

Riviera Turta

GOLDEN MİS PANDİSPANYA MİKSİ ile çalışılmış



GOLDEN MİS PANDİSPANYA MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,650 kg
Su	0,150 kg
Toplam ağırlık	1,800 kg

Karıştırma süresi:	5 - 6 dakika orta devirde
Hamur ağırlığı:	İsteğe göre
Fırın sıcaklığı:	180 – 190 °C
Pişirme süresi:	35 dakika

Riviera limon mousse:

MELLA COOKING CREAM	1,400 kg
Limon	0,600 kg
Yumurta beyazı	0,200 kg
Toz şeker	0,200 kg
Yaprak jelatin	0,025 kg
Toplam ağırlık	2,425 kg

Riviera vişne mousse:

MELLA COOKING CREAM	1,000 kg
Vişne	0,500 kg
Limon suyu	0,040 kg
Yumurta beyazı	0,250 kg
Toz şeker	0,250 kg
Yaprak jelatin	0,020 kg
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 2,060 kg

Kaplama Sos

GOLDEN DOLGU KREMA LİMON	0,500 kg
Glikoz şurubu	0,200 kg
Krema yağı	0,050 kg
Yaprak jelatin	0,015 kg
Su	0,050 kg
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 0,580 kg

Uygulama:

Limon suyu ve vişne sıcak püre haline getirilip jelatin ilave edilir.

Limon suyu ısıtılarak jelatin ilave edilir ılımaya bırakılır. Farklı bir kapta yumurta beyazı ve şeker ile hazırlanmış fransız mereng bu karışıma ilave edilir ve çırpılmış MELLA COOKIN CREAM ile karıştırılarak uygulamaya hazır hale getirilir.

Farklı bir kapta şeker ve yumurta beyazı ile fransız mereng hazırlanır. Ve vişne püre ile karıştırılır. Farklı bir kapta çırpılmış MELLA COOKING CREAM bu karışıma yedirilerek uygulamaya hazır hale getirilir.

Hazırlanan iki farklı mousse ile turta görseldeki gibi dekore edilir.