

# MULTI INTENSE

polewa kakaowa

*Polecam  
Pani Mieszko*



## ZALETY JAKIMI CHARAKTERYZUJE SIĘ NASZA POLEWA

- ✓ Aż 16 % zawartości kakao w składzie
- ✓ Intensywny smak i głęboka, czekoladowa barwa
- ✓ 100 % nieutwardzonych tłuszczów (NH) w recepturze
- ✓ Nie wymaga temperowania przed zastosowaniem
- ✓ Postać cienkich płatków zapewnia szybki i wydajny proces topienia
- ✓ Multi – funkcjonalność i mnogość zastosowań: oblewanie, formowanie, musy, ganasze, zamsze

### SPECYFIKACJA:

Zawartość kakao	16 %
Tłuszcz	nieutwardzony palmowy, shea
Barwa	ciemnobrązowy
Charakterystyka w produkcie gotowym	intensywny czekoladowy smak, połysk, elastyczność
Postać	płatki niewymagające temperowania
Data przydatności	12 mc
Opakowanie	worek 10 kg (66 szt. / paleta)
Indeks	PC-01-044

ZNAJDŹ NAS



TerravitaPro

**AKADEMIA  
TERRAVITA**

WARSZTATY CIUKIERNICZE



ZOBACZ WIĘCEJ

[www.terravitapro.pl](http://www.terravitapro.pl)



## CRUNCH

### Składniki:

**MULTI INTENSE** 550 g  
pokruszone wafelki 160 g  
olej słonecznikowy 200 g  
pasta z orzecha laskowego 50 g

### Przygotowanie

**MULTI INTENSE** rozpuszczamy do temperatury 45-50 °C, dodajemy pokruszone wafelki, pastę orzechową (która ma temperaturę pokojową), łączymy z olejem i mieszamy.



## GLAZURA LUSTRZANA



### Składniki:

**MULTI INTENSE** 2700 g  
woda (1) 1400 g  
żelatyna w formie proszku 280 g  
woda (2) 1700 g  
syrop glukozowy 2700 g  
cukier kryształ 2700 g  
śmietanka roślinna 2000 g

### Przygotowanie

Łączymy żelatynę z zimną wodą (1). Gotujemy wodę (2) z syropem glukozowym oraz cukrem. **MULTI INTENSE** w postaci płatków zalewamy gorącym syropem i dodajemy namoczoną żelatynę, całość blendujemy. Dodajemy śmietankę w temperaturze 5 °C i całość ponownie blendujemy. Odstawiamy do chłodni na minimum 12 godzin w temperaturze 1-5 °C.

**TIP** Aby uzyskać idealną konsystencję, należy blendować w taki sposób, aby nie wtlaczać do masy pęcherzy powietrza.



## ZAMSZ

**Składniki:**

**MULTI INTENSE** 1000 g  
olej słonecznikowy 500 g

**Przygotowanie**

MULTI INTENSE łączymy z olejem roślinnym w temperaturze 50 °C, przelewamy przez sitko do pistoletu natryskowego i wykonujemy zamsz na dekorowanym produkcie.



## POLEWA NA OLEJU SŁONECZNI- KOWYM

**Składniki:**

**MULTI INTENSE** 1000 g  
olej słonecznikowy 200 g

**Przygotowanie**

MULTI INTENSE wraz z olejem podgrzewmy do temperatury 45 °C i mieszamy do ujednorodnienia faz.



Więcej przepisów na  
[terravitapro.pl/receptury](https://terravitapro.pl/receptury)



## GANASZ

### Składniki:

**MULTI INTENSE** 200 g  
śmietanka 36 % 200 g  
masło (temp. pokojowa) 40 g

### Przygotowanie

MULTI INTENSE w postaci płatków zalewamy zagotowaną śmietanką i czekamy około 2-3 minuty. Masło łączymy z ganaszem poprawiając jego elastyczność i walory smakowe.



**TERRAVITA Sp. z o.o.**

ul. Szarych Szeregów 48, 60-462 Poznań | tel. 61 66 88 305, tel. 61 66 88 306

e-mail: [terravita@terravita.pl](mailto:terravita@terravita.pl) | [www.terravitapro.pl](http://www.terravitapro.pl)