

Maison du Chocolat aux Griottes PANTI -PREMIUM МЕЗОН ДЕ ШОКОЛА с череши ПАНТИ - PREMIUM

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Пандишпан Чокуйт
2	Крем шоколад
	Ла фрута черни череши ВАКВЕЛ / код 180428
3	Глазура – ганаж шоколад



1.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. Поставаме 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.				

2. Крем шоколад (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Вода	500 гр.		
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мм Какао 55% Какаово масло 35%	350 гр.	ТУК	
010101	Растителна сметана ХОПЛА	300 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир	300 гр.	ТУК	ТУК
180802	Крем Флу КОМПЛЕТ	170 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА				
Разбъркате Крем Флу с водата в миксер на бърза скорост за 3-4мин.				
Бъркате ХОПЛА с млечната сметана до меки връхчета.				
Обединяваме двете смеси на части и на края добавяме към разтопения кувертюр също на части.				



3. Глазура – ганаж шоколад (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ μμ Какао 55% Какаово масло 35%	350 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	300 гр.	ТУК	ТУК
010101	Растителна сметана ХОПЛА	300 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
	Сироп (20 града)	150 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА Затопляме сиропа, Норпа и млечния крем на 85° С. После добавяме кувертюра, ползваме на 30-35оС				

СГЛОБЯВАНЕ	
1	Етаж Пандишпан Чокуйт
2	Етаж Крем шоколад
3	Етаж Пандишпан Чокуйт
4	Етаж Крем шоколад
5	Етаж Ла фрута черни череши ВАКВЕЛ код 180428
6	Етаж Пандишпан Чокуйт
7	Етаж Крем шоколад
8	Глазура- ганаж шоколад или гласаж шоколад FABBRI (запиваме в/у замразена сглобена торта)
Височина на цялата торта 5см. / диаметър 18см. / тегло: около 1200гр.	

ХАРАКТЕРИСТИКА НА БИТЕР ШОКОЛАДОВА ТОРТА „МЕЗОН ДЕ ШОКОЛА“

Три етажа от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен от пресни яйца, между тях ШОКОЛАДОВ СЛАДКАРСКИ КРЕМ с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и БЕЛГИЙСКИ КУВЕРТЮР „PREMIUMμμ“. В средата на тортата етаж от ЦЕЛИ АРОМАТНИ, СОЧНИ ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ (сорт ПАНТИ). Глазура, много специален ШОКОЛАДОВ ПЛЪТЕН ГАНАЖ от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „PREMIUMμμ“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА която покрива на пълно тортата осигурявайки богат шоколадов вкус, дълга трайност и отличен 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