



	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Пандишпан Супер Бискуйт
2	Хрупкав Етаж
3	Карамелов Мус
4	Заливка „любов“

1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца	750 гр.		
	Олио	200 гр.		
	Вода	200 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА:

Разбийте всички съставки заедно в миксера с тел за 1 минута на 1-ва скорост.
Продължете за 5 минути на 2-ра скорост и след това за 1 минута на 1-ва скорост.
В ринг с диаметър 20 см. поставете 450 гр. от сместа.
Печете с отворени клапи, при температура +12°C от основната температура за печене на пандишпан. Време за печене: ±28 минути

2. Хрупкав етаж: (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
030809	Изкуствен бял шоколад в крем АРТЕБИС (разтопен)	200 гр.		
	Олио	70 гр.		
385605	БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ мц масленост 38% Какаово масло 32% мляко 28%	200 гр.	ТУК	
180841	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитени крамбелс	80 гр.		
300220	СПЕКУЛУС (Австия) КРАМБЕЛС 2-6мм	100 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и поставяме във форма.

3. Карамелов Мус (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (1)	600 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	65 гр.	ТУК	ТУК
385605	БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ мц масленост 38% Какаово масло 32% мляко 28%	270 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир (2) леко разбита	600 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Загрейте сметаната (1), добавете фонд роял и разтопения бял шоколад. Разбъркайте. Накрая отгоре добавете леко разбитата сметана (2). Напълнете формички с по-малък диаметър от основната форма и поставете във фризера.				

4. Глазура Розов НЕПАЛ (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Гликозен сироп	300 гр.		
	Захар	300 гр.		
	Кондензирано мляко	200 гр.		
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	300 гр.	ТУК	
	Вода	150 гр.		
	Вода	120 гр.		
182202	Желатин на листа	30 гр.		
190642	E360007 Топ колор/червено - red/	капки		
НАЧИН НА РАБОТА Сварявате 150гр. вода, захарта и глюкозата. Добавяте сварената смес към млякото. Добавяте белия шоколад, желатина и водата (120гр) . Хомогенизирате. Добавяте няколко капки хранителен оцветител. Можете да го съхраните в хладилника за 24 часа. Използвате на 30° С.				

Сглобяване – декорация:

В ринг с желания диаметър първо поставете пандишпана, а отгоре хрупкавия блат. Напълнете формата с карамеловия мус. (по желание може по средата на карамеловия мус да поставите още един етаж пандишпан) Замразявате и поставите от горе заливката .розов НЕПАЛ на 30° С.
 Накрая покрийте и украсете с леко оцветения бял шоколад
 За декорация поставете от горе ЕДНА бисквита ЛОТУС (код) и декорирайте от страни с крамбелс ЛОТУС код.....
 За деня на влюбените може да декорирате с символи за любов от фирмата ШУГАРТ (сърца кодове 190529,190509 и др.) и кас-кас карамелови сърца (кодове 192274, 190661, 191525,191757 и др.)





ХАРАКТЕРИСТИКА на тортата „LOVE с ЛОТУС“

Върху класически мек и ефирен ванилов пандишпан, хрупкав етаж от бисквитени парчета ЛОТУС с белгийски карамелов кувертюр
ефирен карамелов мус с млечна сметана
Тортата е залята с БЯЛ БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАД НА розов цвят.
ИДЕАЛНА ТОРТА ЗА ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ!



КАТАЛОГ ЗА ДЕКОРАЦИИ ЗА ДЕНЯ НА ВЛЮБЕНИТЕ

За разлистването на каталога	натиснете ТУК
Ценоразпис и формуляр за заявки	натиснете ТУК
ПОРЪЧВАЙТЕ ВЕДНАГА за да получите на време!	

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