

MASTER  
*Martini*

ZÁKLADY NA DEZERTY



# MASTER Martini



Dessert al  
Mascarpone per  
Tiramisù



Dessert al gusto  
Panna Cotta



Dessert per Crema  
Catalana



Dessert al  
Cioccolato



Dessert per Crème  
Caramel

## PŘÍPRAVY DEZERTŮ

Dezertní řada MASTER MARTINI jsou tekuté UHT produkty, které jsou perfektní pro přípravu vynikajících dezertů. Ideální pro cukrárny, restaurace, bary, hotely, atd.

Vyznačují se vysokou kvalitou jednotlivých ingrediencí, jejich hlavní charakteristikou je extrémní jednoduchost použití: v několik málo krocích získáte vynikající oblíbené dezerty, které můžete zdobit podle své fantazie.

Jejich stabilita je dosažena UHT ošetřením.

MASTER

Martini



## Dessert al Mascarpone per Tiramisù

Hotový základ pro přípravu tiramisu s výraznou chutí mascarpone a příjemně žlutou barvou, přesně jako podle tradičního italského receptu.

Rychlá a snadná příprava, jedno vyšlehání zajistí krémovou konzistenci po dlouhou dobu.

Zachovává si stabilitu a ostatní typické vlastnosti i když jej kombinujete s kyselými přísadami.

**Použití:**

Ochlaďte výrobek na +5 až +10 °C a poté vyšlehejte při vysoké rychlosti v planetovém mixéru nebo ručním šlehačem, dokud nezískáte hladkou, krémovou a nadýchanou konzistenci.

Hotový dezert dejte před servírováním na 1–2 hodiny do lednice.

**Balení:** 12 x 1 L v kartonu

**Kód:** AV40IA

**Min. trvanlivost od data výroby:** 540 dní na chladném suchém místě.



## Dessert al gusto Panna Cotta

Hotový UHT základ pro dezert Panna Cotta. Tradiční recept vytvoříte rychle a velmi snadno.

Výrobek Dessert al gusto Panna Cotta zaručuje vytvoření klasického dezertu a výbornou chuť.

Slazená smetana a mléko se díky želatině promění v jemnou, nadýchanou pěnu a vanilkový lusk dodá dezertu úžasnou vůni a chuť. Nejčastěji se servíruje s čerstvým ovocem.

**Použití:**

Přelijte do připravené nádoby a zahřejte na plameni nebo v mikrovlnné troubě bez varu až do úplného rozpuštění. Nalijte do připravených forem a před podáváním chlaďte v lednici zhruba 1–2 hodiny.

Hotový dezert ozdobte podle své fantazie.

**Balení:** 12 x 1 L v kartonu

**Kód:** AV40FA

**Min. trvanlivost od data výroby:** 540 dní na chladném suchém místě.



MASTER

Martini



## Dessert per Crema Catalana

UHT hotový základ pro přípravu krémového dezertu podle tradiční receptury.

Díky Crema Catalana vytvoříte typický dezert španělského Katalánska, který se skládá z měkkého, krémového základu a křupavé vrstvy zkaramelizovaného cukru na povrchu.

Použití:

Přelijte do připravené nádoby a zahřejte na plameni nebo v mikrovlnné troubě až do varu. Vařte cca 1–2 minuty. Nalijte do forem a dejte vychladit.

Před podáváním nechte v chladničce zhruba 1–2 hodiny.

Nakonec jednotlivé porce posypejte na povrchu třtinovým cukrem a pomocí flambovací pistole nechte krátce zkaramelizovat.

Balení: 12 x 1 L v kartonu

Kód: AV40GA

Min. trvanlivost od data výroby: 540 dní na chladném suchém místě.



## Dessert al Cioccolato

Hotový UHT základ pro dezert s příchutí čokolády. Tradiční recept, snadný a rychlý na přípravu.

Výrobek má výbornou chuť, za okamžik máte připravený lahodný dezert bez dlouhé přípravy.

Použití:

Přelijte do připravené nádoby a zahřejte na plameni nebo v mikrovlnné troubě bez varu až do úplného rozpuštění. Nalijte do forem a před podáváním vychlaďte v lednici cca 1–2 hodiny.

Balení: 12 x 1 L v kartonu

Kód: AV40EA

Min. trvanlivost od data výroby: 540 dní na chladném suchém místě.



MASTER

Martini

## Dessert per Crèma Caramel

Hotový základ pro přípravu jemného karamelového dezertu.

Během chvíle vytvoříte oblíbený dezert, který si můžete nazdobit podle své fantazie.

Použití:

Přelijte do připravené nádoby a zahřejte jej na plameni nebo v mikrovlnné troubě bez varu. Nalijte do formiček a dejte vychladnout.

Před podáváním nechte v chladničce zhruba 1–2 hodiny.

Balení: 12 x 1 L v kartonu

Kód: AV40HA

Min. trvanlivost od data výroby: 540 dní na chladném suchém místě.

