



Суміш для приготування оригінального мигдалевого **покриття з ефектом естетичних «тріщинок»** для глазурування здобних дріжджових виробів, кексів Коломба, панетонів, пасок, папушників, здобних булочок, а також листових виробів.



Наноситься на тістову заготовку після розстоювання перед випічкою.

На листові вироби (круасани) потрібно наносити за допомогою кондитерського мішка з плоскою насадкою.



Характеристики:

- Вироби з покриттям Гласса Кракелюр мають оригінальний зовнішній вигляд та легкий мигдалевий смак.
- Покриття Гласса Кракелюр збагачує смак виробів та надає привабливий зовнішній вигляд.
- Не ускладнює технологічний процес.
- Покриття термостабільне.

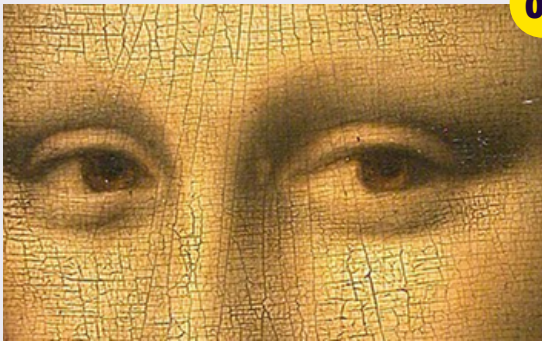
Збагачує смак виробів та надає привабливий зовнішній вигляд



Гласса Кракелюр



01



Техніка Кракелюр

Кракелюр (фр. craquelure, від craquelé — «потрісканий», «порепаний»; італ. crettatura) — тріщинки, що з часом утворюються на витворах мистецтва, переважно в олійному живописі, а також на кераміці. Окрім випадків старіння творів мистецтва можливе також свідоме нанесення кракелюру з естетичною метою.

02



Zeelandia



Контакти



+38 044 592 28 83



info@zeelandia.ua



www.zeelandia.ua



ДП "Зееландія" вул.
Виробнича, 8 м. Бровари

Характеристики:

- Покриття наноситься безпосередньо перед випічкою після вистоювання, після чого посипають цукровою пудрою для утворення ефекту тріщинок на поверхні.
- Можливо робити кольорове покриття за допомогою використання барвників.
- До покриття Гласса Кракелюр можна додавати вафельну крихту, горіхи (перед посипкою цукровою пудрою).