

СПЕКУЛУС ЧИЗ КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

DIAVIVA SPECULOOS

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	СПЕКУЛУС БИСКВИТИ БЕЗ ЗАХАР
2	Френско Крем сирене 31% ЕЛЕВИР БЕЗ ЗАХАР
3	Пресни плодове или плодове в желе БЕЗ ЗАХАР



1. СПЕКУЛУС БИСКВИТИ БЕЗ ЗАХАР (натиснете върху кода за спецификация)					
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	Рецепта 1	Рецепта 2	ИНФО.	ВИДЕО
210362	ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА	560 гр.	500 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180101	Мек маргарин СУПЕР РОР	225 гр.	50 гр.	ТУК	
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина		50 гр.	ТУК	
	Яйца	25 гр.	100 гр.		
	Вода		50 гр.		
090234а	100% царевично нишесте		25 гр.		
090239	КАНЕЛА на прах КАСИА ВЕРА	15 гр.	15 гр.		
	Джинджифил	1 гр.	1 гр.		
	Каранфил	0,5 гр.	0,5 гр.		
	Сол	2 гр.	2 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Рецепта 1: Към маргарина (по желание може масло **БАУРАЛИЯ 82%** код [184015](#)) на стайна температура добавяме всичките продукти и разбиваме в миксер до хомогенизация.

Рецепта 2: Хомогенизираме маргарина и шорт фат (стайна температура) заедно с яйцата и водата докато се получи пухкава консистенция. Сухите съставки (ДИАВИВА, царевично нишесте и подправките) ги разбъркваме ръчно с тел. Постепенно прибавяме сухата смес към първата маслената смес докато се получи хомогенно тесто.

И за двете рецепти: разточваме между два листа хартия тестото с дебелина 3мм.

Поставяме в хладилни за 1ч. и след това нарязваме размер по желание. Поставяме в тава с разстояние между тях и печем на 170 °C за около 12-15мин.

2. КРАМБЪЛС ДИАВИДА БЕЗ ЗАХАР

НАЧИН НА РАБОТА

Най-добър резултат се постига, когато бисквитите след като се изпекат напълно да се трошат докато са още леко топли (едро натрошаване а не на прах).

След натрошаване поставяте трошите в тава на тънък слой за да се ИЗСУШАТ в печката.

Температура: 130–150°C Време: 10–20 минути

След изваждане от фурната: охлаждане на пълно на открито без покриване.

За по-дълготрайна хрупкавост: разтопете Мек маргарин СУПЕР РОР или ШОРТФАТ , (4-5% върху теглото на трошите) и пръскате-поръсвате върху трошите, разбърквате добре и върнете във фурната 140°C за 5 минути (така се „запечатва“ влагата и стабилизирате структурата.)

Финално смилане след пълно охлаждане: смелете до желанния размер от едро crumble до фино трохи. Съхранение: Херметичен съд, Сухо и хладно място

2. Френско Крем сирене 31% ЕЛЕВИР БЕЗ ЗАХАР (натиснете върху кода за спецификация)					
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	Рецепта 1	Рецепта 2	ИНФО.	ВИДЕО
182710	Невия Сгъстител със Stevia	290 гр.	120 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	500 гр.	120 гр.	ТУК	ТУК
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия	400 гр.	500 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир	550 гр.	350 гр.	ТУК	ТУК
090402	Желатин на листа (омекотен)	10 гр.	15 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме в миксер за 5мин. сгъстителя НЕВИЯ заедно с прясното мляко, **прибавяме Френското Крема Сирене 31% ЕЛЕВИР на малки кубчета /или предварително леко омекотено с приставка листо/**след това добавяме млечната сметана /течна/ и продължаваме разбиването до като се получи гладък, аериран стабилен крем. Накрая прибавяме и омекотения и затоплен желатин.

Друг начин:
Разбиваме леко млечната сметана и на части хомогенизираме с приготвения пръв смес.

СГЛОБЯВАНЕ

В ринг размер по наше желание поставяме от вътрешната страна прозрачна лента и в дъното етаж от „Хрупкава Основа КРАМБЪЛС СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР“. От срани поставяме също КРАМБЪЛС СПЕКУЛУС БЕЗ ЗАХАР. От горе поставяме етаж 4см от френски крем сирене и от горе пресни плодове или плодове в желе без захар

180832 Амарена в желе без захар
180836 Диви ягоди в желе без захар
180837 Ябълки в желе без захар

ХАРАКТЕРИСТИКА

Много хрупкави канелови бисквити и крамбълс-трохи СПЕКУЛУС, БЕЗ ЗАХАР,
в съчетание с КРЕМ СИРЕНЕ БЕЗ ЗАХАР и плодове в желе БЕЗ ЗАХАР.
Идеално решение за потребители които избягват от захар.

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