

Orzechy i nasiona, zastosowanie

Wpisany przez Krzysztof Gruszewski
niedziela, 15 lutego 2009 10:02 - Poprawiony środa, 11 marca 2009 23:42

Słonecznik

Znalazł zastosowanie do produkcji chałwy, pieczywa i oleju

Wiórki kokosowe

Otrzymujemy susząc rozdrobniony świeży miąższ orzechów kokosowych. Stosuje się je do ciast, ciasteczek, tortów, kremów i przybrania.

{loadposition text1}

Ziarna sezamowe

To bardzo cenny surowiec cukierniczy posiadający charakterystyczny smak i zapach. Wyrobiamy z niego pomady i nadzienia cukiernicze, chałwę i sezamki.

Orzechy arachidowe

Rozdrobnione lub mielone mogą wchodzić w skład wielu produktów cukierniczych. Wytwarza się z nich masło orzechowe.

Migdały

dzielimy na gorzkie i słodkie. Gorzkie zawierają trujący cyjanowodór. Słodkie posiadają wspaniałe walory smakowe i zapachowe. To z migdałów produkujemy masę marcepanową. Z masy marcepanowej robimy piękne ozdoby cukiernicze o różnym smaku i zabarwieniu. Dodajemy do ciast i tortów, lodów i wyrobów czekoladowych.

Mak

dzielimy na czarny i niebieski. Służy do tortów makowych, makowca, kutii, makagigi oraz wielu ciast.

Orzechy włoskie

znalazły zastosowanie do wyrobu mas, ciast i kremów, produkcji czekolad, zdobienia wyrobów, tortów i makaroników.

Orzechy i nasiona, zastosowanie

Wpisany przez Krzysztof Gruszewski

niedziela, 15 lutego 2009 10:02 - Poprawiony środa, 11 marca 2009 23:42

Orzechy laskowe

służą do wyrobów nadzień, mas, kremów oraz wyrobów czekoladowych i tortów.

Orzechy nanerczowe zwane nerkowcami

może zastępować migdały, posiada lekko słodki przyjemny smak. Stosowany do kremów, mas cukierniczych, wyrobów czekoladowych i nadzień. {loadposition text2}