

ФОНД РУАЯЛ – FOND ROYALE BAKELS

ОСНОВА ЗА СТАБИЛНИ И ПУЖКАВИ БАВАРСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ

Съдържа натурални суровини (захари, жълтъци, нишесте) които усвояват съдържащия ЖЕЛАТИН (15%) осигурявайки нежни и велурени баварски кремове

Ако кремове-пълнежи на Вашите сладки се втвърдяват бързо изсъхват и се напукват, не са стабилни и свежи за дълго време, решението е ФОНДРОЯЛ на БАКЕЛС



код 180903

ЗАДЪЛЖИТЕЛЕН ПРОДУКТ ПРИ ЗАМРАЗЯВАНЕ
Заклучва влагата, без образуване на кристали
без никаква опасност за „гумиране“ на кремове



Thinking globally – working locally



ОПАКОВКА 7кг.

Състав: захар 70%, желатин 15%, декстроза 10%, жълтък от яйца 4%, антиоксидант 1%, нишесте <1%, стабилизатори <1%, сол, натурални аромати

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



БАВАРСКИ КРЕМ BAVARIAN CREAM

Код		
090402	Желатин на листа (26р.)	10гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	200гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР	200гр.
	Кристална захар	125гр.
090225	Натурална ванилия стик	16р.
	Жълтъци от яйца (46р.)	100гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (студена)	400гр.
	Сол	3-4р.



КЛАСИЧЕСКИ БАВАРСКИ КРЕМ

Класическия баварски крем представлява ПЛЪТЕН сладкарски крем, със здрава консистенция защото освен млечна сметана, прясно мляко, жълтъци и захар, задължително присъства главният герой за баварския крем, омекотен във вода ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА. Обработката е сравнително сложна и трудоемка, с опасност да се усвои частично образувайки гумена и суха на места структура. Добре оформените баварски кремове, образуват сладкарска основа за многобройни сладкарски кремове вкусове и приложения.

Оценка на трудност/време: *****

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме листата желатин във водата.

Смес1: В тенджера на среден огън затопляме млечната сметана (200гр.), млякото (200гр.) и половината от захарта (63гр.)

Смес2: В друг съд хомогенизираме ръчно жълтъците, солта и останалата захар (62гр.).

Бавно, внимателно и на етапи изсипваме сместа 1 към сместа 2 като разбъркваме непрекъснато с тел и връщаме сместа в тенджера на среден огън до 85°C. Отстраняваме от огъня, изсипваме в друг съд, добавяме омекотения желатин и хомогенизираме ръчно докато се свали температурата.

Разбиваме в миксер студената млечна сметана (400гр.) до меки връхчета. Хомогенизираме ръчно на части двете смеси.

БАВАРСКИ КРЕМ ФОНД РУАЯЛ BAVARIAN CREAM FOND ROYALE

Код		
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000гр.
180903	ФОНД РУАЯЛ	200гр.
	Вода или мляко на 20-25°C	200гр.



КРЕМОВЕ С БАВАРСКА СТРУКТУРА

Отличната заводска хомогенизация на натуралните съставки на сместа „баваруаз основа ФОНД РУАЯЛ“, (желатин, жълтъци, нишесте, захари), образува революционна сладкарска суровина, от ново поколение. С ФОНД РУАЯЛ, не произвеждаме само класически баварски кремове, но е иноваторска база-желатин за безброй СТАБИЛНИ сладкарски кремове структури, дори и СТАБИЛНИ МУСОВЕ. По различни дозировки и технологии, ФОНД РУАЯЛ осигурява гарантирано кадифена структура, БЕЗ СВИВАНЕ, ИЗСЪХВАНЕ И ГУМИРАНЕ.

В q-r code на съседната страница представяме десетки ФОНД РУАЯЛ приложения.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме ФОНД РУАЯЛ с водата (или мляко) и оставяме 2-3 минути за да узрее. Хомогенизираме на части ръчно с леко разбитата млечна сметана.

Овкусяваме с ДЕЛИПЕЙСТ, вкус по желание.
Неограничен брой приложения.