

ФРЕНСКА ТОРТА: „МУС ТРИЛИГИЯ“

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Пандишпан БРАУНИС /Brownie/
2	БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“
3	МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“
4	ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“
5	Глазура – ганаж млечен шоколад

видео рецепта [ТУК](#)

1 Пандишпан БРАУНИС /Brownie/ (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180708	Блек софт - Black Soft КОМПЛЕТ	1000 гр.		ТУК
181803	Инверто захар	120 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	200 гр.	ТУК и ТУК	
	Яйца	200 гр.		
	Вода	300 гр.		
ГАНАЖ ЗА БРАУНИ				
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	500 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	400 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Разбъркваме течните части (Вода, Яйца, ОЛИО КАНОЛА и ИНВЕРТЗАХАР) заедно с БЛЕК СОФТ за 4-5 минути на втора скорост. Приготвяме ганажа като пускаме в микровълновата натуралния шоколад ПРЕМИУМ «УРАНИЯ» заедно със сметаната до 35-40 оС. Хомогенизираме. Добавяме оформения ганаж към кеиковата основа БЛЕК СОФТ и хомогенизираме в миксера за още 1 мин.

Поставяме в специални форми с височина до 1,5см. и печем.

Печене: Температура : Печка с топъл въздух : 170о С / Друга печка : 190о С / Време : 12-15 минути

2. БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	1000 гр.	ТУК	ТУК
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	380 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (5оС)	180 гр.	ТУК	ТУК
	Вода	20 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР
- 2.Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (râte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°С
- 5.Към разтопения шоколад добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 6.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.На края, хомогенизираме ръчно с râte à bombe

3. 3.МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	700 гр.	ТУК	ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	380 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (5оС)	180 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	60 гр.	ТУК	ТУК
	Вода	25 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с фонд роял
- 2.Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (râte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°С
- 5.Към разтопения шоколад добавяме сместа с фонд роял и хомогенизираме ръчно
- 6.Към разтопения шоколад с фонд роял, добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 8.На края, хомогенизираме ръчно с râte à bombe.

4. ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	700 гр.	ТУК	ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	300 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (5оС)	180 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	90 гр.	ТУК	ТУК
	Вода	25 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

- 1.Разбиваме млечната сметана ЕЛЕВИР заедно с фонд роял
- 2.Разбъркватے ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с Водата и оформяме „Пата Бомб“ (rôte à bombe).
- 3.По желание, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ“, вкус по избор и разбиваме докато се получи пухкав крем.
- 4.Разтопяваме Шоколада на 50°С
- 5.Към разтопения шоколад добавяме сместа с фонд роял и хомогенизираме ръчно
- 6.Към разтопения шоколад с фонд роял, добавяме 1/3 от разбитата сметана и хомогенизираме ръчно.
- 7.Към шоколада добавяме останалата разбита сметана и хомогенизираме ръчно.
- 8.На края, хомогенизираме ръчно с rôte à bombe.

5. Глазура – ганаж млечен шоколад				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	800 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	550 гр.	ТУК	
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	420 гр.	ТУК	
	Сироп	100 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме млечния крем и сиропа на 85° С. После добавяме шоколадите и хомогенизираме. Ползваме на 40-45оС

СГЛОБЯВАНЕ
<p>Във всяка една от три еднакви правоъгълни форми с височина 1 см. поставяме от трите различни мусовете и замразяваме. Върху БРУАНИС около 1,5см дебелина поставяме последователно замразени етажи от мусовете :</p> <p>БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ МУС - „à Paris – В ПАРИЖ“</p> <p>МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС - „le Normandie – В НОРМАНДИЯ“</p> <p>ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС - „le blanc– ЛЕ БЛАНШ“</p> <p>Покриваме от страни за да се вижда разреза и заливаме от горе с „Глазура – ганаж млечен шоколад“</p>



ХАРАКТЕРИСТИКА ФРЕНСКА ТОРТА: „МУС ТРИЛИГИЯ - pâte à bombe“ серия ТОП ПЕЙСТРИ

Върху богат на черен кувертюр БРАУНИ, последователни етажи от ПУХКАВИ ЕФИРНИ МУСОВЕ, от БЕЛГИЙСКИ КУВЕРТЦРИ ЧЕРЕН-МЛЕЧЕН - БЯЛ PREMIUM мц приготвен с прясна млечна сметана и жълтъци от яйца. От горе, богата ЗАЛИВКА ОТ МЛЕЧЕН ШОКОЛАД.

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