

Sortimentul și caracteristica prăjiturilor



din aluat foietaj

Cornulețe cu cremă



Caracteristica Cornulețelor cu cremă

- Semifabricat foietaj copt pe forma conică cu următoarele dimensiuni: Lungimea 125 mm, diametrul mic 5mm, cel mare 30 mm.
- Umplută uniform cu cremă de albușuri, fiartă sau de unt cu diferite adaosuri;
- Capătul prăjiturii poate fi presărat cu fărâmituri de semifabricat foietaj;
- Suprafața poate fi pudrată cu zahăr farin.



Manșoane cu cremă



Caracteristica Manșoanelor cu cremă

- Semifabricat foitaj copt pe forma cilindrică cu următoarele dimensiuni: Lungimea 125 mm, diametrul 17mm.
- Uplută uniform cu cremă de albușuri, fiartă sau de unt cu diferite adaosuri;
- Capetele prăjiturii pot fi presărat cu fărâmituri de semifabricat foitaj;
- Suprafața poate fi pudrată cu zahăr farin.



Prăjitura Napoleon



Caracteristica prăjiturii Napoleon

- Prăjitură din semifabricat foitaj;
- Stratificată cu cremă fiartă;
- Suprața și părțile laterale acolperite cu fărâmituri de foitaj;
- Porționată în formă paralelipipedică, uniform.
- Consistență moale, cremoasă.



Prăjitura Millefeuille



Caracteristica prăjiturii Millefeuille

- Preparată din emifabricat foitaj copt sub formă de blaturi cu grosimea de 5 - 6 mm;
- Stratificată cu cremă Charlotte, de unt, fiartă sau combinată cu 2 sau mai multe tipuri de creme;
- Straturile de cremă uniforme;
- Porționat uniform
- Pot fi presărate la suprafață cu fărâmituri de semifabricat pandișpan, și zahăr farin.
- Pot fi ornate la suprafață cu glazuri sau fructe.

