (брашно, нишесте и пудра захар със специална кокометрия) в заводските условия на немската мелница КОМПЛИТ е гаранция за максимално велурено и стабилно качество, произведен с много бързи процедури. Произвежда се бързо от всеки сладкар, винаги със стабилно качество и възможности за замразяване.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на трета скорост и след това пак за една минута на първа. Поставяме сместа в ринг или телсия. Печене: За фурна с въздух 180°C - Друга фурна 200°C
Време: 30-40 минути в зависимост от размера (в ринг)
4-7 мин. в тава, за лист или за руло.

Много бързо производство и винаги стабилни резултати
само с три продукта: СУПЕР БИСКУИТ, пресни яйца и вода.

Френски шоколадов маслен пандишпан КУИЛЕР-масло / Cuillère beurre cacao

код		
	Жълтъци от пресни яйца	170 гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	150 гр.
	Белтъци от пресни яйца	170 гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	35 гр.
330103	Сладкарско брашно (пресято)	85 гр.
184915	Пълномаслено какао семуа	60 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (омекотен)	60 гр.



Класически шоколадов френски пандишпан, с финна структура от специално сладкарско брашно от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ с кокометрия под 20µm и пепел под 0,55%. Технологиата на обработката на пресните яйца с пудрата захар произведена от АЛМА ЛИБРЕ (под 20µm) осигурява пухкава и богата на вкус и аромати пандишпан. Технологиата, изисква повече внимание, на опитни професионалисти и повече време и прецизност за производство. Френското краве масло БЕУРАЛИЯ, произведено от прясно мляко осигурява пластичност и много богат вкус на тази рецепта пандишпан

Оценка на трудност/време: ****

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме в миксера, жълтъците със захарта. В друг съд, разбиваме белтъците със захарта и оформяме френска меренга. Включваме разбитите жълтъци към 1/3 от меренгата. Пресяваме брашното с какаото и ги добавяме към сместа. После добавяме и останалата меренга. Накрая добавяме омекотеното маслото и хомогенизираме. Печем на 180°C за 30-40мин. в зависимост от размера.

Пресяваме добре всичките прахообразни суровини (брашно, какао, пудра захар), за да се аерират добре и да се получи пухкава едрородна структура.