

## УГАРСКА ТОРТА ДОБУШ

### серия TRADITION

# Tradition

#### СЪСТАВ:

Добуш Платки

Маслен Крем

Декор - Добуш Платка - Карамел



#### 1-Добуш Платки:

	Яйца	500 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	200 гр.
	Захар Кристал	100 гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разделяме белтъци от жълтъци. Жълтъка с 1/3 от захарта пускаме да се избие в басана на миксера до бяла кремообразна структура. По същия начин обработваме белтъка, но захарта слагаме на края /по-малко/. Смесваме двете текстури и накрая пресятото брашно. Разстиламе платки с дебелина 4-5мм. И диаметъра на ринга /φ-18см./. Печем на загрята фурна 190оС за около 5-7 минути.

#### 2-Маслен Добуш Крем:

	Захар Кристал	1000 гр.
	Вода	500 гр.
184015	Масло 82% БАУРАЛИЯ	500 гр.
	Яйца	200 гр.
184912	Натурален Кувертюр 55% ШОКОФАЙН	150 гр.
182915	Делипейст Ванилия ФАБРИ	20 гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Захарта и водата слагаме на котлона да възвира до 124°С. През това време пускаме яйцата да се бият в басана на миксера до кремообразна структура и на тънка струя сипваме горещия сироп /124°С/. Продължаваме избиването докато сместта достигне 60°С. Постепенно добавяме маслото на кубчета след което и кувертюра. Продължаваме избиването до пълна хомогенизация. Оставяме крема да се охлади за минимум 4 часа. При изваждане за употреба от хладилника пускаме в басана на миксера за 3-4 минути с приставка за твърди кремове да се отпусне и леко насити с въздух.

#### СГЛОБЯВАНЕ:

ЗАБЕЛЕЖКА: По-желание, може да замените Делипейст Ванилия с друг Делипейст на Фабри.

Например: Ягода, Малина, Мока и т.н. Също при желание за наситен шоколад, добавете още 50%, или ако искате да е по-горчив използвайте Натурален Кувертюр 60% ШОКОФАЙН.

От вътрешната страна на ринга поставяме лента /за по-правилно и лесно съхранение/, поставяме една Добуш платка, върху която около 120гр. маслен крем Добуш и разстиламе равномерно /да няма въздушни пространства вътре и отстрани/. Поставяме Добуш платка, притискаме и отново крем. Този цикъл повтаряме 4 пъти /4 платки и 4 крема/. Заглаждаме добре и съхраняваме за минимум 2 часа в хладилни условия. След което махаме ринга и лентата и при необходимост зафилваме конкретния участък.

**Декор:**

Направете карамел: 300 гр.захар кристал и 50 гр. вода на котлона докато се получи лек карамелов цвят и залейте върху една Добуш платка. С помоща на намаслена метална шпатула, енергично разнесете и оставете за 1-2минути, вземете прав нож и маркирайте с натиск формата, която желаете. За ф - 18см. Ще се получат 8 - 10 бр. Триъгълници, които след изстиване ще подредим във формата на ветрило. При желание може да се шрицозват спирали /от вън на вътре ½ или 1/3 от тортата /и под 45° /градуса/ да се подредят карамеловите триъгълници.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: УНГАРСКА ТОРТА „ДОБУШ“ / серия TRADITION**

Магията на унгарското сладкарство, отразено в националния за Унгария сладкиш ДОБУШ, по оригинална рецепта на известния сладкар Йозев Добуш 1885г.

Тънки бисквитени-пандишпанови плаки (добуш плаки) последователно с тънки етажи от шоколадов маслен крем Карамелената декорация върху добуш плаки са задължителни за този традиционен унгарски сладкиш.

**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



## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница			Много фино смяляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55%				Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно масло 82% масленост.  
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

**Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

### БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

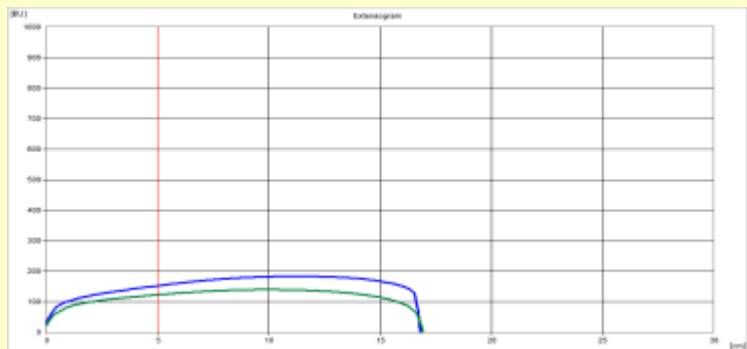
Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 26%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 89-99  
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402  
Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142  
Maximum [BU] (разтегляне): 382-526  
Ratio Number : 1,6-2,8  
Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184912

**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%**

**Alma  
Libre**

Сухо какаово вещество  
DRY COCOA SOLIDS

**55%**      **36,3%**

какаови мазнини  
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.  
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	561 kcal / 2336KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	5,7 гр.
СОЛ	0,02 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : SEMOI – CHOCOLATIER FRANCAIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999



**СÉМОИ** CHOCOLATIER FRANÇAIS **НОВО**

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ  
ХОСОFINE - ШОКОФАЙН  
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - SEMOI**

**Xocofine**

Много специални сортове  
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ  
смесени по точна дозировка,  
изключително и само от регионите

**Кот д'Ивоар,  
Еквадор и  
Доминиканската  
република**

ферментират и узряват на място  
в собствени терени на френската  
фирма „СЕМУА“  
под пълен контрол на развитие  
на всяко от зърната  
по известната френска система  
„transparence Cacao“  
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>  
Обработката на какаовите плодове  
по иновационната технология  
“набиране на пресни какаови плодове“  
„selection cacao frais“  
<https://pro.semoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>  
осигурява изключителни  
природни плодови аромати  
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА  
ВАНИЛИЯ**

## Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 55% (код 184912):

### 1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



Много богати  
природни  
плодови вкусове



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

### 2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно

по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

### 3. Течливост : трето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар (24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



### 4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



