

ФРЕНСКА ТОРТА „ФРАМБУАЗ-НИКОЛА БУЗИН“ Raspberry cake 2.0



от френския MOF pastry chef
НИКОЛА БУЗИН
амбасадор на ELLE@VIRE

СЪСТАВ

1. Бадемов ПАНДИШПАН JOCONDE
2. Компот МАЛИНИ
4. Крем ДЕПЛОМАТ
5. Хрупкава основа „САМПЛЕ БРЕТОН“
6. Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА
7. КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР
8. Заливка МАЛИНИ



1. Бадемов пандишпан Joconde

	Цели яйца	450гр.
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	270гр.
191246	Бяла, много фина пудра захар АЛМА ЛИБРЕ без примеси	270гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (омекотен)	95гр.
	Белтъци от яйца	360гр.
	Кристална захар	95гр.
330103	Сладкарско брашно от мека пшеница „мили халкидикис“	180гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Печете бадемовия брашно на 200°C за около 8 минути и извадете от фурната. Загрявате яйцата до 40°C и ги разбивате в миксер заедно с бадемовото брашно, пудрата захар и омекотеното масло БАУРАЛИЯ. Разбивате белтъците заедно с кристалната захар, за да стане маренга. Хомогенизирате двете смеси ръчно, внимателно и нежно. Накрая добавяте и пресятото сладкарско брашно. Поставете 800 гр. от сместа в 2 рамки с размери 35,5 X 55 см. Печете в предварително загрята фурна на 200°C за около **6 минути**. Оставяме да изстине.
(сиропираме със сироп кирш/23)

2а.Компот МАЛИНИ

184209	ПЮРЕ МАЛИНИ. 88,4%	535гр.
	Замразени малини	535гр.
	Кристална захар (А)	155гр.
	Пектин	18гр.
090402	Желатин на листа (омекотен във вода)	65гр.
	Кристална захар (Б)	45гр.
	Ксантанова гума	4гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Загряват малиновото пюре и замразените малини.

При 40°C добавете пектина, предварително хомогенизирана с кристалната захар (А).

Сваряват сместа и след това добавят омекотените листа желатин.

Хомогенизираме добре с пасатор и добавяме ксантановата гума, предварително хомогенизирана с кристалната захар (Б).

Разбъркват ръчно до пълна хомогенизация и оставят сместа да изстине.

2б.Компот МАЛИНИ (втори вариант)

184209	ПЮРЕ МАЛИНИ. 88,4%	535гр.
	Замразени малини	535гр.
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	200гр.
090402	Желатин на листа (омекотен във вода)	65гр.
	Кристална захар	45гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Загряват всичките продукти заедно и хомогенизираме. Накрая добавят омекотените листа желатин. Хомогенизираме добре с пасатор и оставят сместа да изстине.

3.Класически СЛАДКАРСКИ КРЕМ

180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% -Нормандия	362гр.
	Жълтъци от яйца	90гр.
	Кристална захар	72гр.
330103	Сладкарско брашно от мека пшеница „мили халкидикис“	18гр.
180805	ХОТ КРЕМ пшенично нишесте	18гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Сваряват млякото с половината захар.

След това добавят ХОТ КРЕМ, сладкарското брашно, останалата захар и жълтъците и хомогенизираме всичките продукти заедно.

Сваряваме от ново готовия смес.

4.Крем ДИПЛОМАТ

	Класически СЛАДКАРСКИ КРЕМ (приготвена както горе / разбита)	470гр.
090402	Желатин на листа (омекотен във вода)	63гр.
182308	Кирш 45о ЛУКСАРДО	30гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия (леко разбита)	470гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Разбивате в миксера с представка перо, предварително приготвения сладкарския крем. Добавяме омекотените листа желатин и кирш ЛУКСАРДО. Хомогенизираме ръчно с леко разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР.

5.Хрупкава основа „САМПЛЕ БРЕТОН“

	Кристална захар	195гр.
	Сол	5гр.
330103	Сладкарско брашно от мека пшеница „мили халкидикис“	300гр.
180603	Набухvatел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	9гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	220гр.
	Жълтъци от яйца	100гр.
090220	Бадем бланширан ФИРАНИЯ филиран суров	195гр.
380260	Овесени снежинки КУАКЕР	195гр.
	Шам фъстък (ядка)	82гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Натрошете овесените снежинки в мулти-миксер. Разбивате заедно захарта и маслото, докато станат кремообразни и добавете солта. След това добавяте пресято брашното с набухvatеля ХЕРКУЛЕС и постепенно жълтъците. Накрая включваме почистените ядки ШАМ ФЪСТЪК натрошени на средни парчета. Отворете лист с дебелина 5 мм. и поставете в хладилника минимум. за 60мин. Нарезете на квадратни парчета с размери 22 X 22 см. Печете върху силиконова форма в предварително загрята подова пещ на 150°C или конвектомат на 165°C за около 20 минути. Оставяме да изстине.

6.Топла ПРОЗРАЧНА ЗАЛИВКА

180430	Неутрално ТОПЛО желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ	600гр.
	Вода	240гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Сварете двете съставки заедно и хомогенизирайте. Ползвате пистолет за тънко нанасяне върху тортата

7.КРЕМ СИРЕНЕ маскарпоне-ЕЛЕВИР

180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия

250гр.

180306 Френски КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР 50гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме ръчно КРЕМЪТ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР като постепенно се усвоява МЛЕЧНАТА СМЕТАНА ЕЛЕВИР в него, разбиваме в миксер и ползваме.

8.Заливка/декорация МАЛИНИ

180425 Огледално неутрално глаже ДЕЛУКС-БАКБЕЛ

200гр.

184209 ПЮРЕ МАЛИНИ 88,4%

40гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Загрейте двете съставки заедно и разбъркайте до хомогенизиране.

Оставете сместа настрана да се охлади и декорирате с капки пресните малини.

9.СИРОП КИРШ/23 (за сиропиране на Бадемов пандишпан Joconde)

Кристална захар

150гр.

Вода

150гр.

182308 Кирш 45о ЛУКСАРДО

25гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Варим заедно водата и захарта, сваляме от огъня и добавяме КИРШ ЛУКСАРДО.

СГЛОБЯВАНЕ и ДЕКОРАЦИЯ

1.сиропираме „Бадемов пандишпан Joconde“ с тънък сироп (1000гр. вода, 680гр захар)

2.Поставяте по 500 гр. от приготвения „Компот МАЛИНИ“ върху всеки лист „Бадемов пандишпан Joconde“. Оставете в хладилник да се охлади.

3. След охлаждане поставяте, 1000 гр. „Крем ДИПЛОМАТ „ върху всеки лист и поставяте във фризер за да се замрази („Компот МАЛИНИ“ трябва да бъде от долу)

4. След това изрежете 5 ленти с ширина 6 см и 5 ленти с ширина 4,5 см. След това нарежете всяка лента на парчета от 2,5 до 3 см в зависимост от дебелината.

5.сглобяваме 36 кубчета, като залепваме с малко количество „Компот МАЛИНИ“ между тях, за да създадем квадрат, чиято страна се състои от 6 кубчета.

6.Поставяме във фризера и след замразяване покривате с пистолет „Заливка МАЛИНИ“

7.Внимателно поставяте сглобения сладкиш върху „Хрупкава основа „САМПЛЕ БРЕТОН“

8. В празни полета, вътре в сладкиша с пош слагате „КРЕМ СИРЕНЕ маскарпоне ЕЛЕВИР“

ХАРАКТЕРИСТИКА: Върху много ароматна бисквитка САМПЛЕ БРЕТОН с Бретанско масло БАУРАЛИЯ, сглобени порции от ванилов гъбест френски пандишпан ДЖОКОНДА леко сиропиран с КИРШ СИРОП ЛУКСАРДО, който като сандвич затваря последователни етажи от ръчен малинов мармалад и сладкарски яйчен КРЕМ ПАТИСЕРИ. Розички от КРЕМ СИРЕНЕ – МАСКАРПОНЕ ЕЛЕВИР придават ефирна лекота и богат млечен вкус.

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

