

ШОКОЛАДОВА ТОРТА „ТУКАН - ПРЕМИУМ“

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Пандишпан Чокуйт
2	Млечен ГАНАЖ
3	Хрупкава основа
4	Глазура млечен ганаж

**1. Пандишпан Чокуйт** (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180703	ЧОКУИТ Шоколадов пандишпан КОМПЛЕТ	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.

2. Млечен ГАНАЖ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36%	300 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	240 гр.	ТУК	ТУК
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	240 гр.	ТУК и ТУК	
182924	Делипейст Ночиола прали FABBRI	65 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Избиваме млечната сметана ЕЛЕВИР с растителна сметана ХОПЛА до меки връхчета.

Разтопяваме млечния шоколад на 45С И ХОМОГЕНИЗИРАМЕ с Делипейст Ночиола прали и добавяме постепенно предварително разбитите сметани.

3. Хрупкава Основа (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
181601	Флорента КОМПЛЕТ	150 гр.	ТУК	ТУК
090220	Бадем Бланширан Филиран Суров	150 гр.		
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36%	80 гр.	ТУК	
	Печени бисквити* (Паста Флора)	70 гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	25 гр.	ТУК и ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Печем **Флорента** заедно с Филираните Бадеми.

Разтопяваме млечния шоколад и добавяме олиото. После натрошаваме бисквитите и флорентината (студена), добавяме разтопения млечен шоколад и разбъркаме.

на края поставяме един тънък слой по средата на тортата.

Печени бисквити* (Паста Флора) (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180711	Пате Сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	1.000 гр.	ТУК	ТУК
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	400 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	100 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Измесваме всички продукти заедно за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира. Печем на 180° C Време на печене, в зависимост от размера.				

5. Глазура млечен Ганаж				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36%	450 гр.	ТУК	
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	400 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	200 гр.	ТУК	ТУК
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	200 гр.	ТУК и ТУК	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	150 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА Загряваме млечния крем, млякото и Hopla и добавяме шоколадите. След това хомогенизираме ганажа. Ползваме на 30-350с.				

СГЛОБЯВАНЕ

1. Пандишпан Чокуйт
2. Млечен мус
3. Хрупкава основа
4. Млечен мус
5. Пандишпан Чокуйт
6. Млечен мус
7. Глазура млечен ганаж

5см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВА ХРУПКАВА ТОРТА „ТУКАН-ТУКАН“ / серия DELUX LINE**

Два етажа от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях ШОКОЛАДОВ ЕФИРЕН ГАНАЖ с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и БЕЛГИЙСКИ МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР „ПРЕМИУМ“ – Обогатен с ЛЕШНИКОА ПРАЛИНА ФАБРИ. В средата на тортата етаж от ХРУПКАВА КАРАМЕЛИЗИРАНА ФЛОРЕНТА с ФИЛИРАНИ БАДЕМИ (сорт Фирания), Паста Флора и Млечен Кувертюр „ПРЕМИУМ“. ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ от БЕЛГИЙСКИ КУВЕРТЮРИ „ПРЕМИУМ“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА която покрива на пълно тортата осигурявайки богата МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВА визия и вкус, дълга трайност и отличен 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

