

**НАПАЖ - nappage:** Тънка заливка, обикновено плодова, с пълтен натурален вкус и обикновено ярки и впечатляващи цветове.

НАПАЖИТЕ на италианската фирма ФАБРИ: код 180427 НАПАЖ АМАРЕНА, код 180431

НАПАЖ ЯГОДА, код 180432 НАПАЖ ШАМ ФАСТЬК, код 180433 НАПАЖ МАРАКУЯ и др. са изключително лесни за работа с бързи и винаги със стабилни и много впечатляващи резултати.

НАПАЖИТЕ на ФАБРИ имат неповторим вкус, не се сгъват в хладилника и реагират идеално на минусови температури. Напажите на ФАБРИ, удължават срока на сладкиша, защото го запечатват пътно забавяйки процеса на дехидратация. Отлична структура, не поема странични миризми.



### Основни-примерни апликации :

#### 1.Основна рецепта НАПАЖ

Затопляте НАПАЖ ФАБРИ по ваш избор в микровълнова печка или водна баня на 45-55оС и зализвате върху добре замразения сладкиш (-20оС).

#### 2.Гланц напаж амарена

180427	Напаж амарена FABBRI	1.000 гр.
180415	Топло желе Сафир неутрал BAKBEL	270 гр.
	Вода	50 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загряваме всичките материали заедно на 45-55° С.

**ЗАБЕЛЕЖКА :** Апликациите, рецептите, дозировките и изпълнението, са съобразени с качествата и възможностите на конкретните продукти.

Консултирайте се с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

В проектите на АЛМА ЛИБРЕ, интересни рецепти и апликации на НАПАЖИ ще намерите в сладкиши като : МЕДИТЕРАНЕ (първа награда 2009г.), ЯГОДА, ТОРТА МАРАКУЯ и др.