

Класическа Безе - Меренг:

182205	КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА	500 гр.
	Захар Кристал	500 гр.
	Вода	375 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно със захарта и изсипваме в Meringue CREDIN. Разбиваме в миксер с тел за около 8 мин. С пош оформяме желаните схеми и печем на 90° С за около 90мич

Предложения за пълнежи – ОДЕНБЕЙК 1 :

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	500 гр.
181807	Фондан в кашон АРТОСКРЕМ	600 гр.
181701	Оденбейк - Бадемова Паста	150 гр.
	Делипейст – вкус по желание	40-60 гр.

При замразяване :

180903	Фонд Роял БАКЕЛС	32 гр.
	Вода	32 гр.

Начин на приготвяне:

Разбиваме в миксера маслото заедно с фондана до като се хомогенизира добре. Добавяме бадемовата паста ОДЕНБЕЙК и делипейст и продължаваме разбиването. Дресираме между два макарона /безе меренг/ и залепваме.

Ако замразим макароните /безе меренг/, заедно с пълнежа трябва да добавим фонд роял.

Хомогенизираме фонд роял с водата и добавяме към горната смес. Хомогенизираме.

Дресираме между два макарона /безе меренг/, залепваме и замразяваме.



Крем Пълнеж Френски Макарон – Безе Меренг – Основа 2 :

	Вода	1000 гр.
180802	Крем Флу - Crème Flou KOMPLET	450 гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	150 гр.
180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	600 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате Водата с Крем Флу и Фонд Роял за 5-6минути. Накрая добавете леко разбитата **Млечна Сметана 35% Елевир**.

Към тази основа добавете по-ваше желание вкус.

Вкусове: Към 1000гр. готов крем 3+:

<u>Основа Ванилия:</u>	Код: 182915 Делипейст Ванилия FABBRI -	20 гр.	} Редуцираме до Ганаж
<u>Основа Шоколад:</u>	Код: 184907 Натурален Кувертюр 64% СЕМУА -	300 гр.	
	Код: 180301 Млечна Сметана 35.1% ЕЛЕВИР -	300 гр.	
<u>Основа Дулче Ди Лече:</u>	Код: 181203 Дулче Ди Лече Пасталеро MARDEL –	220 гр.	
<u>Основа Пралина:</u>	Код: 182924 Делипейст Ночйола Пралина FABBRI –	110 гр.	
<u>Основа Бишкоти:</u>	Код: 182927 Делипейст Бишкоти FABBRI –	70 гр.	
<u>Основа Касис:</u>	Код: 182945 Делипейст Касис FABBRI –	80 гр.	
<u>Основа Ягода:</u>	Код: 182903 Делипейст Ягода FABBRI –	110 гр.	
<u>Основа Капучино:</u>	Код: 182929 Делипейст Капучино FABBRI –	60 гр.	

Ganache Montée / Мента 4 :

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	220 гр.
181809	Инверто Захар УНИГЛАД	30 гр.
	Гликоза	30 гр.
182944	Делипейст Мента ФАБРИ	10 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	310 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	600 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме инверто захарта, гликоза, делипейст мента, и млечната сметана 220 гр. и сипваме сместа върху белия кувертюр.

Хомогенизираме и добавяме останалата млечна сметана – течна (600 гр.). Оставяме ганажа за 24часа в хладилника за да узрее и разбиваме в миксер с пристравка тел.

Compoté Lime с Пюре Лайм:

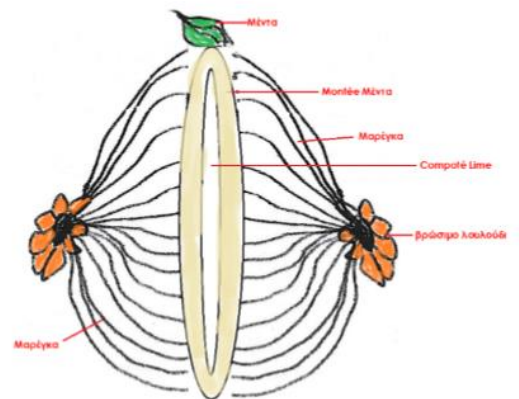
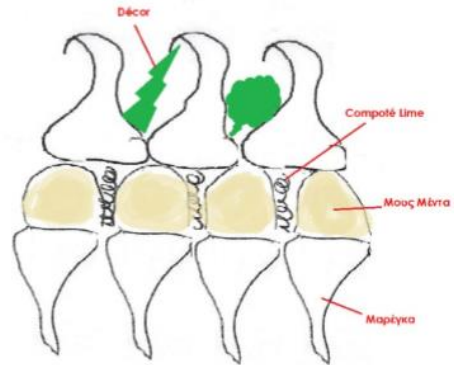
184205	Пюре Lime Léonce Blanc	1000 гр. (или друго)
	Захар Кристал	270 гр.
	Пектин NH	12 гр. (какъвто пектин има в пазара)

Начин на приготвяне:

Затопляме пюре Lime с половината от захарта на 50° C.
Добавяме останалата захар заедно с пектина и сваряваме до 103° C.
Поставяме в друг съд, оставяме да изстине и хомогенизираме добре с пасатор.

Сглобяване:

Изолираме изпечените БЕЗЕ МАРЕНГ с бял кувертюр (или друго) Поставяме в обратната страна на една маренга Ganache Montée / мента като малки розетки с празни пространства. В празните пространства поставяме Compoté Lime с пюре лайм.
Декорираме със захарна украса ШУГАРТ и прясна мента.



ДОПЪЛНИТЕЛНИ АПЛИКАЦИЙ ПЪЛНЕЖ – ГАНАЖ:

Бял Шоколадов Ганаж – ШОКОФАЙН (с вкус пожелание):

180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	200 гр.
181806	Инверто Захар УНИГЛАД	15 гр.
	Делипейст – вкус пожелание	25 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	400 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% меко	20 гр.

Начин на приготвяне:

Разтопяваме белия кувертюр. На котлон кипваме млечната сметана, инверто захарта и делипейст (вкус пожелание), като заври го изливаме към кувертюра и ги хомогенизираме. След като се охлади ганажа на около 30° -35° C градуса добавяме мекото масло и хомогенизираме. Оставяме за 24 часа да се кристализира (стегне) ганажа на стайна температура 18° – 20° C. **(НЕ СЕ СЪХРАНЯВА В ХЛАДИЛНИК)**

Млечен Шоколадов Ганаж ШОКОФАЙН:

181806	Инверто Захар УНИГЛАД	70 гр.
180301	Млечна Сметана 35%ЕЛЕВИР	360 гр.
	Сол	1 гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% ШОКОФАЙН	610 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82% меко на кубчета	85 гр.
182303	Бренди LUXARDO	20 гр.

Начин на приготвяне: Разтопяваме кувертюра (в микровълнова печка). На котлона кипваме млечната сметана, инверто захарта и солта. Като заври тази смес, я изсипваме върху разтопения кувертюр. След като ги хомогенизираме, добавяме брендите и оставяме да изстине до 30° C -35° C и добавяме мекото масло. Оставяме за 24 часа да се кристализира (стегне) ганажа на стайна температура 18° – 20° C. **(НЕ СЕ СЪХРАНЯВА В ХЛАДИЛНИК)**

Натурален Шоколадов Ганаж ШОКОФАЙН:

180301 Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% ELLE & VIRE	400 гр.
181806 Инверто Захар УНИГЛАД	50 гр.
184912 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ШОКОФАЙН	520 гр.
182301 Гранд Марние 50° ЛУКСАРДО	16 гр.

Начин на приготвяне:

Разтопяваме кувертюра (в микровълнова печка) или на водна баня.

На котлона кипваме млечната сметана и инверто захарта.

Като заври тази смес, я изсипваме върху разтоения кувертюр.

След като ги хомогенизираме, добавяме Гранд Марние и оставяме за 24 часа да се кристализира (стегне) ганажа на стайна температура 18^o – 20^o С. **(НЕ СЕ СЪХРАНЯВА В ХЛАДИЛНИК)**



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182205

КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА CLASSIC MERINGUE

СЪСТАВ: пудра захар (специална кокометрия), сухи белтъци (пълнопротеинови), сол, сгъстител карбоксиметил целулоза (E466), коретор на киселиност.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	394KCAL (1671KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	91,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	91,4гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
СОЛ	0,68гр.
ФИБРИ	0,4гр.

Опаковка : кутийка 5кг.

Производител : **CREDIN - Белгия**

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Готов за употреба смес за пухкава и стабилна маренга, бeze и други „целуфчени структури“ от Белтъци с захар. Много фин вкус и стабилна структура. За павлова, лемон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантиги с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

