

БЯЛА ЛЕШНИКОВА ТОРТА „НОЧИОЛА БИАНКО“

СЪСТАВ:

1. ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ – АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК
2. НОЧИОЛА МУС АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК
3. ХРУПКАВА ОСНОВА АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК
4. ГЛАЗУРА: АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК



1. ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ – АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК:

180720	Рич Крем Кейк	1000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА	300 гр.
	Яйца	350 гр.
	Вода	250 гр.
031007	АРТЕ БЕЙК БЯЛ 13% Лешник	400 гр.

Начин на работа:

Разбъркватے всички материали заедно, поставка перо, за 4 минута на втора скорост. Към края на хомогенизацията добавяме разтопения АРТЕ БЕЙК БЯЛ 13% Лешник с Млечната Сметана 35% ЕЛЕВИР /до ганаж/.

Печене: На 170° С - 180° С за около 10 мин.

2. НОЧИОЛА МУС - АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК:

180301	Млечна Сметана 35% Елевир	1200 гр.
031007	АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК	800 гр.
180308	Прясно Мляко 3,6% ЕЛЕВИР	240 гр.
180903	Фонд Роял ВАКЕЛС	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Избиватے млечната сметана и добавяте Арте Бейк 13% Лешник. Загряватے млякото до 25-30°С и добавяте Фонд роял. Смесватے двете смеси.

3. ХРУПКАВА ОСНОВА - АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК:

031007	АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК	300 гр.
090209	Филиран Бадем	100 гр.
181601	Флорента КОМПЛИТ	100 гр.
090238	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Печем филирания бадем с Флорента. След което се счукват и хомогенизираме с ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ. Разтопяваме АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК, хомогенизираме с горната смес, оформяме тънък лист и поставяме в хладилник за да се кристализира. Нарязваме с ринг, размер по желание.

4. ГЛАЗУРА: АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК

031007	АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК	450 гр.
	Вода	185 гр.
090402	Желатин на листа Злиста	15 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

В микровълнова отпускате АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК заедно с водата, след което и омекотения желатин. Хомогенизирайте и ползватے на 40°С

СГЛОБЯВАНЕ:

- 1-ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ – АРТЕБЕЙК 13% ЛЕШНИК
- 2-НОЧИОЛА МУС АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК
- 3-ХРУПКАВА ОСНОВА АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК
- 4-НОЧИОЛА МУС АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК
- 5-ПАНДИШПАН РИЧ КРЕМ – АРТЕБЕЙК 13% ЛЕШНИК
- 6-НОЧИОЛА МУС АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК
- 7-ГЛАЗУРА: АРТЕ БЕЙК 13% ЛЕШНИК

ХАРАКТЕРИСТИКА НА БЯЛА ЛЕШНИКОВА ТОРТА „НОЧИОЛА БИАНКО“ /серия DE LUXE LINE

Сладкиш със силно присъствие на Екстра Бял Крем с Лешници 13%.

Богата Кейкова Основа /Рич Крим Ванилия/, подсилена с Екстра Бял Крем с Лешници 13% АРТЕБЕЙК, Лек пухкав мус от лешници и в центъра на тортата хрупкав етаж от Флорента, Филиран бадем, Оризови криспи и Екстра Бял Крем с Лешници 13% АРТЕ БЕЙК. Глазурата е плътна лешникова, отразява вкуса и цвета на лешник.

Продуктите на АРТЕ БЕЙК , използвани в тази торта дават естествен натурален аромат и много богат вкус.

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