



WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze
otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Komunie, Wesela i jubileusze



GOTOWY PRODUKT

Tort

TORT 100% WEGAŃSKI

INFORMACJE OGÓLNE

Receptura oparta wyłącznie o produkty wegańskie, pozwalająca przygotować 6 tortów (Ø18 cm) lub ciasto w formie 60×40 cm

SKŁADNIKI

Grupa Tort wege

Składnik	KG	%
<u>WEGE CIASTO BAKELS</u>	2.000	25.30
Olej	0.840	10.60
Woda	0.840	10.60
Kakao	0.105	1.30
Waga całkowita:	3.785	

Grupa Krem wege

Składnik	KG	%
<u>WEGE BAZA DO KREMÓW</u>	0.500	6.30
Woda	1.000	12.60
Waga całkowita:	1.500	

Grupa Warstwa chrupi?ca

Składnik	KG	%
<u>WEGAŃSKA TRUFKA KAKAOWA</u>		
<u>CIEMNA</u>	0.800	10.10
Olej	0.160	2.00
płatki kukurydziane	0.400	5.00
Waga całkowita: 1.360		

Grupa Polewa

Składnik	KG	%
<u>CHOCKEX WEGE - NON-TEMP DARK -</u>		
<u>POLEWA BAKELS</u>	1.000	12.60
Woda	0.300	3.80
Waga całkowita: 1.300		

wydajność: 6 tortów ø18 cm lub 1 blacha 60x40 cm

METODA

Ciasto:

Wymieszać wszystkie składniki mokre i [Wege Ciasto Bakels](#) za pomocą liścia na niskich obrotach

Oskrobać brzegi kociołka i mieszać przez 3 minuty na średnich obrotach.

Całość gotowego ciasta podzielić na 3 blaszki (po ok.1260 g) wyłożone pergaminem i rozsmarować blaty.

Pieczenie: Temp 180°C przez ok 12 min. Wyciąć wyciąć 18 krążków do tortów.

Krem:

Składniki połączyć i ubijać przez 6 min rózgą. Po ubiciu dodajemy lekko rozluźnioną [Trufkę Wege Kakaowa](#) 750g (opcja: dodatek spirytusu 200g)

Warstwa chrupiąca:

Trufkę Wege Kakaowa połączyć z olejem (lekko podgrzewając). Dodać rozdrobnione płatki kukurydziane i całość wymieszać.

Rozłożyć na pierwszy blat czekoladowy i przykryć drugim blatem. Następnie rozłożyć 34 kremu czekoladowego i na blacie i rozsmarować , przykryć trzecim blatem i rozsmarować pozostałą część kremu wyrównując. Całość odstawić do wychłodzenia.

Polewa:

Połączyć [Chockex Wege Dark](#) z wrzącą wodą. Lekko wystudzić i oblać tort. Po wystudzeniu dekorować dodatkami według uznania.