

ФРЕНСКА ТОРТА „ЛЮБОВ и НЕЖНОСТ“ „reine d'amour“



от френския MOF pastry chef
PHILIPPE DEPAPE
ФИЛИП ДЕПАП



СЪСТАВ:

- 1.Бадемов Дакуаж – Шам Фъстък
- 2.Хрупкава Основа Шам Фъстък
- 3.Креме - МАЛИНИ
- 4.Кули - МАЛИНИ
- 5.МУС - БЯЛ ШОКОЛАД
- 6.Розова Заливка

1. БАДЕМОВ ДАКУАЖ – ШАМ ФЪСТЪК

090214	Бадемово Брашно ФИРАНИЯ	100 гр.
	Брашно Шам фъстък (смляни сам фъстъци)	50 гр.
330103	Сладкарско Брашно М.Х.	80 гр.
	Белтъци от яйца	250 гр.
	Захар кристална	200 гр.
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	200 гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Пресейте заедно бадемовото брашно и брашното от шам фъстък , пудра захар 100% и сладкарското брашно. Подготвяме класическа меренга с белтъци и кристалната захар. Обединяваме двете смеси като разбъркваме внимателно. Разстелете сместа върху силиконова повърхност кръгове с диаметър 20 см. Поръсете повърхността с пудра захар 100% и се печете на 170°C за 35 минути.

2. ХРУПКАВА ОСНОВА – ШАМ ФЪСТЪК

	Гликоза	15 гр.
	Пчелен Мед	15 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	70 гр.
	Пектин	2 гр.
	Сол	2 гр.
191246	Пудра Захар 100% ШУГАРТ	70 гр.
	Смляни Зърна Анасон	5 гр.
	Шам Фъстък /на едри парчета/	80 гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Загрейте гликозата заедно с меда и маслото. Хомогенизираме пектина с пудрата захар. Обединяваме двете смеси. Накрая добавяме солта и едро счукани шам фъстъци. Оставяме сместа да се охлади и след това я разсточваме между два листа пергаментова хартия. Нарязваме на кръгове с диаметър по 18 см. и печем на 170°C за 10 минути.

3. КРЕМЕ - МАЛИНИ

184209	ПЮРЕ МАЛИНИ ЛЕОНС БЛАНК	400 гр.
	Жълтъци от яйца	120 гр.
	Захар Кристал	100 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	60 гр.
	Цели яйца	150 гр.
180803	ФОНД РОЯЛ БАКЕЛС	120 гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Загрейте плодовото пюре малини и добавете жълтъците и захарта.

Кипнете сместа и свалете от котлона, като разбърквате непрекъснато.

При 60°C добавете маслото.

Разбърквайте добре и добавете Фонд Роял, като разбърквате, така, че да се хомогенизират добре всички материали.

Разстелете сместа във форми с диаметър 18 см. и поставете във фризер.

4. КУЛИ - МАЛИНИ (в форми с диаметър 18см)

	Захарен сироп (50/50)	100 гр.
184209	ПЮРЕ МАЛИНИ ЛЕОНС БЛАНК	200 гр.
180803	ФОНД РОЯЛ БАКЕЛС	90 гр.
180433	МАЛИНИ 50% в желе БАКБЕЛ	400 гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Сварете сиропа и добавете пюрето от малини, фонд роял и малините.

Разбъркайте до хомогенизиране на съставките.

Напълнете форми с диаметър 18 см. и оставете да изстинат и след това замразете.

5. МУС - БЯЛ ШОКОЛАД

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% ELLE&VIRE (разбита)	750 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР 30%"СЕМУА"	500 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35% ELLE&VIRE	340 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	135 гр.
182915	Делипейст Ванилия FABBRI	90 гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Затопляме млечната сметана, добавяме фонд роял и заливаме сместта върху белия кувертюр и хомогенизираме. Добавяме делипейст ванилия и хомогенизираме.

Когато сместта стане на 35°C хомогенизираме с леко разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР.

6. РОЗОВА ЗАЛИВКА

	Гликозен сироп	300 гр.
	Захар Кристал	300 гр.
	Кондензирано мляко	200 гр.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР 30% "СЕМУА"	200 гр.
	Вода	150 гр.
	Вода	120 гр.
182202	Желатин на листа	20 гр.
190642	E360007 Топ Колор /червено - red/	2- 3 капки
191622	E360009 Топ Колор /оранжев- orange /	3- 2 капки

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Сварявате 150 гр. вода, захарта и гликозата. Добавяте сварената смес към млякото. Добавяте белия кувертюр, желатина и водата (120 гр) . Хомогенизирате. Добавяте няколко капки хранителен оцветител (комбинация по желание)
Можете да го съхраните в хладилника за 24 часа. Използвате на 30°C.

СГЛОБЯВАНЕ и ДЕКОРАЦИЯ

Сглобяваме в обратен ред:

1. На дъното и от страни - **МУС БЯЛ ШОКОЛАД.**
2. Етаж - **КРЕМЕ МАЛИНИ**
3. Етаж - **КУЛИ МАЛИНИ**
4. Етаж – **БАДЕМОВ ДАКУАЖ – ШАМ ФЪСТЪК**
5. Етаж – **ХРУПКАВА ОСНОВА ШАМ ФЪСТЪК**
6. Затваряме с - **МУС - БЯЛ ШОКОЛАД.**
7. След замразяване покриваме с – **РОЗОВА ЗАЛИВКА** /на 30°C/
8. Декорация с оцветен бял кувертюр /технология върху замразен мрамор/

ХАРАКТЕРИСТИКА:

Впечатляваща комбинация от различни текстури и вкусове обединени в едно сладкарско творение, а именно срещата на бадемов – шам фъстъчен дакуаж и бял шоколадов мус, контрастира идеално със свежестта на кули малина и продължителен после вкус от малиново креме, активира усещане за наслада чрез хрупкавата основа с шам фъстък.

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

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

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
180306	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия.			Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда. https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rd=	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най-плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК			Смлени бланширани кайсиеви и бадемови ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	Мека консистенция. Подходящ за печене. Подходящ за сладолед. Подходящ за замразяване. Пълнеж за всеки вид сладкиш. Много стабилно качество. Изключителен вкус. Природни аромати на кайсия и бадеми



СПЕЦИФИКАЦИЯ

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%, сгъстител : 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 набухвателна 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕЦИФИКАЦИЯ

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°С 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел. 0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.





За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





За повече информация и рецепти: Технолози: тел. 0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.





За повече информация и рецепти: Технолози: тел. 0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

