

Рецептата е представена на 4.4.25г. от Жорж Костиуджук в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център.

състав

- Пандишпан
- Сироп
- Крем ТИРАМИСУ - Tiramisu

Пандишпан

330103	сладкарско брашно	185 гр.
090234	царевично нишесте	80 гр.
	белтъци	370 гр.
	жълтъци	300 гр.
	Захар (1)	150 гр.
	Захар (2)	150 гр.



Оформяме маренга с белтъците и захарта (1) и успоредно разбиваме жълтъците с захар (2). Обединяваме двете смеси и хомогенизираме. Оформяме кръгли бисквити и поръсваме с пудра захар (ШУГАРТ – без примеси). На края, печем в конвектомат на 190°C за 12мин.

Сироп кафе.

	Вода	200 гр.
	Захар	200 гр.
182312	ликьор САНТОС КАФЕ Café 40°	60 гр.
	Нес кафе	4 гр.
	Зърна кафе	60 гр.
180903	ФОНД РУАЯЛ BAKELS	35 гр.

Сваряваме водата с захарта и добавяме зърната от кафе. Оставяме за 2 часа докато се получи екстракт. После отцеждаме, после теглим и добавяме толкова вода колкото е било първоначалното тегло. Накрая добавяме нескафето, ликьора и фонд руаяла.

Крема ТИРАМИСУ

180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31%	750 гр.
	Сироп от кафе	150 гр.
	Яйца	150 гр.
180308	Мляко 3,5% ELLE & VIRE	250 гр.
180903	ФОНД РУАЯЛ BAKELS	170 гр.
	Вода	120 гр.
182901	Деипейст ТИРАМИСУ FABBRI	25 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	350 гр.

Оформяме сладкарски КРЕМ АНГЛЕ със сиропа от кафе, яйцата и млякото. Омекотяваме сиренето в миксера, добавяме КРЕМ АНГЛЕ и разбиваме докато се получи мека консистенция. Разтопяваме фондруаяла в топлата вода, добавяме делипейст тирамису и на края хомогенизираме с леко разбитата сметана.

СГЛОБЯВАНЕ

В ринг (размер по желание) поставяме първо шоколадовия пандишпан (предварително сме го покрили от едната страна с разтопен кувертюр семуа за да го изолираме. После поръсваме пандишпана със сироп кафе и поставяме от горе етаж с крем тирамису . Повтаряме етажите и замразяваме. От горе поръсваме с какао.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА Торта ТИРАМИСУ СТРАЦИАТЕЛА

Класическия италиански сладкиш ТИРАМИСУ приготвен по френски технологии с КРЕМ СИРЕНС ЕЛЕВИР сироп кафе и ликьор ЛУКСАРДО.

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