

Новинки Пуратос 2024. Кондитерское направление.

Армони Нуар СТ

Темно-коричневая, блестящая, не прозрачная шоколадная глазурь, с содержанием бельгийского шоколада и какао.

Не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Обладает насыщенным шоколадным вкусом и ароматом. Используется в качестве глазури для украшения и отделки кондитерских изделий. Рекомендуются для полного глазирования изделий.

Срок годности: 9 месяцев

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Консистенция глазури мягкая, легко наносится на поверхность изделия.
- Глазурь Армони Нуар СТ обладает отличным блеском и глянцем.
- Содержит в своем составе 10% какао и 5% шоколад СТ
- Не впитывается в поверхность изделия, предохраняет от высыхания и заветривания.
- Устойчива к замораживанию.



Армони Нуар СТ. ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ

ПРИМЕНЕНИЕ:

- Готовая к использованию глазурь.
- Используется в чистом виде, предварительно разогреть глазурь до 40 - 60 °С, при необходимости можно догреть до более высокой температуры, для получения желаемой толщины слоя. Равномерно распределить на поверхности изделия.
- Для наилучшего блеска можно использовать погружной блендер.
- В гель можно добавить желатин из расчета 15 гр на 0,5 кг. Перемешивая, растопить на малом огне, довести до 70-90 °С. Перед нанесением охладить до 50-60 °С.
- Наносится с помощью, кисти, непосредственным поливом, можно использовать пульверизатор, спрей-машину.
- Возможны капли конденсата на поверхности в процессе хранения – на свойствах и вкусе глазури не отражается.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ!

- Разбавлять гель различными жидкостями (теплой водой, глюкозным сиропом, инвертным сиропом, глицерином и т.д.).
- использовать глазурь на заготовках из **кремов на растительных маслах, например «Шантипак»**, **в чистом виде**. Идеально подходит для работы на муссах.



Новинка!



Теграл Кастелла Кейк

Кастелла – разновидность японского хлопкового бисквита, рецепт которого был привезен португальцами.

«Pao de Castela» – в пер. с португальского – кастильский хлеб.

Классическое изделие содержит мед и крахмальный сироп, чувствительно к перепадам температуры и влажности, имеет сложности для производства в промышленном масштабе.

Наша вариация готового изделия из смеси Теграл Кастелла Кейк* обладает тающей, воздушной текстурой и вкусом домашнего бисквита с приятной сладостью.

**Не содержит мед.*

Теграл Кастелла Кейк

смесь для нежных бисквитов и рулетов

Состав: мука пшеничная, сахар, крахмал пшеничный, разрыхлители (E450i, E500ii), эмульгаторы (E472b, E477), стабилизатор (E170), сироп глюкозный, молоко сухое обезжиренное, продукты яичные, декстроза, ароматизатор, соль, загуститель (E415), краситель (E160a), ферменты.

Способ использования

- Смесь «Теграл Кастелла Кейк», 1000
- Яйцо куриное, г 700
- Вода питьевая, г 90
- Масло растительное, г 245

Преимущества:

- Обладает вкусом домашнего бисквита и сбалансированной сладостью
- Нежный и легкий бисквит с тающей мелкопористой текстурой
- Более влажный по сравнению с классическим бисквитом, благодаря добавлению масла в рецептуру
- Максимальное удобство в применении – смесь Теграл, нужно добавить только жидкие ингредиенты

NEW



**THANK
YOU**

