



Dlaskův větrník

Vyrábí:

Café Dlask



Novým členem rodiny certifikovaných regionálních produktů rodinné cukrárny Café Dlask je větrník.

Ti, kteří do Café Dlask už nějaký ten čas chodí, dobře vědí, že jde o svého druhu klenot ve šperkovnici zdejších dezertů.

cafe.dlask.cz

Větrník z Café Dlask

Dlaskův větrník je dlouholetým hitem a není málo těch, kteří tvrdí, že lepší se nedá koupit nikde v zemi. Čím to je? František Dlask je totiž cukrářský badatel, který je schopen donekonečna pátrat po té správné technologii a raději prodělá, než by předložil zákazníkům něco, co jemu samotnému nechutná, s čím není absolutně spokojený. A tak i větrník tu vzniká podle jeho vlastní receptury. Odpalované těsto vychází z jednoho starého francouzského receptu a je zadělávané mlékem a máslem. Upečený korpus je pak plněn jednak žloutkovou šlehačkou s crème pâtissière, tedy vanilkovým pudinkem s rumem a šlehačkou a na vrch karamelovou šlehačkou. Než je pak na našlehanou kupu přiložen horní díl, je celá čepice potažena karamelovým fondánem. Na ničem se nešetří, takže chuť je jednoznačná a „přesně ta správná“.

Kontakt:

Café Dlask

Legií 2185

407 47 Varnsdorf

tel.: 412 398 350

e-mail: cafe@dlask.cz

web: cafe.dlask.cz



www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky
ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO regionální produkt®:
České Švýcarsko o.p.s.
www.ceskesvycarsko.cz

