

АЙСИНГ - icing: Кремообразна смес от пудра захар с течност, като вода или мляко, често обогатени със съставки като масло, яйчен белтък, крем сирене аромати и др. Айсинг, покрива кейкове, торти, бисквити и други сладкиши и благодарение на лесното оцветяване и тънката структура създава приятна визия запечатвайки сладкишите. Този тип глазура, стои като „заледена“ върху сладкиша, украсява и забавя процеса на изсъхване на сладкиша осигурявайки по естествен път по-голяма трайност. Англичанката Elizabeth Raffald създава първата рецепта айсинг през 1767г. Много промени и нюанси, особено в Англия и САЩ създадоха условия за цяло сладкарско течение (школа) институционализирано от рецептурниците на Fannie Farmer през 1920г. Американците, въведоха термина „фростинг“ (frosting) за този тип глазура.

РОЯЛ АЙСИНГ- Royal Icing, е разновидност АЙСИНГ, срещната под термините „Крем Роял“ или „белтъчна глазура“. В РОЯЛ АЙСИНГ преобладава финно смляна снежно бяла пудра захар, яйчни белтъци (сурови, или пастьоризирани на прах : код 182102 БЛАНС ПУДРЕ от АЛМА ЛИБРЕ) като стабилизатор лимонов сок и други съставки. С РОЯЛ АЙСИНГ се рисуват известните бисквити.



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026 АЛМА ЛИБРЕ предлага оригинален „ФРОСТЕН АЙСИНГ“ от американската фирма „БУНГЕФУДС“. Много бързо, с тункване на мъфини, кейкове или други сладки във „ФРОСТЕН АЙСИНГ“ се получава много привлекателна, тънка и вкусна глазура. „ФРОСТЕН АЙСИНГ“, въпреки „заледяващата“ си структура не се разчупва и запазва гъвкави качества поемайки всичките вибрации.

„ФРОСТЕН АЙСИНГ“ се предлага в два вкуса :

Фростен айсинг.Бяла глазура-ФОНДАН код 182412

Фростен айсинг.Глазура шоколад-ФОНДАН код 182413

ЧОКОСИЛК код 180813 е АЙСИНГ с идеална мат копринена структура.



Забележка :

За разликата между „ЗАХАРНА ПАСТА-sugar paste“, АЙСИНГ - icing и „ФОНДАН - fondant“ виж в термина „ФОНДАН - fondant“ на този речник.