

ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КРАНЧ ТРИЛОГИЯ“

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ
2	БЯЛ ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ „БЯЛ ВРЪХ“
3	БИТЕР ШОКОЛАДОВ МУС
4	НУГАТИНА ШОКОЛАДОВА ФЛОРЕНТА
5	МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

**1. ШОКОЛАДОВ [ДАКУАЖ](#) (натиснете върху кода за спецификация)**

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Белтъци от яйца	500 гр.		
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	400 гр.	ТУК	
090208	Бадемово брашно / сорт ФИРАНИЯ	300 гр.	ТУК	
	Захар	300 гр.		
330103	Сладкарско Брашно	100 гр.	ТУК	
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	80 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Приготвяме меренга с белтъците и захарта. Пресяваме заедно пудрата захар, брашното и бадема на прах и добавяме малко по малко към меренга. Накрая добавяме натуралния кувертюр. Поставяме шоколадовия дакуаж в рингове с височина 0.7 – 1.0мм. и печем на 180°C за 15 -20 мин. По желание може да се дресира с пош на спирала желаня размер, например за ринг ф-18см. , платката да е ф-16см.

2. БЯЛ ШОКОЛАДОВ [БАВАРУАЗ](#) „БЯЛ ВРЪХ“

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита)	850 гр.	ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	500 гр.	ТУК	
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	250 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (50С)	200 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	120 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Варим млякото и добавяме Туорло Ди Ово. Когато стане на 85°C изсипваме Пат'а Бомб върху белия шоколад. Добавяме фонд роял и когато баваруаза стигне на 30°C, добавяме разбитата млечната сметана до меки връхчета и хомогенизираме.

3. <u>БИТЕР ШОКОЛАДОВ МУС</u> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	400 гр.	ТУК	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	300 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (5оС)	120 гр.	ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (студено)	100 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	10 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Варим млякото. Добавяме Туорло Ди Ово до 85°С. Изсипваме Пат'а Бомб в натуралния кувертюр хомогенизирайки. После добавяме маслото и накрая студеното мляко. Изсипваме във форма и съхраняваме в хладилника				

4. <u>НУГАТИНА ШОКОЛАДОВА ФЛОРЕНТА</u>				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
181601	Флорента КОМПЛЕТ	350 гр.	ТУК	ТУК
090220	Бадем Бланширан Филиран Суров	230 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	80 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА Разбъркваме всичките продукти заедно и печем на 180° С за 10 - 15 мин.				

5. <u>МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ</u> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	600 гр.	ТУК	
	Вода	400 гр.		
180812	КИРИНА лешникокакаов крем с 13% лешник	400 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	170 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита)	150 гр.	ТУК	ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	100 гр.	ТУК	
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Варим водата заедно с „Концентрирано Неутрално Топло Желе 72brix“. Варим отделно Млечната Сметана и хомогенизираме с двата шоколада и Кирина 13% Лешник. Хомогенизираме добре двете смеси. После добавяме Фонд Роял разреден в млякото. Оставяме гласажа в хладилника да се кристализира за 12 часа. Използваме го на 30°С.				

Commented [U1]:

СГЛОБЯВАНЕ

-В ринг поставяме „ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ“ и от горе тънък хрупкав етаж „НУГАТИНА ШОКОЛАД–ФЛОРЕНТА“ КАКАО. Върху хрупкавите основи, „БЯЛ ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ „БЯЛ ВРЪХ“ и върху него още един етаж „ШОКОЛАДОВ ДАКУАЖ“. Затваряме тортата от страни и от горе с „БЯЛ ШОКОЛАДОВ БАВАРУАЗ „БЯЛ ВРЪХ“,
Замразяваме и покриваме от горе с „МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ“

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КРАНЧ ТРИЛОГИЯ“ / серия DELUX LINE

- ХРУПКАВ ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ ДАКУАЖ вместо пандишпан приготвен с пресни белтъци
 - Много богат ЯЙЧЕН БАВАРСКИ КРЕМ ОТ БЯЛ БЕЛГИЙСКИ КУВЕРТЮР „ПРЕМИУМ“
 - Аериран ШОКОЛАДОВ МУС от БИТЕР БЕЛГИЙСКИ КУВЕРТЮР „ПРЕМИУМ“
 - Хрупкав шоколадов етаж от ФИЛИРАНИ БАДЕМИ И ФЛОРЕНТА
- ГЛАЗУРА: блестяща, огледална, плътна БИТЕР-МЛЕЧНА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА с изключителен вкус и визия която покрива напълно тортата осигурявайки трайност и финес.

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

