



Торт Манго Карамель Шоколад

Вихід: 1 лист, 60 x 20 см, 5 шт

Інгредієнти:

▶ Перемішати

Шоколадний крем

____ 0,080 кг АФ Шоколад
____ 0,100 кг води
____ 0,400 кг А ТР Вершки Дековіп,
збиті

▶ Розчинити АФ Шоколад у воді та в два етапи ввести збиті вершки.

Капучіно крем

____ 0,100 кг АФ Капучіно
____ 0,125 кг води
____ 0,500 кг А Вершки Дековіп,
збиті

▶ Розчинити АФ Капучіно у воді та в два етапи ввести збиті вершки.

Карамельна глазур

____ 0,120 кг Бон Карамель солоний
____ 0,180 кг Кристалін
____ 0,060 кг Золотий Блиск

▶ Перемішати.

Декорування

____ Макаронс
____ Шоколадний декор

Технологія приготування:

- * Змастити пісочну основу абрикосовим джемом та викласти зверху розмазку.
- * Далі по черзі по діагоналі відсадити на розмазку Шоколадного торта Фруктове пюре Манго та шоколадний крем.
- * Накрити бісквітною розмазкою.
- * Викласти Капучіно крем та вирівняти поверхню, відправити на стабілізацію в холодильник прибр. на 2 години.
- * Покрити виріб карамельною глазуррю.
- * Нарізати порції по 12 x 20 см і прикрасити шоколадним декором і Macagons як показано на фото.

