

КРАНЧ / Crunch

Crunch в сладкарството е **хрупкав слой или добавка**, целяща да създаде игра на текстури в десерта. Няма един конкретен изобретател, но техниката става задължителен елемент на съвременните френски десерти през края на XX век.

Crunch в сладкарството означава **хрупкав слой или елемент**, който се добавя към десерти, за да създаде контраст във вкуса и текстурата.

- Може да бъде направен от **карамелизирани ядки, бисквитена троха, фийуилетин** (тънки хрупкави люспи), **шоколад с хрупкави добавки** или смеси с **пралине**.
- Най-често се използва като **основа** на модерни десерти тип *entremets* или като **вмъкнат слой** между мусове и кремове.



Кой е въвел техниката и кога

- той е резултат от развитието на **френската haute pâtisserie** през края на XX век.
- Счита се, че големи имена като **Pierre Hermé** и **Philippe Conticini** са популяризирали идеята за текстурен контраст в десерта, включвайки хрупкави елементи като задължителна част от рецептурите.
- От 1980-те години насам crunch е стандартен елемент в модерната гурме сладкария.



Как се използва днес

- Като **основа** на *entremets* – например слой от **praliné feuilletine** (пралине + хрупкави люспи + шоколад).
- В шоколадови бонбони като **пълнеж с хрупкава текстура**.
- Като **топинг** върху мусове или сладолед.
- Във веган и безглутенови десерти често се прави crunch слой от семена и сушени плодове.

📖 Етимология

- Думата идва от английския глагол **to crunch** – „хрупам, праша при дъвчене“.
 - В кулинарен контекст обозначава елемент, който дава усещане за хрупкавост.
-

АЛМА ЛИБРЕ, предлага много рецепти и технологии за КРАНЧ структури.