



Рулет Кармель

Кількість: 4шт, 50 см

Інгредієнти:

З мигдальні розмазки 60 x 40 см

- _____ 0,900 кг **АСТРІ Бісквізіт 100**
- _____ 0,550 кг Вода
- _____ 0,160 кг Мигдаль, подрібнений та смажений

Збити 6-8 хв на високій швидкості. Розподіліть тісто на пергаменті та випекти.
Температура випікання: 240 °С
Час випікання: 4-5 хв.

Солоний карамельний крем

- _____ 1,200 кг **Бон Кармель Солоний**

Шоколадний крем

- _____ 0,400 кг **АФ Шоколад**
- _____ 0,600 кг Вода, 25 °С
- _____ 2,000 кг **Вершки АСТРІ Дековіп**, збиті

Розчинити **АФ шоколад** у воді та додати порціями збиті вершки.

Карамельна глазур

- _____ 1,800 кг **Бон Кармель Солоний**
- _____ 0,025 кг Желатин
- _____ 0,100 кг Вода, приблизно 40 °С

Підігріти **Бон Кармель Солоний** до 50 °С. Розчинити желатин у воді та додати до **Бон Кармель Солоний**.





Рулет Кармель

Кількість: 4шт, 50 см

Інгредієнти:

Яблучна начинка

_____ 1,000 кг **АСТРІ Яблуко**

Меренга

_____ 0,250 кг Вода, холодна

_____ 0,035 кг **Ovasil**

_____ 0,250 кг Цукор

_____ 0,250 кг Цукор

Декорування

_____ **Карамельна крихта**

Змішати **Ovasil** з водою та додати цукор. Збити.

Додати цукор частинами і збивати до стійкої структури. Відсадити за допомогою кондирського мішка і насадки 8 мм діаметром стрічки. Температура випікання: 100 ° C Час випікання: 2 год

Технологія приготування:

- * Нарізати розмазку на 4 частини по (8 x 50 см).
- * Дві інші розмазки розрізати навпіл по (30 x 40 см).
- * Нанести 0,300 кг **Бон Кармель Солона** на кожну половину розмазки.
- * Завернути рулети в папір та охолодити.
- * Застелити пергаментом форми для випічки.
- * Заповнити приблизно по 0,375 кг Шоколадного крему у форми.
- * Викласти карамельний рол та додати ще 0,375 кг Шоколадного крему.
- * Відсадити 0,250 кг **АСТРІ Яблуко** та зверху викласти нарізану розмазку по (8 x 50 см).
- * Залишити для охолодження приблизно на 1 год, заморозити
- * Після виняти рулет із форми та покрити Карамельною глазуррю.
- * Задекорувати **Карамельною Крихтою** та відправити на охолодження ще раз.
- * Порізати меренгу на шматочки по 3-4 см та задекорувати рулет як показано на фото.