

ТОРТА „БИШКОТЕЛО“

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Пандишпан Супер бискуйт
2	Крем бисквити
3	Баваруаз шоколад
4	Глазура – гагаж шоколад.



1. Пандишпан Супер бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан	1000 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 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

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

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

2. Млечен [ГАНАЖ](#)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180802	Крем Флу КОМПЛЕТ	160 гр.	ТУК	ТУК
	Вода	500 гр.		
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	150 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	120 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир	180 гр.	ТУК	ТУК
010101	Растителна сметана ХОПЛА	120 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
182959	Делипаст бискоти FABBRI	120 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Разбърквате Кремфлу с водата, добавяте Делипаст бискоти , след което Фонд руаял и млякото. На края добавяте разбърканите кремове.

3. Баваруаз шоколад (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
010101	Растителна сметана ХОПЛА	120 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	200 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	300 гр.	ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (на 35° С)	100 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	60 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме **ХОПЛА**, добавяме кувертюра, млякото, **Фонд руаял** и на края добавяме разбърквания млечен крем.

4. Глазура – ганаж шоколад.

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир	450 гр.	ТУК	ТУК
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	350 гр.	ТУК и ТУК	
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	350 гр.	ТУК	
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	450 гр.	ТУК	
	Сироп	100 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Загряваме млечния крем с **ХОПЛА** и сиропа на 85° С. После добавяме шоколадите и хомогенизираме.

Commented [U1]:

СГЛОБЯВАНЕ

1. Пантдишпан Супер бискуйт
2. Крем бисквити
3. Пандишпан Супер бискуйт
4. Баваруаж шоколад
5. Пандишпан Супер бискуйт
6. Крем бисквити
7. Глазура – ганаж шоколад

5см.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВА -БИСКВИТЕНА ТОРТА „БИШКОТЕЛО“ / серия DELUX LINE

Ефирна кремообразна шоколадово-бисквитена торта, на вкус ШОКОЛАД и БИСКВИТИ. Леки пухкави етажи от пандишпан произведени с пресни яйца и последователни етажи от кремове: БИСКВИТЕЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ и БАВАРСКИ ШОКОЛАДОВ КРЕМ.
Глазура: Плътен шоколадов ганаж

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



АЛМА ЛИБРЕ ООД, ЗОРНИЦА 99, ВОЛУЯК, СОФИЯ
тел. 0878444715, 0878338249, 0878710797,
0878257900, 0878257901, 0878984887, 0878257904





АЛМА ЛИБРЕ ООД, ЗОРНИЦА 99, ВОЛУЯК, СОФИЯ
тел. 0878444715, 0878338249, 0878710797,
0878257900, 0878257901, 0878984887, 0878257904

