

Рецептата е представена на 4.4.25г.

от Жорж Костиуджук в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център.

Състав:

- Шоколадов Пандишпан
- Креме - Млечен Шоколад
- Кули - Кадайф Шам Фъстък
- Шоколадов Крем
- Шоколадов Гласаж



Шоколадов Пандишпан:

	Яйца	300 гр.
	Захар	100 гр.
385601	КУВЕРТЮР«УРАНИЯ»ПРЕМИУМ мц - 65% (разтопен)	220 гр.
184015	Френско масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	160 гр. (видео ТУК и ТУК)
	Мед	40 гр.
330103	Сладкарско Брашно	180 гр. (видео ТУК)
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	180 гр. (видео ТУК)

Начин на приготвяне:

Разбиваме яйцата заедно със захарта и меда. Разтопяваме кувертюра, заедно с маслото и добавяме брашното. Обединяваме втората смес към първата и на края добавяме течната млечна сметана. Печем в тава 40 x 60см. В конвектомат на 170°C или подова пещ 190°C за ±15 мин.

Креме - Млечен Шоколад:

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	700 гр. (видео ТУК)
180303	Крем Брюле ELLE & VIRE	500 гр. (видео ТУК)
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР«ТАЛИЯ»ПРЕМИУМ мц -35%	350 гр.
180903	ФОНД РОЯЛ BAKELS	80 гр.

Начин на приготвяне:

Затопляме КРЕМ БРЮЛЕ на 80°C. После, добавяме ФОНД РОЯЛ, кувертюра и хомогенизираме. После, добавяме течна, млечната сметана.

Кули - Кадайф Шам Фъстък:

240113	Изпечен Кадаиф (леко изпечен, малко масло, сиропиран)	300 гр.
183159	КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30% ФАБРИ ГОЛД	700 гр.
	Мед	65 гр.
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР«КАЛИОПА»ПРЕМИУМ мц 36% разтопен	200 гр.
182941-2	Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ	300 гр.
	Сол	2 гр.

Начин на приготвяне:

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Режем на желаните размери и замразяваме.

Шоколадов Крем:

<u>385602</u>	<u>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц 55%</u>	300 гр.
<u>182204</u>	<u>Туорло Ди Ово</u>	100 гр. (видео ТУК)
<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE (1)</u>	200 гр. (видео ТУК)
<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита) (2)</u>	550 гр. (видео ТУК)

Начин на приготвяне:

Разтопяваме кувертюра и добавяме топлата млечна сметана(1) (45-50°C) и Туорло ди ово. Хомогенизираме. На края, добавяме леко разбитата млечна сметана(2).

Шоколадов Гласаж

<u>180301</u>	<u>Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE</u>	500 гр. (видео ТУК)
<u>180903</u>	<u>ФОНД РОЯЛ BAKELS</u>	120 гр.
<u>180426</u>	<u>Огледално Неутрално Глаже</u>	500 гр.
<u>180813</u>	<u>ЧОКОСИЛК</u>	800 гр.
<u>190642</u>	<u>ТОП КОЛОР ЧЕРВЕН цвят ШУГАРТ</u>	2 гр.

Начин на приготвяне:

Затопяме млечната сметана заедно с Огледално неутрално глаже на 45 - 50°C, хомогенизираме и после добавяме разтопеното ЧОКОСИЛК на 35 - 45°C.

СГЛОБЯВАНЕ :

Върху „кули кадайф шам фъстък“ и от горе поставяме етаж от „креме млечен шоколад“ . Замразяваме.

В ринг последователно поставяме:

1. Шоколадов Пандишпан
2. Тънък слой от шоколадов крем
3. Поставяме замразеното кули от кадайф и креме
4. Затваряме с шоколадов крем
ЗАМРАЗЯВАМЕ и
5. Покриваме с Шоколадов Гласаж



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ НА ТОРТА ЧИОКО ДУБАЙ

Леко сиропиран кадаиф се среща с френски кувертюри и крем брюле ,
обработени по традиционни френски рецепти от висше френско сладкарство, съчетавайки класическото и модерното.
Италианските продукти ФАБРИ, основани на ШАМ ФЪСТЪК (паста и делипейст)
осигуряват плътния вкус на ШАМ ФЪСТЪК характерен за „ДУБАЙСКИТЕ“ рецепти.

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