

## **ГЛАЖЕ - glaze/ ГЛАЖЕ ЗАЛИВКА - glaze coating:**

**Блестяща глазура като огледало с различни вкусове и нюанси : шоколадови, плодови, прозрачни, многоцветни, с вълни и др.**

ДАЙМОНД ГЛАЖЕ е белгийска серия от фирмата БАКБЕЛ : плодови, шоколадови, неутрални основани на натурално желе, гликозен сироп, натурални сгъстители и натурални вкусове. (Основни продукти АЛМА ЛИБРЕ за ГЛАЖЕ ЗАЛИВКИ: Сапфир неутрално топло глаже код 180415, Даймонд глаже неутрално студено код 180424, Даймонд глаже шоколад код 180425, Даймонд глаже Мандарина код 180416, Даймонд глаже Ягода код 180417, Даймонд глаже бял код 180434, Даймонд глаже карамел код 180429).

**Характерни черти на блестящите глазури ДАЙМОНД ГЛАЖЕ които предлага АЛМА ЛИБРЕ :**

- **Отлична и привлекателна външна визия на сладкиша,** от цветовете произлизащи естествено от натурални съставки. Идеален гланц.
- **Много високи вкусови характеристики,** от натурални овкусители.
- **Плътна консистенция** която запечатва продукта, без да позволява дехидризация на продукта и осигурява по-дълъг срок и по-богати вкусови качества на самия продукт.
- **Гъвкава структура с дълга трайност без консерванти.** Благодарение на натуралните сгъстяващи агенти (агар-агар) и др. успоредно с блестящата структура, се получава едновременно плътна и гъвкава структура без опасност да помътнее след 20 часа или да започне да се сгъстява.
- **Без странични миризми.** Всеки продукт ДАЙМОНД ГЛАЖЕ на АЛМА ЛИБРЕ се произвежда от НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ. В резултат на това НЯМА СТРАНИЧНИ МИРИЗМИ, които често се получават от лабораторни добавки, за да блестят продуктите.
- **Бързо производство.**
- **Винаги стабилни резултати.**
- **Възможност за замразяване на крайния продукт заедно с глаже заливка** без да се загуби гланца като се климатизира крайния продукт без опасност за сгъване и разваляне на структурата.

Натуралните листа желатин на АЛМА ЛИБРЕ (код 182202), осигуряват допълнителна блестяща визия, гъвкава структура и подпомагат за отлично запечатване на сладкиша осигурявайки по голяма трайност.



### **Основни-примерни приложения :**

#### **1.Глазура - гласаж-глаже карамел.**

180415	Топло желе Сафир неутрално BAKBEL	320 гр.
	Вода	190 гр.
180425	Студено желе Даймонд глаже неутрално BAKBEL	870 гр.
182909	Делипаст карамел FABVRI	35 гр.

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Кипваме водата заедно с топлото желе и добавяме студеното желе с Делипаст карамел

#### **2.Глазура - гласаж-глаже мандарин.**

182202	Листа желатин	4 бр.
	Сироп 30°	180 гр.
180416	Даймонд глаже Мандарина BAKBEL	900 гр.

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Омекотяваме желатинът, добавяме сиропа, загреваме и на края Даймонд глаже Мандарина

#### **3.Глазура - гласаж-глаже неутрален**

180415	Топло желе сафир неутрално BAKBEL	320 гр.
	Вода	200 гр.
180425	Студено желе даимонд глаже неутрално BAKBEL	870 гр.

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Загреваме водата с топлото желе и добавяме студеното желе

**ЗАБЕЛЕЖКА :** Апликациите, рецептите, дозировките и изпълнението, са съобразени с качествата и възможностите на конкретните продукти.

Консултирайте се с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

В проектите на АЛМА ЛИБРЕ, интересни рецепти и приложения на ГАНАЖИ ще намерите в сладкиши като : ВАЛЕНЦИЯ, КАРАМЕЛ, АРТЕМИС, ЯГОДА, БАНОФИ и много други.