

ФОНД РОЯЛ - fond royal : Буквален превод „кралски нежен“.

ФОНД е хомогенизирана смес от захари, желатин, яйчен жълтък и нишесте. Реално това са главните съставки на крем баваруаз (виж термин БАВАРУАЗ в този речник). Хомогенизация на ФОНД с вода и МЛЕЧНА СМЕТАНА (виж термин МЛЕЧНА СМЕТАНА в този речник) води до по-успешни и стабилни кремове-баваруаз за торти, сладкиши и мусове.

За приготвяне на добър пълнеж за торта, сладкиши или мусове е необходимо да се включи и желираща съставка в крема, за да се стабилизира и да стане по-устойчив и здрав кремът. (виж термин ЖЕЛАТИН в този речник). Използването на натуралния желатин обаче (на листа или на прах), често води до неуспешни или проблематични ситуации тъй като малко повече желатин или не добре разтопен желатин или неправилна хомогенизация и т.н. изсъхва, трансформира, сгъстява или дехидратира крайния сладкиш. Благодарение на температурните разлики в хладилника и на не правилното присъствие на желатин в сладкиша, виждаме още от втория ден сладкишът да остарява, да се трансформира и да губи търговския си вид.

АЛМА ЛИБРЕ отстранява изцяло тези проблеми с ползване на ФОНД РОЯЛ на БАКЕЛС (код 180903). Отлично хомогенизиран разтопен натурален желатин със захари и жълтъци от яйца и много малко нишесте. Това е ФОНД РОЯЛ на БАКЕЛС .

Употребата на ФОНД РОЯЛ е изключително бърза и лесна :
Разбърквате 200гр.от Фонд роял с 250мл. вода на 30-35оС.
Хомогенизирате внимателно с 1000мл. леко разбит млечен крем.
В този неутрален крем баваруаз, може да овкусите с голямата гама от натуралните овкусители на **ФАБРИ, ДЕЛЕПЕЙСТ**.



АЛМА ЛИБРЕ, специално за мусове-баваруаз или по-пухкави стабилни кремове-баваруаз за пълнежи на торти препоръчва ФОНД СУИС РОЯЛ на БАКЕЛС (код 180904). Отлично хомогенизиран разтопен натурален желатин със захари и жълтъци от яйца БЕЗ присъствие на нишесте (както при ФОНД РОЯЛ код 180903), а с присъствие на палмово олио, млечни протеини и специални стабилизатори.

Употребата на ФОНД СУИС РОЯЛ е още по-бърза и лесна :
Разбърквате 330гр.от Фонд суйс с 500мл. вода или мляко и 500гр. млечна сметана.

Разбиваме в миксера всичките продукти заедно за 5 минути.
Този неутрален крем баваруа, може да овкусите с голямата гама на натуралните овкусители на **ФАБРИ, ДЕЛЕПЕЙСТ**.
Поставяме сместа в хладилника за 30 минути.
Кремът-баваруаз е готов за използване.



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026