

**ФРЕНСКА ТОРТА: „ТРИЛОГИЯ ДИПЛОМАТ“**

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	<u>Пандишпан Чокуйт</u>
2	<u>Пантс ванилия</u>
3	<u>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ</u>
4	<u>БЯЛ КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ</u>
5	<u>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ</u>
6	<u>ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА</u>



1. Пандишпан Чокуйт (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180703</a>	<b>ЧОКОУИТ Шоколадов пандишпан КОМПЛЕТ</b>	1.000 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
	Яйца	600 гр.		
	Вода	200 гр.		
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
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.				

2. Пантс ванилия (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	вода	200гр.		
	Вода	150гр.		
	Захар	100гр.		
	Кора от лимон			
<a href="#">182915</a>	Ванилия делипейст	50 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
Сваряваме водата (200гр.) със захарта и корите от лимона.				
Разреждаме с вода (150гр.) добавяме делипейст ванилия и хомогенизираме.				
По желание може да се добави до 10% алкохол.				
Сиропът/пантс ще се използва, за да се намокри леко етажът пандишпана с четка.				

<b>3. НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ</b> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Вода	600 гр.		
<a href="#">010101</a>	Растителна сметана ХОПЛА	400 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385601</a>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	180 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">180802</a>	Крем Флу КОМПЛЕТ	150 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир	150 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
СМЕС 1 : Разбиваме водата с крем флу за 3-4 мин. на бърза скорост.				
СМЕС 2 : Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР до 50°C и добавяме натуралния кувертюр «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц. Хомогенизираме и оставяме да изстине докато температурата стане 30-32oC,				
СМЕС 3 : Разбиваме в миксера растителната сметана ХОПЛА на 5oC. Хомогенизираме трите смеси ръчно на части				

<b>4. БЯЛ КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ</b> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Вода	600 гр.		
<a href="#">010101</a>	Растителна сметана ХОПЛА	400 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385604</a>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	250 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">180802</a>	Крем Флу КОМПЛЕТ	180 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир	150 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
СМЕС 1 : Разбиваме водата с крем флу за 3-4 мин. на бърза скорост.				
СМЕС 2 : Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР до 50°C и добавяме натуралния кувертюр «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц. Хомогенизираме и оставяме да изстине докато температурата стане 30-32oC,				
СМЕС 3 : Разбиваме в миксера растителната сметана ХОПЛА на 5oC. Хомогенизираме трите смеси ръчно на части				

<b>5. МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ</b> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Вода	600 гр.		
<a href="#">010101</a>	Растителна сметана ХОПЛА	400 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385603</a>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	380 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">180802</a>	Крем Флу КОМПЛЕТ	180 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир	150 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
СМЕС 1 : Разбиваме водата с крем флу за 3-4 мин. на бърза скорост.				
СМЕС 2 : Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР до 50°С и добавяме натуралния кувертюр «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц Хомогенизираме и оставяме да изстине докато температурата стане 30-32оС,				
СМЕС 3 : Разбиваме в миксера растителната сметана ХОПЛА на 5оС. Хомогенизираме трите смеси ръчно на части				

<b>6. Глазура – ганаж млечен шоколад</b>				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">385602</a>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	800 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	400 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">010101</a>	Растителна сметана ХОПЛА	350 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
	Сироп	150 гр.		
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
<b>ИЗПЪЛНЕНИЕ:</b> Затопляме сиропа, <b>Норпа</b> и млечния крем на 85° С. После добавяме кувертюра, ползваме на 30-35оС				

**ФРЕНСКА ТОРТА: „ТРИЛОГИЯ ДИПЛОМАТ“**

Върху леко сиропиран шоколадов пандишпан ЧОКОУИТ три вида сладкарски крем ДЕПЛОМАТ обработени с трите белгийски кувертюри ПРЕМИУМ мц: БИТЕР, МЛЕЧЕН и БЯЛ  
От горе здраве, вкусна и мека БИТЕР ШОКОЛАДОВА заливка.

**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  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

