



WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Komunie, Wesela i jubileusze



GOTOWY PRODUKT

Tort

TORT PIERNIKOWY

INFORMACJE OGÓLNE

Aromatyczny tort o charakterystycznym korzennym zapachu, doskonały do celebrowania ważnych wydarzeń i znakomity na różne okazje. Prosta receptura zawierająca **CIASTO KORZENNE** i polewę **NON-TEMP DARK** to gwarancja wysokiej powtarzalności wyrobu i ekonomicznego podejścia do czasu przygotowania i kalkulacji.

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
Ciasto Korzenne	1.250	28.70
Jaja	0.300	6.90
Woda	0.300	6.90
Kakao	0.030	0.70

Waga całkowita: 1.880

Grupa Krem

Składnik	KG	%
CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA	1.000	23.00
BAKELS		
Śmietanka kremowa	0.500	11.50
Waga całkowita: 1.500		

Grupa Nadzienie

Składnik	KG	%
Nadzienie śliwkowe	0.375	8.60
Waga całkowita: 0.375		

Grupa Polewa

Składnik	KG	%
CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA	0.400	9.20
BAKELS		
Śmietanka kremowa	0.200	4.60
Waga całkowita: 0.600		

wydajność: 3 torty o średnicy 18 cm

METODA

Ciasto korzenne na blaty: Ciasto korzenne przesiać. Do mieszanki dodać jaja, wodę oraz kakao, połączyć razem i ubijać na drugim biegu, na maszynie ok 5 minut. Całość ciasta wylać do trzech form po ok. 600 g. Piec w temperaturze 160-170°C przez ok 50 minut. Po wyjęciu rantów piernikowych z pieca odwrócić je do górą do dołu i pozostawić do ostygnięcia. Następnie każdy z rantów wyciąć i przekroić na trzy blaty po ok 2-2,5 cm wysokości. Blaty nasączyć według uznania. **Krem ganache:** Śmietankę zagotować i dodać Non-Temp Dark, wszystko mieszać do uzyskania jednolitej masy. Wstawić do lodówki. Po całkowitym wychłodzeniu genażu przełożyć go do kociołka i napowietrzyć. Po napowietrzeniu krem genażowy jest gotowy do użycia. Przygotować trzy blaty do składania tortów. Na pierwszy nasączony blat piernikowy wyłożyć niewielką ilość kremu i rozsmarować. Następnie nanieść za pomocą rękawa cukierniczego po ok. 125 g nadzienia śliwkowego lub wiśni w żelu. Przykryć blatem piernikowym i ponownie nałożyć krem, rozsmarować i przykryć kolejnym blatem piernikowym. Pozostałą część kremu wyłożyć na powierzchni tortów i wygładzić tort: górę i boki. Odstawić do lodówki. **Polewa:** Odważyć Non-Temp Dark i podgrzać ze śmietanką delikatnie mieszając. Polewą oblać wychłodzone torty piernikowe i dowolnie dekorować.