



Cream Salted Caramel



Deja **popular** de câțiva ani dar încă în creștere, **caramelul sărat oferă echilibrul perfect dintre gustul dulce de lapte caramelizat și sare.**

Deși caramelul clasic rămâne un produs la modă, consumatorii sunt mereu în căutare de noi combinații de arome și experimente. Caramelul sărat este **combinația irezistibilă** datorită fuziunii aromelor sale dulci și sărate care dublează senzația de gust **stârnind curiozitatea consumatorilor.**



Profilul produsului

- > în trend, una dintre cele mai apreciate și dorite arome în produsele de cofetărie și de patiserie;
- > conține 15% caramel dulce de leche;
- > aspect de cremă grasă omogenă, fină;
- > culoare specifică caramelului;
- > gust dulce sărat;
- > stabilitate la congelare/decongelare;
- > stabilitate la coacere;
- > se poate utiliza în cofetărie, patiserie și bombonerie, ca atare sau în amestec cu frișcă sau alte creme;
- > în patiserie se poate folosi ca și glazură și umplutură, în procesul de coacere.

Ambalare: Găleată PP-6kg.

keep**exploring.**

Chec cu pere și caramel

Compoziție chec

0,100 kg Vero Extra Cake
0,450 kg ulei
0,550 L apă

Umplutură

0,400 kg Cream Salted Caramel
0,200 kg Fruit Filling Pear

Decor

Cream Salted Caramel



Mod de lucru

Compoziție

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5 minute la viteza mică. Compoziția se toarnă în forme speciale de chec, se adaugă Fruit Filling Pear și Cream Salted Caramel cu ajutorul unui posh. Coacerea se realizează la temperatura de 170-180°C, timp de 30-35 minute.

Muffin

Compoziție

1,000 kg Royal Cake Tart
0,500 kg apă
0,400 kg ulei

Umplutură

0,400 kg Cream Salted Caramel



Mod de lucru

Compoziție

Se mixează cu paleta toate ingredientele, timp de 5-7 minute, la viteza medie. Compoziția se toarnă în forme speciale de muffin și se adaugă umplutura cu ajutorul unui posh. Coacerea se realizează la temperatura de 170-180°C, timp de 30-35 minute.

Tort cu vanilie și caramel sărat

Blat

0,500 kg Vero Dark Select
0,200 kg ouă
0,200 kg ulei
0,200 l apă

Cremă

0,500 kg Cream Choco Vanilla
0,500 kg Rosette

Umplutură caramel

0,200 kg Cream Salted Caramel

Glazură și decor

0,150 kg Caramel (încălzit)



Mod de lucru

Blat

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5-7 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă într-o tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la 200°C, timp de 7-8 minute. După coacere și răcire, se decupează 4 blaturi cu diametrul de 20 cm.

Cremă

Se amestecă Cream Choco Vanilla cu Rosette spumată.

Asamblare

blat/cremă/umplutură caramel/blat/cremă/glazură și decor.

Trigon cu nucă și caramel

Aluat

1,000 kg făină
0,040 kg Snackmix
0,015 kg sare
0,400 l apă rece

Margarină laminat

0,400 kg Zela Pastry 80

Umplutură

0,400 kg Cream Salted Caramel
0,200 kg nucă măcinată

Decor

Decoration Sugar



Mod de lucru

Ingredientele pentru aluat se malaxează timp de 4 minute la prima viteză și 4-5 minute la viteza a doua. Aluatul obținut se lasă timp de 10 de minute în repaus. Se încorporează Zela Pastry 80, se laminează, se împăturește în trei, se laminează din nou, se împăturește în patru și se dă la rece pentru minim 30 de minute. În final, se laminează aluatul la 3 mm grosime. Foaia laminată se taie în bucați de 10/10cm, se aplică umplutura și se împăturesc colțurile opuse. Se decorează și se introduc în cuptor. Coacerea se realizează la temperatura de 210-220°C, timp de 12-14 minute.