

**Pâte à bombe – патабомб** : Патабомб е френски термин и е техника за хомогенизиране на яйца със сироп-карамел.

Процедурата за производство на патабомб е следната :

1. Затопляме в тенджерата вода (150гр.) добавяме и разтапяме захар (50гр.). Когато сиропът стане на 121оС сваляме от огъня.
2. Разбиваме в миксер на бърза скорост жълтъците (100гр.) и целите яйца (150гр.) заедно, докато се аерират и се получи хомогенна пухкава структура.
3. На бавна скорост продължаваме да хомогенизираме яйцата докато започваме внимателно и малко по-малко да сипваме сироп (121оС) в яйцата които се разбиват на бавна скорост. (Има разновидности на дозировките).

Тази процедура на хомогенизация на яйцата със сироп се нарича „патабомб“ и с тази техника се получава пълна пастьоризация на яйцата, пухкава и хомогенна структура, добре аерирана .

(Вижте видео <http://www.youtube.com/watch?v=Nrey5BXpYU4>)

Pâte à bombe – патабомб е основна техника/процедура във френското сладкарство. Pâte à bombe – патабомб, образува СМЕС/ОСНОВА върху която се развиват многобройни сладкарски апликации и рецепти.

Например, хомогенизацията на „Pâte à bombe – патабомб“ с разтопен шоколад и млечна сметана (питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ) създават специфичен и изключително вкусен шоколадов мус.

В обученията които френската школа „ЛЕНОТР“ развива всяка година в България под егидата на АЛМА ЛИБРЕ, представи за пръв път технологията на Pâte à bombe – патабомб през 2013г.

Продуктът ПЛОМПИЕР – PLOMBIERE (код 182203) което предлага АЛМА ЛИБРЕ от френската фирма ЛИОТ е продукт от ново поколение, готов за ползване. 50% жълтъци от яйца хомогенизирани с 50% пудра захар при термична разработка за пълна пастьоризация.

ПЛОМПИЕР – PLOMBIERE (код 182203) е готов за ползване и може да спести разходи и много време необходими за производство на Pâte à bombe – патабомб по традиционен метод.

ПЛОМПИЕР – PLOMBIERE (код 182203) като ОСНОВА е „ИНСТРУМЕНТ“ в ръцете на всеки професионалист за многобройни сладкарски апликации основани върху яйцата и захарта.

Питайте технолозите на  
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

