

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

Състав:

Шоколадов Кекс

Креме Шоколад

Шоколадов Мус

Шоколадов Гласаж



Шоколадов Кекс:

180744	Бабка кейк	190 гр.
	Яйца	400 гр.
	Вода	50 гр.
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР«КЛИО»55% ПРЕМИУМ щц	350 гр.
	Мед	100 гр.
	Олио	120 гр.

Начин на работа:

Разбъркайте всички съставки заедно в продължение на 4 минути, поставете ги в избрана от вас форма с дебелина не повече от 1 см и печете на 175°C за 12 минути.

Креме Шоколад:

180301	Млечна Сметана 35,1% ЕЛ и ВИР (1)	260 гр. (видео ТУК)
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР«КЛИО» 55% ПРЕМИУМ щц	220 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	40 гр.
180308	Прясно Мляко 3,5% ELLE & VIRE	100 гр. (видео ТУК)
180301	Млечна Сметана 35,1% ЕЛ и ВИР (2)	230 гр. (видео ТУК)

Начин на работа:

Загрейте сметаната (1) до 65°C с млякото, добавете фонд роял и разтопения кувертюр. След това добавете студената сметана (2) и разбъркайте отново.

Шоколадов Мус

<u>385602</u>	<u>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР«КЛИО» 55% ПРЕМИУМ цц</u>	400 гр.
<u>182204</u>	<u>Туорло Ди Ово</u>	200 гр. (видео ТУК)
<u>180306</u>	<u>ФРЕНСКИ Крем Сирене ЕЛЕВИР 31%</u>	200 гр. (видео ТУК)
<u>180308</u>	<u>Прясно Мляко 3,5% ELLE & VIRE</u>	180 гр.
<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана 35,1% ЕЛ и ВИР (леко разбита)</u>	600 гр. (видео ТУК)

Начин на работа:

Загрейте туорло ди ово с крема сиренето и млякото до 65°C. Добавете разтопения кувертюр и сметаната. Разбъркайте до гладкост.

Шоколадов Гласаж:

<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана 35,1% ЕЛ и ВИР</u>	500 гр.
<u>181210</u>	<u>Огледално Студено Глаже Шоколад</u>	400 гр.
<u>385602</u>	<u>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР«КЛИО» 55% ПРЕМИУМ цц (разтопен)</u>	300 гр.
	вода	100 гр.
<u>180903</u>	<u>Фонд Роял БАКЕЛС</u>	120 гр.

Начин на работа:

Загрейте всички съставки заедно до 65°C и хомогенизирайте.

Сглобяване:

В ринг, поставете шоколадовия кекс. Покрийте със слой шоколадов крем и замразете. Покрийте с муса и замразете. Накрая покрийте с шоколадовата глазура.



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ НА ТОРТА ЧОКОХОЛИК

Етажи от домашен кейк на бабата от пресни яйца се среща с много стабилен френски шоколадов крем „КРЕМЕ“ и последователно с много пухкав френски шоколадов „МУС“. От горе блестящ шоколадов ГЛАСАЖ от белгийски кувертюри.

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