

**МЪФИН ЛОТУС**

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Кремове кекс РИЧ КРЕМ
2	ЛОТУС заливка / пълнеж
3	ЛОТУС ГАНАЖ
4	Декорация



1 Кремове кекс РИЧ КРЕМ (натиснете върху кода за спецификация)					
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	Рецепта 1	Рецепта 2	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180720</a>	РИЧ КРЕМ американски ванилов крем кейк	1000 гр.	1000 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<a href="#">330103</a>	Сладкарско Брашно		100 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
	Яйца	350 гр.	350 гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	300 гр.	300 гр.		<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
	Вода	225 гр.	250 гр.		
<b>НАЧИН НА РАБОТА:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото и водата</li> <li>След това слагаме <b>Рич крем база</b> (за рецепта Б добавяме и брашното)</li> <li>Разбиваме за 1 минута на първа скорост.</li> <li>Почистваме вътрешните страни на басана и разбиваме отново за 5 минути на втора скорост.</li> </ul>					
<u>Температура на печене:</u>		<u>Време за печене:</u>			
За кейк: 170-175°C		За кейк: 45 минути			
За мъфини: 190°C		За мъфини: 25 минути			

2. ЛОТУС заливка/пълнеж (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180840</a>	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth 8кг	1000 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<b>НАЧИН НА РАБОТА:</b>				
Затопляме в микровълнова до 40°C, слагаме в пош и поставяме вътре инжекционно или от горе.				

3. ЛОТУС ГАНАЖ заливка/пълнеж (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180301</a>	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита)	500 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">180840</a>	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth 8кг	300 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
	Вода (топла)	200 гр.		
<a href="#">385603</a>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% (разтопен)	80 гр.	<a href="#">ТУК</a>	
<a href="#">180903</a>	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<b>НАЧИН НА РАБОТА:</b>				
Разтопяваме фонда в топлата вода и хомогенизираме с разтопения шоколад и крема ЛОТУС. После, хомогенизираме с леко разбитата сметана				

**4. Декорация / Сглобяване** (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180841</u>	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитени крамбелс 750гр.	5 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
<u>180842</u>	ЛОТУС БИСКОФ Бисквити 250гр.	1 бр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>

**НАЧИН НА РАБОТА**

След изпичане на мъфина, инжекционно в дъното на мъфина отваряме малка дупка и с пош поставяме ЛОТУС пълнеж (рецепта 2) или ЛОТУС ганаж (рецепта 3)

Върху мъфина поставяме ЛОТУС заливка (рецепта 2) и по желание преди заливката ЛОТУС ганаж (рецепта 3) / Ако ползваме като заливка ЛОТУС ганаж , съхраняваме в хладилника

Върху заливката, поставяме ЛОТУС БИСКОФ Бисквитени крамбелс и 1бр. ЛОТУС БИСКОФ Бисквитка

**ХАРАКТЕРИСТИКА МЪФИН ЛОТУС**

Много привлекателен на визия и богат с карамело-бисквитен вкус ЛОТУС МЪФИН

Влажен крем американски ванилов кекс (мъфин) от пресни яйца пълнен с крем ЛОТУС, декорация от КРЕМ ЛОТУС, трохи ЛОТУС и бисквитки ЛОТУС

**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

