

№27 „Сладки хлеботворения” Презентация 8.12.2009 – 10.12.2009

Пайове, кейк браунис, влажни кейкове, кейкове с плодове или с кремове пълнежи, бисквитки кукис, донъти, паста флора и много други американски сладкиши се представиха в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” на 8 и 10 Декември.

Американците са известни в международното сладкарство с производство на „сладкиши във фурна” или „сладки хлеботворения”, както обичат да ги наричат в Европа. „Сладки хлеботворения” не са торти. Не са обаче и кейкове.

Те са, много богати на вкус кейкообразни сладкиши, приготвени от специално обработени брашна и захари, за да се пекът на високи температури с присъствие на растителни мазнини КАНОЛА от зелени растения.

Получава се много богата на вкус кейкова основа, РИЧКРИМ която се комбинира с плодови пълнежи в желе (черни череши, ягоди, малини, ябълки и др.), с паста от бадемови и кайсиеви смлени ядки ОДЕНС, с БАВАРСКИ кремове за печива, с хрупкави заливки от краве маслен стройзел.

Тази технология и рецепти представи гръцкия технолог Ламброс Скуликас от фирма КОДА в презентациите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” през миналата седмица пред 60 сладкари и хлебопроизводители от цялата страна.

„Потребителите имат нужда от разнообразие, висококачествени иноваторски продукти без компромиси.

Американските сладкиши с наименованието

„Сладки хлеботворения”,

които представяме ще се продават в сладкарници и фурни в страната, които задоволяват нуждите на всеки потребител. Те ще бъдат с достъпни цени за всички.”
уточни президентът на Алма Либре Янис Лиолиос при представянето на американските фирми, които произвеждат суровините за приготвяне на тези продукти.



