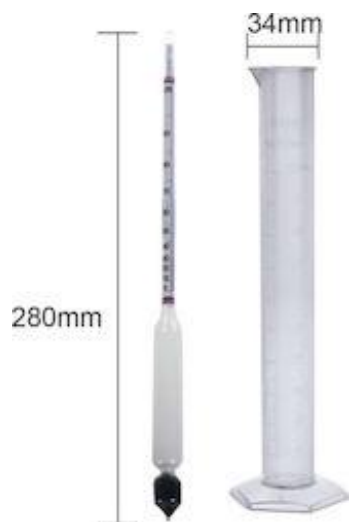


Една от тайните за успешни сиропирани сладкиши е правилното приготвяне и използване на захарни сиропи. Градометърът е инструментът който трябва да използваме, за да проверяваме захарността на всяка рецепта със сироп ,тъй като не винаги всяка партида захар на пазара има еднаква захарност.



## СИРОПИ

мл./гр. вода	гр. захар	Гликоза или мед	града	
1000	400		14	
1000	500		15	
1000	550		16	
1000	600		17	
1000	650		18	слаб, за саварини и др.
1000	700		19	
1000	750		20	
1000	800		21	
1000	850		22	
1000	900		23	
1000	950		24	
1000	1000		25	среден, за реване и др.
1000	1200		26	За самали, орехова пита и др.
1000	1300		27	
1000	1400		28	
1000	1500		29	
1000	1600	300	30	За кори: млечна баница,
1000	1800	360	31	баклава и др.
1000	2000	400	32	
1000	2100	420	33	
1000	2200	440	34	
1000	2500	500	35	
1000	3000	700	36	Галактобуреко и др.



АЛМА ЛИБРЕ може да осигури за клиентите си градометри код 390420 или 390421 за точно измерване на захарност на всяка рецепта със сироп

Най-важното е в рецептите за сиропирани сладки да пише в рецептата или точна рецепта за сироп или градусите (града) на сиропа, за да може да оформим рецептата на сиропа с помощта на градометър. За да не се захароса сиропа добавяме по рецепта сок от лимон към края на сваряването. Обикновено, сиропираме със студен сироп и горещ сладкиш (или обратно), а за някои рецепти това правило не важи. (за сиропиране използваме точните инструкции на всяка рецепта) За някои рецепти за сиропи, използваме гликоза или мед. За някои рецепти за сироп, използваме кори от лимон или портокал за аромат. АЛМА ЛИБРЕ, препоръчва след сваряване на сиропа да добавите 3-8% НОНА РАЧЕЛЕ за осигуряване на богати домашни аромати на сладкиши.

АЛМА ЛИБРЕ, препоръчва след сваряване на сиропа да добавите 3-8% НОНА РАЧЕЛЕ (код 182952) за осигуряване на богати домашни аромати на сладкиши.

Правилата за оформяне на рецепти за сиропи на база 1000гр. вода се представят в горната таблица, но винаги тези числа леко се променят в зависимост от захарността на захарта която използваме (качеството на захар) и разбира се времето на сваряване на сиропа (изпаряване на водата) по време на приготвяне.

В сиропите с висока захарност, над 30 града, добавяме гликоза или мед, за да не се захароса сиропът.

С различни дозировки на вода, захар, гликоза, мед, НОНА РАЧЕЛЕ, натурална ванилия, кори портокал, лимон, канела и др. всеки сладкиш със сироп има съответния си сироп, а в никакъв случай не би трябвало да се използва същата рецепта сироп за всичките видове сладкиши със сироп. Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Следват няколко рецепти за сиропи на конкретни сладки:

ТРИГУНИ: Сироп 27 градуса : 1,3к. захар, 1к вода, 0,6к гликоза, масло БЕУРАЛИЯ 100гр.

РОКСАКИ: Сироп 29 градуса : 1,5к. захар, 1к вода

ПОРТОКАЛОВА ПИТА: Сироп 30 градуса : 3к. захар, 0,9к вода, портокалов сок 150гр, 1к гликоза

БУШЕ МЪНИОН: Сироп 30 градуса : 1к. захар, 1к вода, 1к гликоза

СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК: Сироп 32 градуса : 3к. захар, 1.3к вода, малко лимонов сок, 0.6к гликоза

ГАЛАКТОБУРЕКО: Сироп 36 градуса : 3к. захар, 1.3к вода, малко лимонов сок, 0.7к гликоза

Забележки:

-Измерваме със захарометър 2мин. след сваряване на всеки сироп по рецептата.

-Използваме захарометър и с добавяне на малко вода коригираме захарността на сиропа докато постигнем желаните градуси-сироп.

-Принципът за използване на сиропа е да се сиропира горещия сладкиш когато сиропът е студен или обратното.

-При всяко загряване градуса-захарност на сиропа се увеличава и ще трябва да се коригира като се добави вода, се свари и се измери отново.

-Ако се оформи „пяна“ по време на приготвяне на сироп (причината е чужди съставки в захарта) се отделя с черпак или друго.