

Fantasy Orange Cake



Cu o **aromă distinctă de portocale** și o **textură umedă** și consistentă, Fantasy Orange Cake aduce un plus de valoare oricărei selecții de produse de patiserie și cofetărie. Fie că doriți să preparați checuri rafinate, muffinuri moi și pufoase sau a alte deserturi sofisticate, produsul nostru se remarcă prin versatilitatea sa. **Incluziunile subtile adaugă o notă de prospețime și o textură bogată**, transformând fiecare desert într-o experiență culinară de excepție care va **satisface cele mai exigente gusturi ale clienților**.

Profilul produsului

- Conține bucăți de portocală;
- Gust plăcut, echilibrat de portocală;
- Textură plăcută, densă și umedă;
- Arome naturale;
- Rețetă simplă și ușoară;
- Stabilitate la congelare-decongelare.



Fantasy Orange Delight

Foaie aluat fraged
0,250 kg Bratislava Pastry Mix
0,250 kg făină
0,225 kg Zela Creme
0,200 T apă

Foaie de portocale
1,000 kg **Fantasy Orange Cake**
0,350 kg ouă
0,250 kg apă
0,150 kg ulei

Mousee de ciocolată albă
0,300 kg lapte
0,150 kg gălbenuș de ou
0,400 kg Arabesque Blanc 29
0,450 kg Rosette
0,020 kg gelatină

Foaie de vanilie
0,500 kg Genoise ES
0,500 kg ouă

Cremă de portocale
0,400 kg FruitFilling Orange Cream
0,100 kg Panna Cotta
0,300 kg Rosette

Glazură
0,250 kg Miroir Aroma Neutral



Mod de lucru

Foaie aluat fraged

Se malaxează toate ingredientele timp de 2-3 minute la prima viteză și 5-6 minute la viteza a doua. Aluatul obținut se lasă la odihnă o oră, apoi se întinde foaie subțire de dimensiunea tăvii 60/40 cm și se dă la rece.

Foaie de portocale

Mixăm toate ingredientele cu ajutorul paletei timp de 7 minute la viteza medie apoi turnăm compoziția peste foaia de aluat fraged. Coacerea se efectuează la 180°C timp de aproximativ 10 minute.

Mousse de ciocolată albă

Laptele împreună cu gălbenușul de ou se încălzesc până ajungem la temperatura de 70°C peste care se toarnă Arabesque Blanc 29. După temperare se adaugă Rosette spumată și gelatina hidratată și topită.

Foaie de vanilie

Se mixează ingredientele cu ajutorul telului la viteza mare timp de 7 minute, apoi se toarnă în tava 60/40 cm și se coace la 200°C timp de 7 minute.

Cremă de portocale

Ingredientele se omogenizează cu ajutorul telului apoi se întinde în strat.

Asamblare

foaie aluat fraged/foaie de portocale/mousee/foaie de vanilie/ cremă de portocale/glazură

Fantasy Orange Donuts

Compoziție
1,000 kg **Fantasy Orange Cake**
0,350 kg ouă
0,150 l ulei
0,250 kg apă

Glazură și decor
0,400 kg Arabesque Noir 58
0,040 kg ulei

Portocală confiată
0,200 kg zahăr
0,300 kg apă
2 buc felii de portocală



Glazură și decor

Arabesque Noir 58 se topește la bain-marie apoi se adaugă uleiul și se glazurează gogoșile, răcite.

Felii de portocală confiate

Zahărul se aduce la punctul de fierbere, cu apa. Se reduce focul la scăzut și se pun feliile de portocală, tăiate subțiri, în apă cu zahăr. Se lasă feliile timp de aproximativ 30 de minute până când membrana devine translucidă apoi se scurg bine. Se lasă feliile de portocală să se usuce pe hârtie de copt în cuptor (125°C) pentru aproximativ 20 minute.

Fantasy Orange Chec

Compoziție
1,000 kg **Fantasy Orange Cake**
0,150 kg ulei
0,250 l apă
0,350 kg ouă

Mod de lucru

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5 minute, la viteza mică. Compoziția se toarnă în formele de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 170°C, timp de 40-45 de minute.





Fantasy Lemon Tart

Compoziție

1,000 kg	Fantasy Lemon Cake
0,150 kg	ulei
0,250 L	apă
0,350 kg	ouă

Cremă de fructe

0,300 kg	Presta Lemon
----------	--------------

Decor

0,100 kg	Miroir Aroma Neutral
----------	----------------------

Mod de lucru

Compoziție

Se mixează toate ingredi-
entele la prima viteză, cu
paleta, timp de 5-6 minute.

Asamblare

Compoziția se toarnă într-o tavă
60x20, tapetată cu hârtie de copt și se
adaugă umplutura de lămâie. Coacerea se
realizează la temperatura de 150-160°C, timp
de 45-55 de minute. După coacere și răcire,
se glazurează cu Miroir Aroma Neutral.



Fantasy Lemon Cookie

Compoziție

1,000 kg	Fantasy Lemon Cake
0,750 kg	unt
0,325 kg	făină
0,375 kg	ouă

Mod de lucru

Se mixează la viteza a doua, cu paleta, untul, oul și premix-ul timp de
5-6 minute. Se adaugă făina și se continuă mixarea la prima viteză,
timp de 5 minute. Compoziția se toarnă cu posh-ul pe tava unsă cu
Carlex Spray. Coacerea se realizează la temperatura de 150-160°C,
timp de 14-16 minute.



Fantasy Lemon Cake

Blat

0,450 kg	Fantasy Lemon Cake
0,160 kg	ouă
0,080 kg	ulei
0,100 L	apă

Cremă cu ciocolată

0,400 kg	Rosette
0,200 kg	Panna Cotta
0,200 kg	Arabesque Blanc 29

Umplură de fructe

0,300 kg	Fruitful Lemon Cream
----------	----------------------

Mod de lucru

Blat

Se mixează cu paleta ingredientele
timp de 4-5 minute la viteza medie.
Compoziția se toarnă într-o formă
circulară cu diametrul de 20 cm.
Coacerea se realizează la temperatura
de 180°C, timp de 20 de minute.
După răcire, blatul se împarte în 3
părți egale.

Cremă cu ciocolată

Se spumează separat Rosette și
Panna Cotta. Arabesque Blanc
29 se încălzește la bain-marie și
apoi se amestecă cu Rosette și
Panna Cotta.



Fantasy Lemon Chec

Compoziție

1,000 kg	Fantasy Lemon Cake
0,150 kg	ulei
0,250 l	apă
0,350 kg	ouă

Mod de lucru

Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5 minute, la
viteza mică. Compoziția se toarnă în formele de copt. Coacerea se
realizează la temperatura de 170°C, timp de 40-45 de minute.



**Când viața îți dă lămâi, prepară un tort! Sau un chec! Sau brișe și
biscuiți!** Pregătește toate aceste deserturi 100% delicioase cu Fantasy Lemon Cake și
oferă-le clienților tăi un desert fresh cu bucăți de lămâie.

Profilul produsului

- Conține bucăți de lămâie;
- Gust plăcut, echilibrat de lămâie;
- Textură plăcută, densă și umedă;
- Arome naturale;
- Rețetă simplă și ușoară;
- Stabilitate la congelare-decongelare.

