

**СУФЛЕ - soufflé:** Терминът произлиза от френската дума souffler, означаваща „набухване“, „вдигане на горе“. Присъствието на яйцата в кейкова смес които решително оформят „набухването“, високо количество шоколад и ефектът от полуизпечената вътрешност образуват известните кейкове-печива СУФЛЕ.

Английския термин soufflé, често означава „създаващ пяна“, факт който дава възможност за комбинация на двете значения в кулинарството. Често, ще срещнем рецепти СУФЛЕ КАРТОФИ, СУФЛЕ СИРЕНА, СУФЛЕ ЗЕЛЕНЧУЦИ и др.

По технология на АЛМА ЛИБРЕ с богатия вкус на „ванилов РИЧ КРЕМ“ код 180720 или „шоколадов РИЧ КРЕМ“ код 181721 като основи, избрани шоколади от КАКАОБЕРИ КАЛЕБО и задължителния продукт за висококачествено суфле МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 35% код 180301, се оформя серия от СУФЛЕТА, наложени вече на българския пазар по ресторанти, кафетерии и сладкарници .

Нюанси на СУФЛЕТА от АЛМА ЛИБРЕ :

СУФЛЕ с карамел ПАСТЕЛЕРО, СУФЛЕ натуралев ШОКОЛАД, СУФЛЕ БЯЛА ЛАВА - с бял шоколад, СЕФЛЕ ВАНИЛИЯ гранд марниер и други, отварят други пространства на възможни варианти в менюто на всеки професионалист.



За целта, АЛМА ЛИБРЕ, осигурява голяма гама от прозрачни и керамични огнеупорни специални съдове за СУФЛЕ.

За конкретни рецепти и технология за производство на горещи суфлета (включително и по технология на замразяване) обърнете се към технологите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026