

## ВЕГАН ТОРТА – АРТЕ КРЕМ – 2024г.

### Състав:

Веган Пандишпан

Мус АРТЕ КРИМ ВЕГАН ЛЕШНИК ПАМИ

Блестяща Глазура Лешник



### ВЕГАН ПАНДИШПАН

180823 Веган Кейк КРЕДИ 2.000 гр.

180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ 600 гр.

Вода 900 гр.

### Начин на приготвяне:

Измесваме в миксера всички продукти заедно за 1-2мин. на бърза скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 170-180°C около 20 мин.

### ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРТЕ КРЕМ

181810 Фондан АРКТОС (за замразяване) 1000 гр.

180108 Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК 500 гр.

030724 АРТЕ КРЕМ ВЕГАН ЛЕШНИК ПАМИ 500 гр.

011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ 1600 гр.

### Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондана и маргарина за около 15 минути в миксер на бърза скорост.

Хомогенизираме ръчно с Арте Крем Веган ПАМИ.

Разбиваме отделно в миксера „ПРОФЕСИОНАЛНИЯ сладък СОЕВ КРЕМ“ охладен на 5°C и хомогенизираме ръчно.

### БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА ЛЕШНИК

180425 Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ 1000 гр.

180430 Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ 370 гр.

Вода 220 гр.

030724 АРТЕ КРЕМ ВЕГАН ЛЕШНИК ПАМИ 400 гр.

### Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топлото желе и добавяме огледално глаже и Арте Крем Веган. Използваме на температура 30°-35°C.

### СГЛОБЯВАНЕ / Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН

Поставяме етаж и от страни Мус АРТЕ КРИМ ВЕГАН ЛЕШНИК ПАМИ

Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН

Затваряме от горе с Мус АРТЕ КРИМ ВЕГАН ЛЕШНИК ПАМИ

Замразяваме и след това заливаме с БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА ЛЕШНИК

### ЗАБЕЛЕЖКА:

По желание, на вторият лист Веган Пандишпан може да дресирате под формата на спирала, Веган Крем Лешник ПАМИ и отгоре продължаваме с Мус АРТЕ КРИМ ВЕГАН ЛЕШНИК ПАМИ.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА ВЕГАН ТОРТА – АРТЕ КРЕМ

Много вкусна ВЕГАН торта. Ползват се специални продукти основани само на растителни суровини БЕЗ никакво присъствие на каквато и да е млечна съставка. 100% ВЕГАН ИЗДЕЛИЕ. Отлична структура и вкус на стабилен ВЕГАН ПАНДИШПАН (без яйца) и пълнеж от ВЕГАН лешников крем. Тортата се залива със специална ВЕГАН ЛЕШНИКОВА глазура.

### **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**