

ТОРТА**ШОКОЛАДО-ЛЕШНИКОВО СТЕБЛО**

„Bûche l'Ecorce“

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	пандишпан ВИЕНУА
2	млечен ганаж ПРЕМИУМ
3	карамелизирани лешници
4	шоколадов ганаж ПРЕМИУМ
5	сироп маракуя
6	Шоколадова декорация



1. пандишпан ВИЕНУА				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Жълтъци от пресни яйца	80 гр.		
	Яйца	213 гр.		
191246	Пудра пресни Захар 100% ШУГАРТ (2)	166 гр.	ТУК	
	Белтъци от пресни яйца	133 гр.		
191246	Пудра пресни Захар 100% ШУГАРТ (1)	53 гр.	ТУК	
330103	Сладкарско Брашно (пресято)	105 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА				
Хомогенизираме в миксер яйцата и жълтъците с пудрата захар 53гр. (1). Белтъците се разбиват с пудрата захар 166гр.(2), след което внимателно се смесват двата продукта. Внимателно добавете брашно пресявайки върху сместа и хомогенизираме. Разпределете препаратата върху тава с размери 40 x 60 см. Печете на 220°C в конвектомат за около 7 минути.				

2. млечен ганаж ПРЕМИУМ				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	290 гр.	ТУК	
184206	Пюре Маракуя	125 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
	Гликоза	15 гр.		
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	50 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА				
Оставете пюре то от маракуя и глюкозата да заври и изсипвайте върху предварително разтопения млечен кувертюр ШОКОФАЙН и хомогенизирайте добре. При 35-40°C се добавя омекотеното масло БЕУРАЛИЯ. Хомогенизираме с пасатор. Съхраняваме на стайна температура				

Commented [U1]:

3. карамелизирани лешници (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
191246	Пудра пресни Захар 100% ШУГАРТ	65 гр.	ТУК	
	Вода	30 гр.		
	Лешници	150 гр.		
	Какаово масло	3 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте захарта и водата до 117°C. Добавете леко изпечените лешници.

На слаб огън продължете да бъркате внимателно, докато лешниците се карамелизират.

Изключете котлона, за да добавите какаовото масло.

Отделете лешниците, за да се разпредели равномерно какаовото масло.

и да не се залепят помежду си

4. шоколадов ганаж ПРЕМИУМ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир (1)	334 гр.	ТУК	ТУК
181803	Инверто захар	34 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
	Гликоза	34 гр.		
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	200 гр.	ТУК	
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	34 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир леко разбита (2)	500 гр.	ТУК	ТУК
090225	натурална ванилия стикс	2 бр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Сварете сметаната (1), инвертната захар, глюкозата и ванилията.

Включваме към сместа двете кувертюри и хомогенизираме.

Добавете млечната смета 500гр. (2) и хомогенизирайте добре с пасатор

Оставете в хладилника за една нощ при 4°C.

Следващия ден разбърквате в миксер на бърза скорост с представка тел

за да се получи пухкам крем като шантиги.

Commented [U2]:

5. Декорация / млечен ПРЕМИУМ велур

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	сироп 30° Брикс (бода 1000гр., захар 1600гр., гликоза 300гр.)	262 гр.		
184206	Пюре Маракуя	112 гр.	ТУК и ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Разтопяваме двата родукта на 45oC в микровълнова печка , хомогенизираме и поставяме в пистолет.

6.ДЕКОРАЦИЯ

Темперирайте БИТЕР КУВЕРТЮР "PREMIUM" и върху силиконов килим поставете тънък слой. От горе поставете пергаментова хартия и увийте като цилиндър.

След като кристализира, развийте тръбата и поставете различните талаш върху дънера.

СГЛОБЯВАНЕ :

- 1.Върху пандишпан ВИЕНУА, нанасяме с четка сироп маракуя.
- 2.Разбърквате в миксер на бърза скорост с представка тел „шоколадов ганаж ПРЕМИУМ“ за да се получи пухкам крем като шантиги.
- 3.Върху сиропирания пандишпан поставяме етаж от "млечен ганаж ПРЕМИУМ "
4. От горе, с пос поставяме ббр. траби от "шоколадов ганаж ПРЕМИУМ"
- Между трабите, поставяме карамелизирани лешници.
- 5.Оформяме руло и намазваме с "млечен ганаж ПРЕМИУМ"
6. Декорираме с кристализирани люспи от темпериран кувертюр ПРЕМИУМ.

ТОРТА ШОКОЛАДО-ЛЕШНИКОВО СТЕБЛО

Млечно-шоколадов ганаж с акценти от битер-шоколадов ганаж се включват в класически гъбещ пандишпан ВИЕНУА, поел сироп от МАРАКУА
Хрупкави карамелизирани лешници из цялото тяло на стеблото.

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