

ТОРТА „АЛКАЗАР“**САХЕР – БИТЕР ШОКОЛАД – ЛАЙМ ЛИМОН**

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Пандишпан САХЕР - Sacher
2	БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС
3	Крема ЛАЙМ - Lime
4	Шоколадова глазура

**1. Пандишпан САХЕР - Sacher (видео-информация за БРАУНИ [ТУК](#))**

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Белтъци от яйца	150 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мм Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	105 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	100 гр.	ТУК	ТУК
182204	Туорло ди ово (5оС)	150 гр.	ТУК	ТУК
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	70 гр.	ТУК	
330103	Сладкарско Брашно	70 гр.	ТУК	
090208	Бадемово брашно	35 гр.	ТУК	
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	35 гр.	ТУК	
	Кристална Захар	30 гр.		
	Цели Яйца	50 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме маслото, туорло ди ово, пудра захар 100%(70 гр.) и яйцата. Добавяме разтопения кувертюр и хомогенизираме. Пресяваме пудрата захар 100% (35гр.), бадемите на прах и брашното. Разбиваме белтъците със кристалната захар и добавяме оформената смес към първата смес. Добавяме останалите продукти хомогенизираме и печем в тава за 8 минути на 210° С.

2. БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ [МУС](#)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
182204	Туорло ди ово (5оС)	180 гр.	ТУК	ТУК
	Вода	20 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мм Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	380 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	1000 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР
- 2.Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°С
- 5.Към разтопения шоколад добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 6.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.На края, хомогенизираме ръчно с pâte à bombe

3. Крема ЛАЙМ - Lime				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
182204	Туорло ди ово (5oC)	300 гр.	ТУК	ТУК
184205	Лимонов сок ЛАЙМ	150 гр.	ТУК	ТУК
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	125 гр.	ТУК	ТУК
	КАКАОВО МАСЛО	45 гр.		
	Настъргани кори от ЛАЙМ	1 бр.		
НАЧИН НА РАБОТА Сваряваме лимоновия сок ЛАЙМ и Туорло ди ово. Добавяме какаовото масло и маслото. Хомогенизираме. След като изстине сместа, я поставяме в силиконови форми 16см. и замразяваме.				

4. Глазура – гласаж шоколад (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
181210	Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ	1000 гр.	ТУК	
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	300 гр.	ТУК	
	Вода	250 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Кипвате водата заедно с неутралното топло желе и добавяте Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ				

СГЛОБЯВАНЕ : (Обратно сглобяване)

На дъното на ринг поставяме етаж от „БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС“ и покриваме и страните на ринга. Поставяме етаж от „Крема ЛАЙМ“ (замразен). Покриваме с „БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС“. На края поставяме „Пандишпан САХЕР“. Замразяваме. Обръщаме и заливаме с „Шоколадова Глазура“ на 40 °C.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „АЛКАЗАР“ САХЕР – БИТЕР ШОКОЛАД – ЛАЙМ ЛИМОН / Серия TOP PASTRY

- основа ПАНДИШПАН САХЕР от НАТУРАЛЕН ФРЕНСКИ ШОКОЛАД СЕМУА приготвен с пресни яйца
 - лек, ефирен, БИТЕР ШОКОЛАДОВ МУС
 - иноваторски вътрешен етаж от лимонов крем Лайм.
- ЗАЛИВКА:** блестяща битев шоколадова заливка която покрива напълно тортата осигурявайки трайност и изключителен

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



Alma
Libre

АЛМА ЛИБРЕ ООД
тел. 087844471
0878257900, 087825

Alma
Libre
КОНСУЛТАНТОМ ЦЕНТЪР