

Karmel z solą morską – słodko-słony paryski smak



■ Krzysztof Smoleń
Sempre Group

Wydawać by się mogło, że połączenie karmelu i soli morskiej się wyklucza. Nic bardziej mylnego. Sól i karmel wspólnie się uzupełniają. Sól podbija słodycz karmelu, który zyskuje na wytrawności. Takie połączenie sprawia, że nasze kubki smakowe mogą liczyć na wyjątkowe doznania: po słodkim karmelowym kęsie jesteśmy zaskakiwani lekko słonym zakończeniem.



WARIANT I – LODY GŁADKIE

- 3,70 kg bazy
- 0,20 kg Pasty Carmel (Pernigotti)
- 0,20 kg śmietanki
- 0,01 kg soli

WARIANT II

- 3,70 kg bazy
- 0,20 kg Pasty Carmel (Pernigotti)
- 0,20 kg śmietanki
- 0,02 kg soli
- 0,2 kg Varlegato Crocchi (Pernigotti)

