

**СПЕКУЛУС РОЛС**

<b>СЪСТАВ НА СЛАДКИША</b>	
1	Рецепта за БРИОШ
2	СПЕКУЛУС КРЕМ
3	АИСИНГ БЯЛ ШОКОЛАД
4	Декорация

<b>1. БРИОШ</b> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">180727</a>	Бриош АВСТРИЯ	1000гр.	<a href="#">ТУК</a>	
	Вода	400гр.		
<a href="#">210130</a>	Мая	50гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
Разбъркват се в миксера всички продукти заедно за 3 мин. на първа и за 6 мин. на втора скорост до като тестото стане гладко. Температура на тестото + - 26° Почивка на тестото: 15-20 минути. (в зависимост от размера).				
<a href="#">180843</a>	Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ		<a href="#">ТУК</a>	
Отваряме лист с дебелина 3мм. и покриваме с Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ. Оформяме руло и режим по 2см. В тава покрита с пергаментова хартия поставяме нарязаните парчета хоризонтално с разстояние по не по 1см. По между си и поставяме във втесвател. втаване 30°C – влага 70% за 35-40мин. Печене: 190-200°C за 10-12мин.				

<b>3. АИСИНГ БЯЛ ШОКОЛАД</b> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180830	КОВЕР ВЕЛУР БЯЛ ШОКОЛАД			
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
Разтопяваме на 40о в микровълнова и покриваме.				

<b>4. декорация</b> (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">300200</a>	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм		<a href="#">ТУК</a>	
<b>НАЧИН НА РАБОТА</b>				
Поръсваме от горе със СПЕКУЛУС КРАМБЪЛС, количество по желание.				



### ХАРАКТЕРИСТИКА на СПЕКУЛУС РОЛС

Бриош пълен с крем спекулус, залят с бял шоколад  
с поръска от крамбълс спекулус

#### 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