

ЧОКОХОЛИК / Chocoholic

Рецептата е представена

от Жорж Костиуджук в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център.



	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Шоколадов Кекс
2	Креме Шоколад
3	Шоколадов Мус
4	Шоколадов Гласаж

1. Шоколадов Кекс				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180744	Бабка кейк	190 гр.	ТУК	
	Яйца	400 гр.		
	Вода	60 гр.		
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	350 гр.	ТУК	
	Мед	100 гр.		
	Олио	120 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Разбъркайте всички съставки заедно в продължение на 4 минути, поставете ги в избрана от вас форма с дебелина не повече от 1 см и печете на 175°C за 12 минути.				

2. Креме Шоколад				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир /1/	260 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	220 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	40 гр.	ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир /2/	230 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Загрейте сметаната (1) до 65°C с млякото, добавете фонд роял и разтопения кувертюр. След това добавете студената сметана (2) и разбъркайте отново.				

3. ШОКОЛАДОВ [МУС](#)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	400 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (50С)	200 гр.	ТУК	ТУК
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия	200 гр.	ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	180 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	600 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте туорло ди ово с крема сиренето и млякото до 65°C. Добавете разтопения кувертюр и сметаната. Разбъркайте до гладкост.

4. Шоколадов [Гласаж](#):

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	500 гр.	ТУК	ТУК
181210	Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ	400 гр.	ТУК	
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	300 гр.	ТУК	
	Вода	100 гр.		
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	120 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте всички съставки заедно до 65°C и хомогенизирайте.

Сглобяване:

В ринг, поставете шоколадовия кекс. Покрийте със слой шоколадов крем и замразете. Покрийте с муса и замразете. Накрая покрийте с шоколадовата глазура.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА торта **ЧОКОХОЛИК**

Етажи от домашен кейк на бабата от пресни яйца се среща с много стабилен френски шоколадов крем „КРЕМЕ“ и последователно с много пухкав френски шоколадов „МУС“. От горе блестящ шоколадов ГЛАСАЖ от белгийски кувертюри.

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