

№7/9

КРЕМ ДЕПЛОМАТ „ЗДРАВЕЦ“

колекция
№1



ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Пухкав, лек и изключително нежен крем с кадифена текстура.

Приготвя се лесно, остава стабилен и е идеален за пълнежи и декорации.

Подходящ за еклери, торти, милфьой, тарталети и любими домашни десерти.



ПОДХОДЯЩ ЗА



45 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЕКИ ПОВОД



еклери профитероли торти милфьой тарталети сладки

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 500 ml сладкарска сметана НОРЛА, добре охладена
- 1 пакет студен ванилов сладкарски крем без варене
- 400–500 мл. прясно мляко „ЗДРАВЕЦ“ (според указанията на производителя)



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Подгответе всички необходими продукти. Сметаната NOPLA трябва да е добре охладена.

2



В отделен съд пригответе студения ванилов сладкарски крем с пряското мляко „Здравец“, като следвате указанията на опаковката.

3



Разбийте добре охладената сладкарска сметана NOPLA в продължение на около 5 минути, докато получите пухкав и стабилен крем.

4



Добавете готовия ванилов крем към разбитата сметана на 2–3 части и хомогенизирайте ръчно за една минута.

5



Оставете крема в хладилник за 20–30 минути, след което е готов за употреба.



6



Използвайте крема за вашите любими десерти и сладкиши.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте много добре охладена сметана NOPLA – така кремът ще стане пухкав и стабилен.
- Не превишавайте посоченото количество мляко при приготвяне на ваниловия крем – за най-добра консистенция.
- Кремът е идеален за пълнежи и декорации.
- Може да овкусите с настъргана кора от лимон или портокал

МАЛКИ ТАЙНИ

За пълнеж на еклери използвайте около 10% по-малко мляко, отколкото е посочено на опаковката на сладкарския крем. Така полученият крем ще бъде по-плътен, стабилен и удобен за шприцоване.



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ** + **NOPLA**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

