

Croustillante-КРУСТАЛАНТЕ / Tuile croustillante

Хрупкава плоча

В различни рецепти и пропорции течности, мазнини и сухо вещество образуват течност която като се пече на фурна в силиконов килим или на тиган с незалепащо дънно, се оформя ХРУПКАВА ПЛОЧА подходяща за декорация на сладкиши и ястия.

В зависимост от суровините се оформя вкусът на този вид декорация, а в зависимост от включване на допълнителни сладкарски бой се оформя цветът на този тип декорация. Рецепти за КРУСТАЛАНТЕ може да се оформят с брашно, фъстъчено масло, паста от кестени, пудра от бадеми и много много други материали.

Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ за рецепти и технология.

