

ОРИГИНАЛЕН ЧИЙЗ КЕЙК ЛОТУС БИСКОФ CHEESE CAKE LOTUS BISCOFF

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	ХРУПКАВА ОСНОВА
2	ЧИЙЗ КРИМ БИСКОФ
3	ЗАЛИВКА БИСКОФ



1.ХРУПКАВА ОСНОВА (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180841	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитени крамбелс	500 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	180 гр.	ТУК	ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% (разтопен)	60 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме разтопеното масло с разтопения млечен шоколад **ПРЕМИУМ мц** . След това добавяме крамбелс и отново хомогенизираме. Поставяме в дъното на ринг.
Ако желаем да се оформи периферна стена: В следващия етап оформяме основата, като използваме ринг с диаметър 16 см, чиято вътрешна страна е покрита с незалепваща лента. Поставяме вътре втори ринг с диаметър 15 см.
Запълваме пространството между двата ринга със сместа и замразяваме.
Отстраняваме вътрешния ринг и запълваме с **ЧИЙЗ КРИМ БИШКОФ** (описано по-долу).



2. ЧИЗКРИМ БИШКОФ (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия	500 гр.	ТУК	ТУК
180840	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth	160 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	60 гр.	ТУК	ТУК
	Вода (топла)	60 гр.		
180301	Млечна Сметана 35% Елевир (леко разбита)	320 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА:

Омекотяваме крем сиренето, добавяме **ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем** и хомогенизираме.
Допълваме с **Фонд роял разтопен** в водата. Накрая внимателно инкорпорираме течната сметана.
Запълваме формата с крема **ЧИЙЗ КРИМ БИСКОФ** (, като се уверяваме, че сме оставили свободно пространство от 3 см в горната част. Замразяваме.

ВНИМАНИЕ! Ако се ползва **АМЕРИКАНСКИЯ ЕЛЕВИР КРЕМ СИРЕНЕ** (код [180311](#)) работите по същия начин но хомогенизирате с 450 гр леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

3. ЗАЛИВКА БИШКОФ (натиснете върху кода за спецификация)**НАЧИН НА РАБОТА:**

Омекотяваме **ЛОТУС БИСКОВ** Бисквитен Крем (по желание) в микровълнова фурна или на водна баня. Заглаждаме и покриваме горната повърхност на десерта. Накрая гарнираме с **ЛОТУС БИСКОВ** Бисквитени крамбелс.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОРИГИНАЛЕН ЧИЙЗ КЕЙК ЛОТУС БИСКОВ

Известната по целия свят **ЧИЙЗ КЕЙК ЛОТУС БИСКОВ** с оригинални **БИСКОВ** крамбълс и бисквити. Френските **КРЕМ СИРЕНЕ** и **МЛЕЧНАТА СМЕТАНА** на **ЕЛЕВИР** се срещат с оригиналните белгийските продукти **БИШКОФ** и по определена оригинална рецепта **БИСКОВ** образуват един неповторим **ЧИЙЗ КЕЙК** с оригинален подпис **ЛОТУС**.

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

