

Cukiernicze

INSPIRACJE



ZAFIRO
PINK

polewa o smaku truskawkowym



NORTE  EUROCAO

AxonFood

ZAFIRO PINK

CECHY:

- gotowa polewa w pastylkach
- wysokiej jakości surogat o smaku truskawkowym
- niski punkt topnienia
- szeroki wachlarz zastosowania



ZALETY:

- subtelny pastelowy kolor
- intensywny, truskawkowy smak
- doskonale łączy się z olejami i śmietanami
- możliwość wielokrotnego upłynniwania bez utraty właściwości

ZASTOSOWANIE:

- do bezpośredniego użycia po upłynnieniu w kąpieli wodnej lub mikrofalówce
- polewa do wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych
- idealna do przygotowania ganache oraz jako dodatek smakowy do musów
- do wykonania dowolnych ozdób, korpusów i napisów





EKLERY - PRZYGOTOWANIE - MASA Z CIASTA PARZONEGO:

- Zagotować wodę z tłuszczem i solą.
- Zdjąć z ognia, dodać mąkę i dokładnie wymieszać, następnie ponownie podgrzewać wykonując zaparzenie.
- Zaparzoną masę studzić na mikserze. Do wystudzonej masy dodawać pojedynczo jajka, czekając aż kolejna partia się wyrobi do gładkiej masy. Kontynuować aż do wyrobienia jajek i uzyskania gładkiej jednolitej konsystencji.
- Szprycować, na papier lub matę wentylowaną, paski o długości 11 cm.

NADZIENIE:

- Zafiro Pink zalewamy zagotowaną śmietaną. Czekamy około 10 minut aż polewa zacznie się rozpuszczać, wówczas mieszamy aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Następnie do ciepłej emulsji dodajemy miękkie masło i mieszamy do połączenia się składników.
- Tak przygotowany ganasz pozostawiamy do krystalizacji na czas około 12 godzin.
- Schłodzony ganasz ubijamy na puszysty krem i szprycujemy nim wypieczone i wystudzone eklery.
- Wypełnione eklery dekorujemy polewą Zafiro Pink oraz maliną liofilizowaną.

SKŁADNIKI (około 50 sztuk):

- ✓ 1400 g jajek
- ✓ 1000 g wody
- ✓ 670 g mąki pszennej typ 500
- ✓ 335 g margaryny
- ✓ 10 g soli

SKŁADNIKI:

- ✓ 1900 g Zafiro Pink
- ✓ 1250 g śmietana kremówka
- ✓ 315 g miękkiego masła
- ✓ 750 g Zafiro Pink
- ✓ 50 g malina liofilizowana



Poszukujesz
truskawkowych inspiracji
w pastelowych odcieniach?

Mamy ich dla Ciebie wiele!

Tarty, croissanty, torciki, monoporcje...



Skontaktuj się z nami!
Wspólnie przygotowujemy
truskawkowy projekt dla Twojej cukierni!

AxonFood