

Сладкарски крем сладкарски яйчен крем за СТУДЕН метод The KOMPLET flou

- Бързи и винаги стабилни сладкарски кремове приложения по СТУДЕН метод.
- Много богат млечен вкус и велурена структура.
- Идеален крем за ПЕЧЕНЕ и ЗАМРАЗЯВАНЕ
- С деликатен ванилов аромат



код 180802



Bake the best with something good!



ОПАКОВКА 10кг.

Състав: Захар, картофено нишесте, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, съгъстители E401, E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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



КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ по студен метод КРЕМ ФЛУ

Код		
180802	КРЕМ ФЛУ	400гр.
	Вода (студена)	1000гр.
090225	Натурална ванилия стик 16р.	(по желание)



КЛАСИЧЕСКА СЛАДКАРСКА КРЕМ „ПАТИСЕРИ“ СТРУКТУРА
КРЕМ ФЛУ, е кралят на инстантните кремове, основан на картофено нишесте, млечни суровини и мазнини. Разбити със студена вода много бързо създава стабилен сладкарски крем способен да усвои всеки овкусител, плодове, кисели съставки, млечни сметани и да се използва като съставна част на други сладкарски рецепти. Специалните мазнини на КРЕМ ФЛУ, осигуряват еластичност на готовия сладкарски крем и възможност за замразяване.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме в миксер заедно студената вода с КРЕМ ФЛУ на трета скорост за 3-4мин. и сладкарския крем е готов

Към приготвения „сладкарски крем“ може да добавим разбита млечна сметана ЕЛЕВИР или разбита растителна смета ХОПЛА и да оформим стабилен, вкусен КРЕМ ДИПЛОМАТ.

СЛАДКАРСКИ КРЕМ ФЛУ - МЕРЕГА „КРЕМ ФЛУ - МЕРЕГА“

Код		
180802	КРЕМ ФЛУ	400гр.
	Вода (студена)	1000гр.
191246	Пудра захар АЛМА ЛИБРЕ	160гр.
	Белтъци от яйца (от 5 яйца)	130гр.



ПУХКАВА СТРУКТУРА „КРЕМ ФЛУ - МЕРЕГА“

Изключително лек, вкусен и икономичен ПУХКАВ СЛАДКАРСКИ КРЕМ. Кокометрията и съставките на КРЕМ ФЛУ усвояват течностите на белтъците и в комбинация с протеините на белтъците се получава много вкусен, стабилен и обемен сладкарски крем на много ниска себестойност.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме водата с крем флу.
Приготвяме италианска меренга (кигие):
На водна баня затопляме белтъците заедно с пудрата захар като разбъркваме непрекъснато за 3-4мин. Пускаме в миксер на бърза скорост докато се получи пяна със стабилен обем. Обединяваме ръчно на дози приготвения сладкарския крем ФЛУ с приготвената МЕРЕНГА с доза 1/1.

Ако желаем да замразим получения крем, съветваме да добавите 30гр. ФОНД РУАЯЛ (код180903) по време на разбиране на крем ФЛУ.
По желание изберете вкус ДЕЛИПЕЙСТ (100гр)
и добавете по време на разбиране