

**Tant PourTant-тантруртант:** Сладкарски термин въведен във френското сладкарство и наложен в международните сладкарски приложения, рецепти и техники. Буквално означава „толкова колкото“ и много често в професионалната литература и рецептурници ще намерим този термин като символ : ”ТРТ”.

Tant PourTant-тантруртант (ТРТ) е сладкарска основа, смес, която се образува от 50% пудра бадеми и 50% пудра захар много добре хомогенизирани.

Сладкарската основа Tant PourTant-тантруртант (ТРТ) не съдържа допълнителни съставки освен пудра бадеми и пудра захар и често сладкарите или домакините купуват този продукт като готов смес за използване, за производство на френски макарон, френски дакуаж, бадемови панкишпани, пандишпани виенуа, бисквити финансие и много други приложения.

Качествения ТРТ се образува от 50% много финно смлени избелени бадем с 50% финна пудра захар.

Ние в АЛМА ЛИБРЕ съветваме и препоръчваме използване на много финна пудра бадемово брашно (код 90208) внос на АЛМА ЛИБРЕ от Испания, защото този бадемов прах е отлично смлян с еднаква кокометрия на прахови частици без допълнителни обработки или отделяне на бадемовите мазнини. Пудрата захар която АЛМА ЛИБРЕ предлага и препоръчва (код 191246) е на „ШУГАРТ“, тъй като фирмата „ШУГАРТ“ не добавя никакви допълнителни съставки при производството на пудра захар и оформя максимално финна кокометрия.



**С качествено бадемово брашно и качествена пудра захар се получава гладка и финна структура осигуряващи отлична текстура за ТРТ подходящ за висококачествени продукти.**

Съветваме Ви да произведете ТРТ и да съхраните в затворен съд за използване в рецептите.

