

ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КАРОЛИНА“ БРАУНИ-МАЛИНА-ГРАНД МАРНИЕ

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Браунис Black Soft
2	Шоколадов мус Гранд Марние
3	Кули Малина
4	Пандишпан Чокуйт
5	Глазура Ганаж Шоколад



1. Браунис Black Soft (видео-информация за БРАУНИ ТУК)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180708	Блек софт - Black Soft КОМПЛЕТ	1.000 гр.		
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	400 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	400 гр.	ТУК	ТУК
	Вода	300 гр.		
	Яйца	200 гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	200 гр.	ТУК и ТУК	
181803	Инверто захар	120 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Разбиваме всички материали заедно, освен шоколада и сметаната (които редуцираме в микровълнова печка до ганаж), в миксер с бъркалка за три минути. След което добавяме шоколадовия ганаж и продължаваме за една минута да бъркаме с миксера. Слагаме сместта в райфт или тепсия с височина 1 см , печете на 180о С за 15 минути				

2. ШОКОЛАДОВ МУС ГРАНД МАРНИЕ				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир	700 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	320 гр.	ТУК	
	Яйчен уйп*	250 гр.		
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36%	180 гр.	ТУК	
182301	Гранд марние	60 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Разтопяваме шоколадите и добавяме Гранд Марниер, прибавяме на няколко пъти разбита млечната сметана Елевир до меки връхчета и накрая Яйчния Уйп				

*ЯЙЧЕН УЙП (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
010101	Растителна сметана ХОПЛА	300 гр.	ТУК и ТУК	
182204	Туорло ди ово (5оС)	300 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме в миксер /приставка тел/ за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово. Аерирания Яйчен Уйп е готова за употреба.
(Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.)

3. Кули Малина (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
184209	Пюре Малина	500 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.	ТУК	ТУК
181803	Инверто захар	100 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
	Вода/топла 30°- 35С/	100 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на трета скорост и след това пак за една минута на първа. Поставяме сместа в ринг или тепсия.

Печене: За фурна с въздух 180° С - Друга фурна 200° С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера (в ринг)

4-7 мин. в тава, за лист или за руло.

4.Пандишпан Чокуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180703	ЧОКОУЙТ Шоколадов пандишпан KOMPLET	1.000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на трета скорост и след това пак за една минута на първа. Поставяме сместа в ринг или тепсия.

Печене: За фурна с въздух 180° С - Друга фурна 200° С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера (в ринг)

4-7 мин. в тава, за лист или за руло.

5. Глазура [Ганаж](#) Шоколад

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир	700 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мм Какао 55% Какаово масло 35%	600 гр.	ТУК	
	Яйчен уйп*	300 гр.		
181202	Шоколадов гласаж ФАБРИ	300 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме всички продукти заедно на 50о С и хомогенизираме без да вкарваме въздух.

СГЛОБЯВАНЕ

- Браунис Black Soft
- Шоколадов мус гранд марниер
- Кули малина
- Пандишпан Чокуйт
- Шоколадов мус гранд марниер
- Глазура ганаж шоколад

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ШОКОЛADOVA ТОРТА „КАРОЛИНА“ БРАУНИ-МАЛИНА-ГРАНД МАРНИЕ

Плътно шоколадов БРАУНИ се съчетава с ЕФИРЕН ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС ГРАНД МАРНИЕ.

По средата ПЮРЕ ОТ НАТУРАЛНИ МАЛИНИ, върху етаж от ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН.

Плътна ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА която запечатва напълно сладкиша, осигурявайки трайност и отлична визия.

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

