

MILLE – AMAREUILLE (МИЛ АМАРЕЙ)



СЪСТАВ:

Лист Милфей/ Millefeuille
Крем от Бял Шоколад Нона/ Nonna
Глазура Амарена Ядка/ Amarena Nuts

Лист Милфей/ Millefeuille:

330115	Супер Флаки - Брашно	1.000 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE & VIRE	800 гр.
	Сол	25 гр.
	Вода	120 гр.

Омесете леко всички съставки и оставете тестото да престои 2 часа в хладилника. На 1000 гр. нагънете 350 гр. тесто **Масло Extra Dry 84% ELLE & VIRE**

Код:184001 и изработваме следните съвки:

- 1 Двойна (1x4) – Почива 1 час в хладилник.
- 1 Единична (1x3) - Почива 1 час в хладилник.
- 1 Двойна (1x4) - Почива 1 час в хладилник.
- 1 Единична (1x3) – Почивка и се отваря лист.

Печене: Във фурна с вентилатор на 190°C или в конвекторна фурна на 175°C за ±35 минути.

Съвет: За лесно карамелизиране на блата поръсете повърхността на блата с **Florenta Mix KOMPLET**
Код:181501 на 80% от времето за печене и продължете да печете.

Бял Шоколадов Крем с Nonna:

182952	Делипейст Нона FABRI	45 гр.
	Яйчен Жълтък	60 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE & VIRE	300 гр.
180308	Прясно Мляко 3,5% ELLE & VIRE	200 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	250 гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	80 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE & VIRE	300 гр.

Смесете Delipaste Nonna с жълтъците. Загрейте първото количество сметана и млякото до 80°C. Заливат се с жълтъците и се пастъоризират. Добавете белия шоколад. След това добавете Фонд Роял и разбъркайте.

При 35°C се добавя второто количество сметана. Напълнете формички с дебелина 8 мм и замразете. Нарезете на парчета със същия размер като листата Милфой.



Глазура Амарена Ядка/ Amarena Nuts:

183154	Snackoloso Amarena Nuts FABRI	1.000 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	350 гр.

Разтопете белия шоколад и разбъркайте с ядките Snackoloso Amarena.

Сглобяване/Монтаж:

Поставете във вертикална подредба и съединете последователно блатове Милфой и парчета крем Бял шоколад с Нона.

Замразете и след това потопете всеки отделен Mille-Amareuille в топинг от ядки Amarena.

Накрая украсяваме повърхността с крем от бял шоколад.

ХАРАКТЕРИСТИКА: МИЛ АМАРЕЙ

Една много модерна апликация за МИЛФЕЙГ с вертикално сглобяване.
Много специален крем от БЯЛ ШОКОЛАД ШОКОФАЙН с НОНА РАЧЕЛЕ
И специална декорация от Snackoloso Amarena

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



