

КРЕМ-cream : Мазнината която се появява на повърхността на млякото след силно разбъркване. **Каймака на млякото.** Корените на думата се намират в латинската дума *chrisma*, френската *cresma* и италианската *crema*. В България се използва руския термин СМЕТАНА. По начало, терминът КРЕМ или СМЕТАНА предполага задължително присъствие на млечни мазнини (каймак). Млечната сметана ЕЛеВИР (код 180301-виж в този речник МЛЕЧНА СМЕТАНА), буквално е КРЕМЪТ в точния смисъл на термина. Същото важи за всичките млечни сметани на пазара. Като се разбие кремът в миксера посредством въздуха кремът се надува и получава пухкава, стабилна кадифена структура, известна като КРЕМОВА СТРУКТУРА. Тази кремообразна структура се среща и в други продукти, които нямат млечна основа (косметични кремове и др.) и въпреки че не е правилно, благодарение на тази КРЕМОВА СТРУКТУРА вече се наложи да се наричат КРЕМ.

Постепенно се позабрави че терминът КРЕМ предполага присъствие на млечни мазнини и често злоупотребяваме с термина и го използваме за всеки продукт с КРЕМОВА СТРУКТУРА без присъствие на мляко или каймак (млечна сметана) както е правилото.

В историята на международното сладкарство срещаме известни и наложени сладкарски кремообразни –основи- открития като :

КРЕМ АНГЛЕЗ (Виж анализ на термина в този речник)

КРЕМ БАВАРУАЗ (Виж анализ на термина в този речник)

КРЕМ БРЮЛЕ (Виж анализ на термина в този речник)

КРЕМ ПАНАКОТА (Виж анализ на термина в този речник)

КРЕМ ПАТИСЕРИ-СЛАДКАРСКИ по студен метод (Виж анализ на термина в този речник)

КРЕМ ПАТИСЕРИ-СЛАДКАРСКИ по топъл метод (Виж анализ на термина в този речник)

и много други.

С развитието на науката и технологията, през 70те години, лабораторно се оформи един НОВ революционен продукт, наложен като „РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА“ или „РАСТИТЕЛЕН КРЕМ“. Един от водачите в това откритие е била италианската кооперация КООПЕРЛАТ, производител на известната сметана ХОПЛА (код 010106).

Висококачествени палмови и кокосови растителни мазнини емулгирани с вода, млечни протеини и разтворими растителни влакна, с помощта на стабилизатори и емулгатори образуват течност, която като се разбие в миксера получава подобна „КРЕМООБРАЗНА СТРУКТУРА“ като на млечната сметана.

(Виж подробен анализ в този речник, термин : РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА).

Характерните черти на „растителната сметана ХОПЛА“: изключителна стабилност, нежна кремова структура, плътен вкус, приятен аромат, привлекателен цвят, бързо производство, отлична хомогенизация, бавна дехидратация и др.

съчетани с характерните черти на „млечната сметана ЕЛеВИР“ : изключителен вкус, млечна кадифена структура, плътен млечен нежен вкус, натурални аромати и др., освобождават ръцете на всеки съвременен сладкар за изпълняване на стари традиционни кремове рецепти и откриване на нови.

