

LUXARDO

SINCE 1821

В професионалното сладкарство и готварство, не се използват обикновени алкохолни напитки а **НАТУРАЛНИ АЛКОХОЛНИ ВИСОКОГРАДУСНИ ЕКСТРАКТИ (40о-70о)**, специални за сладкарство и гастрономията, които не се изпаряват както обикновените алкохолни напитки, а придават в сладкишите или ястията много характерен натурален вкус и аромати, в зависимост от първичната суровина от която е оформен алкохолния екстракт. От дистрибуиите **ЛУКСАРДО (Италия)** избрахме оригинални алкохолни екстракти за сладкарство, с цел, с много малко количество и подходящи рецепти и технологии да достигнем много високи и трайни резултати в нашите изделия.



код 182303 БРЕНДИ 40о

ЛУКСАРДО

високоградушни
алкохолни екстракти
за сладкарство

код 182304
РОМ 54окод 182305
ОРИНДЖ 70окод 182306
КРУША 60окод 182307
МАРАСКИНО 60окод 182308
КИРШ 45окод 182309
АМАРЕТО 50окод 182312
КАФЕ 40окод 182311
ШОКОЛАД 70оОПАКОВКА 1л.
Състав: алкохол екстракт

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

БРАУНИ БИТЕР пандишпан BROWNIE BITTER CAKE

180708	БЛЕК СОФТ	1000gr.
	Вода	250gr.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	200gr.
	Цели пресни яйца	200gr.
181809	Инвертозахар	120gr.
184911	Кувертюр ШОКОФАЙН 60%	500gr.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	400gr.
182311	ЛУКСАРДО шоколад	50gr.



ВЛАЖЕН КЕЙК С РОМ ЛУКСАРДО

180720	Ричкрем кейк ванилия	1000gr.
	Пресни яйца	350gr.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	300gr.
	Вода	200gr.
182304	Ром 70о ЛУКСАРДО	30gr.



Заводските съставки на продукта БЛЕК СОФТ от немските мелници КОМПЛЕТ обработени с въздух под налягане осигуряват много специална кокометрия, подходяща за плътността на БРАУНИ (пшенично брашно и нишесте, какао, пудра захар, желиращо царевично нишесте и др.) С добавяне на малко ИНВЕРТОЗАХАР в рецептата (натурална захар, заводски разделена на фруктоза и гликоза в течна форма) заключава влагата в крайното изделие БРАУНИ осигурявайки плътна структура която не изсъхва бързо.



НАЧИН НА РАБОТА Оценка на трудност/време: **
Разбъркваме на първа скорост течните съставки (Вода, яйца, олио КАНОЛА и ИНВЕРТОЗАХАР и ЛУКСАРДО шоколад), добавяме БЛЕК СОФТ и продължаваме хомогенизацията за още 3-5 минути на втора скорост. С кувертюра ШОКОФАЙН и млечната сметана приготвяме ганаж в микровълнова до 35-40оС. Хомогенизираме двете смеси за 1мин. на бърза скорост. Поставяме във форми до 1,5см. и печем на 170оС за около

С продукта БЛЕКСОФТ може да произведем многобройни шоколадови печива и да оформим много шоколадови приложения, печива от ново поколение.

На всяка структура кейкс, РИЧКРИМ, СЕНТАС, БЛЕК СОФТ с ванилия или шоколад от високо-протеинови канадски брашна и, тройно рафинирано РАПИЧНО ОЛИО, осигуряващи КРЕМОВА и ЕФИРНА СТРУКТУРА, определени рецепти с алкохол екстракт в кейкове по специална технология, осигуряват правъкоходни вкусове и аромати. Тук, представителна рецепта с РОМ

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото Бунге бакерс КАНОЛА, водата и ром. * След това слагаме Ричкрем база * Разбиваме за 1 минута на първа скорост. Почистваме вътрешните страни на басана и разбиваме отново за 5 минути на втора скорост. Слагаме тестото във форми и печеме Температура на печене Време за печене:
За кейк: 170о С 45 минути

Сироп от ром:

182304	Ром 70о за сладкарство ЛУКСАРДО	100-150gr.
184002	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ	50gr.
	Захар	1000gr.
	Вода	800gr.

Варим водата със захарта и добавяме маслото. После загасваме огъня и добавяме рома.

Ако искаме да добавим стафиди, трябва първо да ги потопим в ром предварително за един час преди да ги добавим в тестото.