

КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР - ELLE&VIRE creme brulle

ОСНОВА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПЪЛНЕЖИ КРЕМ БРЮЛЕ ЗА ТОРТИ И СЛАДКИШИ
Готов крем брюле, приготвен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчни жълтъци и натурална ванилия пастьоризиран, опакован в UNT опаковка.

- Много бързо производство (без печка)
- Само от натурални съставки
- готова основа за други сладкарски приложения
- поема алкохол, овкусители и кисели съставки
- себестойност под пълен контрол



код 180303



Bake the best with something good!



ОПАКОВКА 1ЛТ.

Състав: млечна сметана от прясно краве мляко(46%), пълномаслено краве мляко(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), яйчен жълтък (1,5%), нишесте (1,3%), белтъци, семена от натурална ванилия, карагенан, ксантан гума.

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



КРЕМ БРЮЛЕ Crème brûlée

Код		
180301	млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500rp.
090225	Натурална ванилия стик	16p.
	Жълтъци от яйца	100rp.
	Кристална захар	55rp.
	Кафяв захар	



КЛАСИЧЕСКИ КРЕМ БРЮЛЕ

Известния на всички ни КРЕМ БРЮЛЕ (crème brûlée) се произвежда с много голямо внимание задължително и винаги с МЛЕЧНА СМЕТАНА (от прясно мляко) както е ЕЛЕВИР и във връзка със специална обработка на жълтъци със захар и натурална ванилия, изпечен по особен начин, създава изпечения френски crème brûlée. Карамелизираната кафява захар отгоре е задължителна. Трудоемен крем-сладкиш, наследник на известния още от 14 век „crema catalana“, се подписва от френския сладкар François Massialot (1691г.) въпреки че англичаните твърдят, че крем брюле е английска рецепта известна като „crème à l'Angloise“ или като “Cambridge burnt cream”. Както и да е, КРЕМ БРЮЛЕ навлезе като една от основните рецепти за сладкарски кремове, готова за консумация или основа за многобройни кремове сладкарски приложения. Вижте първия qr-code на съседната страница.

Оценка на трудност/време: *****

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечната сметана (без да кипне) заено със семената от натуралната ванилия. Разбиваме жълтъците със захарта докато се получи хомогенизирана пухкава смес.

Към разбитите жълтъци добавяме на части затоплената сметана (по 3-4 лъжички) и хомогенизираме. Накрая изсипваме останалата сметана и продължаваме хомогенизацията. Отстраняваме оформената пена и изсипваме в керамични съдове (до 2см). Печем във фурна на 130oC за около 30мин. и след като изстинат поставяме за 2ч. в хладилника. Преди сервиране, с горелка

За по добра карамелизация върху крем брюле повторете карамелизиране с втори етаж карамелизиран захар

КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР ELLE&VIRE Crème brûlée

Код	
180803	КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР
	Кафяв захар



ВЕЛУРЕНА СТРУКТУРА КРЕМ БРЮЛЕ

КРЕМ БРЮЛЕ (crème brûlée) се произвежда сравнително бавно и трудоемко и за това френската фирма ЕЛЕВИР произвежда заводски КРЕМ БРЮЛЕ по традиционна рецепта само с натурални продукти без никакво отклонение от френската процедура и асептично опакова крайния продукт в UNT опаковка. Изключително стабилно качество, освен готов КРЕМ БРЮЛЕ за затопляне и сервиране, образува ГОТОВА СЛАДКАРСКА ОСНОВА ЗА МНОГО СЛАДКАРСКИ АПЛИКАЦИИ. Вижте начин на употреба и идеи за ТОРТИ-РЕЦЕПТИ с КРЕМ БРЮЛЕ в qr-codes на съседната страница.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме БРЮЛЕ ЕЛЕВИР до 80oC, изсипваме в керамични съдове до 2см. и след 20мин. поръсваме от горе с кристална захар и с горелка карамелизираме.

По желание декорираме отгоре с пресни плодове
или на дъното на керамичните съдове
поставяме етаж от плодове в желе на БАКБЕЛ