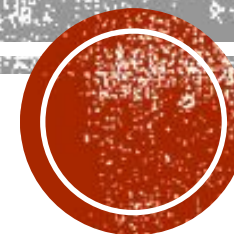


ИЗДЕЛИЯ ИЗ
МИНДАЛЬНОЙ
МУКИ.



МИНДАЛЬНАЯ МУКА - ЭТО

Пищевой продукт,
который получают
в результате
тщательного
измельчения и
высушивания
миндальных
орехов.



ПРИМЕНЕНИЕ МИНДАЛЬНОЙ МУКИ.

Преимущественно, миндальную муку используют во многих классических рецептах кондитерских изделий: миндальное печенье разных видов (от советского миндального пирожного до французских макарон), добавляют в разные виды теста (особенно песочное и бисквитное), делают кондитерские кремы (франжипан) и пасты. К примеру, марципан состоит из значительной части миндальной муки и чем выше качество марципана, тем выше процент содержания в нем миндаля.

ПРИМЕНЕНИЕ МИНДАЛЬНОЙ МУКИ.



Применение миндальной муки не ограничивается кондитерскими изделиями:
крупномолотую муку из сырого миндаля хорошо использовать для панировки овощей, рыбы или котлет, добавлять в панировочные смеси из других ингредиентов или, например, сделать миндальное молоко.



ПЕЧЕНЬЯ «МАКАРУНЫ»



Макарун (англ. Macaroon) — кондитерское изделие, бисквитное печенье, изготовленное, как правило, из миндаля (основной ингредиент), а также может быть из других орехов или кокоса, иногда ароматизированное мёдом, ванилью или специями, с добавлением пищевого красителя, варенья, джема или шоколадной глазури. В некоторых рецептах присутствует сгущённое молоко. Печенье выпекают на съедобной рисовой бумаге, помещённой на противень.



МАРЦИПАН.



Марципан (нем. Marzipan, итал. Marzapane, исп. Mazarán) — смесь измельчённого в муку миндаля и сахарного сиропа (или сахарной пудры). Если вместо миндаля используются абрикосовые косточки (реже персиковые), кондитерский продукт называется не марципаном, а персипаном. Имеет пресновато-сладкий вкус и специфический аромат. Персипан, в свою очередь, имеет кисловато-сладкий вкус.



МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО.



Миндальное молоко — напиток, получаемый из смеси перемолотого необжаренного миндаля с водой. По вкусу напоминает протеиновые напитки. Похож на соевое молоко и другие виды растительного молока. В СССР под названием «Миндальное молоко» выпускалось косметическое молочко для умывания. В Средние века миндальное молоко часто использовалось в кулинарии как замена коровьего молока, так как срок его хранения без холодильника больше, чем у молока животных.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ.**

