

«Белая глазурь для покрытия  
M-9DBV-656»

# Специфика

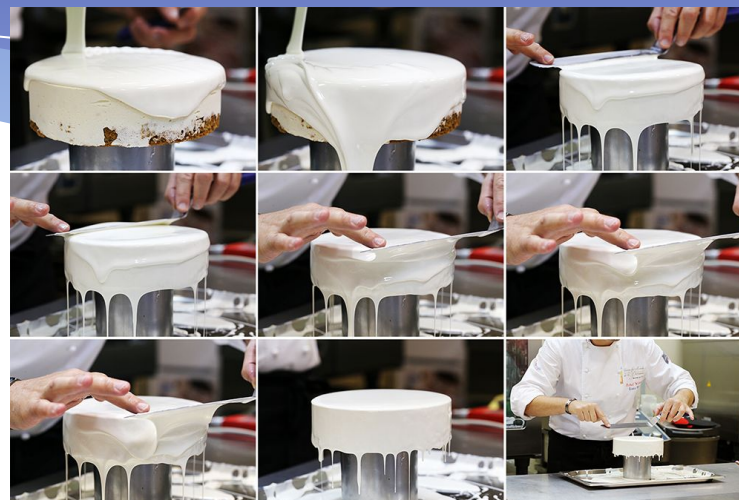
Мягкое светлое покрытие для эклеров, десертов, безе. Так же подойдет для глазировки свежих фруктов и мороженого. Устойчиво к изменению влажности и температуры.



Цвет глазури- слоновой кости. Она не требует темперирования. Обладает идеальным блеском для украшения десерта.

# Способ приготовления:

Берем белую глазурь (M-9DBV-656) закладываем в емкость. Ставим ее на водяную баню, нагреваем ее до  $37^{\circ}\text{C}$ , затем наносим на изделия и охладить до  $5^{\circ}\text{C}$ , при этой температуре продукт полностью готов к нанесению десерта.



Покрытие должно не «растекаться» и обеспечивает безупречный внешний вид. Резкие перемены температуры или влажность никаким образом не повлияют на качество покрытия.

Вкусно приготовить глазурь белого цвета можно несколькими способами. Например, 300 г [сахарной пудры](#) просеивают через сито в миску, добавляют в нее сок половинки лимона и пару яичных желтков. После чего смесь тщательно вымешивают. Конечный продукт должен быть однородный и не иметь комочков.



Другой способ требует чуть больше времени и терпения. 300 г сахара растворяют в половине стакана воды, подогревают на слабом огне до полного растворения сладкого продукта. Готовность изделия определяется по его средней густоте.



Белую глазурь применяется не только при покрытии эклеров или же готовой выпечки, ею можно поливать мороженное и свежие фрукты. Также она может служить покрытием для бже и тортов. Самое главное, что используя продукцию от Сасао Барру, вы можете быть полностью уверенными в её качестве и том, что ваши десерты смогут надолго сохранить первозданный вид, вне зависимости от внешнего влияния.

