

КРЕМЕ-Сремè: произнася се както се чете с ударение на второто „è“

Разновидност на баварска кремова структура със същата стабилност, плътност и устойчивост като на баваруаз, но с по-малка еластичност и гъвкавост отколкото структурата на класическия баваруаз.

За да се получи структурата на крем „КРЕМЕ-Сремè“, дозировката на баваруаз, основата ФОНД РУАЯЛ (която както знаем се състои главно от желатин, жълтъци и захари) играе главна роля. ФОНД РУАЯЛ е задължителна съставка, но не е достатъчна. Всъщност „КРЕМЕ-Сремè“ се получава от правилна комбинация на ФОНД РУАЯЛ с натуралните мазнини присъстващи в другите съставки, които участват във всяка различна рецепта „КРЕМЕ-Сремè“, например млечна сметана, кувертюри, дулче ди лече, лешникокакаови кремове, плодови пасти и др.

Очевидно, за да се получи структурата „КРЕМЕ-Сремè“, трябва много внимателен подбор на останалите съставки освен ФОНД РУАЯЛ и много добро изчисляване на количествата мазнини, които трябва да се обединят с баварската основа ФОНД РУАЯЛ, така че да се получи желаната кремова-плътност, структура наречена „КРЕМЕ-Сремè“.



ТОРТА НУАЗЕТА - NOUASETTE

СЪСТАВ

Хрупкава основа НУАЗЕТА
Крема НУАЗЕТА
Глазура КИРИНА

Tradition



Бисквитки ПАТЕСУКРИ

180711 Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET
184002 Екстра драй масло 82% Бретански BEURALIA
Яйца

1.000 гр.
400 гр.
100 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме в миксера всички продукти заедно за 4-5 минути докато се хомогенизира сместа добре.
- Предварително печене: 180°С за 7 – 9 минути.
(за тава 60X20см : тегло на смес около 400-500гр)

Хрупкава основа НУАЗЕТА

183120 вериегатото роке МАМАМИА 600 гр.
Лешници счупени ПАМИ 250 гр.
Бисквитки ПАТЕСУКРИ 550 гр.
181002 Млечен шоколад 100 гр.
Сол 1 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопяваме шоколада и разбъркватем всичките продукти заедно.

Крема КРЕМЕ НУАЗЕТА

180812 лешникокакаов крем КИРИНА Kirina 350 гр.
181002 Млечен шоколад 350 гр.
180301 Млечна сметана Елевир 35% ELLE&VIRE 450 гр.
182924 Ночиола пралина Nocciola Prali FABBRI 40 гр.
010106 Раст.сметана Norpla NOPLA (разбита) 350 гр.
180903 Фонд роял -Fond Royale BAKELS 100 гр.
Вода (топла) 100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопяваме шоколада. Добавяме КИРИНА, ночиола пралина, млечната сметана и накрая разбитата сметана ХОПЛА и разтопения във водата фонд роял.

Глазура

180812. лешникокакаов крем КИРИНА 1000 гр.
олио 110 гр.

Затопляме всичките продукти заедно на 35 °С.

ТОРТА

„МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН КЕСТЕН“

серия „ЧОКОФАЙН“



1. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ
2. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН
3. МЛЕЧЕН КРЕМЕ КЕСТЕН
4. МЛЕЧЕН ГАНАЖ ЧОКОФАЙН

1. ШОКОЛАДОВ Пандишпан РИЧ КРЕМ

180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	650 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с приставка перо за 1мин. на първа скорост и за 6-7 мин. на трета скорост. Поставяме в тава .

Печем на 170-180оСв конвектомат или на 190-200о °С на подова пещ за около 10мин.

(отворени тампери)

2. Млечен шоколадов мус ЧОКОФАЙН

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	750гр.
184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	380гр.
	Вода (топла)	110гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	110гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме водата заедно с Фонд Роял БАКЕЛС.

Заливаме този смес върху разтопения млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и хомогенизираме ръчно. После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

3. МЛЕЧЕН КРЕМЕ КЕСТЕН

182937	САБАТОН паста (пате) от кестени 58%	250гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	220гр.
	Вода (топла)	100гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	50гр.
182304	Ром 54о луксардо	25гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме затоплената вода заедно с Фонд Роял БАКЕЛС и САБАТОН паста от кестени и после добавяме РОМ ЛУКСАРДО . После обединяваме ръчно с леко разбитата млечната сметана ЕЛЕВИР (на етапи)

4.МЛЕЧЕН ГАНАЖ ЧОКОФАЙН

184913	Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН (разтопен)	700гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	500гр.
180425	Огледално неутрално глаже за студен метод БАКБЕЛ	400гр.
	Вода (топла)	200гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	200гр.
	Слънчогледово олио	70гр.
	Гликоза	50гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР и добавяме гликозата и студеното глаже БАКБЕЛ.
Хомогенизираме топлата вода с Фонд Роял БАКЕЛС и го добавяме към първата смес.
Заливаме сместа към Млечен кувертюр ЧОКОФАЙН и добавяме олиото .
Хомогенизираме много добре и ползваме на 35-40оС

ТОРТА „МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН-КЕСТЕН“ серия ЧОКОФАЙН

- МЛЕЧНИЯ ШОКОЛАДОВ МУС ЧОКОФАЙН се среща с ЛЕК и много вкусен МЛЕЧЕН КРЕМЕ КЕСТЕН (от натурални кестени).
- Между ШОКОЛАДОВИЯ МУС и КРЕМЕ КЕСТЕН, влажен шоколадов пандишпан РИЧКРЕМ.
- От горе заливаме с много специален и много вкусен МЛЕЧЕН ГАНАЖ ЧОКОФАЙН (покрива напълно, осигурявайки отлична визия и трайност на цялото изделие.)

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



БИТЕР-ШОКОЛАДОВА ХРУПКАВА ТОРТА „ДЕЛИСИМО“
серия DELUX LINE



СЪСТАВ

- 1.Хрупкава основа
- 2.Пандишпан Чокуйт
- 3.Шоколадов мус
- 4.Креме шоколад
5. Заливка шоколад

1.Хрупкава основа

300201	ФЕУЛЕТИН	350гр.
180812	КИРИНА лешникокакаов крем с 13% лешник	600гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно

Поставяме в ринг с диаметър 18см. и дебелина 5-8мм.

(Вместо ФЕУЛЕТИН, може ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ код 090238)

2 Пандишпан Чокуйт

180703	Чокуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всичките материали заедно за 1мин. на бавна скорост и за 6 мин. на бърза скорост. После за 1мин на бавна скорост. Печете на 180°C за 30-35 минути за блат и за платка 9 – 12 минути.

3.Шоколадов мус

180301	Млечна сметана Елевир 35% разбита	350 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% разтопен	250 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО	180 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" разтопен	50 гр.
180903	Фонд роял -Fond Royale BAKELS	40 гр.
	Вода	40 гр.
	Вода	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме разбитата сметана с разтопените шоколади.Разтопяваме Фонд роял с топла водата (40 гр).

Разбиваме туорло ди ово заедно с останалата вода (40гр.)и хомогенизираме със сместа фонд роаял.

Хомогенизираме с първата смес.

4.Креме шоколад

180301	Млечна сметана Елевир 35% разбита	330 гр.
180301	Млечна сметана Елевир 35%	200 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" разтопен	200 гр.
180903	Фонд роял -Fond Royale BAKELS	45 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопяме млечната сметана и добавяме шоколада. Хомогенизираме.

Добавяме Фонд роял и разбъркваме.

Хомогенизираме с разбитата сметана

5. Заливка шоколад

180424 Огледално студено глаже Шоколад

1000 гр.

180903 Фонд роял -Fond Royale BAKELS

200 гр.

Вода 45 - 50°C

180 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопяваме Фонд роял във водата и добавяме Огледално студено глаже Шоколад, ползваме на 30 -35°C.

СГЛОБЯВАНЕ

- | | | |
|-------------------------------------|---------------|--------|
| 1. Хрупкава основа (диаметър 20см.) | } замразяваме | } 5см. |
| 2. Пандишпан чокоуйт. | | |
| 3. Шоколадов мус | | |
| 4. Пандишпан чокоуйт. | | |
| 6. Креме шоколад | | |
| 7. Заливка шоколад | | |

Сглобяваме в ринг 18см. последователно:

- | | |
|---------------------|-----------------|
| -пандишпан чокоуйт. | } и замразяваме |
| -шоколадов мус | |
| -пандишпан чокоуйт. | |
| -Креме шоколад | |
- Заливаме с „Заливка шоколад“ и поставяме върху нарязана „Хрупкава основа“ с диаметър 20 см.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА БИТЕР-ШОКОЛАДОВА ХРУПКАВА ТОРТА „ДЕЛИСИМО“/ серия DE LUX LINE

-Етаж от хрупкави ВАФЛЕНИ ЛЮСПИ С МАСЛО (феулетин) в смес с лешникокакаов крем 13% КИРИНА

-Ефирен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКОУЙТ (КОМПЛИТ) от пресни яйца

-Пълнежи от БИТЕР ШОКОЛАДОВ МУС и МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВО КРЕМЕ.

ЗАЛИВКА: ОГЛЕДАЛНА ШОКОЛАДОВА ЗАЛИВКА, вкусна и с отлична визия и 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
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



ТОРТА

„БИТЕР ЧОКОФАЙН ГРАНД МАРНИЕ“ серия „ЧОКОФАЙН“

1. Бадемов пандишпан **ОДЕНБЕЙК**
2. Креме **ГРАНД МАРНИЕ**
3. Битер мус **ЧОКОФАЙН**
4. Ганаж-заливка **ЧОКОФАЙН**



1. Бадемов пандишпан ОДЕНБЕЙК

181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК	600гр.
	Белтъци от яйца	200гр.
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55%	200гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82% ВЕУРАЛИА (разтопен)	140 гр.
330103	Сладкарско Брашно	65гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	5гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме всичките продукти заедно по ред което е написан, за 3мин. на първа скорост.
Поставяме в ринг с диаметър 16см. Печене:12мин. в конвектомат 180оС (подова пещ 200оС)

4. Креме ГРАНД МАРНИЕ

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	400гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	200гр.
184302	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ захаросани (на кубчета)	120гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	80гр.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР "ЧОКОФАЙН" (разтопен)	65гр.
182301	Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ	35гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме млякото и добавяме Фонд Роял БАКЕЛС, разтопения БЯЛ КУВЕРТЮР "ЧОКОФАЙН" и Грант марние и хомогенизираме добре. На етапи хомогенизираме с разбитата сметана ЕЛЕВИР.

5. Битер мус ЧОКОФАЙН

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% /леко разбита/	600гр.
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ЧОКОФАЙН"55% (омекотен)	400гр.
180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	200гр.
182204	Туорло Ди Ово	100гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млякото с Туорло Ди Ово до 82оС.

Добавяме разтопения НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55% и хомогенизираме.

На края, обединяваме на етапи с разбитата млечна сметана.

4. Ганаж-заливка ЧОКОФАЙН

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	500гр.
180425	Огледално неутрално глаже за студен метод	400гр.
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ЧОКОФАЙН"55% (омекотен)	350гр.
181809	инвертна захар	60гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млечната сметана заедно с Огледално неутрално глаже и инвертната захар до 65оС. После добавяме разтопения НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55%

СГЛОБЯВАНЕ:

Поставяме в ринг лист от „Бадемов пандишпан ОДЕНБЕЙК».

Върху него, поставяме етаж от «Креме ГРАНД МАРНИЕ“ и от горе етаж от „Битер мус ЧОКОФАЙН“

След замразяване заливаме с „Ганаж-заливка ЧОКОФАЙН“

ТОРТА „БИТЕР ЧОКОФАЙН ГРАНД МАРНИЕ“ серия ЧОКОФАЙН

-Много вкусен ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ пандишпан

Върху него етаж от френски битер крем КРЕМЕ и от горе френски яйчен БИТЕР МУС

Битер заливка запечатва изцяло тортата осигурявайки, богат битер вкус, отлична визия и голяма трайност

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

КАРАМЕЛОВА СНАК-ТОРТА „МАРС“

серия **DELUX LINE**



СЪСТАВ

- 1.КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ
- 2.КРЕМЕ ПАСТЕЛЕРО
- 3.ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН
- 4.КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА

1. КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ

180733	Оригинални овесени кукис 12,5 кг.	100 0гр.
	Вода или сок от портокал	200 гр.
180108	Рор индустри-мек маргарин или Масло БАУРАЛИЯ 82%	160 гр.
184305	Крамбериз - диви червени боровинки	40г р.
290309	СУРОВ БЕЛЕН СУСАМ 25к.	40г р.
210404	Овесени снежинки (смлени)	300 гр.
030110	Бадем бланширан филиран суров	150 гр.
181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	250 гр.

Начин на работа :

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера (поставка перо) на първа скорост за 2-3 минути. Поставяме във форми 30x40см. и височина 1 см. и печем на конвектомат на 170оС за 20 минути.

2.КРЕМЕ ПАСТАЛЕРО

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% - хладно	500гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	100гр.
180808	Крем Флу -студен крем за печива и пълнежи КОМПЛИТ	120гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	100гр.
182902	Забайон. делипейст /концентриран вкус/	60гр.

Начин на работа :

Загряваме млякото, добавяме фонд роял и хомогенизираме, след което пасталеро и разбъркваме. Прибавяме и разстопения млечния куветюр и делипейст Забайон и накрая крем Флу и отново хомогенизираме.

3.ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН

180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	300гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	120гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% - разтопен	250гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО пастьоризирани жълтъци яйца	100гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	550гр.

Начин на работа :

Затопляме млякото и разтваряме ФОНД РОЯЛ. Добавяме разтопения шоколад и ПЛОМПИЕР. Хомогенизираме. На края, хомогенизираме с забитата млечна сметана.

4.КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	500гр.
180429	Огледално студено глаже 5 кг. Карамел ДЕ ЛУКС-БАКБЕЛ	500гр.
180903	Фонд роял -неутрален стабилизатор за кремове	130гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	130гр.

Начин на работа :

Затопляме прясното мляко до 45-50оС и прибавяме фонд роял, след това пасталеро и най-накрая студеното желе

СГЛОБЯВАНЕ:

Във форма 30х40см. или ринг 18см. поставяме КУКИС БАР ОВЕС КАРАМЕЛ и от горе КРЕМЕ ПАСТЕЛЕРО и ШОКОЛАДОВ МЛЕЧЕН БАВАРУАЖ ЗЕЙЛОН.

Заливаме с „КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРА” и декорираме.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА КАРАМЕЛОВА СНАК-ТОРТА „МАРС“ /серия DELUX LINE

Млечно-карамелов шоколадов сладкиш, с плътен шоколадо-карамелов вкус, уравновесена комбинация на карамелов френски кремè и млечно шоколадов баваруаж, залят с карамелова глазура. Хрупкава бисквитена основа овесен кукис с диви боровинки и бадеми.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

ТОПТА „СЕРАНО“ / cake “SERANO”

СЪСТАВ

- Основа БРАУНИ
- Креме портокал
- Крем СЕРАНО
- Шоколадов гласаж



Tradition



Основа БРАУНИ

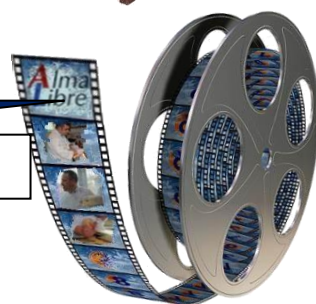
180708	БЛЕК СОФТ	1000 гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	120 гр.
180203	ОЛИО КАНОЛА	200 гр.
	Яйца	200 гр.
	Вода	300 гр.

Видео рецепта за
БРАУНИ

<https://youtu.be/CxiDQamCe8E>

ганаж

184903	натурален кувертюр СЕМУА 64% разтопен	500 гр.
180301	млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ Разбъркваме течните части (Вода, Яйца, ОЛИО КАНОЛА и ИНВЕРТЗАХАР) заедно с БЛЕК СОФТ за 34-5 минути на втора скорост. Приготвяме ганажа като пускаме в микровълновата натуралния шоколад СЕМУА заедно със сметаната до 35-40 о С. 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

Креме лимоно-портокалов

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	200 гр.
	Натурален сок от портокал	100 гр.
180438	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН	100 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)	100 гр.
182240	ТУОРЛО ДИ ОВО	80 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	60 гр.
182918	Портокал делипейс	10 гр.

Варим всичките продукти заедно (до 85оС) освен ФОНД РОАЯЛ. Накрая, добавяме ФОНД РОАЯЛ и хомогенизираме.

Крем МУС СЕРАНО

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено 45оС)	200 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	700 гр.
	Какао	100 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разтопен 55оС)	250 гр.
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО	40 гр.
	Готова маренга*	320 гр.

*Рецепта за маренга :

182104	Бланс паудер	60гр.
	Вода	150гр.
191246	Пудра захар ШУГАРТ	160гр.

Изпълнение: Хомогенизираме и пресяваме БЛАНС ПАУДЕР заедно с ПУДРАТА ЗАХАР ШУГАРТ (код 191246) добавяме варена вода и разбиваме в миксер на бърза скорост докато се получи плътна, обемна и стабилна маренга.

В разтопеното масло добавяме какаото и бренди и хомогенизираме.

Добавяме разтопения шоколад и продължаваме хомогенизацията.

После добавяме ½ от разбитата сметана и хомогенизираме. После, добавяме цялата маренга и продължаваме хомогенизацията.

Накрая хомогенизираме с останалата разбита сметана.

Шоколадов гласаж

	Гликоза	300 гр.
	Захар	300 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разтопен)	500 гр.

Варим млечната сметана заедно с гликоза и захарта.

Накрая добавяме разтопения шоколад СЕМУА и хомогенизираме.

Ползваме на 40-50°С.

СГЛОБЯВАНЕ

Режим приготвения БРАУНИ на желаните размери.

Малка форма покриваме с „КРЕМЕ ПОРТОКАЛ“ .

Поставяме БРАУНИ и оставяме цялата форма в фризера да се замрази.

В голяма форма покриваме страните с „КРЕМ СЕРАНО“ и по средата поставяме замразеното съдържание от първата, малката форма.

В дъното на голямата форма, поставяме още един етаж БРАУНИ.

Поставяме от ново в фризера.

След като се замрази добре, изваждаме от формата и заливаме с „Шоколадов гласаж“

Декорация, по желание.

КУКИС ЯГОВОДО-ШОКОЛАДОВА ТОРТА-КОКОС
„LE ROUGE BAISER -РУЖ БАЙЗЕР“
серия DE LUX LINE



СЪСТАВ

- 1.КУКИС БАР ЯГОДА
- 2.КРЕМЕ ЯГОДА
- 3.БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС НАПАЛ
4. ГЛАЗУРА НАПАЖ АМАРЕНА

1.КУКИС БАР ЯГОДА

180732	Оригинални кукис Ванилия	2250 гр.
090206	Кокосово пълномаслено брашно	400 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	300 гр.
184305	Крамбериз - диви червени боровинки	270 гр.
	Вода	250 гр.
030110	Бадем бланширан филиран суров	200 гр.
183707	Фрутайс Ягода – (по желание)	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера (поставка перо) на първа скорост за 2-3 минути. Поставяме във форми 18см. и височина 1 см. и печем на конвектомат на 170оС за 18-20 минути.

2.КРЕМЕ ЯГОДА

180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%*-1 – топло 45-50оС	440 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	300 гр.
380505	БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА	100 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%*-2 – хладно 30-35Ос	60 гр.
180903	Фонд роял -неутрален баваруаз за кремове	60 гр.
182903	Ягода делипейст /концентриран вкус/	60 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загряваме млякото * (440гр), и заливаме белия шоколад.

Хомогенизираме.Затопляме млякото * (60гр) и добавяме фонд роял и делипейст ягода.

Температурата трябва да не е по-висока от 27-28оС. Накрая добавяме млечната сметана и хомогенизираме на части.

3.БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС СЕМУА

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (разбита)	350 гр.
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО	200 гр.
010106	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА	200 гр.
380505	БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА	200 гр.
180903	Фонд роял -неутрален баваруаз за кремове	90 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	90 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с растителната сметана докато се получи пухкава структура.

Хомогенизираме с разтопения бял шоколад. Затопляме млякото и разтваряме в него фонд роял.

На края, хомогенизираме на части с разбитата млечна сметана.

4. ГЛАЗУРА НАПАЖ АМАРЕНА

180427	Напаж амарена FABBRI	1000 гр.
180430	Концентрирано неутрално топло желе	270 гр.
	Вода	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загриваваме всички материали заедно на 45-55° С.

СГЛОБЯВАНЕ:

Във форма 30x40см. или ринг 18см. поставяме КУКИС БАР ЯГОДА и от горе КРЕМЕ ЯГОДА и ШОКОЛАДОВ БЯЛ МУС СЕМУА. Замразяваме и после заливаме с „НАПАЖ АМАРЕНА”, декорираме.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА КУКИС ЯГОДОВО-ШОКОЛАДОВА ТОРТА-КОКОС „LE ROUGE BAISER -РУЖ БАЙЗЕР“ / серия DE LUX LINE

Ягодо-шоколадов сладкиш, с пълнен, пълтен шоколадово-ягодов вкус, уравновесена комбинация на ягодов френски крем и бял шоколадов баваруаж, залят с натурална червена глазура АМАРЕНА.

-Хрупкава бисквитена основа овесен кукис с диви боровинки, ягода, кокос и бадеми.

- Първи пълнеж : Френски крем /кремè/ от бял белгийски шоколад и ягоди.

-Втори пълнеж : Яйчно-шоколадов мус от бял белгийски кувертур,(от прясно мляко и млечна и растителна сметана.)

-Натурална червена глазура АМАРЕНА.

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар 70%, желатин 15%, декстроза 10%, жълтък от яйца 4%, антиоксидант E551 1%, модифицирано нишесте E 1422 <1%, стабилизатори E450<1% , сол<1%, естествени аромат<1%и.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,5гр. 1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	80гр. 79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. - 1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Примерни приложения :

Крем Ванилия:

Студен крем – 300 гр.

Вода - 850 гр.

Фонд Роял - 95 гр.

Пр мляко - 120 гр.

Делипейст Ванилия - 25 гр.

Мл. Сметана - 430 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркаме Крем Флу с водата, за 3-4 минути. Загриваваме млякото /25-30oC/ и добавяме Фонд Роял и Делипейст Ванилия и на края прибавяме разбъркания млечен крем.

Баваруа Шоколад:

Мл. Сметана - 550 гр.

Фонд Роял - 50 гр.

Пр. мляко - 100 гр.

Нат. Шоколад - 300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загривате млякото /25-30oC/ и прибавяте Фонд Роял, след което нат. Шоколад. Към получената текстура прибавяме избита /до меки връхчета/мл. Сметана.
