

РАПОРТ ОТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ДЕГУСТАЦИЯ № 400 / 13.7.22г.

НА ТЕМА, СИРОПИРАНИ КУРКУБИНИ И БУШЕ МИНЬОН

Цялата презентация: https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0

-екип от сладкари произведоха пържени сиропираните КУРКУБИНИ за пръв път в България

-работихме по технологията на „мократа кърпа“ за да не изсъхват корите

-придадохме ароматна сила при пържене само с 7% масло ФЕРМЕНТЕ в олиото

-ЗАХАРОМЕТЪР е инструментът без което НЯМА ДА ИМАМЕ ПРАВИЛНИ СИРОПИ

-2-3% НОНА РАЧЕЛЕ във всеки сироп осигурява НЕПОВТОРИМИ АРОМАТИ и ВКУСОВИ НЮАНСИ

