

AUTOR: KATERYNA KUDLYAK

TORTURI INSPIRATE DIN GUSTURI CLASICE

*O colecție de **10 rețete simple**, perfecte pentru orice ocazie!*

LBRIS

We know
books

Lasă-te ghidat de această carte și transformă fiecare rețetă într-un tort care nu doar impresionează, ci și încântă sufletele celor dragi!

AUTOR: KATERYNA KUDLYAK

Această carte este o colecție de 10 rețete de torturi inspirate din cele mai populare gusturi. Fiecare rețetă reprezintă o soluție dulce, ideală pentru orice eveniment, preferință sau cerință a clienților. Simplitatea rețetelor le face accesibile atât cofetărilor experimentați, cât și pasionaților aflați la început, fără a necesita cunoștințe avansate în cofetărie. Este un must-have pentru cei care doresc să creeze torturi memorabile cu ușurință!

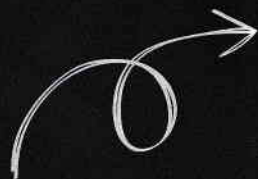


CUPRINS

1. Tort Medovik Portocală - Cătină	07
2. Tort Medovik Vișină- Caramel	15
3. Tort Zmeură - Fistic	23
4. Tort Cocos-Zmeură	31
5. Tort Lămâie - Caramel	41
6. Tort cu Nutella & Alune	51
7. Tort cu Oreo și Arahide	61
8. Tort cu Oreo și Caramel	69
9. Tort Ciocolată - Cafea	77
10. Tort Levănțică - Vanilie	85
• Sfaturi utile	92
• Termeni și condiții de păstrare	95
• <i>Rețetă BONUS</i> : Cremă de brânză și unt pentru Nivelare	96
• <i>Rețetă BONUS</i> : Ganache clasic pentru Nivelare	97
• <i>Rețetă BONUS</i> : Caramel	98

LBRIS

We know
books



TORT MEDOVIK PORTOCALĂ - CĂTINĂ

- Diametrul - 18 cm
- Greutatea ~ 2550 g

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ, VALORI MEDII PENTRU 100G:

Calorii: ~350 kcal

- Proteine: ~5 g
- Grăsimi: ~20 g
- Carbohidrați: ~40 g
- Acizi grași saturați: ~10 g
- Zaharuri: ~25 g
- Sare: ~0.05 g

LISTA DE ALERGENI:

- Ouă: ouă
 - Făină: gluten
 - Unt: lactoză
 - Smântână pentru frișcă: lactoză
 - Cremă de brânză: lactoză
 - Ciocolată albă: lactoză, soia
- *Poate conține urme de: alune, nuci.*

**Toate cantitățile și valorile prezentate sunt calculate pentru un tort fără cremă de nivelare și sunt aproximative și relative, putând varia în funcție de specificul fiecărei situații sau ingredientele utilizate*

