

ШОКОЛАДОВО-ЧЕРЕШОВА ТОРТА „ПАНТИ-ПРЕМИУМ“

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Пандишпан Чокуйт
2	Яйчно шоколадов мус
3	Ла фрута черни череши BAKBEL
4	Глазура – гласаж 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. Поставяме 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. Яйчно шоколадов мус (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйчен уйп*	300 гр.		
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	360 гр.	ТУК	
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	150 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Разбивате млечната сметана ЕЛЕВИР 35% до меки връхчета и прибавяте на няколко пъти към разтопените шоколади. Накрая прибавяме Яйчния Уйп.

*ЯЙЧЕН УЙП (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
010101	Растителна сметана ХОПЛА	300 гр.	ТУК и ТУК	
182204	Туорло ди ово (50с)	300 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме в миксер /приставка тел/ за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово. Аерирания Яйчен Уйп е готова за употреба.

(Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.)

Commented [U1]:

3. Глазура – гласаж шоколад (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
181210	Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ	1000 гр.	ТУК	
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	300 гр.	ТУК	
	Вода	250 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Кипвате водата заедно с неутралното топло желе и добавяте Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ

СГЛОБЯВАНЕ

1	Етаж Пандишпан Чокуйт
2	Етаж Яйчно шоколадов мус
3	Етаж Пандишпан Чокуйт
4	Етаж Яйчно шоколадов мус
5	Етаж Ла фрута черни череши БАКБЕЛ код 180428
6	Етаж Пандишпан Чокуйт
7	Етаж Яйчно шоколадов мус
8	Глазура – гласаж шоколад (заливаме в/у замразена сглобена торта)

Височина на цялата торта 5см. / диаметър 18см. / тегло: около 1200гр.

ЗАБЕЛЕЖКА: Черешите БАКБЕЛ код 180428 може да се поставят в средата на тортата но може и от горе.


ХАРАКТЕРИСТИКА НА ШОКОЛАДОВО-ЧЕРЕШОВА ТОРТА „ПАНТИ-СЕМУА“ / серия DE LUX LINE

Два етажа от богат на какао пухав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен от пресни яйца, между тях ШОКОЛАДОВ ЯЙЧЕН МУС с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“. В средата на тортата етаж от ЦЕЛИ АРОМАТНИ, СОЧНИ ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ (сорт ПАНТИ). Глазура, много специален ШОКОЛАДОВ ПЛЪТЕН ОГЛЕДАЛЕН ГЛАСАЖ които покрива на пълно тортата осигурявайки богат вкус, дълга

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

Alma
Libre

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

Alma
Libre
кондитерски център