

Състав:

Шоколадов Мус във Фурна

Шоколадово Креме

Вложка от Шоколадово Креме

Шоколадов Гласаж



Шоколадов Мус във Фурна:

Яйца 500 гр.

Захар 250 гр.

210346 ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 150 гр.

184015 Френско масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен) 400 гр.

385601 КУВЕРТЮР«УРАНИЯ»ПРЕМИУМ мц - 65% (разтопен) 600 гр.

180744 Бабка кейк 300 гр.

Начин на работа:

Разбийте яйцата със захарта и малца. Разбъркайте разтопения кувертюр с маслото и добавете сместа за кекс Бабка. Накрая добавете разбитите яйца със захарта и малца и разбъркайте.

Шоколадово Креме:

180308 Прясно Мляко 3,5% ELLE & VIRE 500 гр.

Жълтъци от яйца 100 гр.

Захар 30 гр.

180802 Крем флу 50 гр.

180903 Фонд Роял BAKELS 40 гр.

385600 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР«ЕРАТО»ПРЕМИУМ мц -73% 400 гр.

180301 Млечна Сметана 35,1% ELLE & VIRE (леко разбита) 300 гр.

Начин на работа:

Пригответе крем англез с млякото, жълтъците, самбата, захарта и фонд роял, на 82°C. Добавете кувертюра, разбъркайте и когато температурата достигне 33°C, добавете леко разбитата сметана. Оформете във форма, по-малка от диаметъра на муса за фурна, и замразете.

Шоколадов Гласаж:

<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана 35,1% ELLE & VIRE</u>	500 гр.
<u>180426</u>	<u>Огледално Студено Глаже</u>	500 гр.
<u>180903</u>	<u>Фонд Роял BAKELS</u>	130 гр.
<u>181210</u>	<u>Огледално Студено Глаже Шоколад</u>	700 гр.
<u>385603</u>	<u>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР«ТАЛИЯ»ПРЕМИУМ цм -35% разтопен</u>	150 гр.
	Вода	60 гр.

Начин на работа:

Затопляме всичките продукти заедно и хомогенизираме.

Сглобяване:

В ринг с желания диаметър поставете тънък слой (8 мм.) шоколадов мус, поставете тънък диск от пластове шоколад и отгоре поставете спирала от лешников крем кирина. Поставете втори слой шоколадов мус и печете на 180°C за ±16 минути. След като изстине, напръскайте муса с разтвор от какаово масло и шоколад в съотношение 1:1. Покрийте шоколадовия крем с шоколадовата глазура и го поставете върху изпечения мус. Накрая украсете с желаната декорация.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ НА ТОРТА **ФЛАМ МУС**

Върху ефирен пандишпанов ефирен мус на фурна
стабилно шоколадово БИТЕР КРЕМЕ
залят с блестящ млечно шоколадов гласаж.

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