

**МАРЗИПАН - marzipan** : Смлени бадеми на прах, хомогенизирани с пудра захар, образуват бадемова паста (almond paste) или бадемово-захарно тесто, наречено **МАРЗИПАН**. Смлени бадеми с мед или други природни подсладители като смес-тесто срещахме още в древната Гърция и древния Изток. Терминът произлиза от арабската дума mauthaban, която означавала смес от смлени бадеми и захар. Съвременният марzipан се наложи през 11 век, в Европа, вероятно през Италия (италианско захаро-бадемово тесто marzapane). През последните 3 века се разпространи и се наложи в Европейското сладкарство марzipан в много приложения някои от които получиха и отбелязаха национална черта в сладкарството на няколко страни. Ето няколко от тези сладкарски рецепти - сладкарски течения :

- В Англия, **МАРЗИПАНА** се разточва като тесто и се превръща като тънки вкусни етажи на известните английски торти fruitcakes, особено за рожденните дни на децата.
- В САЩ, а също в Англия и Швеция, **МАРЗИПАНА** се разточва (както захарната паста), за да покрие цялата торта, масово в сватбените торти. (Национална Шведска торта : Cake Princess).
- В Германия, в Австрия и всички скандинавски страни, **МАРЗИПАНА** е основен продукт за оригинална рецепта на кекса **СТОЛЕН** (stolen).
- В Гърция, **МАРЗИПАН** с белтъци от яйца се пече като бисквити и се произвеждат известните „гръцки макарон“ (ερυλάβος). С пълнеж от сладко и пудра захар се правят „скалцуни“.
- В Италия, се създадоха известните вече по целия свят „frutta di Martorana“. Малки хапки от **МАРЗИПАН** във формата на плодове. Постепенно тези плодови фигури-хапки станаха малки хапки-цветя, хапки-животни и др. „Плодовете **МАРЗИПАН**“ както и другите разновидности вече са важни продукти в гамата на всяка сладкарница особено в дните на постите.

**ВНИМАНИЕ** : Марципан е нискокачествен изкуствен шоколад и няма нищо общо с **МАРЗИПАН**. **АЛМА ЛИБРЕ** има разработени рецепти за всичките тези сладкарски тенденции и предлага два вида оригинален **МАРЗИПАН** :

#### **код 030601 АРТЕПАН: Марzipан 66/34 за печива**

66% смлени избелени средиземноморски бадеми с 34% захар за печива.

Хомогенизира се лесно. Винаги стабилно качество. Много богат вкус. Реагира отлично за печене в смес с всеки друг вид суровина. Поема алкохолни настойки. Реагира идеално в комбинации със сушени плодове, пасти от плодове, кокосово брашно или други овкусители. Идеален продукт за всеки вид сладко печиво : столен, щрудели, бедемки, бадемови кейкове, бадемови кроасани, датски сладки, пълнежи за тарти, дребни сладки, пълнежи към сиропирани и други сладкарски употреби.



#### **код 030602 АРТЕПАН: Марzipан 66/34 за декорация**

66% фино смлени избелени средиземноморски бадеми с 34% пудра захар.

Хомогенизира се лесно с фондан, пудра захар, алкохол и аромати. Има винаги стабилно качество, богат вкус и пластичност. Не се рони, не изсъхва и не пуска никакви мазнини. Крайните сладкиши имат много голяма трайност и са постни.

