

ФРЕНСКА ТОРТА:
„ТРИЛОГИЯ ПРЕМИУМЦЦ“
THREE CHOCOLATES



СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Шоколадов пандишпан без брашно
2	Основа за мусове
3	Млечен мус
4	Битер мус 55%
5	Бял шоколадов мус
6	Ванилов пантс
7	Неутрална прозрачна заливка



1. Шоколадов блат без брашно				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
182104	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП 100% сушени белтъци *	500 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	250 гр.	ТУК	
	Кристална захар	85 гр.		
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	60 гр.	ТУК	ТУК
	Жълтъци от яйца	50 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

*Хидратиране Бланс паудер (оформяне на белтъци):

[182104](#) Бланс Паудер 90 гр.
 Вода (стайна температура) 410 гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък. Разбиваме белтъците със захар. Разтопяваме КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» на 40°C. Добавяме маслото и жълтъците и хомогенизираме много добре с първата смес (хидратирания Бланс Паудер). Теглим по 800гр. за всеки лист и печем на 190°C за 15мин.

2. Основа за мусове				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	700 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (5оС)	300 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млякото и добавяме към ТУОРЛО ДИ ОВО
 Затопляме сместа от ново до 82°C. Хомогенизираме добре.

3. Битер мус 55%				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Основа за мусове	250 гр.		
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	200 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	160 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	20 гр.	ТУК	ТУК
4. Млечен мус				
	Основа за мусове	250 гр.		
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	210 гр.	ТУК	ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	160 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	50 гр.	ТУК	ТУК
5. Бял шоколадов мус				
	Основа за мусове	300 гр.		
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	240 гр.	ТУК	ТУК
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	190 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	90 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА				
За всеки от мусовете, хомогенизираме добре „Основа за мусове“ с Фонд роял и съответен разтопен шоколад . Като стане на 30 °С хомогенизираме с разбитата сметана.				

6. Ванилов Пантс				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Сироп (1000гр. вода +1300гр. захар)	200 гр.		
	Вода	100 гр.		
090225	Натурална Ванилия Стик	1 бр.		
НАЧИН НА РАБОТА				
Хомогенизираме всичките съставки заедно.				

7. Огледална Прозрачна Глазура:				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180426	Огледално студено неутрално глаже ФРИЗ	870 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	350 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
	Вода	200 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА				
Загряваме водата с топлото желе и добавяме студеното желе.				

СГЛОБЯВАНЕ

В дъното на ринг, поставяме етаж от „Шоколадов пандишпан без брашно“ , поливаме с „Ванилов пантс“, поставяме етаж от „БИТЕР мус“ и поставяме за малко във фризер. От горе, поставяме още един етаж от „Шоколадов пандишпан без брашно“ , поливаме с „Ванилов пантс“, поставяме етаж от „МЛЕЧЕН мус“ и поставяме за малко във фризер. От горе, поставяме последния етаж от „Шоколадов пандишпан без брашно“ , поливаме с „Ванилов пантс“, поставяме етаж от „БЯЛ ШОКОЛАДОВ мус“ и замразяваме. Заливаме с Огледална Прозрачна Глазура.

ХАРАКТЕРИСТИКА: „БЕСГЛУТЕНОВА ТРИЛОГИЯ ПРЕМИУМ мц“

-Шоколадов пандишпан без брашно с панс-сироп от натурална ванилия между мусове от много специални мусове с кувертюрите ПРЕМИУМ мц, Млечно шоколадов мус“ , Битер шоколадов мус 55%“ , Бял шоколадов мус“
Неутрално прозрачно желе, запечатва тортата, осигурявайки отлична визия и разрез, трайност и 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
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904





АЛМА ЛИБРЕ ООД, ЗОРНИЦА 99, ВОЛУЯК, СОФИЯ
тел. 0878444715, 0878338249, 0878710797,
0878257900, 0878257901, 0878984887, 0878257904

