



Ecuador Origin, Cacao Barry, gorzka kuwertura 76% miazgi kakaowej

Doskonała kuwertura o intensywnym czekoladowym smaku – najmocniejsza z proponowanych przez nas kuwertur. Zawiera aż 76% miazgi kakaowej, a jednocześnie charakteryzuje się większą płynnością, co

oznacza, że idealnie nadaje się do tworzenia pralin lub czekoladowych odlewów z różnego rodzaju form.

Kuwertura **Ecuador Origin** zawiera ziarna kakaowców rosnących w Ameryce Południowej na ekwadorskich plantacjach. Etykieta *origin* jest gwarancją nie tylko najwyższej jakości, ale przede wszystkim – pochodzenia, które ma spore znaczenie. Ziarna kakaowców z Ekwadoru dojrzewają bowiem na płaskowyżach, wśród najczystszych górskich rzek, m.in. u źródeł rzeki Guayas, stąd nazywane są *Arriba* - w górę (rzeki). Charakteryzują się unikalnym aromatem orzechowo-owocowym z lekką nutą kwiatową w tle. Tak też smakuje kuwertura **Ecuador Origin**.

Glukoza, płynna glukoza, 375 g pojemnik (syrop glukozowy)

Płynna glukoza w postaci syropu glukozowego jest jednym ze składników kryształowego cukru pozyskiwanego z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej. Syrop glukozowy dzięki swoim właściwościom zapobiega krystalizacji płynów i podkreśla smak deserów. Idealnie nadaje się do kremów na bazie żółtka i innych deserów, które trzeba utrzymać w płynnej postaci. Syrop glukozowy jest mniej słodki od cukru kryształowego i cukru inwertowanego, a dodatkowo nadaje kremom i pastom elastyczność. Szczególnie polecany jest w przepisach na słodkości z dużą zawartością cukru (np. cukierki i pasty owocowe).

Cukier inwertowany, syrop cukrowy z glukozy i fruktozy

Cukier inwertowany ma postać syropu cukrowego z glukozy i fruktozy (składniki cukru kryształowego). W naturalnych warunkach cukier inwertowany występuje w miodzie i owocach. Zapobiega krystalizacji płynów i podkreśla smak deserów - podobnie jak płynna glukoza (syrop glukozowy). Jest słodszy od cukru tradycyjnego i zapobiega wysychaniu kremów, zachowując ich gładką strukturę oraz ułatwiając rozsmarowywanie. Cukier inwertowany idealnie nadaje się do muffin, biszkoptów i marcepanu – utrzymuje ich wilgotność na odpowiednim poziomie i sprawia, że nie wysychają.

Żelatyna w listkach

Żelatyna w listkach zawiera 100% wieprzowej żelatyny. Jest neutralna, dzięki czemu nie pozostawia niechcianego smaku w słodkich deserach, tak jak dzieje się w przypadku żelatyny w proszku. Jest wygodna w użyciu, ponieważ nie wymaga rozpuszczania. Te zalety sprawiają, że po żelatynę w listkach sięga ponad 80% profesjonalnych cukierników i kucharzy. Idealnie nadaje się do tworzenia deserów, w których nie można zastosować żelatyny w proszku. Żelatyna w listkach, jako produkt profesjonalny, dostępna jest w hurtowniach dużych paczkach - u nas możesz zakupić ją w zgrabnym, kilogramowym opakowaniu, idealnym na potrzeby domowe, niewielkiej restauracji, kawiarni czy cukierni.

Gianduja, Cacao Barry, mieszanka czekolady i pasty z orzechów laskowych

Piemont to region w północno-zachodnich Włoszech, który słynie z najsmaczniejszych na świecie orzechów laskowych. Cacao Barry to marka doskonałej francuskiej czekolady. Połączenie takich składników z góry było skazane na sukces. **Gianduja**, bo tak się nazywa orzechowo-czekoladowa kombinacja, czyli mieszanka czekolady i pasty z orzechów laskowych powstała przez przypadek. Piemont podczas wojny z początku XIX wieku był okupowany przez Francję. W tym samym czasie Anglia wprowadziła blokady morskie przeciwko Napoleonowi. Efektem tych komplikacji były m.in. problemy z dostawami czekolady z Ameryki do Włoch. Cukiernicy z Piemontu w poszukiwaniu rozwiązania nieprzychylnej dla nich sytuacji, wpadli na doskonały pomysł. Czekoladę, która stała się produktem deficytowym, zaczęli mieszać z pastą z prażonych orzechów laskowych. Takie połączenie okazało się strzałem w dziesiątkę i zyskało popularność na całym świecie.

Dropsy, Cacao Barry, czekolada do zapiekania

Czekoladowe **dropsy Cacao Barry** zostały opracowane w taki sposób, by – w przeciwieństwie do innych czekolad – nie przypalały się podczas pieczenia. Bez obaw możesz więc mieszać dropsy bezpośrednio z ciastem i tworzyć pyszne czekoladowe muffiny, ciasta i ciasteczka, które tylko sobie wymarzysz. **Dropsy Cacao Barry** są proste i wygodne w użyciu, nie wymagają wcześniejszego roztopienia. Jeden z podstawowych składników czekoladowych wypieków, który zawsze warto mieć pod ręką.