

Рецептата е представена на 21.11.25г.
от Жорж Костиуджук в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център.

Състав:

Хрупкава Основа

Кейк Трафъл БУЕНО / Cake Truffle Bueno

Вложка: Течен Карамел

Етаж: Крем БУЕНО

Заливка: БУЕНО



Хрупкава Основа:

<u>183130 Вериегато БУЕНО ЛЕШНИК-МЛЯКО-ВАФЛА</u>	300 гр.
<u>300201 ФЮЛЕТИН изсушени люспи /масло</u>	160 гр.
<u>385603 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР«ТАЛИЯ»ПРЕМИУМ цц - 35% разтопен</u>	100 гр.

Начин на работа:

Разбъркайте всички съставки заедно, напълнете ринг с дебелина 3 мм.

Кейк трафъл БУЕНО / Cake Truffle Bueno

<u>180744 Бабка кейк</u>	200 гр.
<u>183130 Вериегато БУЕНО ЛЕШНИК-МЛЯКО-ВАФЛА</u>	230 гр.
Яйца	300 гр.
олио	40 гр.
Вода	150 гр.
Лешници натрошени	150 гр.

Начин на работа:

Разбъркайте всички съставки заедно за 4 минути и печете на 165°C за 12 минути.

Вложка: Течен Карамел

<u>181203</u>	<u>Долче Ди Лече Пастелеро</u>	500 гр.	(видео ТУК)
<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35,1%</u>	350 гр.	(видео ТУК)
	Сол	3 гр.	

Начин на работа:

Смесете всички съставки до гладкост и оформете, за да ги използвате като вложка в десерта.

Етаж: Крем БУЕНО

	Топла вода	300 гр.	
<u>182936</u>	<u>БУЕНО лешник Делипейст</u>	150 гр.	
<u>180802</u>	<u>Крем флу</u>	70 гр.	(видео ТУК)
<u>180903</u>	<u>Фонд Роял BAKELS</u>	70 гр.	
<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35,1%</u>	400 гр.	(видео ТУК)

Начин на работа:

Разтворете Фонд Роял и Крем Самба във водата и добавете Делипейст Буено. Разбъркайте. Накрая добавете леко разбитата сметана и разбъркайте отново.

Заливка: БУЕНО

<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35,1%</u>	500 гр.
<u>180426</u>	<u>Огледално Студено Глаже</u>	500 гр.
<u>180903</u>	<u>Фонд Роял BAKELS</u>	120 гр.
<u>180812</u>	<u>Кирина / лешник 13%</u>	600 гр.
<u>385603</u>	<u>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР«ТАЛИЯ»ПРЕМИУМ мц -35%</u>	350 гр.
	разтопен	
	Вода	60 гр.

Начин на работа:

Загрейте сметаната, студеното глаже и Фонд Роял до 60°C. Добавете сметаната и лешниковия крем. Разбъркайте. Добавете вода и разбърквайте, докато сместа стане гладка.

сглобяване:

Поставете хрупкавата основа в ринг. Отгоре сложете кексовия трюфел. Поставете слой крем Buono. Поставете тънък шоколадов диск (за да не се разлее вложката) и поставете вложката с течния карамел. Покрийте с друг слой крем Buono и покрийте.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА БУЕНО НОВЕЛА

Основа от хрупкави вафлени люспи с масло (ФЮЛЕТИН) заедно с млечен шоколад и вариетата ЛЕШНИК-ВАФЛА, етаж от пандишпан оформен от домашен кейк също с вариетата ЛЕШНИК-ВАФЛА. По средата течен карамел от ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ. От горе, стабилен и много вкусен шоколадов млечно-лешников крем БУЕНО. Плътна заливка от млечен шоколад.

ВНИМАНИЕ: Натиснете с мишката

- върху кодовете за спецификация на продукта,
- върху наименованието на продукта за повече информация
- върху надписа „видео ТУК“ за да гледате кратки клипове



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ
тел. 0878984887,
0878257904

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