

## ТОРТА-СТЕБЛО „БИТЕР МУС ШОКОЛАД-НАР

| СЪСТАВ НА СЛАДКИША |                           |
|--------------------|---------------------------|
| 1                  | БИТЕР ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ  |
| 2                  | КУЛИ НАР                  |
| 3                  | МУС БИТЕР ШОКОЛАД         |
| 4                  | ГЛАЗУРА БИТЕР МИРОР ГЛАЖЕ |



| 1. БИТЕР ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ (натиснете върху кода за спецификация)                                                                                                                                                                        |                                                                                  |          |                                           |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|---------------------|
| КОД                                                                                                                                                                                                                                       | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                                                             | ТЕГЛО    | ИНФО.                                     | ВИДЕО               |
| <a href="#">180721</a>                                                                                                                                                                                                                    | РИЧКРЕМ Смес за американски ванилов крем кейк                                    | 1000 гр. | <a href="#">ТУК</a>                       |                     |
| <a href="#">180301</a>                                                                                                                                                                                                                    | Млечна сметана 35% Елевир                                                        | 600 гр.  | <a href="#">ТУК</a>                       | <a href="#">ТУК</a> |
| <a href="#">385601</a>                                                                                                                                                                                                                    | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц<br>Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен) | 360 гр.  | <a href="#">ТУК</a>                       |                     |
|                                                                                                                                                                                                                                           | яйца                                                                             | 350 гр.  |                                           |                     |
| <a href="#">180203</a>                                                                                                                                                                                                                    | Бунге бакерс КАНОЛА ойл                                                          | 300 гр.  | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> |                     |
|                                                                                                                                                                                                                                           | вода                                                                             | 250 гр.  |                                           |                     |
| <b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br>Разбърквате всички материали заедно, поставка перо, за 4 минута на втора скорост.<br>Към края на хомогенизацията добавяме разтопения шоколад и млечната сметана.<br>Печене: На 170° С - 180° С за около 10 мин. |                                                                                  |          |                                           |                     |

| 2. КУЛИ НАР (натиснете върху кода за спецификация)                                                                                                                              |                                     |         |                     |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------|---------------------|---------------------|
| КОД                                                                                                                                                                             | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                | ТЕГЛО   | ИНФО.               | ВИДЕО               |
| <a href="#">180446</a>                                                                                                                                                          | НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ | 800 гр. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
|                                                                                                                                                                                 | захар                               | 120 гр. |                     |                     |
|                                                                                                                                                                                 | вода                                | 60 гр.  |                     |                     |
| <a href="#">180903</a>                                                                                                                                                          | Фонд роял - Fond Royale BAKELS      | 60 гр.  | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
| <b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br>Сваряваме водата със захарта и добавяме фонд роял.<br>Заливаме сместа върху нар в желе БАКБЕЛ и хомогенизираме.<br>Поставяме във форма и замразяваме. |                                     |         |                     |                     |

| 3. МУС БИТЕР ШОКОЛАД   |                                                                     |         |                     |                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|---------------------|
| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                                                | ТЕГЛО   | ИНФО.               | ВИДЕО               |
| <a href="#">180301</a> | Млечна сметана 35% Елевир                                           | 600 гр. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
| <a href="#">385602</a> | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц<br>Какао 55% Какаово масло 35% | 350 гр. | <a href="#">ТУК</a> |                     |
| <a href="#">180308</a> | Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%                                                 | 300 гр. | <a href="#">ТУК</a> |                     |
| <a href="#">180903</a> | Фонд роял - Fond Royale BAKELS                                      | 60 гр.  | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |

**НАЧИН НА РАБОТА**

Сваряваме млякото , добавяме фонд роаял и заливаме сместа върху кувертюра и хомогенизираме. Като сместа стане на 38 °C хомогенизираме с леко разбитата сметана ЕЛЕВИР.

**3. ГЛАЗУРА БИТЕР МИРОР ГЛАЖЕ**

(натиснете върху кода за спецификация) инфо/видео [ТУК](#) и [ТУК](#))

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                 | ТЕГЛО    | ИНФО.               | ВИДЕО |
|------------------------|--------------------------------------|----------|---------------------|-------|
| <a href="#">181210</a> | Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ | 1000 гр. | <a href="#">ТУК</a> |       |
|                        | Вода                                 | 100 гр.  |                     |       |
|                        | Захар                                | 100 гр.  |                     |       |
| 182202                 | желатин на листа                     | 5 бр     |                     |       |

**НАЧИН НА РАБОТА**

Сваряваме водата и захарта, добавяме листата желатин след като сме ги омекотили във водата и всичко заедно го сипваме върху „огледалното глаже шоколад БАКБЕЛ“.

Хомогенизираме и покриваме замразената основа като глазурата е на 32-35оС

**СГЛОБЯВАНЕ**

Във форма (схема по желание) слагаме по стените и в центъра „МУС БИТЕР ШОКОЛАД“.

По средата на формата, поставяме предварително приготвен и замразен „КУЛИ НАР“.

Пълним с „МУС БИТЕР ШОКОЛАД“ и замразяваме.

После, заливаме с „ГЛАЗУРА БИТЕР МИРОР ГЛАЖЕ“

Декорираме с темперирани шоколад, орнаменти по желание.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА-СТЕБЛО „БИТЕР МУС ШОКОЛАД-НАР“ / Серия MAGIC PASTRY**

Битер шоколадов МУС от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР СЕМУА, се среща с цели зърна от НАР сорт „ермиони“ върху ШОКОЛАДОВО-БИТЕР, КРЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от пресни яйца. Тортата е залята с пълтна БИТЕР ШОКОЛАДОВА ЗАЛИВКА, която покрива на пълно, осигурявайки богат шоколадов 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