

# Торта ЧИОКО ДУБАЙ CHOCO DUBAI

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



## състав

- шоколадов пандишпан
- креме млечен шоколад
- кули кадайф шам фъстък
- шоколадов крем
- шоколадов гласаж

### шоколадов пандишпан

	Яйца	300 гр.
	Захар	100 гр.
<b>184903</b>	<b>Натурален кувертюр СЕМУА 64%</b>	220 гр.
<b>184015</b>	<b>Френско масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопен)</b>	160 гр.
	Мед	40 гр.
330103	Сладкарско брашно	180 гр.
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	180 гр.

Разбиваме яйцата заедно с захарта и меда. Разтопяваме шоколада заедно с маслото и добавяме брашното. Обединяваме втората смес към първата и на края добавяме течната млечна сметана

Печем в тава 40 x 60см. В конвектомат на 170°C или подова пещ 190°C за ±15 мин.

### креме млечен шоколад

<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	700 гр.
<b>180303</b>	<b>Крем брюле ELLE &amp; VIRE</b>	500 гр.
<b>184906</b>	<b>Млечен кувертюр 35% СЕМУА</b>	350 гр.
<b>180903</b>	<b>ФОНД РУАЯЛ ВАКЕЛС</b>	80 гр.

Затопляме КРЕМ БРЮЛЕ на 80°C. После, добавяме ФОНД РУАЯЛ, кувертюра и хомогенизираме. После, добавяме течна, млечната сметана.

### кули кадайф шам фъстък

240113	Изпечен кадаиф (леко изпечен, малко масло, сиропиран)	300 гр.
<b>183159</b>	<b>КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30% ФАБРИ ГОЛД</b>	700 гр.
	Мед	65 гр.
<b>184905</b>	<b>БЯЛ кувертюр СЕМУА 30 СЕМУА (разтопен)</b>	200 гр.
<b>182941-2</b>	<b>Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ</b>	300 гр.
	Сол	2 гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Решим на желаните размери и замразяваме.

За повече информация, представяне, мостри, обучения, презентации, рецепти или друго, обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ : Технолози: тел.0878984887, 0878257904

#### шоколадов крем

184902	Натурален кувертюр СЕМУА 55%	300 гр.
182204	Туорло ди ово Novissime	100 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (1)	200 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита) (2)	550 гр.

Разтопяваме кувертюра и добавяме топлата млечна сметана(1) (45-50oC) и **Туорло ди ово**. Хомогенизираме. **На края, добавяме леко разбитата млечна сметана(2).**

#### шоколадов гласаж

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	500 гр.
180903	ФОНД РУАЯЛ BAKELS	120 гр.
180425	Огледално неутрално глаже	500 гр.
180813	ЧОКОСИЛК	800 гр.
190642	ТОП КОЛОР ЧЕРВЕН цвят ШУГАРТ	2 гр.

Затопляме млечната сметана заедно с **Огледално неутрално глаже** на 45 - 50°C, хомогенизираме и после добавяме разтопеното **ЧОКОСИЛК** на 35 - 45°C.

#### СГЛОБЯВАНЕ :

Върху „кули кадаиф шам фъстък“ и от горе поставяме етаж от „креме млечен шоколад“ . Замразяваме.

В церки последователно поставяме:

1. шоколадов пандишпан
2. тънък слой от шоколадов крем
3. поставяме замравения кули от кадаиф и креме
4. Затваряме с шоколадов крем  
ЗАМРАЗЯВАМЕ и
5. Покриваме с шоколадов гласаж

### **ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА ЧИОКО ДУБАЙ**

Леко сиропиран кадаиф се среща с френски кувертюри и крем бриоле , обработени по традиционни френски рецепти от висше френски сладкарство, съчетавайки класическото и модерното.

Продуктите на ФАБРИ, основани на ШАМ ФЪСТЪК (паста и делипейст) осигуряват плътния вкус на ШАМ ФЪСТЪК характерен за „ДУБАЙСКИТЕ“ рецепти.

#### **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

За повече информация, представяне, мостри, обучения, презентации, рецепти или друго, обърнете се към **АЛМА ЛИБРЕ** : Технолози: тел.0878984887, 0878257904