

състав

- Пандишпан
- хрупкава основа
- карамелов мус
- мус българска роза
- розова заливка



Пандишпан

I - Пандишпан Супер бискуйт

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	750 гр.
	Олио	200гр.
	Вода	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 5 минути на 2-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост.

Краен обем 40-46%

В ринг с диаметър 20см. Поставяме 450гр. и печем с отворени тампери и печете в температурата която печете пандишпана във вашата фурна, надвишена с +12оС. Печете за ±28 мин.

хрупкава основа

180830	КОВЕР ВЕЛУР БЯЛ ШОКОЛАД (разтопен)	200гр.
	Олио	70гр.
184905	БЯЛ кувертюр СЕМУА 30 СЕМУА (разтопен)	100гр.
182924	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ 53%	100гр.
300201	ФЕУЛЕТИН вафлени трохи	180гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно и поставяме в форма.

Карамелов МУС

180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (1)	200гр.
180903	Фонд роял -Fond Royale BAKELS	65гр.
184905	БЯЛ кувертюр СЕМУА 30 СЕМУА (разтопен)	250гр.
182909	Делипейст карамел	30гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE (2)	400гр.

Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР(1), и добавяме фонд руаял, разтопения белия шоколад и делипейст карамел. Хомогенизираме. Накрая, добавяме леко разбитата сметана (2). Пълним форми (по малки от диаметъра на основата) и поставяме в фризера.

Μυс Βългарска роза

180301	Μлечна сметана 35% ELLE&VIRE	800гр.
180303	Κрем брюле ELLE & VIRE	200гр.
180903	Φонд роял -Fond Royale BAKELS	100гр.
	Вода (топла)	100гр.
184905	БЯЛ кувертюρ СЕМУА 30 СЕМУА (разтопен)	100гр.
182948	Βългарска роза ДЕЛИΠΕЙСТ	70гр.

Разбиваме в миксера крем брюле с млечната сметана докато се получи обем. Хомогенизираме фондруаял с топлата вода и добавяме разтопения бял шоколад. После, добавяме делипейст роза и за края обединяваме двете смеси.

Розова заливка

180830	Κοвер велур бял шоколад	800гр.
180301	Μлечна сметана 35% ELLE&VIRE	500гр
180425	Ογледално неутрално глаже	500гр
180903	Φонд роял -Fond Royale BAKELS	130гр
190642	ΤΟΠ ΚΟΛΟΡ ЧЕРВЕН цвят ШУГАРТ	2 гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно и ползваме на 35-45oC

СГЛОБЯВАНΕ

В ринг (размер па ваше желание), поставяме най напред пандишпана и от горе хрупкавата основа. Пълним с МУС ΡΟΖΑ и поставяме вътре замразения карамелов мус. Покриваме с МУС ΡΟΖΑ. Покриваме с розова заливка и оцветен бял кувертюρ

ΧΑΡΑΚΤΕΡΙΣΤΙΚΑ ΝΑ εντρεме ΒЪЛΓΑΡСКА ΡΟΖΑ

Χαрактерен вкус на МУС от натурална роза (от българския регион Казанлък) обработен по френски метод съчетан с вкус карамел. Ефирен много вкусен пандишпан СУΟΕР БИСКУЙΤ, съчетан с хрупкава основа от бял шоколад. Χαрактерни български вкусове с френски финес!

ВНИΜΑΝΙΕ :

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 **ΜΑΧΙΜΑΛΝΟ ΚΑΧΕΣΤΒΟ!**



Обърнете се към
технолозите на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ:
Τел.0878984887,
0878257904