



Najvišji podpis blagovnih znamk v gastronomiji

PRAVILNO DOZIRANJE V SLAŠČIČARSTVU

POLNA AROMA MANJ ALKOHOLA NATANČNO DOZIRANJE

Velja za sledeče alkoholne arome:

Cointreau®, Saint James®, Remy Martin® and Kirsch of Fougerolles A.O.C.

Osnovni recept	Lahek okus	Močan okus	Zelo intenziven okus
Slaščičarska krema	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Chantily krema*	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Lahka krema	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Maslena krema	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganaš	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Sladoled	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbet	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Sirup za namakanje	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg

*Chantily je stepena smetana s 10-15% sladkorja v prahu.

Zakaj uporaba alkoholnih arom v slaščičarstvu?

Kaj je skupnega s likerjem in aromo Cointreau?

Liker je primeren za pitje, vsebuje 40% alkohola, torej je alkoholna pijača. Cointreau Original Concentre 60% je alkoholna aroma in zaradi velike stopnje alkohola ni primeren za pitje temveč se uporablja za aromatiziranje. Koncentrat vsebuje 50% več alkohola, toda kar je najpomembnejše vsebuje 3x več arome. Zato se dozira pol manj in dodajamo manj alkohola in več arome.

Alkohol v sladici ima dva pomena, izredna aroma (Cointreau, Cognac, rum ...) in hkrati kot odličen konzervans, ki na naravni način podaljšuje svežino sladice. Zaradi visoke stopnje alkohola bo alkohol hitro izhlapel, v sladici, pralineju pa bo ostala čista in nepozabna aroma.