



Ароматно,
натурално масло,
от ПРЯСНО МЛЯКО
от най - плодородния
френски регион,
региона на БРЕТАНИ.

Затворен кръг
производство
от собствени млека.

За всяка готварска
и сладкарска употреба.
Идеално масло
за пандишпани,
бисквити, кремове,
мусове, дребни сладки,
петифури, козунаци
и други сладкиши.

БРИТАНСКО КРАВЕ МАСЛО БАУРАЛИЯ 82%

код 184015



КРАВЕ БРИТАНСКО МАСЛО БАУРАЛИЯ 82% / 1кг., 10кг.
Състав: Масло от прясно краве мляко,
Масленост 82%



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

80

САМПЛЕ БРЕТОН Sablés Breton classic

Код		
330103	Сладкарско брашно	300 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	225 гр.
	Кристална захар	200 гр.
	Жълтъци	90 гр.
180603	Набухател- ХЕРКУЛЕС	15гр.
	Сол	3 гр.
090225	Натурална ванилия шушулка	1 бр.



Много богат на вкус традиционен френски пандишпан от много богато на масло БАУРАЛИЯ от региона на Бретани (БРЕТОН) и яйчни жълтъци.
Натуралната ванилия придава природни аромати, а щипка сол подсилва природните вкусове на брашното и маслото. Пясъчната структура (САМПЛЕ) на този тип пандишпан, известна като САМПЛЕ БРЕТОН се налага във френското сладкарство.

Оценка на трудност/време: ****

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме маслото със солта. Добавяме жълтъците, захарта и накрая брашното смесено с набухателя.
Разстиламе лист с дебелина 4 мм и печем тарт в ринг 18 см диаметър и височина 4 см за 30 минути при 160 ° C.

Опикировано, французите „филмират“ изпечения
САМПЛЕ БРЕТОН с разтопен мармалад кайсия (код 181901)
и десертат с шантиги ЕЛЕЕВИР без захар (код 180301)

САМПЛЕ БРЕТОН ШОКОЛАД Sablés Breton chocolate

Код		
330103	Сладкарско брашно	240 гр.
300104	КАКАО на прах	60 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	200 гр.
	Жълтъци	80 гр.
180603	Набухател- ХЕРКУЛЕС	8 гр.
	Сол	4 гр.
090225	Натурална ванилия шушулка	1 бр.



Още един сладкиш от френския регион Бретан. Богат на френски кувертур, жълтъци и масло от Бретани. В него има нотка сол, което му придава характер и вкус. В региона на Бретани този тип сладко печиво – пандишпан се филмиран с кайсиев мармалад и се десериран с разбита млечна сметана за да се превърне в сладкиш но много често се ползва като пандишпан за сглобяване на сладки творения.

Оценка на трудност/време: ****

НАЧИН НА РАБОТА

Смесете в миксера с кука всички съставки с изключение на жълтъците, които се добавят към края. Поставете в хладилника. Отваряме лист с дебелината от 3 мм. и поставяме в хладилника. Нарязваме с диаметър 18 см. Печем при 160 ° C в продължение на 20 минути.

Не може да произведем оригинален САМПЛЕ БРЕТОН
с друго различно масло от региона на БРЕТАНИ.