

СУПЕР РОР

мек маргарин 80% за сладкарство

За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и всяка сладкарска употреба

- 30% повече стабилен и пухкав обем при кремове
- стабилни, трайни натурални аромати
- фракциониран (разтопява се 100% в устата)
- отлична хомогенизация



код 180101/180108



Bake the best with something good!



Опаковка 2бр.х 5кг.

Състав: Палмово, рапично, слънчогледово олио частично хидрогенирани(80%), вода (19,8%), лецитин от соя, емулгатори, калиев сорбат, аромати, антиоксидант оцетител: В-каротен

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

УСТОЙЧИВ МАСЛЕН КРЕМ СИРЕНЕ за кап-кейкове, торти и др.

181801	Фондан	600гр.
181108	Мек маргарин супер рор	300гр.
180311	Крем сирене Елевир	100гр.



Маргаринът СУПЕР РОР и датската фирма ДРАГСБЕК притежава още едно голямо качество освен вкуса и приятното разтопяване в устата. Получава 30% повече СТАБИЛЕН ОБЕМ спрямо други маргарини, факт който ни дава възможност да произведем ЛЕКИ, ВКУСНИ и много икономични кремове за торти, кап кейкове и други сладки.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме в миксер с бъркалка всичките материали заедно на втора скорост за около 5 минути. След като изстине гарнираме с пош върху кейка.

Може да добавим ДЕЛИПЕЙСТ ВКУС ПО ЖЕЛЕНИЕ
алкохол или подправки, количество и вид по желание.

УСТОЙЧИВ МАСЛЕН КРЕМ КАРАМЕЛ за кап-кейкове, торти и др.

181801	Фондан	300гр.
181108	Мек маргарин супер рор	350гр.
181203	Дулче ди лече	200гр.



Благодарение на фракционираните мазнини в маргарина СУПЕР РОР на Датската фирма ДРАГСБЕК, изделията със СУПЕР РОР се разтопяват в температурата на човешкото тяло без никаква тежест и лепливост за потребителите. При обработване с МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ се получава МНОГО ОБЕМЕН, ЛЕК, СТАБИЛЕН, МАСЛЕНО-КАРАМЕЛОВ КРЕМ.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме в миксер с бъркалка всичките продукти заедно на втора скорост за около 5 минути. След като изстине гарнираме с пош върху кейка.

Всичките маслени кремове със СУПЕР РОР (30% повече обем) се замразяват без добавяне на никакви допълнителни съставки.

УСТОЙЧИВ МАСЛЕН КРЕМ „НОНА“ за кап-кейкове, торти и др.

181801	Фондан	1000гр.
181108	Мек маргарин супер рор	400гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	100гр.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ	100гр.



В пухкавите УСТОЙЧИВИ маслени кремове СУПЕР РОР иноваторския продукт на италианската фирма ФАБРИ, НОНА РАЧЕЛЕ, придава много богати и аромати и вкусове на традиционни вкусове (масло, изпечена захар, брашно и яйца.) Изключително СТАБИЛЕН, ВКУСЕН и ИКОНОМИЧЕН КРЕМ за всеки вид сладкиши.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Заотопяваме фондана на 25-30° С. Добавяме постепенно маргарина, маслото и Делипаст и бъркаме в миксер на бърза скорост за около 5 мин.

Всичките маслени кремове със СУПЕР РОР (30% повече обем) се замразяват без добавяне на никакви допълнителни съставки.