

ТОРТА**„БИТЕР ПРЕМИУМ ГРАНД МАРНИЕ“**

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Бадемов пандишпан ОДЕНБЕЙК
2	Креме ГРАНД МАРНИЕ
3	Битер мус ПРЕМИУМ
4	Ганаж-заливка ПРЕМИУМ

**1. Бадемов пандишпан ОДЕНБЕЙК (видео-информация за БРАУНИ [ТУК](#))**

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК	600 гр.	ТУК и ТУК	
	Белтъци от яйца	200 гр.		
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	150 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	150 гр.	ТУК	ТУК
330103	Сладкарско Брашно	70 гр.	ТУК	
180603	Набухвтел ХЕРКУЛЕС	5 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно по ред което е написан, за 3мин. на първа скорост.
Поставяме в ринг с диаметър 16см. Печене:12мин. в конвектомат 180оС (подова пещ 200оС)

2. Креме ГРАНД МАРНИЕ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	400 гр.	ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	200 гр.	ТУК	
184302	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ захаросани (на кубчета)	120 гр.		
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.	ТУК	ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	65 гр.	ТУК	
182301	Гранд марние	35 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млякото и добавяме Фонд Роял БАКЕЛС, разтопения БЯЛ КУВЕРТЮР "ПРЕМИУМ" и Грант марние и хомогенизираме добре. На етапи хомогенизираме с разбитата сметана ЕЛЕВИР.

3. Битер <u>мус</u> ПРЕМИУМ				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	600 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	350 гр.	ТУК	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	200 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (5оС)	100 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Затопляме млякото с Туорло Ди Ово до 82оС. Добавяме разтопения НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ПРЕМИУМ"55% и хомогенизираме. На края, обединяваме на етапи с разбитата млечна сметана.				

4. <u>Ганаж</u> -заливка ПРЕМИУМ (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	500 гр.	ТУК	ТУК
180426	Огледално студено глаже ФРИЗ	400 гр.	ТУК	
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35% (омекотен)	350 гр.	ТУК	
181803	Инверто захар	60 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	40 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млечната сметана заедно с Огледално неутрално глаже и инвертната захар до 65оС. После добавяме разтопения НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ПРЕМИУМ"55%				

СГЛОБЯВАНЕ:

Поставяме в ринг лист от „Бадемов пандишпан ОДЕНБЕЙК».

Върху него, поставяме етаж от «Креме ГРАНД МАРНИЕ“ и от горе етаж от „Битер мус ПРЕМИУМ“

След замразяване заливаме с „Ганаж-заливка ПРЕМИУМ“

ТОРТА „БИТЕР ПРЕМИУМ ГРАНД МАРНИЕ“

-Много вкусен ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ пандишпан

Върху него етаж от френски битер крем КРЕМЕ и от горе френски яйчен БИТЕР МУС

Битер заливка запечатва изцяло тортата осигурявайки, богат битер вкус, отлична визия и голяма трайност

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