

Cukiernicze

INSPIRACJE



SACHER

POLEWA MIĘKKA PREMIUM



NORTE  EUROCAO

AxonFood

SACHER:

- BIANCA
- CAMEL
- MILK
- SUPREM

zawartość
kakao 17,5%

Wiadro



6 kg



CECHY:

- nadaje wyrobom cukierniczym elegancki wygląd i wysublimowany smak
- polewy o szerokim spektrum zastosowania
- polewa miękka idealna do oblewania i przekładania ciast

ZALETY:

- idealny jako powłoka i wypełnienie
- elastyczna struktura i czyste cięcie
- łatwy w użyciu, upłynnić poprzez podgrzanie w mikrofalach lub kąpeli wodnej do temperatury 45°C
- ubijany doskonale nadaje się do szprycowania rozetek na wyrobach cukierniczych jako dekoracja
- bardzo dobrze łączy się z tłuszczami (masłem lub margaryną) w proporcji 70/30. Ubijany na wysokich obrotach daje krem tłuszczowy, który może być wzmocniony alkoholami lub aromatami do przekładania ciast

ZASTOSOWANIE:

- do dekoracji tortów, ciast, drożdżówek, tart i tartaletok, ptysi, eklerów, monoporcji, deserów
- do oblewania owoców

SACHER BIANCA:

- możliwość barwienia kremu na dowolny kolor lub smak przy zastosowaniu barwników żelowych i past do lodów



KOSTKA WIŚNIOWA:

1. ROLADA CIEMNA (3 SZTUKI):

- wszystkie składniki zaczynając od płynnych umieszczamy w ubijaczce i ubijamy 8 minut na wysokich obrotach
- gotową masę rozsmarowujemy na blaszce 60 x 40 cm w ilości 900 g rolada
- pieczemy w temperaturze 215°C w czasie 12 minut
- zaraz po wypieczeniu ściągamy z blachy, aby nie przesuszyć blatów

2. NADZIECIE CZEKOLADOWO WIŚNIOWE:

- SACHER SUPREM rozpuszczamy w kąpieli wodnej lub mikrofali, wlewamy na pierwszy blat rolady
- odsączoną wiśnię aplikujemy w kremie, całość przykrywamy drugim blatem

3. NADZIECIE SŁONY KARMEL:

- SACHER CARAMEL z masłem i solą ubijamy na puszysty krem
- gotową masę mieszamy z mączką migdałową lub z orzecha laskowego i dzielimy na dwie równe części
- pierwszą część rozsmarowujemy na drugim blacie rolady, przykrywamy trzecim na którym rozprowadzamy drugą część kremu

4. DEKORACJA I ROZETKI:

- polewę SACHER SUPREM rozpuszczamy w kąpieli wodnej lub mikrofali, oblewamy górną warstwę ciasta
- SACHER CARAMEL ubijamy na puszysty krem i szprycujemy rozetki po zastygnięciu polewy po obrysie kostki
- dekorujemy orzechami i płatkami prażonego migdała

SKŁADNIKI NA ROLADĘ:

1550 g jajek
540 g cukru
500 g mąki pszennej typ 450
60 g BLANXART KAKAO 22/24%
50 g REDOL MY

SKŁADNIKI:

1000 g SACHER SUPREM
200 g wiśnia amarena

SKŁADNIKI:

1000 g SACHER CARAMEL
700 g masła
300 g mączki migdałowej
lub z orzecha laskowego
10 g soli morskiej

SKŁADNIKI:

500 g SACHER SUPREM
50 g orzechów laskowych całych
50 g płatków migdałów

500 g SACHER CARAMEL



Poszukujesz inspiracji?

Mamy ich dla Ciebie wiele!

Torty, tarty, tartaletki, muffinki,
ptysie, eklery...



Skontaktuj się z nami!

AxonFood