ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого

Мамма Миа!

Laped

The Wonderful World of Sugar

Компания Италика-Трейдинг представляет новый инновационный продукт от компании LAPED - многофункциональную желейную пасту-глазурь «Мамма Миа», аналогов которой на сегодняшний день не существует!

Преимущества и достоинства Мамма Миа:

- Многофункциональность, универсальность,
- Простота и скорость приготовления,
- Возможность придавать любой вкус и цвет,
- Возможность многократного разогрева,
- Сохраняет блеск при +4/5°С без изменения более 10 дней,
- Подходит для работы с любыми кондитерскими массами: кремовыми, муссовыми, жидкими, алкогольными, шоколадными, мороженым и др.,
- Не содержит загустителей животного происхождения, подходит для веганов,
- Продукт сертифицирован, имеет также кошерный и халяльный сертификаты.

Возможности применения:

- Приготовление декора для тортов, в том числе для фигурок для заказных тортов
- Зеркальное покрытие для пирожных
- Зеркальное покрытие для эскимо
- Приготовление вставок и начинок для тортов и пирожных
- NEW: Капсуляция: создание желеобразной оболочки, позволяющее сохранение при температуре +4/5°С самых разных кремообразных, жидких и полужидких масс, включая смузи, соусы, йогурты, напитки, пюре и др.
- Приготовление десертов, муссов, желе и пудингов (Мамма Миа используется в качестве студнеобразователя).

Приготовление Декора

Теперь с помощью Мамма Миа можно приготовить прекрасный декор в силиконовых формочках для заказных тортов, заменив карамельный изомальт на глазурь Мамма Миа.

Базовый Рецепт:

700 г Мамма Миа и 100 г воды пробить блендером и довести до кипения. После этого при желании можно добавить любой краситель, а также придать вкус при помощи десертной пасты. Полученную массу сразу разлить по силиконовым формам и/или молдам.

Масса начинает застывать уже при 60°С.

После полного остывания аккуратно извлечь декор из формы.

Зеркальная глазурь для Муссовых пирожных и Эскимо

Любое муссовое изделие небольшого размера можно покрыть очень тонким слоем зеркальной глазури, приготовленной на основе Мамма Миа. После нанесения покрытие застывает мгновенно, не сползает с изделия и не тянется за ножом при резке.

Базовый Рецепт:

700 г Мамма Миа и 300 г воды (или молока) пробить блендером и довести до кипения. После этого при желании можно добавить любой краситель, а также придать вкус при помощи десертной пасты. Матовый цвет глазури легко придать белым водорастворимым красителем (диоксид титана). Пирожное проткнуть снизу шпажкой и окунуть в горячую (60/70°С) глазурь. Изделия должно иметь минусовую температуру, но не ниже -21°С, то есть не из шокера. Поставить пирожное на вилку и аккуратно вынуть шпажку. Для глазирования эскимо нужно, держа за палочку, окунуть его в разогретую глазурь.

Приготовление вставок и начинок

Все ингредиенты пробить блендером и довести до кипения, сразу разлить по силиконовым формам и заморозить. Данные вставки (начинки) можно использовать для различных тортов и пирожных, после размораживания они не отдадут воду и не впитаются в крем.

Вставка	Рецепт
Ягодная	150 г Мамма Миа, 100 г воды, 80 г ягодного пюре Конфрутти Натур (малина, клубника, красные ягоды и др.)
Ром с лаймом	80 г Мамма Миа, 60 г воды, 20 г рома, 10 г сока лайма
Ромовая	80 г Мамма Миа, 70 г воды, 15 г рома
Амаретто	80 г Мамма Миа, 60 г воды, 40 г ликера Амаретто, 20 г посыпки Амарелла
Мускатная	80 г Мамма Миа, 60 г воды, 40 г мускатного вина
Шоколадно-ореховая	100 г Мамма Миа, 100 г воды, 100 г шоколадно-ореховой начинки на жировой основе типа Фарчитоза или Ноччиолита
Карамельная	100 г Мамма Миа, 50 г воды, 100 г заранее приготовленной начинки Соленая Карамель (200 г сахара, 200 г сливок, 1 г морской соли)
Экзотика	500 г Мамма Миа, 300 г воды, 150 г малинового пюре, 100 г апельсинового сока, 80 г пюре маракуйя, 3 г цедры лайма, 30 г меда

Капсуляция жидких и полужидких начинок (масс)

Приготовить начинку, заполнить силиконовые формы и заморозить. Приготовить капсульную глазурь с Мамма Миа (ингредиенты пробить блендером и довести до кипения). Замороженную начинку проткнуть шпажкой и окунуть в горячую глазурь, выложить на изделие или на блюдо и убрать в холодильник при +4/5С.

Данный вариант просто идеален для абсолютно новых решений подачи десертов в барах, кафе и ресторанах. Готовится очень быстро и просто! Результат: эффектная инновационная подача соусов, смузи, мороженого или другого жидкого ингредиента в желейной капсуле и совершенно новые вкусовые ощущения!

Полужидкие начинки

Начинка	Капсульная глазурь
Ванильный крем:	
250 г заварной крем + 100 г сливок + 50 г воды + десертная паста Ваниль (по желанию)	700 г Мамма Миа, 300 г воды, ароматизатор/краситель (по желанию)
Банановый крем:	
350 г молока + 350 г сливок +300 г Мамма Миа +100 г воды +200 г банана фламбе пробить и довести до кипения. Вариант фламбе: 1 минуту обжаривать 200 г банана в 30 г слив. масла, добавить 30 г лимонного сока, влить 30 г рома и поджечь при помощи горелки, после чего измельчить.	700 г Мамма Миа, 300 г воды, ароматизатор/краситель (по желанию)
Ягодный крем:	
200 г глюкозного сиропа, 200 г ягодного пюре Конфрутти Натур, 40 г Мамма Миа пробить и довести до кипения	700 г Мамма Миа, 300 г воды
Крем Груша с вином:	
350 г молока, 350 г сливок, 300 г Мамма миа, 100 г воды, 400 г груши пробить и довести до кипения. Грушу предварительно порезать на кусочки и обжарить в 30 г сливочного масла, после чего тушить в 150 г красного сухого вина.	700 г Мамма Миа, 300 г воды, вино (оставшееся от готовки)
Крем Тоффи Му:	
250 г заварного крема, 150 г приготовленной карамельной начинки, 50 г молока перемешать.	700 г Мамма Миа, 300 г воды, ароматизатор/краситель (по желанию)
Кремовая начинка:	
250 г заварного крема, 100 г молоко, 100 г сливок, 60 г десертной пасты с кремовым вкусом перемешать.	700 г Мамма Миа, 300 г воды, ароматизатор/краситель (по желанию)

Жидкие начинки

Начинка	Капсульная глазурь
Фруктовое пюре:	
Пробить блендером фрукты с высоким содержанием волокон (банан, клубника, киви, абрикос, персик и т.д.)	700 г Мамма Миа, 300 г воды, ароматизатор/ краситель (по желанию)
«Миндальное молочко»:	
200 г Марципан МО + 100 г воды перемешать и пробить блендером	700 г Мамма Миа, 300 г воды,
Гранатовая:	
100 г гранатового сока + 100 г глюкозы пробить блендером. Аналогично можно готовить жидкие начинки из др. соков: апельсин, лайм, грейпфрут и др.	700 г Мамма Миа, 300 г воды,
Питьевой Тирамису:	
160 г маскарпоне, 160 г сливок, 80 г сахарного песка, 50 г желтка, 20 г кофе эспрессо перемешать до однородности	700 г Мамма Миа, 100 г воды, 200 г приготовленного кофе
Жидкий шоколад:	
300 г горького шоколада, 300 г горячих сливок перемешать	700 г Мамма Миа, 300 г воды, ароматизатор/ краситель (по желанию)

Приготовление десертов и муссов

Используя Мамма Миа в качестве стабилизатора, можно очень быстро и просто приготовить самые разнообразные муссы или десерты.

Десерт/Мусс	Рецепт
Десерт Крем Карамель:	150 г сливок, 200 г яиц, 450 г молока, 200 г Мамма Миа, 20 г желтков довести до кипения на медленном огне, постоянно помешивая. При желании добавить дес. пасту ваниль. В силиконовые формы залить сначала карамель, сваренную по рецепту: 200 г сахара и 70 г воды. Дать застыть карамели, после разлить крем карамель
Десерт Панна Котта:	1000 г сливок (или сливки+молоко), 250 г Мамма Миа, дес. паста ваниль (или содержимое стручка ванили). Сливки и Мамма Миа пробить, добавить ваниль и довести до кипения. Разлить по формочкам и охладить.
Фисташковый Мусс:	600 г Мамма Миа и 200 г воды пробить, довести до кипения, добавить 300 г пасты фисташка, соединить с 350 г итальянской меренги, остудить до комнатной температуры, соединить с 1000 г сливок, взбитых до полуготовности.
Ягодный мусс:	600 г Мамма Миа и 150 г воды пробить, довести до кипения, добавить 600 г ягодного пюре, соединить с 300 г итальянской меренги, остудить до комнатной температуры, аккуратно соединить с 1000 г сливок, взбитых до полуготовности.
Мусс для веганов:	200 г воды, 400 г Мамма Миа пробить и довести до кипения, соединить с 1000 г фруктового пюре или крема.

www.italika.ru
ООО «Италика-Трейдинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10
Тел: (495) 685-96-85, Факс: (495) 685-96-86,
E-mail: info@italika.ru
ООО «Италика Северо-Запад», 192148, г.Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К
Тел/факс: (812) 670-72-70,
E-mail: info-spb@italika.ru