

ЗАХАРНА ПАСТА-sugar paste: Захарната паста е английско сладкарско откритие от края на 19и век (1888г.) Добре хомогенизирано тесто с основни съставки пудра захар и гликоза. Мекото и гъвкаво захарно тесто се заточва, може да се оцвети и да покрием сладкиши и торти. (Често, за „захарната паста“ използваме термините : фондан-fondant или захарно тесто-sugar gum).

АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага два вида „ЗАХАРНА ПАСТА“ :

- ЗАХАРНАТА ПАСТА – DÉCOR PASTE от гръцката фирма ШУГАРТ-SUGART – код 191229
- ЗАХАРНАТА ПАСТА ПЕТИНАЙС от шведската фирма БАКЕЛС-BAKELS - код 182403

АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага тези видове захарни пасты, защото покриват напълно критериите за високото качество :

Идеална пластичност

Много голяма еластичност

Снежнo бял цвят - super white

Максимална гъвкавост

Много приятен вкус

Не изсъхват

Много здрава структура

Реагират идеално при смесване с нишесте или пудра захар

Хомогенизират се отлично с оцветители и овкусители

Подлежат на обработка с всеки вид щипки.

ЗАХАРНИТЕ ПАСТИ „ДЕКОР ПАСТА“ на ШУГАРТ и „ПЕТИНАЙС“ на БАКЕЛС са снежно бели, но може да се оцветят с натурални оцветители които АЛМА ЛИБРЕ може да ви осигури.

Успоредно с това, фирмите ШУГАРТ и БАКЕЛС осигуряват готово оцветени захарни пасты в различни цвятoви нюанси.

Допълнително, АЛМА ЛИБРЕ, осигурява и ЗАХАРНАТА ПАСТА „ФЛАУЕР ПАСТ“ код 182405 с изключително фина структура, за оформяне на захарни детайлни украси и захарни цветя.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява комплект от щипки за декорация върху захарната паста.

Забележка :

За разликата между „ЗАХАРНА ПАСТА-sugar paste“, АИСИЪНГ – icing и „ФОНДАН – fondant“ виж в термина „ФОНДАН – fondant“ на този речник.