

КАРАМЕЛОВА ТОРТА ЛОТУС

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	ХРУПКАВА ОСНОВА
2	МУС ЛОТУС
3	Заливка/ганаж
4	Декорация: бисквити и крамбълс ЛОТУС



1.ХРУПКАВА ОСНОВА (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180841	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитени крамбелс	500 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	180 гр.	ТУК	ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% (разтопен)	60 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА: Хомогенизираме разтопеното масло с разтопения млечен шоколад ПРЕМИУМ мц . След това добавяме крамбелс и отново хомогенизираме. Оформяме етаж с дебелина 0,5см в съемата на тортата с един сантиметър по малко от периферията на тортата и замразяваме.				

2. МУС ЛОТУС (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (разбита)	500 гр.	ТУК	ТУК
180840	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth 8кг	300 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.	ТУК	ТУК
	Топла вода	200 гр.		
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% (разтопен)	80 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА: Разтопяваме в топлата вода Фонд рояла и хомогенизираме с разтопения МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц и Лотус Бискоф Бисквитен Крем. Хомогенизираме на части с разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР.				

3. Заливка/Ганаж (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана 35% Елевир	500 гр.	ТУК	ТУК
180426	Огледално Студено Неутрално Глаже ФРИЗ	500 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.	ТУК	ТУК
180840	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth 8кг	500 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	350 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА: Затопляме в микровълнова до 40°C Млечна сметана 35% Елевир, Огледално студено неутрално глаже ФРИЗ и Фонд роял - Fond Royale BAKELS и хомогенизираме много добре. Отделно затопляме в микровълнова до 40°C ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем и МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц и хомогенизираме много добре. Обединяваме двете смеси и ползваме като заливка на 40°C върху замразена повърхност.				

3. ГЛАСАЖ ЛОТУС (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180840	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth 8кг	250 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180430	Концентрирано Неутрално Желе за Топъл Метод	320 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180426	Огледално Студено Неутрално Глаже ФРИЗ	900 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
	Вода	220 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА: Кипвате водата с топлото желе и добавяте студеното желе . Накрая прибавете ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем . Ползвате на 35-40oC				

СГЛОБЯВАНЕ	
1	Пълним форма СЪРЦЕ от ДЕКОР КРИЕЙШОН с МУС ЛОТУС
2	В дъното (обратно) пъхаме замразен етаж от ХРУПКАВА ОСНОВА
3	Замразяваме
4	Заливаме замразената торта с заливка – Ганаж ЛОТУС или Гласаж ЛОТУС
5	Декорираме с бисквити и крамбълс ЛОТУС

ХАРАКТЕРИСТИКА

Млечно – Карамелов мус се допълва от бисквитения нюанс на Бискоф ЛОТУС, оставяйки специфичния после вкус на бисквитката. Хрупкавата основа с включения Крамбълс ЛОТУС, Млечен кувертюр и Масло, увеличават времето за реакция на рецепторите, разкривайки по дълго време вкусът и ароматите заложи в концепцията на сладкиша.

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