

КРЕМ ДИПЛОМАТ-cream diplomat: Сладкарския крем патисери (виж термина КРЕМ СЛАДКАРСКИ в този речник) е плътен като консистенция. От другата страна, разбитите в миксера млечна или растителна сметана (виж съответно термините МЛЕЧНА СМЕНАНА и РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА в този речник) са пухкави като консистенция доста леки и обемни. Обединението с добра хомогенизация на двата вида крем : сладкарския крем патисери с млечната или растителната сметана оформят нов, много вкусен, с добър обем крем наречен КРЕМ ДИПЛОМАТ. Тази рецепта се именува така тъй като е била любимия крем-десерт на руския дипломат Карл Васильевич Несселъроде (1780-1862). По приемите, за да задоволят руския дипломат са приготвяли много често този крем и постепенно се е наложил като един от най-основните рецепти кремове в европейското сладкарство.

В АЛМА ЛИБРЕ има разработени няколко варианта на КРЕМ ДИПЛОМАТ. Основния продукт е сладкарския крем по студен метод КРЕМ ФЛУ (код 180802)с млечна сметана ЕЛеВИР (код 180301) или с растителна сметана ХОПЛА (код 010106).

Изключително успешна е комбинацията и на трите кремове : Сладкарски крем ФЛУ, млечна сметана ЕЛеВИР и растителна ХОПЛА. В зависимост от консистенцията която искаме да се получи определяме съотношението млечна сметана ЕЛеВИР и растителна ХОПЛА.

Крем дипломат ще срещнете в много рецепти на АЛМА ЛИБРЕ като торта «КАРПАТИ» от серията ТРАДИЦИЯ и много други.

С КРЕМ ДИПЛОМАТ се пълнят известните френски еклери ПАРИВРЕСТ (виж в този речник)



За успешно оформяне на крем дипломат, има малки тайни:

Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026