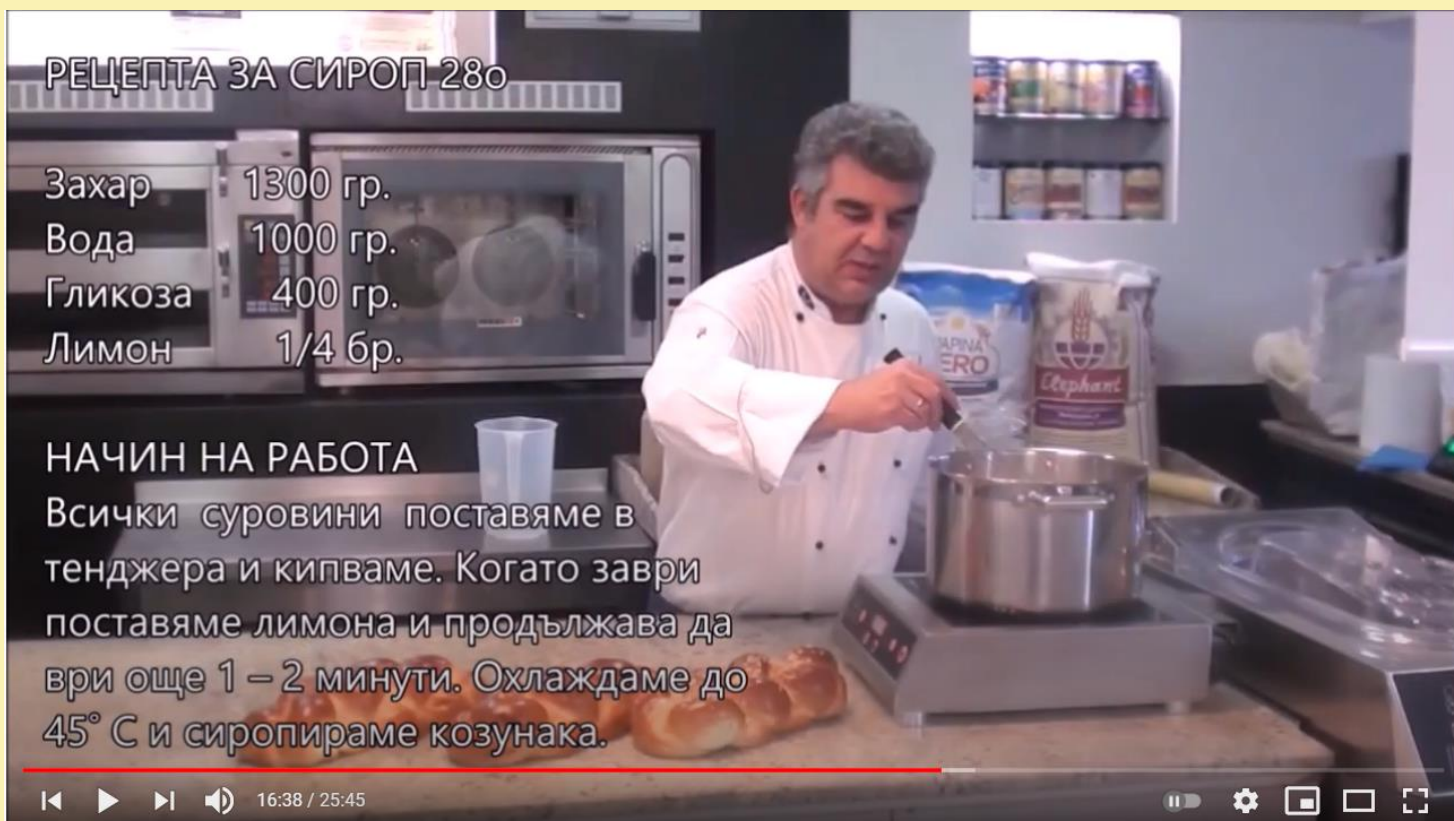


СИРОПИРАН КОЗУНАК



РЕЦЕПТА ЗА СИРОП 280

Захар	1300 гр.
Вода	1000 гр.
Гликоза	400 гр.
Лимон	1/4 бр.

НАЧИН НА РАБОТА

Всички суровини поставяме в тенджерата и кипваме. Когато заври поставяме лимона и продължава да ври още 1 – 2 минути. Охлаждаме до 45° С и сиропираме козунака.

Козунакът, който ще се сиропира трябва да е добре изстинал (не по-рано от 12 часа след изпичането), след което се продупчва в долната част с остър предмет. Сиропът по време на тази процедура трябва да бъде с температура не по-малка от 45°С. Колкото козунака престоява в загретият захарния сироп, толкова повече сироп ще поеме той. След като е сиропиран се вади от съда и се поставя на решетка където се оставя да се прецени хубаво от захарния разтвор. По време на изцеждането се загрява глазурата, преди да се постави на витрината се залива с топла глазура от долу изброените:

<https://youtu.be/ScMjSMBC36A>

Натиснете ТУК
16:20-19:55 мин.
за да видите рецепта
и технология



СИРОПИРАН КОЗУНАК

След като изсъхнат добре изпечените козунаци, сиропират се добре със специален захарен сироп с цел да се превърнат на СИРОПИРАН КОЗУНАЧЕН СЛАДКИШ

Голяма трайност, интересен превъзходен вкус.

Натиснете десния бутон за да видите рецепти за пълнежи, 16:20-19:55 мин.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904