

**ТОПИНГ - topping:** По начало, ТОПИНГ означава покритие – глазура.

Под този общ термин може да стоят всички продукти, които се поставят върху нашите изделия : семена и декорация върху хляб, плодови или други сиропи върху сладолед и др. Въпреки точната терминология в сладкарството за изразяване на покритите глазури върху сладкишите (ганаж- ganache, гласаж- glacage, глаже- glaze, напаж - napage, захарна паста-sugar paste, айсинг- icing, фростинг-frosting и др.) ще видим в много рецепти в чужбина да се използва общия термин ТОПИНГ вместо тях.

В АЛМА ЛИБРЕ под термина ТОПИНГ , имаме в предвид за сладкарство сиропите на фирмите TORRE и FABBRI с които покриваме сладоледите :



а също така, под термина ТОПИНГ , имаме в предвид за хлебарство семената и снежинките на фирмата KOMPLIT , като декорация с които покриваме хлябовете :

210402	СЛЪНЧОГЛЕДОВИ ЯДКИ ТОПИНГ
210401	МНОГОЗЪРНЕСТ
210403	РЪЖЕНИ СНЕЖИНКИ
210404	ОВЕСЕНИ СНЕЖИНКИ
210406	ЦАРЕВИЧНИ ТРОХИ
210405	ПШЕНИЧНИ СНЕЖИНИ

