

ТОРТА-СТЕБЛО

„БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС -НАР“

Серия MAGIC PASTRY



	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	БИТЕР ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ
2	КУЛИ НАР
3	МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ВАНИЛИЯ
4	ГЛАЗУРА БЯЛ МИРОР ГЛАЖЕ

1. ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ БЯЛ ШОКОЛАД/ШАМ ФЪСТЪК (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180720	РИЧКРЕМ Смес за американски ванилов крем кейк	1000 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	500 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	400 гр.	ТУК	ТУК
	яйца	350 гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	300 гр.	ТУК и ТУК	
	вода	250 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркватے всички материали заедно, представка перо, за 4 минута на втора скорост.

Към края на хомогенизацията добавяме разтопения шоколад и млечната сметана.

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
180446	НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ	800 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
	захар	120 гр.		
	вода	60 гр.		
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	60 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме водата с захарта и добавяме фонд руаял.

Заливаме сместа върху нар в желе БАКБЕЛ и хомогенизираме.

Поставяме в форма и замразяваме.

3. МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ВАНИЛИЯ (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	750 гр.	ТУК	ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	400 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	340 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	135 гр.	ТУК	ТУК
182915	Ванилия делипейст	90 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечната сметана, добавяме фонд роял и заливаме сместа върху белия шоколад и хомогенизираме. Добавяме делипейст ванилия и хомогенизираме.

Като сместа стане на 35°C хомогенизираме с леко разбитата сметана ЕЛЕВИР.

4. ГЛАЗУРА БЯЛ МИРОР ГЛАЖЕ (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180434	Огледално студено глаже 5 кг. Бяло ДЕЛУКС-БАКБЕЛ	1.000 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
	Вода	300 гр.		
180426	Огледално студено неутрално глаже ФРИЗ	200 гр.	ТУК	ТУК и ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме водата с „Огледално студено глаже Неутрал“, отстраняваме от огъня и добавяме „Огледално студено глаже Бяло ДЕЛУКС-БАКБЕЛ“. (може да оцветим с цвят по наше желание). Хомогенизираме и покриваме сглобеното замразено стебло на 32 – 35°C.

СГЛОБЯВАНЕ

(по обратен начин)

В форма (схема по желание) слагаме по стени и в центъра „МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ВАНИЛИЯ“.

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

Пълним с „МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ВАНИЛИЯ“ и замразяваме.

После, заливаме с „ГЛАЗУРА БЯЛ МИРОР ГЛАЖЕ“

Декорираме с темпериран шоколад, схеми по желание.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА-СТЕБЛО „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС-НАР“ / Серия MAGIC PASTRY

Бял шоколадов МУС от ФРЕНСКИ БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА, се среща с цели зърна от НАР сорт „ермиони“ върху БЯЛ ШОКОЛАДОВО КРЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от пресни яйца. Тортата е залята с плътна БЯЛА ЗАЛИВКА, която покрива на пълно, осигурявайки 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

