

ТОРТА „НИАГАРА“
БАДЕМОВ ШОКОЛАДОВ МУС БРЮЛЕ
Серия Magic pastry



СЪСТАВ

- 1.ГЪБЕЦ ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ ПАНДИШПАН
2. ШОКОЛАДОВ МУС-КРЕМ БРЮЛЕ
- 3.БАДЕМОВ КРЕМ
- 4.ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ БАКБЕЛ
- 5.МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА

1.ПАНДИШПАН ШОКОЛАД С КАКАО

180713	Дуо капселмик - Duo Kapselmix BAKELS	500 гр.
	Яйца	500 гр.
	КАКАО на ПРАХ 22%	120 гр.
181701	Оденбак - Odenbake ODENSE	400 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме всички продукти заедно за 8 мин. на трета скорост.
 Разстиламе върху тава тънък слой от 8 мм. и печем на 190° С за 12 мин.

2.ШОКОЛАДОВ МУС-КРЕМ БРЮЛЕ

180301	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE (разбита)	450 гр.
180303	Крем брюле Elle &Vire	250 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	270 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме крем брюле на 50° С. Когато свалим от огъня добавяме разтопения НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%. Накрая на 28 – 30°С хомогенизираме с млечната сметана Elle & Vire 35%.

3.БАДЕМОВ КРЕМ

180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100 гр.
182913	ДЕЛЕПЕЙСТ БАДЕМ - Delipaste FABBRI	60 гр.
180903	Фонд роаял - Fond Royal BAKELS	100 гр.
180802	Крем флу - КОМПЛЕТ (приготвена по рецепта)*	300 гр.
180301	Млечна сметана 35%ELLE & VIRE (разбита)	560 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млякото на 50° С, добавяме фонд роаял и делипейст бадем, приготвения крем флу и хомогенизираме. Накрая хомогенизираме с разбитата млечна сметана ЕЛЕВИР.

*** Крем флу – КОМПЛЕТ основна рецепта:**

Разбиваме в миксера за 4 мин. на бърза скорост, 400гр. КРЕМ ФЛУ и 1000гр. студена вода

4. Червени череши 70% в черешово желе (сорт ПАНТИ)

5. МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА

184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%	450 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%	400 гр.
180301	Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	200 гр.
010101	Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT	200 гр.
180308	Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загряваме млечния крем, млякото и **Норпа** и добавяме шоколадите.
След това хомогенизираме ганажа. Ползваме на 40-45оС.

СГЛОБЯВАНЕ: Поставяме в ринга един етаж „ПАНДИШПАН ШОКОЛАД С КАКАО“, отгоре поставяме един етаж „ШОКОЛАДОВ МУС-КРЕМ БРЮЛЕ“ и върху него един етаж „БАДЕМОВ КРЕМ“. Отгоре поставяме етаж от „Черни череши 70 %-в желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ“ код 180428 и завършваме с „ШОКОЛАДОВ МУС-КРЕМ БРЮЛЕ“. Замразяваме. Заливаме с „МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА“ и декорираме.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „НИАГАРА“ БАДЕМОВ ШОКОЛАДОВ МУС БРЮЛЕ/Серия Magic pastry

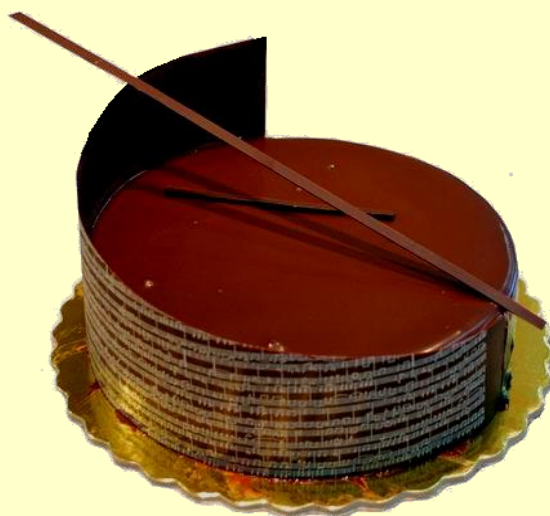
- Порец ГЪБЕЩ ШОКОЛАДОВ БАДЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от пресни яйца.
 - Ефирен, много добре аериран ШОКОЛАДОВ МУС - КРЕМ БРЮЛЕ
 - Плътен, богат СЛАДКАРСКИ БАДЕМОВ КРЕМ и СОЧНИ ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ сорт ПАНТИ
 - Етаж от ЧЕРНИ СОЧНИ ЦЕЛИ ЧЕРЕШИ сорт ПАНТИ
- ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮРИ „СЕМУА“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА която покрива на пълно тортата осигурявайки богат МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВ вкус, дълга трайност и отличен разрез.

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



ТОРТА КРЕМ БРЮЛЕ-БАВАРУАЗ АМАРЕНА „РОЗОВА ГОРА/PINK FOREST“ серия DELUXLINE

- 1.ШОКОЛАДОВ КЕИКОВ ПАНДИШПАН
- 2.БАВАРУАЖ БРЮЛЕ
- 3.АМАРЕНА ФАБРИ
- 4.ЗАЛИВКА НАПАЖ АМАРЕНА

1.ШОКОЛАДОВ КЕИКОВ ПАНДИШПАН

180721	Шоколадов ричкрем кейк	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с тел за 4мин. на трета скорост.

В ринг с диаметър 18см. печем в конвектомат на 170-180оС или на 190-200оС на подова пещ за около 35мин.

Като истине режим на филийки с дебелина 1см.

2.БАВАРУАЖ БРЮЛЕ

180303	Крем брюле ЕЛЕВИР	500 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	300 гр.
180903	Фонд роаял	130 гр.
182204	Туорло ди ово	120 гр.
	вода (35 – 40оС)	100 гр.
	вода	25 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбиваме Крем брюле ЕЛЕВИР в миксера и добавяме Фонд роаял разтопен в топлата вода (100гр./ 35 – 40оС). Разбиваме плOMPIER с водата (25гр.) и хомогенизираме с първата смес. На края добавяме на части леко разбитата млечна сметана и ръчно хомогенизираме.

3.АМАРЕНА ФАБРИ

4.ЗАЛИВКА НАПАЖ АМАРЕНА

180427	Напаж Амарена	1000 гр.
180430	Концентрирано неутрално топло желе	270 гр.
	Вода	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загряваме всичките материали заедно на 50-60° С.

СГЛОБЯВАНЕ

- 1.В ринг 18см. поставяме етаж от ШОКОЛАДОВ КЕИКОВ ПАНДИШПАН.
- 2.Поставяме етаж БАВАРУАЖ БРЮЛЕ
- 3.Поставяме няколко АМАРЕНА ФАБРИ
4. поставяме етаж от ШОКОЛАДОВ КЕИКОВ ПАНДИШПАН.
5. Поставяме етаж БАВАРУАЖ БРЮЛЕ ЗАМРАЗЯВАМЕ и
6. ЗАЛИВАМЕ С НАПАЖ АМАРЕНА

5см.



De Luxe
line



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА КРЕМ БРЮЛЕ-БАВАРУАЗ АМАРЕНА „АМАРЕНОВА ГОРА/PINK FOREST“ серия DELUXLINE

Два етажа от ВЛАЖЕН ШОКОЛАДОВ КРЕМ-КЕИК РИЧКРЕМ приготвен от пресни яйца. Между тях, БАВЕРУАЗ КРЕМ БРЮЛЕ богат на яйца. Вътрешен етаж от НАТУРАЛНИ СОЧНИ АМАРЕНИ. Плътна заливка от АМАРЕНА.

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
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

ТОРТА БРЮЛЕ ШОКОЛАД /ГРАНД МАРНИЕ

Grand Marnier chocolate

серия MAGIC PASTRY



СЪСТАВ

1. Виенски Пандишпан
2. Крем брюле шоколад / гранд марние
3. Баваруаз портокал гранд марние
4. Заливка мандарина

1. Виенски Пандишпан

180120	Ричкрем кейк ванилия	1000 гр.
181701	Оденбейк	700 гр.
	Яйца	350 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	300 гр.
	Вода	225 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Поставяме в миксер първо яйцата, канола и водата и после ричкрем.
С поставка перо разбиваме за 1 мин. и после за 4 мин. на втора скорост.
На края, добавяме оденбейк и продължаваме разбиването за още една минута.
Слагаме в ринг 18см. височина 0,5см. (много тънък слой) и печем за 185оС за 12-15мин.



2. Крем брюле шоколад / гранд марние

180303	Крем брюле ЕЛЕВИР	500 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% разтопен	300 гр.
180301	Млечна сметана ELLE & VIRE разбита	200 гр.
182301	Грант марние 50о	30 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопяме крем брюле на 45оС, добавяме кувертюра и хомогенизираме.
Добавяме гранд марние и хомогенизираме с разбитата сметана. Пълним рингове с диаметър 16см. и височина 1см. и замразяваме.



3. Баваруаз портокал гранд марние

180301	Млечна сметана ELLE & VIRE разбита	500 гр.
	Вода 35-40оС	100 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.
182204	Туорло ди ово	80 гр.
182301	Грант марние 50о	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопяваме фондруаял във водата и добавяме пломпиера и грант марние.
Хомогетизираме и на края разбъркваме с разбитата млечна сметана.



4. Заливка мандарина

180416	Огледално студено глаже 5 кг. Мандарина	700 гр.
180430	Концентрирано неутрално топло желе	300 гр.
180425	Огледално студено глаже	300 гр.
	Вода	300 гр.

Сваряваме концентрирането топло желе заедно с огледалното глаже и водата.
Добавяме огледалното глаже мандарина и ползваме на 35-40оС

СГЛОБЯВАНЕ :

В ринг 18см. поставяме «Баваруаз портокал гранд марние» и от горе поставяме диска «Крем брюле шоколад / гранд марние». От горе поставяме още един етаж «Баваруаз портокал гранд марние». Замразяваме. Заливаме с «Заливка мандарина» и поставяме върху „Виенски Пандишпан”.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА БРЮЛЕ ШОКОЛАД /ГРАНД МАРНИЕ Grand Marnier chocolate серия MAGIC PASTRY

ОСНОВА: Виенски бадемов (с кайсиеви ядки) кеик-пандишпан, приготвен от пресни яйца.

-шоколадово брюле с гранд марние и млечно-яйчен баваруаз с гранд марние залят с плътна портокалова глазура която запечатва на пълно кремове осигурявайки богат портокалов вкус, приятен натурален портокалов цвят и отличен разрез.

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



КРЕМ БРЮЛЕ БАВАРСКА БИСКВИТЕНА ТОРТА „КРАНЧ БИШКОТИ“ серия DELUXLINE

СЪСТАВ

- I - Пандишпан Чокуйт
II - крем брюле Баваруаз бишкоти.
III - Глазура даймонт глаже мандарина БАКБЕЛ

I – Пандишпан Чокуйт

180703	Чокуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے всичките материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180°С за 30-35

II - крем брюле Баваруаз бишкоти.

180303	крем брюле- Crème Brûlée ELLE & VIRE	1.000 гр.
	Яйчен уип	350 гр.
183123	Вериегато КРАНЧ БИШКОТИ мамамиа	300 гр.
	Вода (35°С)	250 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	210 гр.
180308	Мляко 3,7% ELLE&VIRE	150 гр.
182927	Делипейст бишкоти ФАБРИ	150 гр.

*ЯЙЧЕН УИП

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (5оС)	500 гр.
182204	Туорло ди ово (5оС)	500 гр.

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло ди ово. Течността е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко чаша в хладилника.)

ИЗПЪЛНЕНИЕ

- а) Разбъркваме крем брюле с яйчен уип и мляко 3,7% на трета скорост за 4 минути докато се получи обем.
б) добавяме Фонд рояла разтворен в хладната вода заедно с Делипейст бишкоти ФАБРИ, и Вериегато КРАНЧ БИШКОТИ мамамиа .

III- Глазура Даймонт глаже мандарина

180416	Даймонт глаже мандарина ВАКБЕЛ	1.000 гр.
180430	Концентрирано неутрално желе топъл метод	300 гр.
	Вода	250 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Варим водата със Сапфир и добавяме Даймонт глаже мандарина ВАКБЕЛ.

СГЛОБЯВАНЕ:

- Пандишпан Чокуйт
- крем брюле Баваруаз бишкоти.
- Пандишпан Чокуйт
- крем брюле Баваруаз бишкоти.
- Пандишпан Чокуйт
- крем брюле Баваруаз бишкоти.

5см.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА КРЕМ БРЮЛЕ БАВАРСКА БИСКВИТЕНА ТОРТА „КРАНЧ БИШКОТИ“/серия DELUX LINE

Три етажа от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен от пресни яйца, между тях ефирен бисквитено-шоколадов КРЕМ БРЮЛЕ по баварска технология. Тортата се запечатва с мандаринова глазура осигуряваща богат вкус, дълга трайност и отличен разрез.

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

ТОРТА БРЮЛЕ БИШКОТИ КРИСПИ КРАНЧ
BISCOTTI DREAM
 серия DELUXLINE



СЪСТАВ

- I - Пандишпан Супер бискуйт.
- II - Баваруаз брюле – бишкоти.
- III - Хрупкава основа бишкоти.
- IV - Глазура ганаж – бишкоти.

I - Пандишпан Супер бискуйт

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество.

Поставяме сместа в райфта или тепсия. Печене: За фурна с топъл въздух 180° C - Друга фурна 200° C

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

II - Баваруаз брюле – бишкоти.

180303	крем брюле_ Crème Brûlée ELLE & VIRE	1.000 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	250 гр.
	вода	200 гр.
*	ЯЙЧЕН УЙП	250 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	150 гр.
182927	Делипейст бишкоти	90 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ

а) Разбъркваме Фонд роял с водата (загрята до 35-40°C.)

б) Разбиваме в миксера на трета скорост всичките останали продукти и като се избие кремът добавяме Фонд рояла с водата.

***ЯЙЧЕН УЙП**

010101	Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 1л. (50С)	500гр.
182204	Туорло ди ово (50С)	500гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло ди ово.

Течността е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко чаша в хладилника.)

III - Хрупкава основа бишкоти.

183127	Вериегато КУКИ КРАНЧ	650 гр.
090238	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	200 гр.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%	150 гр.



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопяваме шоколадите и разбъркваме всички продукти заедно.

Разстиламе с дебелина 2мм. върху пергаментова хартия, нарязвате със съответния ринг за тортата и поставяте във фризера.

IV - Глазура ганаж – бишкоти.

184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	1000 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	700 гр.
183127	Вериегато КУКИ КРАНЧ	400 гр.
*	ЯЙЧЕН УЙП	300 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме млечната сметана заедно с **ЯЙЧЕН УЙП** и добавяме шоколада и Вериегато **ДЖЕЛИДО**.

СГЛОБЯВАНЕ :

- Пандишпан Супер бискуйт
- Пълнеж Баваруаз брюле – бишкоти.
- Хрупкава основа бишкоти
- Пълнеж Баваруаз брюле – бишкоти.
- Пандишпан Супер бискуйт
- Пълнеж Баваруаз брюле – бишкоти.
- Глазура ганаж бишкоти

5см.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА БРЮЛЕ БИШКОТИ КРИСПИ КРАНЧ-BISCOTTI DREAM / серия DELUXLINE**

Наградена традиционна ФРЕНСКА РЕЦЕПТА.

Два етажа от ефирен, пухкав ванилов пандишпан СУПЕРБИСКУИТ приготвен с пресни яйца. По средата на тортата етаж с много вкусен ХРУПКАВ ШОКОЛАДОВ ЕТАЖ с ОРИЗОВИ КРИСПИ. Между тях, ефирен шоколадов яйчен КРЕМ БРЮЛЕ. Глазура, много специален ШОКОЛАДОВ ПЛЪТЕН ГАНАЖ от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА, ВЕРИЕГАТО КУКИ КРАНЧ и ЯЙЧЕН УЙП, която покрива напълно тортата осигурявайки богат вкус, дълга трайност и отличен разрез.

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



ТОРТА „БИТЕР - БРЮЛЕ – МАРНИЕ“

Grand Marnier chocolate
серия MAGIC PASTRY



Състав

1. пандишпан шоколат /ЧОКОУИТ/
- 2.шоколадов мус ГРАНД МАРНИЕ
- 3.креме ГРАНД МАРНИЕ
- 4.Глазура – гласаж шоколат.

1 – Пандишпан Чокуйт

180703 Чокуйт КОМПЛЕТ

1.000 гр.

Яйца

600 гр.

Вода

200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے всички материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180° С за 30-35 мин.

2. МУС БИТЕР ШОКОЛАД

180301 Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% ELLE&VIRE (разбита) 800 гр.

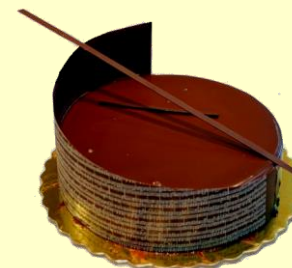
184903 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% 400 гр.

182204 ТУОРЛО ДИ ОВО 150 гр.

010101 Растителна сладкарска сметана ХОПЛА 150 гр.

182301 Гранд марние 50о концентрат 30 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Хомогенизираме ръчно с тел за 2-3 мин. растителната сметана ХОПЛА заедно с ТУОРЛО ДИ ОВО за да оформим „яйчен уйп“. После добавяме разтопения кувертюр „СЕМУА“, Гранд марние и разбитата сметана ЕЛЕВИР.



3. креме ГРАНД МАРНИЕ

180303 Крем брюле ЕЛЕВИР 1000 гр.

184905 БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" 250 гр.

180903 Фонд роял - Fond Royale BAKELS 60 гр.

182301 Гранд марние 50о концентрат 20 гр

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме крем брюле на 65оС и после шоколада, фондруаял и гранд марние. Хомогенизираме.



4. Глазура – гласаж шоколат.

180424 Огледално студено глаже БАКБЕЛ шоколад 1000 гр.

180415 Концентрирано неутрално топло желе 300 гр.

Вода

250 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варите водата заедно с неутралното желе САПФИР и добавяте глазе шоколад.

СГЛОБЯВАНЕ (обратно) :

В ринг 18см. поставяме «МУС БИТЕР ШОКОЛАД» и после един лист „Пандишпан Чокуйт“.
Продължаваме с етаж „креме ГРАНД МАРНИЕ“ и после един лист „Пандишпан Чокуйт“.
Замразяваме и заливаме с заливка на 40оС.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „БИТЕР - БРЮЛЕ – МАРНИЕ“ Grand Marnier chocolate серия MAGIC PASTRY

Два етажа ефирен шоколадов пандишпан **ЧОКУИТ** и по между тях **ЯЙЧЕН МУС БИТЕР ШОКОЛАД**
и креме с **оригинално ГРАНД МАРНИЕ** и **БЯЛ ФРЕНСКИ ШОКОЛАД „СЕМУА“**.

Плътна шоколадова заливка, с пълно покриване на тортата осигурявайки богат шоколадов вкус и дълга трайност.

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



ТОРТА „ЧЕРВЕНА МЕЧТА/БЯЛ ШОКОЛАД-МАЛИНИ“
ФИНАСИЕ-МАЛИНИ-КРЕМ БРЮЛЕ-БЯЛ ШОКОЛАД
Серия TOP PASTRY



СЪСТАВ :

1. Пандишпан ФИНАНСИЕ – Financier
2. Желе малини.
3. Крем брюле бял шоколад.
4. Бяла кадифена глазура АРТЕБИС



1.Пандишпан ФИНАНСИЕ – Financier

191246	Пудра захар – първо качество	320 гр.
	Белтъци от яйца	300 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ 82% BEURALIA	180 гр.
330103	Сладкарско брашно	130 гр.
090208	Бадемово брашно	120 гр.
181806	Инверто захар УНИГЛАД	30 гр.
090241	Анасон	8 гр.
180603	Набухvatел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	4 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Разбъркваме всичките продукти заедно.

Печем на 180° С за 10 – 12 минути.

2,Желе малини.

	Пюре от малини	170 гр.
182202	желатин на листа	5бр.х13гр.=65 гр.
	Захар	30 гр.
090234	Нишесте	10 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Сваряваме малиновата пюре, захарта и нишестето.

Добавяме желатина и хомогенизираме. Поставяме в форма и замразяваме

3.крем брюле бял шоколад.

184905	БЯЛ КУВЕРТЮР -"СЕМУА"	950 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -разбита-	800 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	60 гр.
180303	Крем брюле ЕЛЕВИР	625 гр.
180903	фонд руаял	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млечната сметана (60гр.) и разтопяваме в него фонд руаял. Хомогенизираме с крем брюле ЕЛЕВИР. Разтопяваме белия шоколад и го добавяме в сместа. Накрая хомогенизираме с разбитата сметана.

4.Бяла кадифена глазура АРТЕБИС

030810	Артебис – Ванилов крем	200 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:крем Артебис и Канола Ойл загрейте до 50°С. Поставете в контейнера на въздушната четка и нанесете върху изделието / торта, ентреме/, като впръсквате от разстояние около 40 см. без да задържате на едно място /ако задържим на едно място ще се получи плътно покритие/ и постоянно се завърта изделието до като покрие изцяло глазура – Кадифе.



СГЛОБЯВАНЕ : (обратно сглобяване)

Поставяме в ринг, етаж от „крем брюле бял шоколад“ и покриваме и страните на ринга.
 Върху крема, поставяме етаж (кули) „Желе малини“ и покриваме с крем брюле бял шоколад“.
 Затваряме с „Пандишпан ФИНАНСИЕ“ и замразяваме.
 Обръщаме и покриваме с „Бяла кадифена глазура АРТЕБИС“

ХАРАКТЕРИСТИКА:

ТОРТА „ЧЕРВЕНА МЕЧТА/БЯЛ ШОКОЛАД-МАЛИНИ“ ФИНАНСИЕ-МАЛИНИ-КРЕМ БРЮЛЕ-БЯЛ ШОКОЛАД / Серия TOP PASTRY
 Много специален ФРЕНСКИ БАДЕМОВ ПАНДИШПАН „ФИНАНСИЕ“. КРЕМ БРЮЛЕ с ФРЕНСКИ БЯЛ ШОКОЛАД „СЕМУА“.
 Вътрешен етаж от ПЛОДОВО ЖЕЛЕ ОТ НАТУРАЛНИ МАЛИНИ. Покритие с БЯЛА КАДИВЕНА 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



ТОРТА „МАНШЕ РУЖ“ Брауни-Брюле-Малини

Серия Top pastry

СЪСТАВ:

1. Браунис Black Soft
2. Кули Червени Череши
3. Крем Брюле
4. Шоколадов Ганаж - Малини



1.Браунис Black Soft

180708	Блек Софт - Black Soft КОМПЛЕТ	1.000 гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60% (разтопен)	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	400 гр.
	Вода	300 гр.
	Яйца	200 гр.
180203	КАНОЛА ОЙЛ	200 гр.
181803	Инверто Захар	120 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ :

Разбиваме всички материя ли заедно, освен шоколада и сметаната (които редуцираме в микровълнова печка), в миксер с бъркалка за три минути. След което, добавяме разтопения шоколад и продължаваме за една минута да бъркаме в миксера.

Слагаме Браунис основа в райфт или тава с височина 1 см. , печем на 180° С за 15 минути.

2. Кули - Червени Череши

180437	Червени Череши 70% БАКБЕЛ(сорт МОНТМОПЕНСИ)	850 гр.
	Сироп 30 града /захарност/	150 гр.
090402	Желатин на листа (120 BLOOM)	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Омекотяваме и разтопяваме Желатина в сиропа.

Хомогенизираме с Червени Череши БАКБЕЛ. Оформяме и замразяваме.

3. Крем Брюле

180303	Крем Брюле_ Crème Brûlée ELLE & VIRE (18-20° C)	1000 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,7% (на 35-40° C)	230 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркваме Пряското Млякото с Фонд Роял и редуцираме с крем Брюле.

4. Шоколадов Ганаж - Малини

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE (на 40° C)	500 гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60% (разтопен)	420 гр.
*	ЯЙЧЕН УЙП (на 35° C)	150 гр.
182905	Делипейст МАЛИНИ	100 гр.

*ЯЙЧЕН УЙП

010101	Растителна Сладкарска Сметана ХОПЛА 1л. (5° C)	500 гр.
--------	--	---------

182204	Туорло Ди Ово – Паст. Жълтъци със Захари (5° C)	500 гр.
--------	---	---------

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме с приставка тел за 2-3 мин. в миксера с Растителната Сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово, до като се аерира добре. Яйчния Уйп е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника.)

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркваме Кувертюр 64% СЕМУА / разтопен/ с Млечната Сметана. После добавяме **ЯЙЧЕН УЙП** и Делипейст Малина. Разбъркваме всичките материали заедно.



СГЛОБЯВАНЕ:

Върху «Браунис - БЛЕК СОФТ», поставяме „Кули- Червени Череши“ и от горе „Крем Брюле“- замразяваме. След което, върху „Крем Брюле“ дресираме „Шоколадов Ганаж - Малини» и декорираме с Френски Макарон.

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „МАНШЕ РУЖ“ Брауни – Брюле - Малини /Серия Magic pastry

- Много богат и плътно-шоколадов БРАУНИС
- Етаж от сочни, цели ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ сорт МОНТМОРЕНСИ
- Етаж от КРЕМ БРЮЛЕ
- Специален МАЛИНОВ - ШОКОЛАДОВ КРЕМ-ГАНАЖ

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180303- КРЕМ БРЮЛЕ - Crème Brûlée

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ
за крем Брюле с ванилия Бурбон Мадагаскар.

Състав:млечна сметана от краве **мляко**(46%), пълномаслено краве **мляко**(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), **яйцен жълтък** (1,5%), модифицирано **нишесте** E1422(1,3%), **белтък** на прах(0,2%), естествен аромат на ванилия, карагенан(E407), ксантан гума(E415),Оцветител бета каротин(E160a)
Може да съдържа следи от: соя, бадеми и фъстъци.

Приложение: Готов крем за производство на крем брюле с истински вкус и структура на традиционния френски crème brulee.

Възможност за приложение при мусове и bavaois.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на десерт КРЕМ БРЮЛЕ:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите не повече от 1,5 см височина и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 1 час.
4. Поръсват с черна захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.
ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1060гр. – 1 лт.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	217KCAL (903KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	2,5гр.
СОЛ	0,09гр.
фибри	0гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° С.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. **НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА**

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

