

**СПЕКУЛОС БАНОФИ**  
**SPEKULOSO BANOFFEE**

<b>СЪСТАВ НА СЛАДКИША</b>	
<b>1</b>	Хрупкава основа СПЕКУЛОС
<b>2</b>	Мус БАНАН
<b>3</b>	Крема КАРАМЕЛ
<b>4</b>	Заливка млечен шоколад



**1. Хрупкава основа СПЕКУЛОС** (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">300200</a>	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм	500 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">184015</a>	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	180 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>

**НАЧИН НА РАБОТА**

Смесваме трохите Speculoos с разтопеното масло. Поставяме сместа в ринг и оформяме основа за тарт. Охлаждаме до стягане.

**2. Мус БАНАН** (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">385604</a>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ џм масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	300 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">182904</a>	Паста банан/делипейст банан	70 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (70° C)	300 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180903</a>	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита)	700 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>

**НАЧИН НА РАБОТА**

Разтваряме Fond Royal в топлата течна сметана. Добавяме Паста банан (делипейст банана) и бялия шоколад и хомогенизираме. Внимателно инкорпорираме леко разбитата течна сметана. Пълним силиконовите форми и замразяваме.  
След това изваждаме от формите и покриваме с глазура.

**4. Заливка млечен шоколад (натиснете върху кода за спецификация)**

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180460-2</a>	ГЛАЖЕ-МИРОР БЯЛ (на прах)	1000 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385603</a>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% (разтопен)	900 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
	Вода (100°C)	1200 гр.		
	Гликоза	1200 гр.		

**НАЧИН НА РАБОТА**

Смесваме **КРЕДИ ГЛАЖЕ** с водата и разбъркваме добре. Добавяме глюкозата и хомогенизираме сместа. След това прибавяме млечния шоколад и разбъркваме до пълното му усвояване.

Оставяме сместа да се охлади и я използваме за глазиране при температура 30°–32°C върху замразена основа

**СГЛОБЯВАНЕ**

Покриваме замразения бананов мус с шоколадовата глазура и след това го поставяме върху замразената тарталета Spekuloos. Поставяме етаж от КРЕМА КАРАМЕЛ. Декорираме с декор по наш избор.

**ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕКУЛОС БАНОФИ**

Хрупкави парчета от белгийски канелови бисквити СПЕКУЛУС в съчетание с бананов френски мус залети с БЕЛГИЙСКИ МЛЕЧЕН БЛЕЦТЯЩ ПЛЪТЕН ШОКОЛАД

**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





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

