BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

TORT MALINOWY

INFORMACJE OGÓLNE

Oto wyjątkowa receptura na szlachetny tort, który łączy smaki gorzkiego kakao, słodkiej czekolady z kwaskową nutą czerwonych malin.
Intensywny kolor i aromat w blatach przygotowanych z mieszanki **Ucierane Czekoladowe** połączony z wyjątkowym smakiem malin to podstawa tego pięknego i popularnego tortu na każdą okazję.

Charakteru dodaje mu elegancka dekoracja z połyskiem **Diamentu Czekoladowego** oraz delikatności wiórków wykonanych z polewy **Chockex Dark**.

SKŁADNIKI

Grupa Blaty tortowe

Składnik	KG	%
UCIERANE CZEKOLADOWE MIX BAKELS	0.750	22.30
Jaja	0.300	8.90
Olej	0.260	7.70
Woda	0.200	6.00
	Waga całkowita: 1.510	

WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze otoczenia

KATEGORIA

Receptury cukiernicze

OKAZJA

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

GOTOWY PRODUKT

Tort

Grupa Malinowa żelka

Składnik	KG	%
Maliny mrożone	0.800	23.80
Cukier	0.150	4.50
Woda	0.200	6.00
Żelatyna	0.020	0.60
	Waga całkowita: 1.170	

Grupa Dekoracja

Składnik	KG	%
DIAMENT CZEKOLADOWY	0.200	6.00
Woda	0.400	11.90
Żelatyna	0.004	0.10
CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA BAKELS	0.080	2.20
	Waga całkowita: 0.684	

wydajność: 2 torty 18 cm (3 warstwy) lub 2 torty 16 cm (4 warstwy)

METODA

- połączyć wstępnie składniki płynne ciasta, dodać Ciasto Ucierane Czekoladowe
- mieszać na wolnych obrotach przez 1 minutę
- gotową mieszankę wylać na 1 blachę 60 x 40 cm
- piec przez 15 minut w temperaturze 180°C
- po wystudzeniu wyciąć z blatów 6 ringów o średnicy 18 cm (lub 8 ringów, 16 cm - na 4 warstwy)
- rozpuścić żelatynę w podgrzanej wodzie, dodać cukier
- bazę połączyć z malinami, wymieszać
- nadzieniem przekładać 3 warstwy ringu czekoladowego (lub 4 warstwy śr 16 cm)
- żelatynę rozpuścić w ciepłej wodzie
- diament czekoladowy połączyć z wodą i żelatyną
- wylać żel Diament Czekoladowy na powierzchnię ciast
- polewę Chockex Dark rozpuścić podgrzewając do ok 35°C
- uformować dowolne dekoracje, ułożyć na torciku i ozdobić np. maliną.