

ТОРТА ФЛАМ МУС / Flame mousse

	СЪСТАВ НА СЛАДКИША
1	Шоколадов Мус във Фурна
2	Шоколадово Креме
3	Вложка от Шоколадово Креме
4	Шоколадов Гласаж

**1. Шоколадов Мус във Фурна**

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
	Яйца	500 гр.		
	Захар	250 гр.		
210346	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	150 гр.	ТУК	
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	400 гр.	ТУК	ТУК
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42% (разтопен)	600 гр.	ТУК	
180744	Бабка кейк	300 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Разбийте яйцата със захарта и малца. Разбъркайте разтопения кувертюр с маслото и добавете сместа за кекс Бабка. Накрая добавете разбитите яйца със захарта и малца и разбъркайте.

2. Шоколадово Креме:

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	500 гр.	ТУК	
	Жълтъци от яйца	100 гр.		
	Захар	30 гр.		
180802	Крем Флу KOMPLET	170 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	40 гр.	ТУК	ТУК
385600	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «ЕРАТО» ПРЕМИУМ мц Какао 73% Какаово масло 44%	400 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	300 гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

гответе крем англез с млякото, жълтъците, самбата, захарта и фонд роял, на 82°C. Добавете кувертюра, бъркайте и когато температурата достигне 33°C, добавете леко разбитата сметана. Оформете във форма, по-малка и диаметра на муса за фурна, и замразете.

3. Шоколадов Гласаж

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна сметана 35% Елевир /леко разбита/	500 гр.	ТУК	ТУК
180426	Огледално Студено Глаже	500 гр.		
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	130 гр.	ТУК	ТУК
181210	Огледално студено глаже шоколад ФРИЗ	1000 гр.	ТУК	
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22%	150 гр.	ТУК	
	Вода	60 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Затопляме всичките продукти заедно и хомогенизираме.				

Commented [U1]:

Сглобяване:

В ринг с желания диаметър поставете тънък слой (8 мм.) шоколадов мус, поставете тънък диск от пластове шоколад и отгоре поставете спирала от лешников крем кирина. Поставете втори слой шоколадов мус и печете на 180°C за ±16 минути. След като изстине, напръскайте муса с разтвор от какаово масло и шоколад в съотношение 1:1. Покрийте шоколадовия крем с шоколадовата глазура и го поставете върху изпечения мус. Накрая украсете с желаната декорация.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА торта ФЛАМ МУС
Върху ефирен пандишпанов ефирен мус на фурна
стабилно шоколадово БИТЕР КРЕМЕ
залат с блестящ млечно шоколадов гласаж.

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

**Alma
Libre**

АЛМА ЛИБРЕ ООД, ЗОРНИЦА 99, ВОЛУЯК, СОФИЯ
тел. 0878444715, 0878338249, 0878710797,
0878257900, 0878257901, 0878984887, 0878257904

**Alma
Libre**
КОДЕКС НА ЕТИКАТА

