

Торта ЧИОКО ДУБАЙ / CHOCO DUBAI

Рецептата е представена от Жорж Костиуджук
в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център.



	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	шоколадов пандишпан
2	креме млечен шоколад
3	кули кадайф шам фъстък
4	шоколадов крем
5	шоколадов гласаж

1. шоколадов пандишпан (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Яйца	300 гр.		
	Захар	100 гр.		
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42%	220 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	160 гр.	ТУК	ТУК
	мед	40 гр.		
330103	Сладкарско Брашно	180 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	180 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Разбиваме яйцата заедно с захарта и меда. Разтопяваме шоколада заедно с маслото и добавяме брашното. Обединяваме втората смес към първата и на края добавяме течната млечна сметана. Печем в тава 40 x 60см. В конвектомат на 170°C или подова пещ 190°C за ±15 мин.				

2. креме млечен шоколад				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир	700 гр.	ТУК	ТУК
180303	Крем брюле ELLE & VIRE	500 гр.	ТУК и ТУК	ТУК и ТУК
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36%	350 гр.	ТУК	
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	80 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Затопяме КРЕМ БРЮЛЕ на 80°C. После, добавяме ФОНД РУАЯЛ, кувертюра и хомогенизираме. После, добавяме течна, млечната сметана.				

3. кули кадайф шам фъстък (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
240113	Изпечен кадаиф (леко изпечен, със масло, сиропиран)	300 гр.	ТУК	
183159	КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30% ФАБРИ ГОЛД	700 гр.		
	Мед	65 гр.		
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	200 гр.	ТУК	
182941-2	Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ	300 гр.		
	Сол	2 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Решим на желаните размери и замразяваме.

4. шоколадов крем

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	300 гр.	ТУК	
182204	Туорло ди ово (50C)	100 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир (1)	200 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир леко разбита (2)	550 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Разтопяваме кувертюра и добавяме топлата млечна сметана(1) (45-50oC) и Туорло ди ово. Хомогенизираме. На края, добавяме леко разбитата млечна сметана(2).

5. шоколадов гласаж

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир	500 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	120 гр.	ТУК	ТУК
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	500 гр.	ТУК	
180813	ЧОКОСИЛК	800 гр.		
190642	ТОП КОЛОР ЧЕРВЕН цвят ШУГАРТ	2 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме млечната сметана заедно с Огледално неутрално глаже на 45 - 50°C, хомогенизираме и после добавяме разтопеното ЧОКОСИЛК на 35 - 45°C.

СГЛОБЯВАНЕ :

Върху „кули кадайф шам фъстък“ и от горе поставяме етаж от „креме млечен шоколад“ . Замразяваме.

В церки последователно поставяме:

1. шоколадов пандишпан
2. тънък слой от шоколадов крем
3. поставяме замравения кули от кадайф и крем
4. Затваряме с шоколадов крем
ЗАМРАЗЯВАМЕ и
5. Покриваме с шоколадов гласаж

ХАРАКТЕРИСТИКА НА торта ЧИОКО ДУБАЙ

Леко сиропиран кадаиф се среща с френски кувертюри и крем брюле , обработени по традиционни френски рецепти от висше френски сладкарство, съчетавайки класическото и модерното.

Продуктите на ФАБРИ, основани на ШАМ ФЪСТЪК (паста и делипейст) осигуряват плътния вкус на ШАМ ФЪСТЪК характерен за „ДУБАЙСКИТЕ“ рецепти.

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

