

РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ХОПЛА със захар РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ХОПЛА без захар

ФРАКЦИОНИРАНИ растителни мазнини (палмови, кокосови и др.)
заедно с МЛЕЧНИ ПРОТЕИНИ, филтрирана вода и стабилизатори
УЗРЯВАТ в специални условия и създават:
РАСТИТЕЛНИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА СЛАДКАРСКА И ГОТВАРСКА УПОТРЕБА

-Винаги СТАБИЛЕН и качествен продукт
-Тройно рафинирани ФРАКЦИОНИРАНИ мазнини
-Разтваря се в устата без чувство на мазнини.

-Тройно рафинирани ФРАКЦИОНИРАНИ мазнини
-удължава двойно срока на всички сладкиши
-Много малко калории



код 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ХОПЛА със захар 26,7%, 1лт.
код 010106 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ХОПЛА със захар 26,7%, 10лт.
код 010201 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ХОПЛА без захар 28,5%, 1лт.



A UNIQUE NATURAL HERITAGE

Състав на ХОПЛА със захар: вода, хидрогенирани растителни мазнини 26,7%, захар, млечни протеини, стабилизатори E420ii, E463, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя, (E322), e472b, сол, аромати, оцветители: бетакаротин (E160a).
Състав на ХОПЛА без захар: вода, хидрогенирани растителни мазнини (палмови 28,5%), разтворими растителни влакна, млечни протеини, стабилизатори (E420ii, E460i, E339, E466), емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя, (E322), E472b, сол, аромати, оцветители: бетакаротин (E160a).

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



РАСТИТЕЛЕН СЛАДКАРСКИ КРЕМ растителна „сметана ХОПЛА“

Код
010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ХОПЛА с захар 1лт.
090225 Натурална ванилия стик (по желание)



РАСТИТЕЛЕН СЛАДКАРСКИ КРЕМ ХОПЛА е голямо технологично откритие в средата на миналия век в Италия. Използва се както всяка млечна сметана в сладкарството създавайки по-стабилни структури, с по-голяма трайност на крайните изделия с по-плътна структура. Растителните мазнини на ХОПЛА са ФРАКЦИОНИРАНИ (разтопяват се 100% в температурата на човешкото тяло), рафинирани и филтрирани, факти които образуват НОВА СЛАДКАРСКА СУРОВИНА, кремът ХОПЛА с неповторими качествени показатели, отваряйки нови технологични пространства в занаята на сладкарството. ХОПЛА без захар, съдържа 28,5% фракционирани мазнини и се използва както и сладката ХОПЛА, но създава по-плътни кремове структури без захар.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

В студен басан (по възможност от фризер) изсипваме растителната сметана ХОПЛА (+50C) заедно със семена от натурална ванилия (по желание) и разбиваме в миксер за една минута на бавна скорост и после на бърза докато се получи аерирана мусова структура на „меки връхчета“. Поставяме в кош и използваме или съхраняваме в хладилника до четири дни.

Сметаната ХОПЛА, поема всеки овкусител ДЕЛИПЕЙСТ, течен шоколад, алкохол, пралини или друго. Хомогенизацията на разбитата ХОПЛА със сладкарски крем създават идеален крем КРЕМ ДИПЛОМАТ.

ЯЙЧЕН УЙП ХОПЛА Сладкарска яйчна основа ХОПЛА

Код
010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ХОПЛА (50C) 1000rp.
182204 ТУОРЛО ДИ ОВО (50C) 1000rp.



РАСТИТЕЛЕН СЛАДКАРСКИ КРЕМ ХОПЛА притежава революционни свойства в ръцете на майсторите. Растителната сметана ХОПЛА, сравнително нов продукт в историята на сладкарството, може да се използва като заместител на млечната сметана, но едновременно притежава единични качества за създаване на нови сладкарски структури и приложения. Прочетете книгата ХОПЛА, прикачена в qr-code на съседната страница и се вдъхновете от възможностите на ХОПЛА за откриване на нови сладкарски пътища.

ЯЙЧЕН УЙП ХОПЛА, образува НОВА СЛАДКАРСКА БАЗА около която може да развием десетки сладкарски приложения. Яйчните жълтъци на ТУОРЛО ДИ ОВО се обединяват с фракционирани растителни мазнини на ХОПЛА и заедно с присъстващите захари обработени в миксер създават много стабилен яйчен крем-сметана, основа за много сладкарски приложения.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме в миксер (приставка тел) за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово. Аерирания Яйчен уйп е готов за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним за един ден в хладилника.)

Може да се използва и ХОПЛА БЕЗ ЗАХАР (код 010201)