

*«ТЕМНАЯ ГЛАЗУРЬ ДЛЯ
ПОКРЫТИЯ»
M-9VSVR-656*



СПЕЦИФИКА

Твердое покрытие для эклеров, десертов, безе. Так же подойдет для глазировки свежих фруктов и мороженого. Устойчиво к изменению влажности и температуры. В составе 18% какао.



Глазурь по цвету темная, она не требует темперирования. Придает идеальный блеск изделиям. Темная глазурь имеет 37% какао, 39% жира, 35% молоко.

Сладкая, блестящая, глянцевая – все это глазурь. Кондитерам без нее очень сложно обойтись. Ею покрывают торты и пирожные, рисуют на пряниках и печеньях, заливают верхушки кексов и [куличей](#).

Глазурь – это не только красиво, но и полезно. Благодаря ей, выпечка дольше сохраняет свежесть.



Глазурь должна быть не слишком густая и не очень жидкая. Примерно как сметана. Тогда она хорошо нанесется на изделие, быстро схватится и не будет стекать.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Темная глазурь глазурь (M-9VSBR-656)
закладываем в емкость. Ставим ее на
водяную баню, нагреваем ее до 37°C ,
затем наносим на изделия и охладить
до 5°C . Это обеспечит хорошую
текстуру и ровный блеск.



Вкусно приготовить темную глазурь можно несколькими способами. Из какао порошка и шоколада.

Шоколадная глазурь для [торта из шоколада](#) – быстрый способ украсить изделие (как на фото). Для представленного ниже рецепта нужно взять плитку с содержанием какао 72 %.

Поломать плитку, положить в миску, смазанную маслом. Воду добавлять нельзя.

Добавить молоко, чтобы обеспечить нужную плотность глазировочной массе.

Миску с продуктами поставить на водяную баню.

Нагревать до полного таяния при температуре 40 градусов.

Постоянно помешивать состав сухой ложкой, пока он не растает.