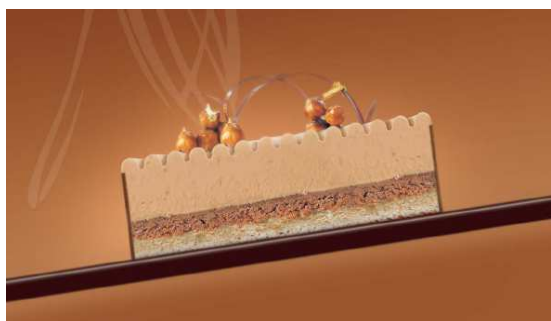


Hántolt ostyatörmelék (Pailleté Feuilletine)

Ropogós töltelék csokoládéhoz, pralinéhoz, cukrász desszertekhez



Engedjék meg, hogy bemutassuk cégünk egy új termékét, az apróra hántolt, pirított ostyatörmelék (francia nevén Pailleté Feuilletine).

A termék nagyon könnyen használható, bátran ajánljuk éttermek/szállodák chef-jeinek, bonbonkészítőknek, csokoládé szakembereknek egyaránt. A tradicionális francia receptúrákban használt ostyatörmelék különleges, ropogós érzetet kölcsönöz a csokoládé alapú desszerteknek.

Hasznos tudnivalók

Ropogós > A Hántolt ostyatörmelék ropogós érzetet kölcsönöz minden csokoládé, praliné és gianduja alapú receptúrához

Amit kerülnünk > Nedvességet a töltelékben (legyen szó vajkrémről, cukrászati töltelékről, stb.) , mert a nedvességtől az ostya elveszti ropogóságát



Egy egyszerűen elkészíthető receptjavaslat

Ropogós csokoládé lapok

Összetevők: 350 g Callebaut csokoládé (típusa ízlés szerint) , 50 g hántolt ostyatörmelék

Elkészítés: Keverjük össze a letemperált csokoládét a hántolt ostyatörmelékkel.
2 mm vastagságban oszlassuk el a csokoládét zsírpapíron
Hagyjuk megszilárdulni, vágjuk 1.5 x 1.5 cm nagyságú téglalap formájúra
(Természetesen más formájúra is vághatjuk)

Termékkód	Megnevezés	Kiszerezés	Szavatossági idő
BIG-PF-1BO-401	Hántolt ostyatörmelék (Pailleté Feuilletine)	2,5 kg/doboz	12 hónap zárt csomagolásban

Amennyiben sikerült felkeltenünk érdeklődésüket, forduljanak hozzánk bizalommal a fenti elérhetőségek egyikén!