

ФРЕНСКА ПЛОВОАТОРТА „МАНГО-МАЛИНИ“ Mangue/framboise

от френския MOF pastry chef
ЖИЛ МЕЗОНЕВ
преподавател на LENOTRE



СЪСТАВ

1. Малинов пандишпан / Pain de Gênes Framboises
2. Крем малини/ Crèmeux Framboise
3. Лек крем манго / Crème Légère à la Mangue
4. кули манго / Coulis Gélifié Mangue
- 5.



1. Малинов пандишпан / Pain de Gênes Framboises

184209	ПЮРЕ МАЛИНИ. 88,4%	150 гр.
902208	бадемов ТРТ*	400 гр.
	Цели яйца	250 гр.
330103	Сладкарско брашно от мека пшеница „мили халкидикис“	30 гр.
180805	ХОТ КРЕМ пшенично нишесте	35 гр.
184004	масло БАУРАЛИЯ - VEURALIA 82% (на кубчета)	120 гр.
	напитка малина	5 гр.

*бадемов ТРТ= 50% бадем брашно (код 090214) и 50% пудра захар (код 191246)

НАЧИН НА РАБОТА

В купа поставяме бадемовото ТРТ и петдесет грама от яйцата и разбъркваме докато се получи хомогенна маса. След това добавяме към сместа останалите яйца на дози. Продължаваме разбиването за още 5 минути. Когато сместа е добре хомогенизирана и е получила бял цвят, изсипваме в $\frac{1}{4}$ от сместа топло разтопено масло и напитката малина. В останалите $\frac{3}{4}$ от сместа усвояваме постепенно брашното и нишестето. Съединяваме внимателно двете смеси. Поставяме полученото тесто в два ринга, намазани с масло и поръсени с брашно, диаметър 16см. Печене на 160 ° С за около 30 до 35 минути.

2. Крем малини/ *Crèmeux Framboise*

184209	ПЮРЕ МАЛИНИ. 88,4%	400 гр.
	Жълтъци	120 гр.
	ЦЕЛИ яйца	150 гр.
191246	пудра захар	100 гр.
182202	желатин омекотени във вода	4 гр.
184004	масло БАУРАЛИЯ 82%	140 гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Смесваме пюрето, яйчните жълтъци, яйцата и захарта.
Затопляме *ala Anglais*, отдалечаваме и изсипваме в купа.
Интегрираме омекотения желатин.
При 30 ° С добавяме маслото. На 20 ° С хомогенизираме.

3. Лек крем манго / *Crème Légère à la Manque*

184207	ПЮРЕ МАНГО 96,4%	625 гр.
	Жълтъци	175 гр.
	Яйца	65 гр.
	Захар	125 гр.
180805	ХОТ КРЕМ пшенично нишесте	25 гр.
182202	желатин	7,5 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE & VIRE (леко разбита)	560 гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Сваряваме пюрето от манго. Разбиваме жълтъците, яйцата, захарта и нишесте докато се получи бял цвят. Сваряваме в продължение на една минута. Изваждаме и добавяме хидратирания(омекотен) желатин. Когато сместа достигне 20-22 ° С, добавяме на дози разбитата млечна сметана.

4. Желирани кули манго / *Coulis Gélifié Manque*

184207	ПЮРЕ МАНГО 96,4%	500 гр.
182202	Желатин	12 гр.
181806	Инвертозахар	80 гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Смесваме половината от пюрето с инвертозахар и загреваме до 50 °С.
Добавяме омекотен желатин и останалото пюре, след което поставяме във форми за кули ф – 16см.

5. Блестяща глазура Манго

180425	Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	750 гр.
184207	ПЮРЕ МАНГО 96,4%	350 гр.
180430	Концентрирано Топло Желе 72brix БАКБЕЛ	350 гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Кипваме Пюре Манго и Концентрирано Топло Желе, като с тел разбъркваме до хомогенизиране, след което изсипваме върху Огледалното желе и отново разбъркваме /без да се вкарва въздух/. Глазура Манго е необходимо да достигне 30°- 35°С и заливаме замразената торта.

СГЛОБЯВАНЕ и ДЕКОРАЦИЯ

Върху Малинов пандишпан / Pain de Gênes Framboises/, поставяме Крем малини/ Crèmeux Framboise и отново Малинов пандишпан / Pain de Gênes Framboises/, поставяме в ринг ϕ – 18см. /в които преди това е сложена лента за отделяне/. Отгоре кули манго / Coulis Gélifié Mangue /също ϕ – 16см. и след това затваряме свободното пространство /от страни и отгоре с Лек крем манго / Crème Légère à la Mangue и замразяваме. Покриваме с огледална блестяща глазура манго.

ХАРАКТЕРИСТИКА: Между два етажа, Малинов пандишпан е разположен лек малинов крем създавайки усещането за малинов сандвич, върху които е поставен кули Манго и обвит с лек крем манго, усигурявайки богат плодов характер и структура, а огледалната глазура с манго добавя екзотичен характер на торта Манго – Малини.

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

