

Uus



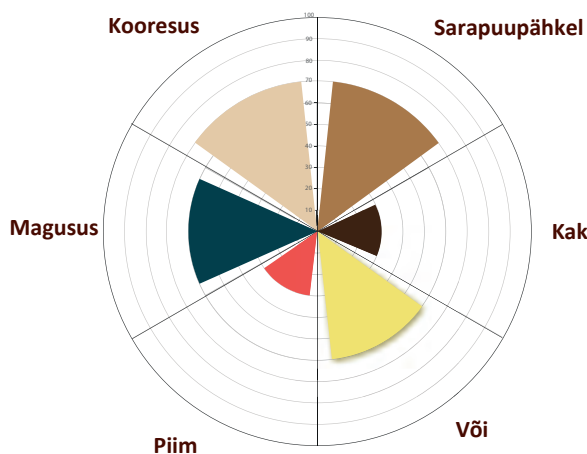
Subeca

Butter-Haselnussnougat

Või-sarapuupähklinugat, art nr 319 056

Koorene ja mitmekülgsete kasutusvõimalustega või-sarapuupähklinugat professionaalidele: olgu siis lisanditeta, saiakatteks, tädisena, kookide-tortide maitsestamiseks töötlemata või vahustatud kujul.

AROOMIPROFIIL



KARAKTER

- värskelt röstitud sarapuupähkel
- delikaatne võimaitse
- õrn piimanüans
- kreemjas konsistents, sobib katmiseks
- mahe kakaonoot

SÄILIVUS

- vähemalt 12 kuud

26% pähkel

12,5% või

10% piim

100% maitse

KASUTUSVALDKONNAD



pagaritooted



maiustused



kondiitritooted



šokolaad

OMADUSED

- kreemjas
- pritsitav

PAKEND



6 kg ämber



Suurepärane täidis – ka vahustatuna

Kreemjas konsistents võimaldab seda nugatit kasutada kohe erinevate küpsetiste täidiseks. Kes eelistab pisut kergema ja õhulisemana, võib võisarapuupähklinugatit ka vahustada ning seejärel kasutada täidiseks või kaunistamiseks.



Nugatiküpsis

Armastatud toode, kus võinugatit otse pakendist või vahustatuna kasutada: suus sulav nugat krõbedal muretaignapõhjal, kaetud kvaliteetse Lubeca tumeda šokolaadikuvertüüriga, nt Fehmarn (60%).



NIPP:

Nugatit saab suurepäraselt kombineerida martsipani toormassiga.

Nugatikommid

Väikeste ja suurte pralineekommid täidiseks sobib võinugat oivaliselt. Selleks jaotada kergelt soojendatud või-pähklinugat koogiraami (nt martsipanikihile).

Seejärel lastakse massil külmikus taheneda ja selle saab soovi kohaselt väiksemaks lõigata.

Seejärel võib kommid katta Lubeca šokolaadikuvertüüridega (nugatit ei ole vaja tempereerida).



Pralineetäidiseks



Või-sarapuupähklinugati maitse pääseb pralinee ainsa tädisena iseäranis hästi mõjule. Et pralineede täitmist lihtsustada, soojendatakse nugatit kergelt (<30°C) ja pritsitakse pralineekapslitesse. Nugat taheneb külmikus kiiresti. Pralineed saab seejärel sulgeda ja kaunistada, näiteks nagu pildil.

Lubeca või-sarapuupähklinugat - kasutusvalmis ja lihtne kasutada

Täidlane kreemjas konsistents ning või ja värskelt röstitud pähklite maitse moodustavad harmoonilise kombinatsiooni, mis pakub lõputuid kasutusvõimalusi.

Lubeca või-pähklinugat sisaldab vaid looduslikke koostisosi ja valmib ilma lisatud rasvadeta.



Saiakatteks

Või-pähklinugati tekstuur sobib imehästi kvaliteetseks katteks saiaidele ja kuklitele.

Toote omadused

- ei vaja tempereerimist
- saab pritsida
- saab vahustada
- retsept välistab rasvakihi tekkimise
- ei sisalda palmirasva ega teisi taimerasvu

