



МАРЗИПАН

66% пудра белени бадели
33% пудра захар

artepan

код 030601 АРТЕПАН МАРЗИПАН ЗА ПЕЧЕНЕ

код 030602 АРТЕПАН МАРЗИПАН ЗА ДЕКОРАЦИЯ

Сладкарите в Европа от векове, наричат МАРЗИПАН бадемово-захарното тесто. 66% смлени пълномаслени бланширани бадеми хомогенизирани с 33% пудра захар (под 180мм) и с помощта на малко (1%) бадемово олио се получава известната сладкарска суровина МАРЗИПАН.

АРТЕПАН ЗА ПЕЧЕНЕ, идеален продукт за тарти, пълнежи на кейковегръцки макарон, бадемови бисквити, щолен и др.
АРТЕПАН ЗА ДЕКОРАЦИЯ, идеален продукт за бадемови фигури и декорация.

- Бадем сорт FIRANIA, пълномаслени.
- 100% бланширани бадеми.
- 100% почистени бадеми.
- 100% пудра захар под 180мм
- Подходящ за печене
- Плътен натурален вкус и аромат.
- Подходящ за тарти, гръцки макарон, щолен и всяка друга сладкарска употреба.



Опаковка: 26р. X 5кг
Състав: Средиземноморски смлени бадеми 66%, захар за печива 33%, лимонена киселина.

За повече информация, рецепти и приложения обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com



ОСНОВНИ АПЛИКАЦИИ МЕ MARZIPAN ВАКЕ

1. ГРЪЦКИ МАКАРОН	Класическия гръцки традиционен макарон
2. ФИНАНСИЕР - Financier	Малък френски кейк, много лек, но с богат вкус на бадем.
3. БАДЕМОВ КРЕМ ЗА ПЕЧЕНЕ	Идеален за пълнеж на хлебарски продукти и виенезуари преди печенето със стабилна и гъбеста структура.
4. БАДЕМОВ КРЕМ	Бадемов крем за печене който поддържа кремовата си консистенция и след печене.
5. ФРАНДЖИПАН - Frangipane	Пухкава и мека консистенция за дребни сладки и пълнежи на тарти.



ГРЪЦКИ МАКАРОН

СЪСТАВ

030601	Артепан Марzipан за изпичане	1000гр.
	Пудра захар	500-600гр.
	Белтъци	320гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Размесваме в миксера **марzipан за изпичане АРТЕПАН** с пудрата захар докато стане пясъчна маса. Прибавяме яйчния белтък на части като почистваме от страни. Месим 3-4 мин. докато стане еднородна смес и достатъчно мека, за да се дресира. Върху пергаментова хартия дресираме с диаметър 4,5см. Върху всяко поставяме по един бланширан бадем
Забележка: В случай, че прибавим повече белтък, може да добавим малко оризово брашно или финна грис. Печем в продължение на 20-25 мин. при 160 С.

ШОКОЛАДОВ ГРЪЦКИ МАКАРОН

СЪСТАВ

030601	Артепан Марzipан за изпичане	1000гр.
	Пудра захар	530гр.
	Белтъци	360гр.
030705	АРТЕКРЕМ Битер	100гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Размесваме в миксера **марzipан за изпичане АРТЕПАН** с пудрата захар и **АРТЕКРЕМ Битер** докато се хомогенизира добре. Прибавяме яйчния белтък на части като почистваме от страни. Месим 3-4 мин. докато стане еднородна смес и достатъчно мека за да се дресира. Върху пергаментова хартия дресираме с диаметър 4,5см. Върху всяко поставяме по един бланширан бадем
Забележка: В случай, че прибавим повече белтък, може да добавим малко оризово брашно или финна грис. Печем в продължение на 20-25 мин. при 160 С

ФИНАНСИЕР - FINANCIER

СЪСТАВ

030601	Артепан Марzipан за изпичане	250гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	100гр.
	Захар	200гр.
	Белтъци	200гр.
330103	Сладкарско Брашно	90гр.
180603	Набухvatел-Бейкин паунтер - ХЕРКУЛЕС	3гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Размесваме в миксера **марzipан за изпичане АРТЕПАН** заедно с маслото и захарта докато се хомогенизира добре. Прибавяме яйчния белтък на части като почистваме от страни. Накрая добавяме брашното и набухvatеля и хомогенизираме добре. Поставяме във формички и печем на 170°C-175°C за около 20 мин .

ФРАНДЖИПАН - FRANGIPANE

СЪСТАВ

030601	Артепан Марzipан за изпичане	454гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	227гр.
	Захар	71гр.
	Яйца	227гр.
330103	Сладкарско Брашно	85гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Размесваме в миксера **марzipан за изпичане АРТЕПАН** заедно с маслото и захарта докато се хомогенизира добре. Прибавяме яйчния белтък на части като почистваме от страни.

Накрая добавяме брашното и хомогенизираме добре.

Начин на печене :

За тарти, на 160°C за около 30мин.

За пандишпан на 180°C за около 25мин.

МАРОЦИНИ

СЪСТАВ

030601	Артепан Марzipан за изпичане	1000гр.
	Пудра захар	470гр.
	Белтъци	150гр.
	Картофено пюре (картофени снежинки 60гр. + вода 170гр.)	230гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Размесваме в миксера **марzipан за изпичане АРТЕПАН** заедно със захарта докато се хомогенизира добре.

После добавяме картофеното пюре и после малко по-малко белтъците като почистваме от страни.

Продължаваме разбиването за около 2 минути докато се получи хомогенизирана смес.

Върху пергаментова хартия дресиране с диаметър и схеми по желание.

Поставяме отгоре филиран бадем или половин череша БАКБЕЛ.

Печем в предварително загрята фурна за около 16 минути на 180°C

БАДЕМОВ КРЕМ

СЪСТАВ

030601	Артепан Марzipан за изпичане	250гр.
	вода	230гр.
	Пудра захар	120гр.
180805	хоткрем	40гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Размесваме в миксера **марzipан за изпичане АРТЕПАН** заедно със захарта за около 3 мин.

Разтопяваме хоткрем във водата, включваме ги в миксера и разбиваме с преставка тел докато стане течна смес. Сипваме сместа в тенджерата и го поставяме върху слаб огън. Разбъркваме докато се сгъсти.

БАДЕМОВ КРЕМ ЗА ПЕЧЕНЕ

СЪСТАВ

030601	Артепан Марzipан за изпичане	250гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ 82%	250гр.
	яйца	250гр.
330103	Сладкарско Брашно	115гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Размесваме в миксера **марzipан за изпичане АРТЕПАН** заедно с маслото докато се получи обем.

Поставяме малко по-малко яйцата в предишната смес.

Накрая добавяме брашното и хомогенизираме добре.

ГРЪЦКИ МАКАРОН *Εργολάβος*

основна рецепта

1. Марzipан за изпичане
АРТЕПАН : 1000 гр.
2. Пудра захар : 500 гр.
3. Белтък : 320 гр.



Технология :

Размесваме в миксера марzipан за изпичане АРТЕПАН с пудрата захар и прибавяме яйчния белтък на части. Месиме 3-4 мин. докато стане еднородна смес и достатъчно мека за да се дресира. Забележка: В случай, че прибавим повече белтък, може да добавим малко оризово брашно или финна грис.

Печем в продължение на 20-25 мин. при 160 С.



Гръцкия макарон *ερρολάβος* е национален гръцки сладкиш разпространен в цялото Средиземноморие. Мек дребен сладкиш на основата на смлени бадеми (66% специален сорт бадеми) в смес със специална захар за печива (34%). Гръцките макарон имат много голяма трайност и са идеален дребен сладкиш до кафето вместо бисквитка. Често се използва като основен елемент в комбинация с течен шоколад, сметана или други сладкарски смеси за оформяне на индивидуален бутиков сладкиш.

Два гръцки макарон залепени (размер 5-8см) с пълнеж (мултикремове, лешникокакаов крем, маслен крем, студен крем, мармалад, млечен крем и др) превръщат гръцкия макарон във вкусен десерт.

Макарон е любим десерт със специален бадемов аромат, с хрупкава повърхност и мека вътрешност, която се усеща приятно в устата и разкрива перфектния вкус на бадема. Той е прекрасна почерпка с кафе или чай, въпреки че може да се консумира при всеки повод. Характерна особеност на макарона е, че се напуква. Обикновено са много и малки пукнатини, но мнозина ги предпочитат с малко по-големи пукнатини. Най-често срещаната форма е кръгла с диаметър след изпичане около 6 см. Обикновено преди да се изпече, в средата на макарон се поставя белен бадем, а след изпичането е обичайно да се слепват два макарон заедно. Разбира се има и единичен макарон, с различни форми и даже потопени в шоколад. Тези разновидности са предимно за да покажат възможността за различни – форма, размер, добавяне на покрития, пълнежи, кремове или конфитюри, но основната рецепта на макарон си остава същата.

СЪВЕТИ

Важна роля за набухването на макарон играе температурата. Например – печенето може да стане на 2 етапа

1. На 145 С за 10 минути
2. На 160 С за 15 минути

По-ниската температура ще даде възможност на макарон да набухне добре, а след това по-високата температура ще оформи желаната кора. Разбира се за по-голямо удобство печенето само на 160 С дава подобен ефект, но с по-малък обем и по-малки пукнатини.

- За температурата и продължителността на печене винаги трябва да се вземат под внимание особеностите на всяка фурна.
- Нормалния диаметър след изпичане на макарон е около 6 см. За постигане на този диаметър преди печене трябва да бъде оформен макарон с диаметър около 4,5 см. Поради това суровия макарон не трябва да се поставят много близо един до друг в тавата за печене. При печене е добре да се отвори капака на фурната, за да се избегне влагата.
- Марzipан ваке и белтъците трябва да са на стайна температура преди употреба
- Трябва да се обърне внимание на белтъците. Количеството трябва да бъде такова, че да не се отрази на набухването. Това означава, че тестото не трябва да бъде много меко/течно/, защото когато е такова се разстила много в тавата и не дава възможност на тестото да набухне по време на печенето.
- Чрез намаляване на захарта в рецептата макарон става по-стегнат и по-концентриран. С увеличаване на захарта макарон става по-пухкав.
- Също така повишаване на захарта в рецептата означава и намаляване на разходите.
- След изпичане оставете макарон да изстине върху хартията за печене. След като изстинат, за да ги отлепим от хартията за печене по-лесно е добре да ги обърнем и да ги вземаме един по един. Ако това е трудно е добре да овлажним хартията за печене с вода и да ги отлепваме внимателно.
- Готовата смес макарон може да се съхранява в херметически затворена опаковка в хладилник
- Обикновено в сладкарниците ги покриват с мембрана, за да ги съхранят пресни.
- Ако макарон омекне по време на съхранението, може да ги поставите в предварително загрята фурна на 180 С за 3-4 минути.
- Вкъщи могат да се съхраняват в затворена пластмасова кутия.

