

ТОРТА С МУС ФЪСТЪК

Състав:

Пандишпан Лимнос 100%
 Пантс Фъстък
 Мус Фъстък
 Фъстъчен Ганаж – Спираля
 Гласаж Фъстък



ПАНДИШПАН КЛАСИЧЕСКИ С ЛИМНОС – ЖЪЛТО ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА МНОГО ФИННО БРАШНО 100% – С ОВАЛЕТ

330104 ЛИМНОС Жълто Много Финно	250 гр.
Яйца	500 гр.
Захар Кристал	250 гр.
180601 ОВАЛЕТ БАКЕЛС	10 гр.
180603 Набухвател Бейкин Паудър	10 гр.

Начин на приготвяне:

Разделете Белтъци от Жълтъци. Пуснете Белтъка да се забие и прибавете 2/3 от Захарта, до като се втвърди, останалата 1/3 разбъркайте с Жълтък и Овалет до като се хомогенизира добре и прибавете към първата част. Брашното ЛИМНОС - пресято заедно с Набухвателя, прибавяме на няколко стъпки. Разполагаме в рингове 2/3 смес и печем.

В Конвектомат - 180°C. В Подова Пещ - 190°C.



ХАРАКТЕРИСТИКА:

Пандишпан ЛИМНОС – 100% Стъкловидна пшеница. Изразен вкус и жълт цвят. Здрава структура с фини пори, влажен и еластичен. Абсорбира захарен сироп 30 -32°/захарност/. Не се рони. Забавено стареене. Подходящ за иновативни десерти.

Пантс Фъстък:

Захарен Сироп 28°	150 гр.
031109 Фъстъчено Масло АРТЕНЪТ ПАМИ	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загрейте Захарния Сироп до 40°C и прибавете Фъстъченото Масло.

Мус Фъстък:

031109 Фъстъчено Масло Артеџи ПАМИ	200 гр.
010106 Хопла Сладкарска 10л.	400 гр.
180301 Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.
180903 Фонд Роял БАКЕЛС	80 гр.
180308 Прясно Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загрейте прясното мляко ЕЛЕВИР 3,5%, до 35 - 40°C. Прибавете Фонд Роял и адаптирайте Фъстъченото Масло АртеНъти ПАМИ. Разбийте Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР, заедно с Хопла до меки връхчета и постепенно прибавяйте към първата емулсия, до като се получи гладка въздушна текстура.

Фъстъчен Ганаж - Глазура:

031109 Фъстъчено Масло АртеНъти ПАМИ	300 гр.
010106 Хопла Сладкарска 10л.	100 гр.
180301 Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	100 гр.
180903 Фонд Роял БАКЕЛС	100 гр.
180308 Прясно Мляко 3,5% ЕЛЕВИР	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загрейте Фъстъченото Масло Арте Нъти, Хопла и Млечната Сметана 35% ЕЛЕВИР до 65°C. Отделно загрейте Прясното Мляко 3,5% ЕЛЕВИР до 35°C и внедрете Фонд Роял, след което хомогенизирайте двете смеси и оставете под плътна мембрана от стреч за 5 – 6 часа. След което поставете в пош и на принципа на спирала разположете в Мус фъстък. Забележка: За глазура използвайте при 30°C, върху замразена основа на - 18°C минимум.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА С МУС ФЪСТЪК

Изключително вкусен, различен и „агресивен“ пандишпан от брашно ЛИМНОС (от твърда пшеница), леко сиропиран с фъстъчен сироп. Като пълнеж, много лек фъстъчен мус основан на млечна сметана ЕЛЕВИР и плътна/мека фъстъчена глазура-ганаж от фъстъчено масло.

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

