

## ФРЕНСКА ТОРТА КРЕМ СИРЕНЕ „ШОКОЛАДОВА ГОРА“ Chocolate mascarpone Forest



френския MOF pastry chef  
**НИКОЛА БУЗИН**  
амбасадор на ELLE@VIRE

<https://youtu.be/anXfG-UDNok>

### СЪСТАВ

- 1.ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН génoise
- 2.Сиропо с РОМ
- 3.Шоколадов КРЕМ МАСКАРПОНЕ Namelaka
- 4.Шоколадова кадифена глазура ШОКОФАЙН
- 5.Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА
- 6.Декорация ШОКОЛАДОВИ ЧИПС



### 1. ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН génoise

	Цели яйца	1286гр.
	Кристална захар	643гр.
330103	Сладкарско брашно от мека пшеница „мили халкидикис“	540гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)	129гр.
184915	ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „БОРДО СЕМУА“	103гр.
191620	цикламен цвят (или червен, код 190642)	

### НАЧИН НА РАБОТА

Загривате яйцата със захарта и червения цвят на 40°C. След това разбийте съставките в миксер. Добавяме брашното с какао (предварително пресяти заедно с какаото). Накрая добавете растопеното масло

Поставяме в тава и печем на 160°C за около 12 мин. (трябва да режете с еднаква дебелина)

Оставяме да изстине и съхраняваме в хладилника (шоколадовия пандишпан génoise трябва да остане влажен.

**2. Сиропо с РОМ**

	Вода	346гр.
	Кристална захар	346гр.
090225	Натурална ванилия стик	16р.
182304	Ром 54oЛУКСАРДО	208гр.

**НАЧИН НА РАБОТА**

Сварете водата заедно със захарта.

След това добавете рома и семената от ванилия и хомогенизирайте.

**3. Шоколадов КРЕМ МАСКАРПОНЕ Namelaka**

180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% -Нормандия	888гр.
090402	желатин на листа (омекотен във вода)	59гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60 %	1480гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия	1628гр.
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия.	444гр.

**НАЧИН НА РАБОТА**

Сварете млякото заедно с Крем сирене ЕЛЕВИР и после добавяме омекотения желатина на листа. Изсипете върху шоколада и разбъркайте с тел, за да се хомогенизират добре съставките. Използваме ръчния пасатор, за да постигнем перфектна хомогенизация. Добавете студената млечна сметана и разбъркайте отново. Оставете крема цяла вечер в хладилника и разбивайте в миксер следващия ден.

**4. Шоколадова кадифена глазура ШОКОФАЙН**

184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55	250гр.
184917	КАКАОВО МАСЛО „НАТУР СЕМУА“	250гр.

**НАЧИН НА РАБОТА**

Разтопете шоколада и смесете заедно с какаовото масло, което предварително сме загрели до 45°C.

Поставяме в пистолет и пръскаме върху замразена или много стабилна сладкарска основа.

**5. Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА ЗА ПИСТОЛЕТ**

180430	Неутрално ТОПЛО желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ	357гр.
	Вода	143гр.

**НАЧИН НА РАБОТА**

Сварете двете съставки заедно и хомогенизирайте.

## 6. Декорация ШОКОЛАДОВИ ЧИПС

184912 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55

184915 ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „ БОРДО СЕМУА“

### НАЧИН НА РАБОТА

Поръсваме силиконови форми с какао, темперираме и заливаме шоколад и поръсваме от ново с какао.

### СГЛОБЯВАНЕ и ДЕКОРАЦИЯ

1. Намажете едната повърхност на пандишпан Génoise с разтопен кувертюр ШОКОФАЙН. Другата повърхност на пандишпанов блат Génoise сиропирате с 300 гр. сироп с ром.  
След това поставете всички листа от пандишпан Génoise във фризера.
2. Поставете първия пандишпан Génoise с шоколадово покритие върху рамка.
3. Поставяме етаж от „Шоколадов КРЕМ МАСКАРПОНЕ Namelaka“
4. Повтаряме още два пъти същото докато внимателно затваряме от горе с пандишпан Génoise (от горе повърхност с кувертюр)
5. Поставяме сглобения сладкиш в фризер.
6. Поставяме 600гр. „Шоколадов КРЕМ МАСКАРПОНЕ Namelaka“ в форма 25X26,5см и от горе оформяме вълни. Замразяваме.  
След замразяване, режим на размер 17,5X4см вертикално от вълните и пръскаме с Шоколадова кадифена глазура ШОКОФАЙН
7. Изваждаме сглобения сладкиш от фризера и режим на размер 20X6,5см. Пръскаме смалко количество „Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА“
8. Поръсваме от горе с ПУДРА ЗАХАР КОЯТО НЕ СЕ ХИДРАТИРА (код.....) и от горе поставяме един етаж от приготвен „Шоколадов КРЕМ МАСКАРПОНЕ Namelaka“
9. Поставяме с мини-пош малко „Шоколадов КРЕМ МАСКАРПОНЕ Namelaka“ и от горе поставяме оформените ШОКОЛАДОВИ ЧИПС

**ХАРАКТЕРИСТИКА:** Леко сиропиран шоколадов френски пандишпан génoise се съчетава с традиционен френски битер/шоколадов крем НАМЕЛАКА С КРЕМ СИРЕНЕ. Шоколадовата кадифена глазура ШОКОФАЙН осигурява вкус и отлична визия.

#### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!  
Приложената рецепта и технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## Namelaka

Терминът "намелака" идва от Япония и буквално означава " изключително кремообразен".

Намелака е много деликатен и изненадва онези, които имат удоволствието да го опитат. Подобен е на ганаж от бял шоколад, но също и на мус от бял шоколад и е много специален крем, който не съдържа яйца и брашно!

Рецептата също е бърза и лесна и се приготвя бързо!

Namelaka има идеално задоволителна структура: нито прекалено мека/мусова, нито прекалено ганажова и с изключително лъскав вид. Топи се в устата и е много по-деликатен от ганаж. Не е прекалено сладък, характеристика, която обикновено придружава кремове с бял шоколад. Може да се използва направо или да се разбие и да се използва като перфектен декоративен елемент към десерти или дори като основен елемент към съвременни десерти за една порция.

Възможно е да добавите пасирани плодове или натурални аромати към Namelaka.

