

БИТЕР-ШОКОЛАДОВА ХРУПКАВА ТОРТА „ДЕЛИСИМО

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Хрупкава основа
2	Пандишпан Чокоуит
3	Шоколадов мус
4	Креме шоколад
5	Заливка шоколад



1.Хрупкава основа (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
300201	ФЕУЛЕТИН	350 гр.		
180812	КИРИНА лешникокакаов крем с 13% лешник	600 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Хомогенизираме всичките продукти заедно Поставяме в ринг с диаметър 18см. и дебелина 5-8мм. (Вместо ФЕУЛЕТИН, може ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ код 090238)				

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

3. МУС ШОКОЛАД				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир	350 гр.	ТУК	ТУК
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	200 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (50С)	180 гр.	ТУК	ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36%	50 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	40 гр.	ТУК	ТУК
	Вода	40 гр.		
	Вода	40 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Хомогенизираме разбитата сметана с разтопените шоколади.Разтопяваме Фонд роял с топла водата (40 гр). Разбиваме туорло ди ово заедно с останалата вода (40гр.)и хомогенизираме със сместа фонд роял. Хомогенизираме с първата смес.				

4. Креме шоколад (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	330 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир	200 гр.	ТУК	ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36%	200 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	45 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Затопляме млечната сметана и добавяме шоколада. Хомогенизираме. Добавяме Фонд роял и разбъркваме. Хомогенизираме с разбитата сметана				

5. Глазура – гласаж шоколад (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
181210	Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ	1000 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	200 гр.	ТУК	ТУК
	Вода 45 - 50°C	180 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Разтопяваме Фонд роял във водата и добавяме Огледално студено глаже Шоколад, ползваме на 30 -35°C.				

СГЛОБЯВАНЕ

- | | | |
|-------------------------------------|---------------|--------|
| 1. Хрупкава основа (диаметър 20см.) | } замразяваме | } 5см. |
| 2. Пандишпан чокоуйт. | | |
| 3. Шоколадов мус | | |
| 4. Пандишпан чокоуйт. | | |
| 6. Креме шоколад | | |
| 7. Заливка шоколад | | |

Сглобяваме в ринг 18см. последователно:

- пандишпан чокоуйт.
- шоколадов мус
- пандишпан чокоуйт.
- Креме шоколад и
- замразяваме
- Заливаме с „Заливка шоколад“ и
- поставяме върху нарязана „Хрупкава

ХАРАКТЕРИСТИКА НА БИТЕР-ШОКОЛАДОВА ХРУПКАВА ТОРТА „ДЕЛИСИМО

-Етаж от хрупкави ВАФЛЕНИ ЛЮСПИ С МАСЛО (феулетин) в смес с лешникокакаов крем 13% КИРИНА

-Ефирен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКОУИТ (КОМПЛИТ) от пресни яйца

-Пълнежи от БИТЕР ШОКОЛАДОВ МУС и МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВО КРЕМЕ.

ЗАЛИВКА: ОГЛЕДАЛНА ШОКОЛАДОВА ЗАЛИВКА, вкусна и с 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
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904