

МУССО

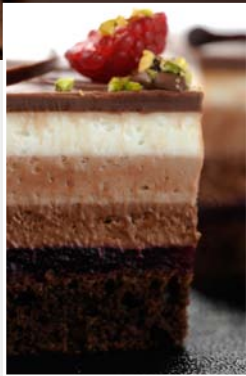
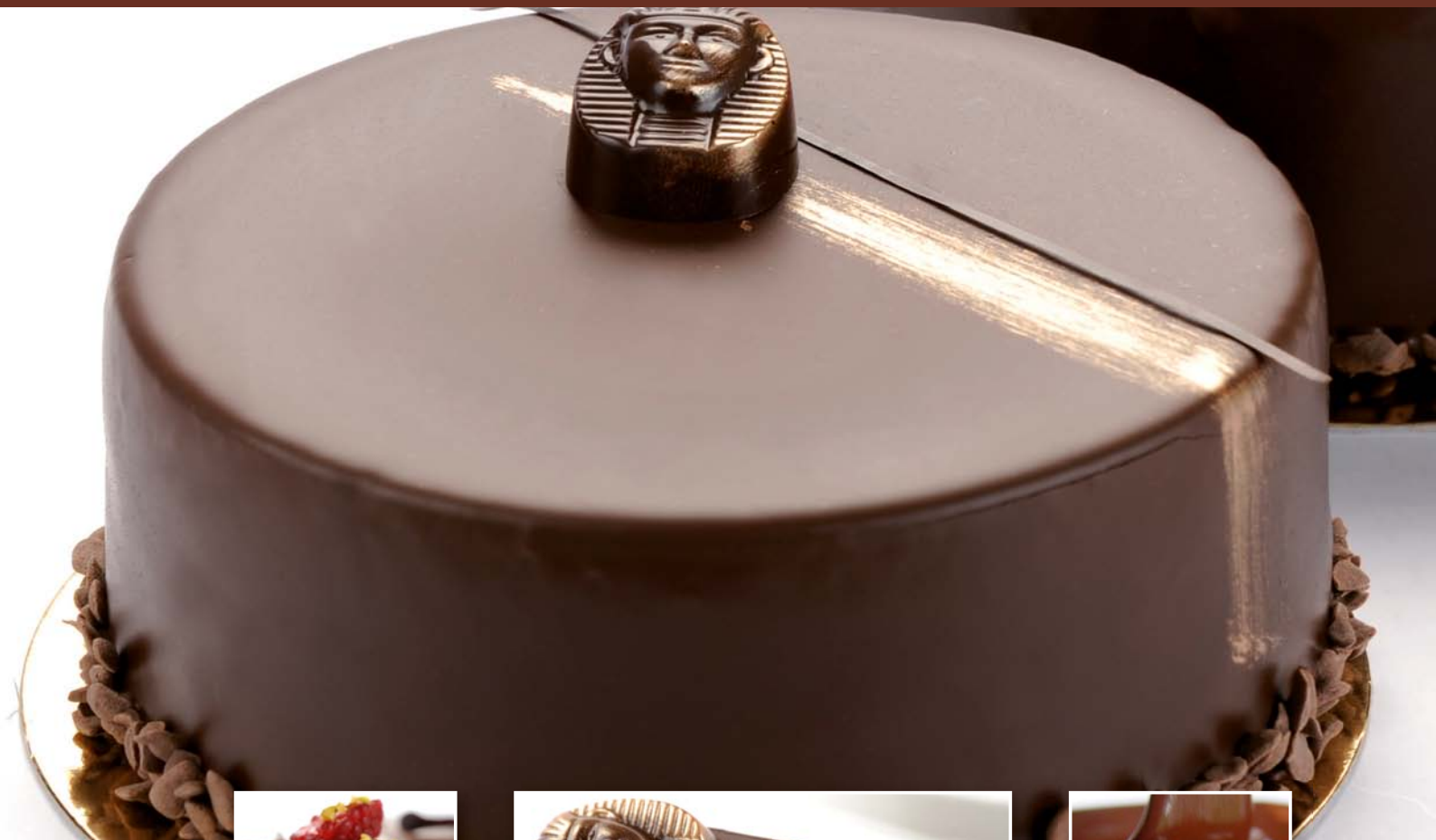
Шоколадні пасти для декорування та приготування начинок, кремів

Готові шоколадні пасти – це продукти, які мають багато способів використання в кондитерській галузі.

Застосування паст:

- при виробництві тістечок та тортів можуть використовуватись як начинки, а також як самостійне декоративне покриття; при цьому покриття отримує м'яку, блискучу поверхню, яка не ламається при нарізанні,
- пасти використовуються для легкого та зручного перемазування вафлів,
- як начинка до цукерок, шоколадних плиток, пончиків, круасанів, при цьому пасти надають цим виробам вийняткового смаку.

Пасти МУССО можна поєднувати із вершками, маслом, заварними кремами, а що найважливіше – продукт може використовуватись одразу, без додаткових технологічних процесів. Також пасти можуть використовуватись на промислових лініях і є пристосовані до заморожування.



ecoTRADE

ПОЛЬСЬКИЙ ВИРОБНИК ДОДАТКОВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ТА КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

МУССО

Шоколадні пасти для декорування та приготування начинок, кремів



МУССО

Спосіб приготування:

Муссо – готові до використання пасти. В залежності від потреби підігріти (рекомендовано підігрівання пасти до температури 40-42°C; не підігрівати вище 53°C) або використовувати холодним.

ТІСТЕЧКО «ШОКОЛАДНЕ ТРІО»

Форма для випічки 60x20 см



ШОКОЛАДНЕ ТІСТО		СМОРОДИНОВЕ ЖЕЛЕ		ШОКОЛАДНІ МУСИ	
АЛАБАМА	250 г	смородина	300 г	ЕЛІТА (сухі вершки)	1000 г
цукор	200 г	вода	300 г	вода	400 г
борошно пшеничне в/г	50 г	цукор	50 г	МУССО ШОКО	250 г
олія	190 г	ЖЕЛЬ МІКС	60 г	МУССО НАТС	250 г
яйця	150 г	вода	100 г	МУССО БІЛИЙ	250 г
вода	100 г	ЖЕЛАТИН 180	12 г		

Спосіб приготування:

Всі складники змішуємо на повільних обертах близько 3 хвилин. Після цього вилити тісто у форму розміром 60x20 см і випікати при температурі 180°C протягом приблизно 25 хвилин.

Спосіб приготування:

Ягоди, цукор, воду закип'ятити. Після цього відділити ягоди, рідину, яка залишилась загустити ЖЕЛЬ МІКСом. До отриманого гелю додати ягоди, вимішати. Желатин розчинити і додати до приготованого раніше гелю.

Спосіб приготування:

Змішуємо воду та ЕЛІТУ, збиваємо на швидких обертах близько 3 хвилин. Отриману масу ділимо на 3 частини. Кожну частину змішуємо з розрідженими пастами по черзі – МУССО ШОКО, МУССО НАТС, МУССО БІЛИЙ.

Спосіб приготування:

На спечений шоколадний корж виливаємо смородинове желе одразу після змішування із желатином і охолоджуємо. Після охолодження зверху на желе викладаємо по черзі шари мусів ШОКО, НАТС, БІЛИЙ, коротко охолоджуючи виріб після накладання кожного наступного шару. Виріб декоруємо (глазуруємо) тонким шаром МУССО НАТС і шоколадними елементами, виготовленими із ГЛАЗУРІ ЧОРНОЇ або ГЛАЗУРІ БІЛОЇ.