

ФОНДАН БИСКВИТЕНА ТОРТА „ЕКСКЛУСИВ ЛИМОН“ серия DELUXLINE

De Luxe
line



СЪСТАВ

- I.Пандишпан Супер бискуйт
- II.Маслен крем
- III.Кули крем лимон
- IV.Глазура – гласаж неутрален

I - Пандишпан Супер бискуйт

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180° С - Друга фурна 200° С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

II. Маслен крем

181808	ФОНДАН АРТОСКРЕМ	620 гр.
180101	Маргарин Супер рор DRAGSBAEK	500 гр.
182927	Делипасти бискоти FABBRI	125 гр.
	Захар	300 гр.
	Вода	150 гр.
	Вода	65 гр.
182104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП	35 гр.

} Италянска
маренга

ИЗПЪЛНЕНИЕ

За италянската маренга: Разбъркаме водата с албумин **БЛАНС ПАУДЕР** и добавяме захарта и водата кипнати до 130° С. Разбъркваме сместа до като се изстуди.

За крема: Топлим фондана на 25-30° С. Добавяме постепенно маргарина и **Делипасти бискоти** На края добавяме италянската маренга.

III – Кули крем лимон

	Вода	300 гр.
180802	Кремфлу КОМПЛЕТ	135 гр.
182925	Делепасти лимон FABBRI	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркаме всичките материяли заедно за 5 минути.

IV – Глазура Гласаж неутрално

180425	Студено желе даимонт глазе неутрално ВАКВЕЛ	870 гр.
180430	Топло желе сафир неутрално ВАКВЕЛ	350 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загряваме водата с топлото желе и добавяме студеното желе.

СГЛОБЯВАНЕ

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--------|
| 1. Пандишпан Супер бискуйт | | } 5cm. |
| 2. Маслен крем | | |
| 3. Пандишпан Супер бискуйт | 5. Пандишпан Супер бискуйт | |
| 4. Кули крем лимон | 6. Маслен крем | |
| | 7. Глазура Гласаж неутрално | |
| | | |
| | | |

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ФОНДАН БИСКВИТЕНА ТОРТА „ЕКСКЛУСИВ ЛИМОН“ /серия DELUXLINE

Три етажа от богат пухкав и ароматен ВАНИЛОВ ПАНДИШПАН СУПЕРБИСКУЙТ произведен от пресни яйца.

Между тях, нива от много лек БИСКВИТЕН МАСЛЕН КРЕМ, по италианска технология на МАРЕНГА-ФОНДАН, много пухкав, аериран лек крем с бисквитен вкус. В средата, етаж от много богат ЛИМОНОВ СЛАДКАРСКИ КРЕМ.

Глазура, много специална прозрачна заливка която покрива на пълно тортата осигурявайки приятен вкус, дълга трайност и отличен разрез. Икономично и вкусно предложение.

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



Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан			Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване.	Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслено млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
181808	ФОНДАН АРТОСКРЕМ			Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус.	Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пълнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.
180101	Супер рор мек маргарин 80%			За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
182927	Делипейст Бишкоти			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основен на мляко, жълтъци, нишесте и др. -доза: до 5-8% (50-80гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182925	Паста лимон Делипейст			-овкусител за сладкарски кремове, сладолед, глазури /Пастьоризиран продукт/	-2,5% лимонен сок -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brig), ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	-Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Самите глазури, са отлична декорация. -Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях. -Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури. -Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури. -Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати.
180425	Огледално неутрално глаже за студен метод (66brig), ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			Готово за използване. Идеално за желиране на тартти, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник.	- // -
182104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП 100% сушени белтъци			Белтици от пресни яйца на прах Пастьоризирани за всяка сладкарска употреба.	Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези частици които задържат влагата, при БЛАНС ПУДРЕ се явяват следните качества : -винаги сух и хрупкав краен продукт. - винаги снежно бял цвят -режи се лесно -не се рони.

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, араматни, оцветители: E101, E160a.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, ектери и тартти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод . Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем .

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701 СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit
СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	374KCAL (1566KJ)
МАЗНИНИ	2,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,3гр.
СОЛ	1,41гр.
фибри	1,4гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1)	(2)	(3) РУЛО
СУПЕР БИСКУИТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	750гр	800гр
ВОДА	200гр	50гр	200гр

Разбърквате СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Печете на 170° C за 35-40 мин. и на 230° C за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181807

Код: 181808

Сладкарски фондан

СЪСТАВ: захар, гликозен сироп, вода

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	358KCAL (1522KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр. 0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	90,5гр. 82,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.
Влага	10,00гр.

Производител : CAULLET -Франция

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Тегло: 15кг.

Приложение:

Готов фондан за сладкарска употреба и за използване в хлебопроизводството с добра летливост и изключителен гланц. Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пилнежи на шоколадови бонбони и др. йомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Дозировката зависи от рецептата. АЛМА ЛИБРЕ разполага с многобройни приложения и рецепти. Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ. По желание към 1кг. Добавяме 20-30гр вод и затопляме на 45-50оС.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 18 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20оС)

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

Alma Libre

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180101/180102

МАРГАРИН СУПЕР ПОР
SUPER UINDUSTRY

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 2бр. X 5кг. / кофа 10кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	26гр.
Полиненаситени	6гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО :

Мек маргарин с изключителна обемност при масления крем. Има аромат на масло, който остава и след печенето. Придава обем на сладки и краваи

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182927

ОВКЕСИТЕЛ делипеист БИШКОТИ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС БИШКОТИ**

СЪСТАВ: Мляко 52,5%, Захар, гликозен сироп, пастьоризирани яйца 10%, аромати, модифицирано нишесте, оцветители E101(Riboflavin) - E 160a (β- carotene)
Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1307 KJ)
МАЗНИНИ	5 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7 G
НАТРИЙ	0,5G
ПРОТЕИНИ	3G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	59G

Опаковка : 1,5 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

50гр. за 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182925

ОВКЕСИТЕЛ делипеист ПАСТА ЛИМОН

ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО С ВКУС ЛИМОН

СЪСТАВ: гликозен сироп, Захар, вода, аромати, лимонов сок (2,5%),
Регулатор на киселинот Е331 (натриев цитрат), стабилизатор Е407(карагенан), антиоксидант L-аскорбинова киселина.
Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	280KCAL (1192 KJ)
МАЗНИНИ	0 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0 G
СОЛ	0,01G
ПРОТЕИНИ	<1G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	63G

Микробиологични данни :

Standard Plate Count (CFU): 100/g max
Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g
Coliforms (CFU): abs/0,1g
Salmonella (CFU): abs/25g

Опаковка : 1,5 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

50гр. за 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180425

Даимонт желе неутрално
DIAMOND GLAZE NEUTRO

Състав: гликозен сироп, вода, натриев цитрат E330, натриев алгинат E401, съгстител E440, карагенан E407, калциев хлорид E331, трикалциев фосфат E341, калиев сорбат E202, натрални аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	248KCAL (1056KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,08гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка: кофа 5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готово желе за студен метод.

Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180430

Сапфир неутрално -топло желе
Saphire Неутралн 72 Brix

Състав: гликозен сироп, вода, съгстител: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка : кофа 6 кг. е

Производител : БАКБЕЛ – Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение: Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално_с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182104

Бланс паудер BLANCE POWDER liot

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

СЪСТАВ: 100% пастеоризиран албумин на прах

Основна дозировка : 125гр. БЛАНШПАУДЕР върху 875лт. вода.

Информация : Бланс паудер се произвежда от пресни белтъци от яйца.

Опаковка : кашон 1кг.

Производител : ЛИОТ - Франция

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Албумин идеален за приготвяне на кигие, безеди и маренга.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 8 месеца от датата на производството)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	380KCAL (1600KJ)
МАЗНИНИ	<0,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	39гр.
ПРОТЕИНИ	45гр.
СОЛ	1,0гр.
ФИБРИ	7,5гр.

**Хидратиране и оформяне на белтъци:**

Бланс паудер 180гр.

Вода (стайна температура) 820гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.

Рецепта за маренга :

Бланс паудер 60гр.

Вода 150гр.

Пудра захар 160гр.

Изпълнение: Хомогенизираме и пресяваме БЛАНС ПАУДЕР заедно с ПУДРАТА ЗАХАР ШУГАРТ (код 191246) добавяме варена вода и разбиваме в миксер на бърза скорост докато се получи плътна, обемна и стабилна маренга.

Рецепта за кигие :

Състав: Бланс паудер 130гр.

Вода 1000гр.

захар 250гр.

Изпълнение: Оформяме маренга, разбивайки в миксер 130гр. Бланс рудре

и 1000гр. вода на трета скорост докато се получи обем. Добавяме малко по малко захарта.

Рецепта за карамел :

Вода 400гр.

Захар 1600гр.

Варим водата и захарта докато да стигнем 140оС.

В рецептата на кигие, добавяме малко по малко карамел и продължаваме разбъркването до хомогенизация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



