

СПЕКУЛУС ДАРК МАНГО
SPICY TRONC D'ARBRE



СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Хрупкава основа СПЕКУЛОС
2	Мус КРЕДИТЕЛА
3	Кули МАНГО
4	ГЛАЖЕ-МИРОР ШОКОЛАД

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

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
300200	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм	500 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	180 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

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

1-2. Хрупкава основа СПЕКУЛОС (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
300200	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм	150 гр.	ТУК	
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	350 гр.		
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ μμ Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% (разтопен)	150 гр.	ТУК	
180826	КРЕДИТЕЛА термоустойчив лешникокакаов крем	350 гр.		
180843	Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ	100 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечния кувертюр и кредитела и след това крем спекулус. Довавяме крамбълс бисквитите и оризовите криспи и хомогенизираме. Поставяме в дъното на рингове.

2. Мус КРЕДИТЕЛА (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180826	КРЕДИТЕЛА термоустойчив лешникокакаов крем	450 гр.		
180301	Млечна сметана 35% Елевир (70° C) - 1	400 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	120 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита) -2	700 гр.	ТУК	ТУК
	Стик канела	2 бр.		
	Звезден анасон	4 бр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме млечната сметана (1) със звездния анасон и пръчките канела. Отстраняваме от огъня и прецеждаме. Добавяме Fond Royal и КРЕДИТЕЛА и хомогенизираме. Накрая внимателно инкорпорираме леко разбитата млечна сметана (2), като разбъркваме нежно.

3. Кули манго (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Вода	60 гр.		
	Захар	120 гр.		
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	120 гр.	ТУК	ТУК
180455	Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго	800 гр.	ТУК	ТУК
	Настърган ДЖИНДЖЕР	3 гр.		
182304	Ром 54о ЛУКСАРДО	60 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА				
Сваряваме водата със захарта и разтваряме Фонд роял . Изсипваме сместа върху Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго добавяме джинджифила и рома и хомогенизираме. Изливаме във форма и поставяме във фризера.				

4. ГЛАЖЕ-МИРОР ШОКОЛАД (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180461 -2	ГЛАЖЕ-МИРОР шоколад (на прах)	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Вода (100°C)	1200 гр.		
	Гликоза	1200 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА				
Смесваме КРЕДИ ГЛАЖЕ шоколад 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				
Пълним силиконови форми във форма на дънер (до около половината) с мус КРЕДИТЕЛА , поставяме вложката Кули манго и допълваме с мус КРЕДИТЕЛА до горе. Замразяваме. Изваждаме от формите, покриваме с глазура Powder Dark и поставяме върху хрупкава основа СПЕКУЛУС . Декорираме с шоколадови декоративни елементи.				

ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕКУЛОС ДАРК МАНГО

Хрупкави парчета от белгийски канелови бисквити **СПЕКУЛУС** в съчетание с френски шоколадов мус залети с **БЕЛГИЙСКИ битер БЛЕЦТАЩ ПЛЪТЕН ШОКОЛАД** по средата, етаж от манго в желе.

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





ГЛАЖЕ-МИРОР ШОКОЛАД

Мус КРЕДИТЕЛА

[180826](#) КРЕДИТЕЛА лешникокакаов крем

[180903](#) Фонд роял - Fond Royale BAKELS

[180301](#) Млечна сметана 35% Елевир

Кули манго

[180903](#) Фонд роял - Fond Royale BAKELS

[180455](#) Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго

[182304](#) Ром 54о ЛУКСАРДО

Хрупкава основа КРИСПИ

[090237](#) ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ

[180826](#) КРЕДИТЕЛА лешникокакаов крем

[300200](#) СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС

[180843](#) Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ

[385603](#) МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ»

