

ТОРТА „НАМЕЛАКА ШОКОЛАД“Видео [ТУК](#)

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН génoise
2	Сиропо с РОМ
3	Шоколадов КРЕМ СИРЕНЕ Namelaka
4	Шоколадова кадифена глазурa ПРЕМИУМ
5	Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА
6	Декорация ШОКОЛАДОВИ ЧИПС



от френския MOF pastry chef
НИКОЛА БУЗИН
амбасадор на ELLE@VIRE

1. ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН génoise (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Цели яйца	1286гр.		
	Кристална захар	643гр.		
330103	Сладкарско Брашно	540 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	129 гр.	ТУК	ТУК
184916	КАКАО на ПРАХ 22% ПРЕМИУМ	103 гр.	ТУК	
191620	цикламен цвят (или червен, код 190642)			

НАЧИН НА РАБОТА

Загряват яйцата със захарта и червения цвят на 40°C. След това разбийте съставките в миксер. Добавяме брашното с какао (предварително пресяти заедно с какаото). Накрая добавете растопеното масло

Поставяме в тава и печем на 160°C за около 12 мин. (трябва да режете с еднаква дебелина)

Оставяме да изстине и съхраняваме в хладилника (шоколадовия пандишпан génoise трябва да остане влажен.

2. Сиропо с РОМ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Вода	346 гр.		
	Кристална захар	346 гр.		
090225	Натурална ванилия стик	1 бр.		
182304	Ром 54о ЛУКСАРДО	208 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Сварете водата заедно със захарта.

След това добавете рома и семената от ванилия и хомогенизирайте.

3. Шоколадов КРЕМ СИРЕНЕ Namelaka				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	888 гр.	ТУК	
090402	желатин на листа (омекотен във вода)	59 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	1250 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	1628 гр.	ТУК	ТУК
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия	444 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Сварете млякото заедно с Крем сирене ЕЛЕВИР и после добавяме омекотения желатина на листа. Изсипете върху шоколада и разбъркайте с тел, за да се хомогенизират добре съставките. Използваме ръчния пасатор, за да постигнем перфектна хомогенизация. Добавете студената млечна сметана и разбъркайте отново. Оставете крема цяла вечер в хладилника и разбивайте в миксер следващия ден.				

4. Шоколадова кадифена глазура ПРЕМИУМ				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35% (омекотен)	250 гр.	ТУК	
	КАКАОВО МАСЛО 100% ПРЕМИУМ	250 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Разтопете шоколада и смесете заедно с какаовото масло, което предварително сме загрели до 45°C. Поставяме в пистолет и пръскаме върху замразена или много стабилна сладкарска основа.				

5. Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	357 гр.	ТУК	
	Вода	143 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Сварете двете съставки заедно и хомогенизирайте.				

6. Декорация ШОКОЛАДОВИ ЧИПС				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ μμ Какао 55% Какаово масло 35% (омекотен)	250 гр.	ТУК	
184916	КАКАО на ПРАХ 22% ПРЕМИУМ	103 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА Поръсваме силиконови форми с какао, temperираме и заливаме шоколад и поръсваме от ново с какао.				

СГЛОБЯВАНЕ и ДЕКОРАЦИЯ

1. Намажете едната повърхност на пандишпан Génoise с разтопен кувертюр ПРЕМИУМ. Другата повърхност на пандишпанов блат Génoise сиропирате с 300 гр. сироп с ром. След това поставете всички листа от пандишпан Génoise във фризера.
 2. Поставете първия пандишпан Génoise с шоколадово покритие върху рамка.
 3. Поставяме етаж от „Шоколадов КРЕМ СИРЕНЕ Namelaka“
 4. Повтаряме още два пъти същото докато внимателно затваряме от горе с пандишпан Génoise (от горе повърхност с кувертюр)
 5. Поставяме сглобения сладкиш в фризер.
 6. Поставяме 600гр. „Шоколадов КРЕМ СИРЕНЕ Namelaka“ в форма 25X26,5см и от горе оформяме вълни. Замразяваме.
- След замразяване, режим на размер 17,5X4см вертикално от вълните и пръскаме с Шоколадова кадифена глазура ШОКОФАЙН
7. Изваждаме сглобения сладкиш от фризера и режим на размер 20X6,5см. Пръскаме смалко количество „Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА“
 8. Поръсваме от горе с ПУДРА ЗАХАР КОЯТО НЕ СЕ ХИДРАТИРА и от горе поставяме един етаж от приготвен „Шоколадов КРЕМ СИРЕНЕ Namelaka“
 9. Поставяме с мини-пош малко „Шоколадов КРЕМ СИРЕНЕ Namelaka“ и от горе поставяме оформените ШОКОЛАДОВИ ЧИПС

ХАРАКТЕРИСТИКА: Леко сиропиран шоколадов френски пандишпан génoise се съчетава с традиционен френски бите/шоколадов крем НАМЕЛАКА С КРЕМ СИРЕНЕ. Шоколадовата кадифена глазура ПРЕМИУМ осигурява вкус и отлична визия.

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
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел. 0878984887,
0878257904