

# Армони



## Глазури для украшения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий

Удачно сочетают в себе прозрачность и блеск с нежным вкусом и натуральной свежестью фруктов

**Состав:** сахар, глюкозный сироп, пюре из абрикосов (Бриант), пюре из клубники (Руби), вода, загуститель – пектин Е 440, ксантановая камедь Е 415, регулятор кислотности – лимонная кислота Е 330, цитрат натрия Е 331, консервант сорбат калия Е 202, хлорид кальция Е 509, краситель натуральный, эмульгатор Е 452 i, концентрат ягод бузины (Руби), ароматизатор идентичный натуральному.

Армони	Руби	Бриант	Нейтральная
Массовая доля влаги, %, не более	37,0	40,0	38,0
Содержание основных пищевых веществ в 100 г. продукта			
Белки, г	0,1	0,0	0,0
Жиры, г	0,1	0,1	0,1
Углеводы, г	60,5	68,3	61,4
Энергетическая ценность, ккал	220	245	233



### Ассортимент:

- Армони Руби (клубничная глазурь)
- Армони Бриант (абрикосовая глазурь)
- Армони Нейтральная (нейтральная глазурь)

### Преимущества:

- Не впитывается в поверхность изделия, придают им завершенность и блеск,
- Идеально подходят для глазирования слоеных изделий и сдобы,
- Прекрасно подходят для покрытия фруктов на тортах и пирожных,
- Предохраняют фрукты от высыхания и заветривания,
- Глазури Армони можно наносить как кистью, так и через пульверизатор.



### Способы приготовления:

1. Смешать 1 кг глазури с 400-600г воды или фруктового сока. Растопить на малом огне, довести до кипения. Перед глазировкой дать постоять 2 минуты и остудить до температуры 60 °С. Глазурь можно нагревать несколько раз.

2. Также можно добавлять свежие, свежее-мороженые ягоды и фрукты. При добавлении свежее-мороженых ягод кол-во воды уменьшают (1000 гр Армони : 400 вода : 100 ягод).

3. В готовый Армони нейтральный по вкусу добавляют Декорфил (1000 армони: +/- 200 гр (либо по вкусу и цвету Декорфил)).

4. Из Армони можно создавать прекрасные железные прослойки в соотношении 1кг геля на 500 мл воды.

**Упаковка:** Бриант и Нейтральная – ведро 12,5 кг, Руби – 14 кг.