

ЧИЙЗ КЕЙК ЛИМОН

СЪСТАВ:

Хрупкава Основа
Крем Лимон
Вложка - Чийз Крем Cheesecake
Глазура Narrage Лимон

Хрупкава Основа:

180720 Рич Крим Ванилия	500 гр.
184015 Масло 82% БАУРАЛИЯ	185 гр.

Смесете съставките така, че да се хомогенизират пълним обръчи или форми с желания диаметър.

Крем Лимон:

180438 Крем Лимон BAKELS	300 гр.
Вода	150 гр.
180903 Фонд Роял BAKELS	80 гр.
180301 Млечна Сметана 35% ELLE &VIRE	300 гр.

Разбъркайте лимоновия крем и добавете разтворения във водата фон роял. Накрая слагаме леко разбитата сметана.

Вложка Чийз Крим – Cheesecake:

180306 Френско Крем Сирене ЕЛЕВИР	1.000 гр.
180301 Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР	600 гр.
Захар Кристал	100 гр.
180903 Фонд Роял BAKELS	150 гр.
Вода	150 гр.

Омекотете крема сиренето и добавете сметаната. След това добавете захарта и разтворения във водата фон роял. Хомогенизираме и пълним форми с диаметър, отговарящ на крайното творение. Поставете във фризера, за да замръзне и да създадете вложка.



Глазура Narrage Лимон:

180459 Narrage Лимон FABRI	1.000 гр.
180430 Конц. Топло Желе БАКБЕЛ	270 гр.
Вода	100 гр.

Загрейте всички съставки заедно до 50-60°C и хомогенизирайте. Използваме покритието при 35-45°C.

СГЛОБЯВАНЕ/МОНТАЖ:

В силиконова форма разпределете количество лимонов крем. Поставете вложката за крем за чийзкейк и напълнете с лимонов крем. Покрийте с хрупкавата основа и поставете във фризера да замръзне. Накрая наслаждаваме с Lemon Narrage Overlay.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ЧИЙЗ КЕЙК ЛИМОН

Изключително интересна връзка на ЛИМОН сорт „порос“ от БАКЕЛС с френски крем сирене на ЕЛЕВИР и лимоновата заливка на ФАБРИ „НАПАЖ ФАБРИ“

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

