



WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Boże Narodzenie, Haloween, Karnawał, Komunie, Wesela i jubileusze



GOTOWY PRODUKT

Tort

TORT KARMELOWY

INFORMACJE OGÓLNE

Smaczny i pachnący tort z polewą z mlecznego karmelu i krówkowym wypełnieniem. Idealny na święta, jubileusze i różne okazje, doskonale prezentuje się w dekoracji bożonarodzeniowej, orzechowej czy korzennej.

Łatwy w przygotowaniu, bo złożony z blatów z **Babki z metra**, naszej uniwersalnej mieszanki, która gwarantuje wysoką powtarzalność i jakość ciasta. Masy karmelowe i polewa przygotowane są na **Caramel Cream** z dodatkiem **musu neutralnego** i śmietanki, co eliminuje konieczność używania wielu składników i znakomicie przyspiesza proces produkcji.

SKŁADNIKI

Grupa Błaty 9 sztuk (3 torty)

Składnik

BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS

KG

1.350

Waga całkowita: 1.350

Grupa Nadzienie karmelowe

Składnik

KG

CARAMEL CREAM

0.450

Waga całkowita: 0.450

Grupa Mus karmelowy

Składnik

KG

MUS NEUTRALNY BAKELS

0.150

CARAMEL CREAM

0.300

Śmietanka kremowa

0.750

Waga całkowita: 1.200

Grupa Polewa karmelowa

Składnik

KG

CARAMEL CREAM

0.750

Woda

0.200

Żelatyna

0.015

Waga całkowita: 0.965

wydajność: 3 torty 18 cm

METODA

Blaty tortowe (ok. 2cm wysokości) z Babki z Metra wykonać według przepisu Babka z Metra wypiekając w formach tortowych, lub wykroić z blach płaskich.

Część Śmietanki (ok 150 g) mieszamy z Caramel Cream pozostałą część ubijamy bezpośrednio z Musem Neutralnym Bakels Następnie wszystko razem mieszamy do jednolitej masy.

Za pomocą rękawa cukierniczego наносimy Caramel Cream (450g) na nasączone pierwsze okrągłe blaty tortów w odległości 2 cm od rantu krążka. Nasączenie wg. uznania.

Następnie na górę dajemy niewielką ilość musu karmelowego , wyrównujemy i przykrywamy kolejnym nasączonym blatem. Ponownie nakładamy mus karmelowy i nasączony blat. Powierzchnię i boki wyrównujemy pozostałą ilością musu karmelowego.

Odstawiamy do wychłodzenia. Po wychłodzeniu torty oblewamy polewą Karmelową na bazie Caramel Cream.