

**ШОКОЛАДОВ МУС – КРЕМ БРЮЛЕ ТРИЛОГИЯ**

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Мус БИТЕРс крем брюле -Creme Brulee
2	Млечен мус с крем брюле -Crème Brûlée
3	Бял мус с крем брюле - Crème Brûlée
4	Ганаж за глазура

1. Мус БИТЕРс крем брюле -Creme Brulee				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	500 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180303</a>	Крем брюле ELLE & VIRE	275 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385601</a>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	250 гр.	<a href="#">ТУК</a>	

**НАЧИН НА РАБОТА**  
 Загряваме **крем брюле** -Creme Brulee на 65° С.  
 Хомогенизираме сместа с разтопения кувертюр и го оставяме да изстине.  
 На края леко разбъркваме (бавно) заедно с леко разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР

2. Млечен мус с крем брюле -Crème Brûlée				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	400 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180303</a>	Крем брюле ELLE & VIRE	250 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385603</a>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	300 гр.	<a href="#">ТУК</a>	

**НАЧИН НА РАБОТА**  
 Топлим **крем брюле**-на 50° С и добавяме разтопен кувертюр. Хомогенизираме сместа.  
 Охлаждаме и леко разбъркваме с малко разбит млечен крем.

3. Бял мус с крем брюле - Crème Brûlée				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	500 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180303</a>	Крем брюле ELLE & VIRE	250 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385604</a>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	350 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
182202	Листа от желатин (накиснати в студена вода )	2 бр.		

**НАЧИН НА РАБОТА**  
 Топлим крем брюле -Creme Brulee до 50° С и добавяме растопения шоколад.  
 Хомогенизираме сместта. След което желатинът и разбъркваме.  
 Оставяме сместта да се охлади и леко разбъркваме с разбитата млечна сметана.

<b>4. Ганаж за глазура</b>				
<b>КОД</b>	<b>ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА</b>	<b>ТЕГЛО</b>	<b>ИНФО.</b>	<b>ВИДЕО</b>
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	1000 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">385601</a>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	800 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">182204</a>	Туорло ди ово (5оС)	100 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">010101</a>	Растителна сметана ХОПЛА	100 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>

**НАЧИН НА РАБОТА**

Оформяме ЯИЧЕН УЙП: Хомогенизираме растителната сметана ХОПЛА заедно с **Туорло ди ово** 2 мин. ръчно с тел. Сместа е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.)

Затопляме млечния сметана заедно с яйчен уип до 82° С. Добавяме разстопения кувертюр (на 30° С)

и хомогенизираме сместа в миксер (robot coupe). Ползваме на 35-40° С.

**СГЛОБЯВАНЕ**

Обикновено поставяме в дънното на чашата първо „Мус БИТЕР“, продължаваме с „Млечен мус“, от горе „Бял мус“ и най-отгоре декорация. Ако желаем заливка от горе, предпочитаме най горния мус да е млечен.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ШОКОЛАДОВ МУС – КРЕМ БРЮЛЕ ТРИЛОГИЯ**

Аерирани, пухкави МУСОВЕ: битер шоколад „УРАНИЯ“, млечен мус „ТАЛИЯ“. бял мус „КАЛИОПА“  
произведени по технология на традиционен КРЕМ БРЮЛЕ  
създават иноваторска оригинална френска КРЕМ БРЮЛЕ ТРИЛОГИЯ

**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

