

ТОРТА ШОКО ВЕЛВЕТ /ОПЕРА

Choco velvet

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Пандишпан ШОКО ВЕЛВЕТ
2	Шоколадов сос
3	Шоколадов ганаж / опера

1. Пандишпан ШОКО ВЕЛВЕТ (видео-информация за БРАУНИ [ТУК](#))

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.		
	Яйца	650 гр.		
	Вода	200 гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	150 гр.	ТУК и ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с приставка перо за 1мин. на първа скорост и за 6-7 мин. на трета скорост. В ринг с диаметър 18см. поставяме 350гр. и печем на 170-180оСв конвектомат или на 190-200о С на подова пещ за около 35мин. Като изстине режим на лист с дебелина 1см.

2. Шоколадов сос

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	300 гр.	ТУК	
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	120 гр.	ТУК	
184916	КАКАО на ПРАХ 22%	60 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	50 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме млякото с какаото. Добавяме кувертюра и маслото.
Разбъркваме до пълна хомогенизация.

3. Шоколадов [ганаж](#) / опера

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	650 гр.	ТУК	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	600 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	170 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир	100 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Сварете млякото със сметаната. Сместа се излива върху шоколад и хомогенизираме. Когато ганажа достигне 30 ° С, добавяме маслото.

СГЛОБЯВАНЕ :

Поставяме лист „Пандишпан ШОКО ВЕЛВЕТ” и от горе поставяме „Шоколадов сос”.Повтаряме 4 пъти. Заливаме с шоколадов ганаж.

Декорираме с листа кристализиран шоколад върху замразен мрамор. КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (код184903)

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА ЧИОКО ВЕЛВЕТ /ОПЕРА Choco velvet

Четири етажа влажен шоколадов кейков пандишпан приготвен с пресни яйца. Между тях, етажи от плътен битер шоколадов сос, Шоколадов Ганаж – Битер Опера, покрива на пълно тортата, запазвайки влагата на тортата и осигурявайки плътен богат шоколадов вкус.

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

