Tort Zakochany Karmel

Biszkopt	
KARMELOWE SOFT	1.100 g
Jaja	500 g
Olej	500 g
Woda	100 g
łącznie Biszkopt	2.200 g
Krem karmelowo-porzeczkowy	
KREM VOLU RSPO-MB	900 g
KARMELOWA BAZA	600 g
Czarne porzeczki	1.000 g
Woda ok. 100°C	400 g
łącznie Krem karmelowo-porzeczkowy	2.900 g
Krem śmietankowy	
KREM VOLU RSPO-MB	230 g
Śmietanka 30%	200 g
Woda 18°C	270 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	80 g
Rum	80 g
Woda 45°C	100 g
łącznie Krem śmietankowy	960 g
Dekoracja	
KARMELOWA BAZA	500 g
KIDDY CHOCO	50 g
Woda (ok. 40°C)	500 g
Syrop glukozowy lub skrobiowy	500 g
Barwnik spożywczy, czerwony	2 g
Czekoladowe elementy	200 g
łącznie Dekoracja	1.752 g

Zdobredo upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com

Tort Zakochany Karmel

wykonanie:
Wykonanie:

Składniki biszkoptu karmelowego połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera. Ciasto przełożyć do 4 form i wypiec. Po ostudzeniu biszkopty pokroić na 4 warstwy. Z 8 sztuk warstw wykroić nieco mniejszy kształt serca.

czas ubijania: 5 minut

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 35-40 minut

KOMPLET Bazę Karmelową połączyć z wodą i zmielonymi porzeczkami. Pod koniec mieszania dodać gotowy KOMPLET Krem Volu. Na spód formy (serce) ułożyć większy blat biszkoptowy, następnie nanieść krem karmelowo-porzeczkowy i przykryć mniejszym blatem biszkoptowym.

naważka kremu na sztukę: 360 g

KOMPLET Krem Volu połączyć z wodą i śmietanką, następnie napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła.

KOMPLET Stabilizator Neutralny połączyć z wodą i dodać do przygotowanego wcześniej KOMPLET Kremu

Volu, pod koniec mieszania dodać rum. Gotowy krem śmietankowy nanieść na wierzch tortu wyrównując według formy. Schłodzić.

czas ubijania kremu: 5 minut

naważka kremu na sztukę: 120 g

KOMPLET Bazę Karmelową połączyć z wodą i syropem glukozowym. 200 g masy wymieszać z KOMPLET Kiddy Choco. Do pozostaïej części dodać czerwony barwnik i ostudzić. Schłodzone torty oblać polewą czerwonąi ciemną, dekorując elementami czekoladowymi.

Zdobredo ubieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com