

ТОРТА БЪЛГАРСКИ ГАРАШ

серия TRADITION

Tradition

СЪСТАВ:

1. Гараш платки
2. - Гараш ганаж
- ганаж гараж-кафе
3. Глазура Гараш



1. Гараш платки:

	Орехи – смлени	450гр.
	Белтък* (БЛАНС ПАУДЕР)	420гр.
	Захар кристал	260гр.
330103	Сладкарско брашно МХ	100гр.
182931	Делипейст Орех ФАБРИ	50гр.
090239	Канела на прах КАСИА ВЕРА	10гр.

*Белтък (КОД 182104 БЛАНС ПАУДЕР) :

Бланс паудер 180гр.

Вода (стайна температура) 820гр.

Хомогенизираме и оставяме да узрее за 2 часа. После ползваме като белтък.



Начин на работа:

1.вид – Всички суровини се смесват заедно до еднородна структура. След което се разстилат на тънки кръгли листове с диаметъра на ринга върху намазнена и набрашнена тава /или силиконов килим. Печем в загрята фурна 185оС за 11-12 минути до получаване на златист цвят.

Ако използваме намазнена тава, веднага изрязваме с ринга /в случай,че има излязла смес/ и с помощта на дълъг нож отделяме от тавата и оставяме да изстине върху скара.

2.вид –Избиваме белтъка докато започне да образува островчета отгоре и постепенно прибавяме захарта. Сваляме от миксера преди да се е получил твърд сняг. Пресяваме брашното и канелата и добавяме орехите,след което и делипейст Орех –разбъркваме. Постепенно на ръка прибавяме към белтъчената смес цялото количество. Разстиламе върху пергаментова хартия или силиконов килим , сместта с размера на ринга и печем на загрята фурна 165оС около 20минути.

ЗАБЕЛЕЖКА: ОТ количеството на брашното може да извадите 40гр. и да добавите нишесте 40гр.



2. Гараш ганаж:

180301	Млечна сметана 35%ЕЛЕВИР	1.000гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%	700гр.
184015	Масло Бауралия 82%	160гр.
	Захар кристал	150гр.
	Какао Т22%	50гр.
182303	Бренди 40% Луксардо	20гр.

Начин на работа:

Кипваме Млечната сметана 35%ЕЛЕВИР, заедно със захарта и какаото и сваляме от котлона.

Прибавяме Екселенс55% и оставяме за две –три минути да отпусне след което разбъркваме до гладкост ганажа. След като достигне 32оС добавяме маслото /на стайна температура/, отново разбъркваме до гладкост и прибавяме Брендите – разбъркваме. Покриваме с пластик и оставяме да се охлади за минимум 4часа. /най-добре за следващия ден/.

Преди употреба е добре да извадим от общото количество колкото ни трябва и да оставим на стайна температура за около 1 час, след което да пуснем в миксера на средна скорост приставка за твърди кремове леко да се насити с въздух и да из светлее цвета- гладък крем.

ВНИМАНИЕ: ако бием по-дълго крема е възможно да се пресече.

ганаж гараж-кафе :

180301	Млечна сметана 35%ЕЛЕВИР	1.000гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%	700гр.
184015	Масло Бауралия 82%	160гр.
	Захар кристал	150гр.
	Какао Т22%	50гр.
	Кафе ПАСКУЧИ НА ЗЪРНА	50гр.
182303	Бренди 40% Луксардо	20гр.

Начин на работа:

Кипваме Млечната сметана 35%ЕЛЕВИР, заедно със захарта и счупени на парчета зърна КАФЕ ПАСКУЧИ и сваляме от котлона. Оставяме 30-40мин. и изсцездаме за да отстраним всичките парчета от кафето. Прибавяме Екселенс55% и оставяме за две –три минути да отпусне след което разбъркваме до гладкост ганажа. След като достигне 32оС добавяме маслото /на стайна температура/, отново разбъркваме до гладкост и прибавяме Брендите – разбъркваме. Покриваме с пластик и оставяме да се охлади за минимум 4часа. /най-добре за следващия ден/.

Преди употреба е добре да извадим от общото количество колкото ни трябва и да оставим на стайна температура за около 1 час, след което да пуснем в миксера на средна скорост приставка за твърди кремове леко да се насити с въздух и да из светлее цвета- гладък крем.

ВНИМАНИЕ: ако бием по-дълго крема е възможно да се пресече.

Глазура Гараш:

184903 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64% 1000гр.
 180203 Канола ойл 100гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разтопяваме шоколада до 42-45оС, и добавяме канола ойл,хомогенизираме и когато достигне 24-26оС, заливаме тортата.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Може да разтопите малка част от ганажа и при 24-26оС, да залеете тортата.
 Декор на тортата- смлян шам фъстък, разположен на по-малък диаметър върху тортата.

СГЛОБЯВАНЕ:

Гараш платки 7X16см. – 4мм.
 Етаж гараш ганаж – 4мм.
 Гараш платки 7X16см. – 4мм.
 Етаж гараш ганаж – 4мм.
 Гараш платки 7X16см. – 4мм.
 Етаж гараш ганаж /кафе – 4мм.
 Гараш платки 7X16см. – 4мм.
 Етаж гараш ганаж /кафе – 4мм.
 Гараш платки 7X16см. – 4мм.
 Етаж гараш ганаж – 4мм.



Охлажда се за минимум два часа в хладилника и после заливаме с „Глазура Гараш“

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА БЪЛГАРСКИ ГАРАШ / серия TRADITION

Магията на българското сладкарство, отразено в националния сладкиш ГАРАШ.
 Тънки платки от ОРЕХОВ ДАКУАЖ с малко канела последователно разположени и между тях ШОКОЛАДОВ МАСЛЕН ГАНАЖ.
 Заливка от НАТУРАЛЕН ШОКОЛАД.

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



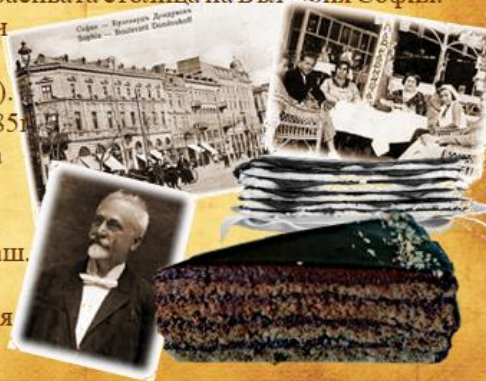
ТОРТА ГАРАШ

До началото на 20 век балканското сладкарство е под влияние на османската сладкарска традиция. Сладка и желета от пресни плодове, захарен фондан, локум, ашуре, халва, баници с лукум и сладко, самали, салеп, сусамки и др.



В началото на 20 век млади български сладкари пътуват, участват в европейски сладкарски състезания, обменят опит, създават сладкиши под влиянието на развитото вече френско и централноевропейско сладкарство. Наложени в Европа кремове, пандишпани, пълнежи, заливки често се представят и от чуждестранни сладкари в красивата столица на България София.

През 18 век се явяват във Франция, Австрия и др. торти от тънки плаки, последователно подредени с тънък масленошоколадов слой (торта „опера“, „добош“ и др.). Унгарския сладкар Jozsef Dobos е представил през 1885 в Будапешки сладкарски конкурс структурата на торта „ДОБОШ“ пред стотици млади сладкари. През 1912г. на бул. „Дондуков“ в известна софийска сладкарница е работил младия унгарския сладкар Гараш. Сладкарът Гараш, вдъхновен от Добош и френските белтъчно/ядкови плаки, създава на българска територия известната в целия свят българската торта ГАРАШ.



ТОРТА ГАРАШ

За блата на тортата ГАРАШ използваме известната от 17 век френска технология „tant pour tant/ТРТ“ (толкова-колкото). С орехов ТРТ (200гр.орехи-200гр.фина чиста пудра захар) и яйчни белтъци образуваме тънките блатове на ГАРАШ.

...Както едно време, така сега и при нас.



Френския БИТЕР натурален кувертюр СЕМУА, мляко-висококачествена млечна сметана, френско краве мажирани яйца и захар, образуват шоколадовия краве мажирани с който последователно намазваме блатове ...Както едно време, така сега и при нас

Шоколадов ганаж/заливка от разтопен белгийски ЕКСТРАБИТЕР кувертюр с висококачествена млечна сметана, запечатва и съхранява основата на тортата ГАРАШ, осигурявайки неповторим вкус и отлична визия по френски маниер.

...Както едно време, така сега и при нас.



Разновидностите на българския шоколадов ГАР и на унгарските шоколадо/карамелови ДОБО се установиха в международната сладкарска палатка и присъстват в хиляди витрини по се

издадено със съдействието на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ – www.almalibre-prof.com

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „анализи“ 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			Многа фино смяна 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 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
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.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%				64% какао създава силен битек каков вкус и аромат.41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайкиоще аромати и какаови вкусове.Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.



Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио

BUNGE BAKERS CANOLA OIL

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:

Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.

Без никакви странични миризми. Не гранясва.

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (*Brassica napus*) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио.

Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
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°C 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





СПЕЦИФИКАЦИЯ



НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%

КОД 380503 опаковка 1к.

КОД 184903 опаковка 10к.

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан E407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир” – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир” е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухvatелна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	336KCAL (1384KJ)
МАЗНИНИ	35,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,6гр.
Транс мазнини	1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	2,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
НАТРИЙ	30mg.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182303

ЕКСТРАКТ АЛКОХОЛ
БРАНДИ 40%vol.

BRANDY 40o

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052KJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД