

# ТОРТА ГОРАТА НА КИРКИ



Рецептата е представена на 4.4.25г.  
от Жорж Костиуджук в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център.

## Състав

- шоколадов пандишпан
- кули амарена
- шоколадово креме
- шоколадово мус
- Монте от бял шоколад
- заливка напаж Amarena

### шоколадов пандишпан

<b>180120</b>	<b>Рич крем кейк/шам фъстък</b>	<b>1000 гр.</b>
	яйца	400 гр.
	Олио	100 гр.
<b>184015</b>	<b>Френско масло БАУРАЛИЯ 82%</b> разтопен	240 гр.
	Вода	240 гр.
<b>181806</b>	Инвертозахар	60 гр.
<b>184912</b>	Натурален кувертюр СЕМУА 55% разтопен	200 гр.

### Начин на работа

Разбърквате всички материали заедно, освен кувертюра в миксер, поставка перо, за 4 минута на втора скорост.

Към края на хомогенизацията добавяме разтопения шоколад.

Печене в тава 40X60см: На 170° C или подова пещ 190° C за около 15 мин.

### кули амарена

<b>183112</b>	<b>вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ</b>	<b>1000гр.</b>
<b>180903</b>	<b>ФОНД РУАЯЛ ВАКЕЛС</b>	<b>180гр.</b>
	<b>Вода</b>	<b>200гр.</b>

Затопляме водата, добавяме ФОНД РУАЯЛ и на края добавяме вариегато АМАРЕНА ЛАЙТ. Хомогенизираме, поставяме в форми и замразяваме.

### шоколадово креме

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (1)	200гр.
182204	Туорло ди ово Novissime	50гр.
184912	Натурален кувертюр СЕМУА 55% разтопен	250 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE течна (2)	400гр.

Затопляме млечната сметана (1) заедно с Туорло ди ово Novissime до 82 °С. После, добавяме шоколада и хомогенизираме. На края добавяме останалата млечна сметана. Хомогенизираме.

### Мус шоколадов

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE течна (1)	200гр.
180903	ФОНД РУАЯЛ BAKELS	75гр.
184905	БЯЛ кувертюр СЕМУА 30 СЕМУА	180гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE течна разбита (2)	400гр.

Хомогенизираме ФОНД РУАЯЛ с затоплената млечна сметана (1) и добавяме омекотения бял шоколад и включваме леко разбитата млечна сметана (2) на части. Разбъркваме до хомогенизация.

### Монте от бял шоколад

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE течна	1000гр.
180903	ФОНД РУАЯЛ BAKELS	60гр.
184905	БЯЛ кувертюр СЕМУА 30 СЕМУА - разтопен	200гр.

Затопляме 1/3 от млечната сметана. После, добавяме ФОНД РУАЯЛ и белия кувертюр и хомогенизираме. На края добавяме останалата млечна сметана, хомогенизираме и оставяме в хладилника за 12 часа.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА торта ГОРАТА НА КИРКИ

Различни шоколадови структури (мус, креме, монте, шоколадов пандишпан) по магически – превъзходен начин (както в митологията в гората на Кирки) се съчетават с плодове и натурални вкусове АМАРЕНА. Вкусовите съчетания раждат образи на гората и мистерията!

#### 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

### **заливка напаж Amarena**

180427	напаж АМАРЕНА	1000гр.
180430	<b>Концентрирано неутрално желе САПФИР</b>	<b>270 гр.</b>
	Вода	100гр.

Затопляме всичките продукти заедно на 50 - 60°C.

### СГЛОБЯВАНЕ

1. шоколадовия пандишшан
2. кули амарена.
3. етаж от КРЕМЕ ШОКОЛАД
4. шоколадовия пандишшан
5. няколко парчета от АМАРЕНА (код180501)
6. Мус от бял шоколад.

### ЗАМРАЗЯВАМЕ

7. Заливаме с заливка напаж Amarena  
Декорираме с Монте от бял шоколад