

КРЕМ БРЮЛЕ - crème brûlée : Яйчен крем, означаващ „изгорен крем“, основан на млечна сметана, яйца и захар. Както всеки яйчен крем, за производство на оригинален КРЕМ БРЮЛЕ изисква специална и трудоемка технология. Характерното за КРЕМ БРЮЛЕ, е че се сервира в керамична купа поръсен с кафява захар карамелизирана с горелка . Класическия КРЕМ БРЮЛЕ е с вкус ванилия, но може да се добавят и други продукти като плодове, шоколад, ликьори и др.

Англичаните наричат този крем "Cambridge burnt creme", „Кеймбридж бърнт крем“ и твърдят че е тяхно откритие през 17 век в английският колеж "Тринити" в гр. Кеймбридж. Испанците наричат този крем "crema catalana", "каталонски крем" и настояват че е тяхно откритие, но факт е че първата документирана рецепта за КРЕМ БРЮЛЕ е от френския сладкар Francois Massialot през 1691.

Каквато и да е родината на КРЕМ БРЮЛЕ, става дума за един изключително вкусен десерт задължителен за всеки обект. КРЕМ БРЮЛЕ представлява отличен яйчен сладкарски крем основа за много други сладкиши.

Тъй като производството на традиционния КРЕМ БРЮЛЕ е сложен и трудоемен процес, АЛМА ЛИБРЕ предлага оригинален КРЕМ БРЮЛЕ (код 221201) произведен по оригинална френска технология от френската фирма ЕЛеВИР и пастъризаран в асептична опаковка. С КРЕМ БРЮЛЕ на ЕЛеВИР ще имате готов оригинален крем до 3-4 минути.

За повече информация натиснете : ТУК



Освен класически КРЕМ БРЮЛЕ, в рецептурниците и проектите на АЛМА ЛИБРЕ ще откриете десетки сладкарски приложения, торти, мусове и други рецепти основани на сладкарската основа КРЕМ БРЮЛЕ. Наложения мус ТРИЛОГИЯ в българския пазар от АЛМА ЛИБРЕ, е основан на КРЕМ БРЮЛЕ на ЕЛеВИР.

Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026
За повече информация натиснете ТУК