

— Фадж.

СОЛОДОЩІ РОДОМ ІЗ АМЕРИКИ



Все про фадж

Шоколадна маса з додаванням різних начинок у вигляді горішків, ягід, сухофруктів тощо.



Фадж

М'яка шоколадна цукерка, що тане у роті.

Фадж - ідеальне доповнення до чаю чи кави, молока, вина і навіть сиру.

Склад

Готується з шоколаду з додаванням різних начинок у вигляді горішків, ягід, сухофруктів тощо.
Консистенція така м'яка і водночас така шоколадна на смак!



Смаки

Пропонуємо 6 смаків:



Фадж Індіана

Рецептура:

Шоколадна основа:
0,400 кг Сатіна Дарк

Наповнювач:
0,180 кг Флорентіно мікс
0,180 кг арахіс бланшований

Фадж:
0,240 кг Чоколіна зі смаком
солоні карамелі
0,240 кг Сатіна Вайт

Спосіб приготування:

Шоколадна основа: кондитерську глазур Сатіна Дарк розтопити до 34°C, заповнити полікарбонатні форми та відразу злити рештки глазури з форми. Та глазур, що залишиться на стінках форми при застиганні утворює оболонку для цукерок, яку необхідно наповнити наповнювачем.

Наповнювач: суміш Флорентіно Мікс з`єднати з подрібненим підсмаженим арахісом та випекти з подачею пари. Ротаційна піч: температура випікання 170°C, протягом 13-15 хв. Охолоджений горіховий напівфабрикат подрібнити.

Фадж: розтопити кондитерську глазур Сатіна Вайт та змішати з Чоколіна зі смаком солоні карамелі та подрібненим горіховим наповнювачем. Готовою начинкою наповнити корпуси цукерок.

Формування виробу: після застигання начинки, поверх форми нанести шар розтопленої Сатіни Дарк, щоб закрити дно цукерки. Після чого охолодити при температурі 8±2°C. Після охолодження різниця з температурою навколишнього повітря має бути не більше 8°C. Обережно вилучити цукерки з форм.



Фадж тарта Джорджія

Рецептура:

Тісто:

0,075 кг масло вершкове

0,045 кг цукрова пудра

0,020 кг жовтки

0,001 кг сіль

0,130 кг борошно пшеничне в/г

0,002 кг Суміш для печива LS

Фадж 1:

0,060 кг Чоколіна зі смаком Айріш кави

0,060 кг Сатіна Дарк

Фадж 2:

0,060 кг Чоколіна Бургунді зі смаком
ягідного йогурту

0,060 кг Сатіна Вайт

0,060 кг журавлина в'ялена

Спосіб приготування:

Тісто: масло, цукрову пудру, жовтки збити пласким бітером у пишну масу.

Додати всі сухі компоненти за рецептурою, перемішати на низькій швидкості до однорідної консистенції тіста. Розкатати тісто товщиною 0,5 см, сформувати заготовки та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 190°C. Ротаційна піч: температура випікання 180°C. Час випікання 10-12 хв.

Фадж 1: розтопити глазур Сатіна Дарк та змішати з Чоколіна зі смаком Айріш кави.

Фадж 2: розтопити глазур Сатіна Вайт та змішати з Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту.

Формування виробу:

Випечені пісочні заготовки наповнити фаджем 1 та 2.



Фадж Монтана

Рецептура:

Тісто:

0,125 кг маргарин

0,200 кг борошно пшеничне в/г

0,100 кг цукор

0,002 кг сіль

0,015 кг вода

0,008 кг Суміш для печива LS

Фадж:

0,400 кг Чоколіна

0,400 кг Сатіна Дарк

Спосіб приготування:

Тісто: маргарин розтерти з цукром. Додати всі інші компоненти та перемішати плоским бітером протягом 3 хв. на середній швидкості. Тісто охолодити протягом 20 хв. Натерти тісто на лист і випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 190°C. Ротаційна піч: 170°C.

Час випікання 12 хв.

Фадж: розтопити глазур Сатіна Дарк та змішати з Чоколіна.

Формування виробу: Фадж змішати з пісочною крихтою та викласти у форму. Охолодити.



Фадж Вермонт

Рецептура:

Фадж:

0,400 кг Чоколіна Вайт

0,400 кг Сатіна Вайт

Наповнювач 1:

0,140 кг журавлина в'ялена

0,015 кг коньяк

Наповнювач 2:

0,140 кг грецький горіх

Спосіб приготування:

Фадж: розтопити глазур Сатіна Вайт та змішати з Чоколіна Вайт.

Наповнювач 1: журавлину в'ялену замочити в алкоголі та залишити на 24 години.

Наповнювач 2: грецький горіх підсмажити та охолодити.

Формування виробу:

Змішати фадж з наповнювачами 1 та 2, та вилити в трикутну форму.

Охолодити.



Фадж Юта

Рецептура:

Тісто:

0,075 кг масло вершкове

0,045 кг цукрова пудра

0,020 кг жовтки

0,001 кг сіль

0,120 кг борошно пшеничне в/г

0,002 кг Суміш для печива LS

0,010 кг какао порошок DB82

Фадж 1:

0,075 кг Чоколіна Вайт

0,075 кг Сатіна Вайт

Фадж 2:

0,350 кг Чоколіна Арахісова паста

Термо

0,350 кг Сатіна Вайт

Спосіб приготування:

Тісто: масло, цукрову пудру, жовтки збити пласким бітером у пишну масу.

Додати всі сухі компоненти за рецептурою, перемішати на низькій швидкості до однорідної консистенції тіста. Розкатати тісто товщиною 0,5 см, сформувати заготовки та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 190°C. Ротаційна піч: 170°C. Час випікання 12 хв.

Фадж 1: розтопити глазур Сатіна Вайт та змішати з Чоколіна Вайт.

Фадж 2: розтопити глазур Сатіна Вайт та змішати з Чоколіна Арахісова паста Термо.

Формування виробу: випечені пісочні заготовки склеїти між собою

Наповнювачем 1. Викласти їх у квадратну форму та залити наповнювачем 2.

Після охолодження порізати на шматочки потрібної форми.



Фадж Айова

Рецептура:

Фадж:

0,175 кг Чоколіна фундук

0,175 кг Сатіна Мілк

Наповнювач:

0,070 кг фундук

Спосіб приготування:

Фадж: розтопити глазур Сатіна Мілк та змішати з Чоколіна фундук.

Наповнювач: фундук підсмажити при 150°C протягом 10 хв.

Формування виробу:

Викласти фундук у силіконову форму та залити фаджем. Охолодити.