

ХРУПКАВА ПОРТОКАЛОВА ТОРТА
„БЯЛ ШОКОЛАД ОРЕНДЖ-НЕПАЛ“
 Серия MAGIC PASTRY



	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Хрупкава тарта – паста флора
2	Портокалов мармалад
3	Мек лешников пандишпан
4	Крем портокал – шафран
5	Мус НЕПАЛ
6	Глазура НЕПАЛ

1 Хрупкава тарта – паста флора (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
330103	Сладкарско Брашно	100 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	60 гр.	ТУК	ТУК
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	35 гр.	ТУК	
090208	Бадемово брашно / сорт ФИРАНИЯ	25 гр.	ТУК	
	Цели яйца	20 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме всички продукти заедно. Оставяме да почине. Отваряме лист с диаметър 16см.

2. Портокалов мармалад (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Портокали (сок и кора)	6 бр.		
	Захар	700 гр.		
	Вода	500 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Обелват портокалите и нарязват корите на ивици (Julienne)

Претеглете вътрешността на портокалите и добавете същото количество вода. Оставя се да ври 15 минути.

След кипване на сместа отново се претегля и се добавя същото количество захар.

Оставя се да кисне в продължение на 1 час. Оставя се да ври още 1 час и сервирайте.



3. Мек лешников пандишпан (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ 40% ПИЕМОНТ	200 гр.	ТУК и ТУК	ТУК и ТУК
	Цели яйца	100 гр.		
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	50 гр.	ТУК	ТУК
330103	Сладкарско Брашно	20 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА Смесвате всички продукти заедно. Полу изпичаме хрупкавата тарта с диаметър на тесто 16 см. Поставете полу изпечената тарта в ринг 18см. и покривате с тънък слой от сместа на „мек бадемов пандишпан“. В центъра поставяме портокаловия мармалад и покриваме с останалото количество от „мек бадемов пандишпан“. Печем на 210оС. Поставяте в ринг с диаметър 20см.				

4. Крем портокал – Шафран (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Цели яйца	125 гр.		
	Сок от портокал	100 гр.		
090206	Портокал захаросан	100 гр.		
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	85 гр.	ТУК	ТУК
	Какаово масло	30 гр.		
	Шафран на прах	5 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Сварете портокаловия сок, яйцата, захарта и шафрана. Прибавете маслото и какаовото масло. Изсипете сместа в силиконова форма с диаметър 18см и замразете.				

5. Мус НЕПАЛ (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	225 гр.	ТУК	ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	150 гр.	ТУК	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	45 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загривате млякото до 50° С. Разтопете белия шоколад на 35° С и добавете млякото. Когато сместа достигне 25°С, включвате млечната сметана.				

6. <u>Глазура НЕПАЛ</u> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Гликозен сироп	300 гр.		
	Захар	300 гр.		
	Кондензирано мляко	200 гр.		
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	150 гр.	ТУК	
	Вода	150 гр.		
	Вода	120 гр.		
182202	Желатин	20 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Сварявате 150гр. вода, захарта и глюкозата. Добавяте сварената смес към млякото. Добавяте белия шоколад, желатина и водата (120гр) . Хомогенизирате. Добавяте няколко капки хранителен оцветител. Можете да го съхраните в хладилника за 24 часа. Използвате на 30° С.				

СГЛОБЯВАНЕ

- Поставете изпечената тарта с мармалад портокал и от горе „мек бадемовия пандишпан“.
 - Слагаме етаж от крем портокал – шафран.
 - Поставяте етаж от „мек бадемовия пандишпан“. Покривате с мус НЕПАЛ. Замразяваме.
 - Заливаме с глазура НЕПАЛ.
- Декорация по желание:
 Пръскаме със смес от 100гр. алкохол, 10гр. сребърен прах и 2 капки розов цвят.
 Добавяте няколко конци шафран.

ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРАКТЕРИСТИКА: „БЯЛ ШОКОЛАД ОРЕНДЖ-НЕПАЛ“ ХРУПКАВА ПОРТОКАЛОВА ТОРТА /

Серия MAGIC PASTRY

-Хрупкава БАДЕМОВА ТАРТА с ДОМАШЕН МАРМАЛАД ПОРТОКАЛ (ръчно приготвен)

-Мек ефирен ЛЕШНИКОВ ПАНДИШПАН КАФАРЕЛ

-МУС ОТ БЯЛ БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАД ПРЕМИУМ

ЗАЛИВКА: Много специална, плътна МЛЕЧНА ГЛАЗУРА която покрива на пълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез.

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