

ЛЕШНИКОВА ТОРТА „РОКЕ“

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Хрупкава Основа
2	Мус Фереро Роке
3	Глазура Роке

**1. Хрупкава Основа** натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
183120	Вериегато РОКЕ	500гр.		
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% разтопен	150 гр.	ТУК	
	Лешници / натрошени	150гр.		
183147	Кафарел Джандуя 40%	120гр.	ТУК и ТУК	ТУК
300201	ФЕУЛЕТИН	100 гр.		
	Сол	3гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и оформяме етаж от 1см.

Commented [U1]:

2. Мус Фереро Роке

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита)	1000 гр.	ТУК	ТУК
183120	Вериегато РОКЕ	300гр.		
183147	Кафарел Джандуя 40%	200гр.	ТУК и ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (топло 30 - 35С)	200 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.	ТУК	ТУК
	ЯЙЧЕН УЙП*	240гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Варим млякото и добавяме Туорло Ди Ово. Когато стане на 85°С изсипваме Пат'а Бомб върху белия шоколад. Добавяме фонд роял и когато баваруза стигне на 30°С, добавяме разбитата млечната сметана до меки връхчета и хомогенизираме.

***ЯЙЧЕН УЙП** (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
010101	Растителна сметана ХОПЛА	300 гр.	ТУК и ТУК	
182204	Туорло ди ово (50С)	300 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме в миксер /приставка тел/ за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово. Аерирания Яйчен Уйп е готова за употреба.
(Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.)

3. Пандишпан Чокуйт (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180703	ЧОКУЙТ 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.				

4. Глазура ганаж Roke (натиснете върху кода за спецификация)					
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	Рецепта1	Рецепта2	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита)	500 гр.	500 гр.	ТУК	ТУК
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)		500 гр.	ТУК	
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	200 гр.	300 гр.	ТУК	
180426	Огледално студено неутрално глаже ФРИЗ	300 гр.	300 гр.	ТУК	
	ЯЙЧЕН УЙП*	200 гр.	200 гр.		
183120	Вериегато РОКЕ	150 гр.	150 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Хомогенизираме и ползваме					

Commented [U2]:

СГЛОБЯВАНЕ

На дъното на ринг поставяме етаж от „Хрупкава Основа» и последователно два етажа «Пандишпан Чокуйт» и съответно по между пандишпаните „Мус Фереро Роке“. От горе затваряме с „Мус Фереро Роке“ и замразяваме. Заливаме със заливка „ РОКЕ - Млечен Шоколад“ или „ РОКЕ - Натурален шоколад“ по избор.

МЛЕЧНО-ШОКОЛADOVA ЛЕШНИКОВА ТОРТА „РОКЕ“/ серия TOP PASTRY

-Много богата на ЛЕШНИК ХРУПКАВА ОСНОВА с БЕЛГИЙСКИ МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР „ПРЕМИУМ“.

-Два етажа от ефирен шоколадов пандишпан.

-Между пандишпаните ЕФИРЕН МНОГО ЛЕК ЛЕШНИКО-ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН МУС

ГЛАЗУРА: богата на лешници шоколадова пълтна глазура която осигурява богат 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



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

