

Santa Maria

TOBULIEMS KEPINIAMS

Kokybiški miltai, kiaušiniai ir mielės - kepinių pagrindas. Tačiau kiekvienas žino, kad to negana. Su mūsų siūlomais kepinių priedais – Madagaskaro vanile, kokybiška želatina bei kvapniu vaniliniu cukrumi sukursite tobulus konditerijos šedevrus.



MAISTINĖ ŽELATINA

Tai beskoniai ir bekvapiai gyvūninės kilmės želatinos milteliai. Želatina gaunama iš jungiamojo audinio baltymo kolageno. Naudojama kaip standiklis bei emulsiklis želei, saldiniams, ledams, jogurto, kefyro ar varškės desertams gaminti. Taip pat ji naudojama padažams, putėsiams tirštinti. Želatina tirpinama vandenyje santykiu 1 : 5. Patariama naudoti 20 g želatinos 1 litru vandens. Želatinos stiprumas matuojamas BLOOM skaičiumi. Mūsų želatina 210–220 BLOOM.

*Rūgštūs vaisiai (kiviai, ananasai, greipfrutai) trukdo želei sustingti, todėl jų reikėtų vengti.

Produkto kodas 101230

KEPIMO MILTELIAI

Kepimo milteliai skirti tešlai purinti, kad kepiniai būtų iškilę, porėti, minkšti. Kepimo miltelius laikykite sausoje vietoje, sandariai uždarytame indelyje. Mūsų kepimo miltelių sudėtyje nėra nei kvietinių miltų, nei bulvių krakmolo!

Sudedamosios dalys: tešlos kildymo medžiaga (difosfatai, natrio bikarbonatas), kukurūzų krakmolos, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga (citrinų rūgštis).

Produkto kodas 101228

VANILĖS ANKŠTYS

SANTA MARIA vanilės ankštys kilusios iš Madagaskaro* (Madagaskaro vanilė, vadinamoji burbono vanilė, laikoma geriausia pasaulyje). Mūsų vanilė yra saldaus aromato ir skonio, primenančio gėles, džiovintus vaisius (abrikosus, razinas) bei juodąjį šokoladą, gal todėl ji taip puikiai dera su šokoladu. Vanilė – vienas geriausių saldžių patiekalų prieskonių. Jos dedama į daugybę pyragų, sausainių, pudingų ir desertų. Vanilė naudojama kremams, pudingams, putėsiams, padažams gardinti. Jos dedama ir į garsiuosius likerius – „Tia Maria“, „Galliano“ ir „Crème de cacao“.

Produkto kodas 17156

CITRINŲ RŪGŠTIS

Citrinų rūgštis (E330) natūraliai randama daugelyje vaisių. Citrinų rūgštis naudojama gaminant apelsinų sultis, spanguolių gėrimus, uogienes, glajus.

Sudedamosios dalys: citrinų rūgštis (E330).

Produkto kodas 101174

VANILINIS CUKRUS

Šis vanilinis cukrus yra su kvapiąja vanilino medžiaga. Puikiai tinka ledams, sausainiams, pyragams, saldumynams ir likeriams gardinti. Saldžios vanilės aromato bei skonio su šiek tiek kartoku poskoniu.

Sudedamosios dalys: cukrus, kvapiosios medžiagos (vanilinas).

Produkto kodas 101248

VANILINIS CUKRUS

Vanilinis cukrus su natūralia vanile! Naudojamas kepiniams, desertams, pieno ir kakavos gėrimams gardinti. Šio cukraus skonis sodrus, saldus, matosi vanilės ankšties grūdeliai. Itin tinka pudingams, kremams gaminti ar pyragams, keksams puošti. Mūsų vanilinis cukrus itin kokybiškas ir reikalui esant gali puikiai atstoti nesmulkintas vanilės ankštis.

Sudedamosios dalys: cukrus, miltelinis cukrus, vanilė (0,8 %), bulvių krakmolos, kvapioji medžiaga.

Produkto kodas 101247