



ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ»

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг	
	на загрузку 10 шт, d 18см, h 5см	на тонну готового продукта
П/ф «Бисквит шоколадный»	1,900	237,50
Полуфабрикат сироп	1,475	184,37
П/ф мусс «Пьяная вишня»	4,125	515,63
Глазурь кондитерская «Рапид фонденте диски»	0,150	18,75
Наполнитель «Фрукты в желе». Вишня с кусочками шоколада арт. 150703	0,350	43,75
ИТОГО	8,000	1000,00
ВЫХОД	8,000	1000,00



П/Ф «БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ» (на склейку и в мусс)

Смесь «Лейту Бисквит 5%»	0,173	62,5
Яйцо	1,098	396,83
Сахар	0,878	317,46
Мука пшеничная в/с	0,769	277,78
Масло растительное	0,439	158,73
Какао порошок BARIMA	0,110	39,68
Вода	0,219	79,37
ИТОГО	3,686	1332,35
ВЫХОД	2,767	1000,00

П/Ф МУСС «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ»

П/ф «Вишнёвая начинка»	1,337	324,11
П/ф «Сироп»	0,463	112,25
П/ф «Бисквит шоколадный»	0,867	210,28
Крем на растительных маслах	1,011	245,06
Начинка сахарная «Арт-Ром»	0,489	118,58
ИТОГО	4,167	1010,28
ВЫХОД	4,125	1000,00

П/Ф «ВИШНЁВАЯ НАЧИНКА»

Вишня с/м без косточки	0,614	459,24
Вода очищенная питьевая	0,646	483,17
Сахар	0,090	67,31
Модифицированный крахмал «Eliane BC 160»	0,032	23,93
ИТОГО	1,381	1033,65
ВЫХОД	1,337	1000,00

П/Ф «СИРОП»

(для пропитки бисквита и в мусс)

Сахар	1,068	556,00
Вода	1,068	556,00
ИТОГО	2,136	1112,00
ВЫХОД	1,920	1000,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление п/ф «Бисквит шоколадный»

Все ингредиенты дозировать в дежу миксера, взбивать на средне-высокой скорости 8-13 мин

Бисквитное тесто распределить в формы для выпечки (кольца или капсулы, например, кольцо диаметром 18 см – 0,4 кг теста).

Выпекать бисквит при температуре 170-175 °С, время выпечки 35-40 мин (температура и время выпечки могут изменяться в зависимости от вида и загруженности печи).

Крем на растительных маслах взбить до мягких пиков.

П/ф «Бисквит шоколадный» измельчить в крошку, добавить п/ф «Сироп», перемешать, добавить п/ф «Вишнёвая начинка» и сахарную пасту «Арт-ром», перемешать до равномерного распределения ингредиентов. В полученную массу ввести 1/3 предварительно подготовленных растительных сливок, перемешать ручным венчиком до мраморного рисунка, затем ввести эту массу в оставшуюся часть взбитых сливок и смешать. Муссовая масса должна получиться консистенции сметаны.

Приготовление п/ф мусс «Пьяная вишня»

Приготовление п/ф «Вишнёвая начинка»

С/м вишню, воду питьевую очищенную и сахар смешать и прогреть до растворения сахара. После охлаждения в полученную массу при перемешивании ввести модифицированный крахмал и оставить для стабилизации на 1-2 часа.

Сборка и декорирование торта

Форму диаметром 18 см и высотой 5 см изнутри проложить бордюрной лентой по высоте формы. На дно формы положить слой бисквита, пропитав его сиропом. Поверх бисквита вылить 1/2 часть мусса, уложить 2-ой слой бисквита, пропитав его сиропом и залить оставшийся мусс. Поверхность торта заровнять. Заготовку убрать в холодильную или морозильную камеру для стабилизации мусса.

Отделка торта

Заготовку вынуть из формы, не снимая бордюрную ленту. Поверхность торта украсить наполнителем «Фрукты в желе с кусочками шоколада» и стружкой из шоколадной глазури.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

СМЕСЬ «ЛЕЙТУ БИСКВИТ 5%»

Высококонцентрированная смесь для мучных кондитерских изделий (бисквита, печенья, вафель). Рекомендуемый процент смеси к общей массе теста – от 0,5 до 5,0%. Дозировка смеси может меняться в зависимости от рецептуры.

Упрощается технологический процесс (одностадийный замес)

Масса при замесе теста более стабильна

Взбитая масса устойчива при хранении. Выпеченный бисквитный полуфабрикат имеет большой объем, равномерную пористость и дольше сохраняет мягкость и свежесть

КАКАО ПОРОШОК VARIMA

Экстра-тёмный алкализированный какао-порошок с массовой долей жира 22-24%.

НАПОЛНИТЕЛЬ «ФРУКТЫ В ЖЕЛЕ»

Вишня с кусочками шоколада. Не термостабильный фруктовый наполнитель. Используется для прослойки и декорирования тортов, пирожных, десертов, мороженого, слойки.

НАЧИНКА САХАРНАЯ «АРТ-РОМ»

Начинка термостабильная для хлебобулочных и кондитерских изделий со вкусом и ароматом ямайского рома.

МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КРАХМАЛ «ELIANE BC 160»

Крахмал, набухающий в холодной воде. Используется для приготовления фруктовых начинок из свежих или с/м ягод и фруктов, для загущения напитков, соков, кремов.

ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ «РАПИД ФОНДЕНТЕ ДИСКИ»

Крем на растительных маслах, стерилизованный, расфасованный в асептических условиях. Представляет собой кремобразную эмульсию растительного жира и умягченной, очищенной воды с добавлением стабилизационного комплекса, сахара, соли и ароматизатора.

Декорирование кондитерских изделий

Прослойка тортов и пирожных

Приготовление начиночных кремов

Наполнение эклеров, профитролей, пончиков, вафельных трубочек и т.п.

ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ «РАПИД ФОНДЕНТЕ ДИСКИ»

Лауриновая кондитерская глазурь в форме дисков. Заменитель тёмного шоколада. Используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора.