



- ✓ **гладкая консистенция и мягкий вкус**
- ✓ **широкий спектр применений**

НАЧИНКА, ГЛАЗУРЬ, ДОБАВКИ

# FINESSE

## КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

*для изготовления  
кисельного крема*

**Finesse** - это легкий крем с бархатистой консистенцией. Он просто поражает изысканным вкусом. Мягкие кисельные нотки идеально дополняют вкус любых видов выпечки и десертов, приготовленных с его помощью. **Finesse** - это идеальное основание для создания новых, оригинальных вкусов на основе бесконечного разнообразия идей и фантазий кондитеров. Этот крем идеально подходит в качестве добавки, начинки или декорации. Он может отлично использоваться как в теплом, так и в холодном виде. Процесс выпечки не влияет на его органолептические свойства. Дополнительными преимуществами крема являются невероятная простота его приготовления и длительная свежесть. Он изготавливается с максимальной тщательностью и поражает множеством применений, а также идеально тонким, изысканным вкусом и запахом, который точно удивит даже самых требовательных практиков кулинарного дела.

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

100% смеси без добавления муки

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

### УПАКОВКА

Мешок 10 кг

**ВНИМАНИЕ:** Может содержать глютен, яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.

**LESAFFRE**

# FINESSE

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ разнообразие применений
- ✓ может отлично использоваться как в теплом, так и в холодном виде
- ✓ идеальное основание для создания новых вкусов
- ✓ простое и быстрое приготовление
- ✓ высокий выход смеси

## КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления кисельного крема



НАЧИНКА, ГЛАЗУРЬ, ДОБАВКИ

## РЕЦЕПТУРА

### Бисквитный рант

Смесь FINESSE	450 - 500 г
Вода	1 000 г
<b>ВСЕГО</b>	<b>1 450 - 1 500 г</b>

### Приготовление:

Смесь FINESSE смешать с водой на средних или высоких оборотах до равномерного соединения компонентов и получения однородной консистенции.

