



## ТОРТ «ТИРАМИСУ»

### РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

| Наименование сырья             | Норма расхода, кг         |                  |
|--------------------------------|---------------------------|------------------|
|                                | на 1 торт<br>d 18, h 5 см | на тонну<br>г.п. |
| П/ф «Бисквит с какао» размазка | 0,230                     | 383,33           |
| П/ф «Сироп с кофе»             | 0,155                     | 258,34           |
| П/ф «Крем Тирамису»            | 0,205                     | 341,67           |
| Какао порошок                  | 0,005                     | 8,33             |
| Глазурь Рапид фонденте         | 0,005                     | 8,33             |
| <b>ИТОГО</b>                   | <b>0,600</b>              | <b>1000,00</b>   |
| <b>ВЫХОД</b>                   | <b>0,600</b>              | <b>1000,00</b>   |



### П/Ф «БИСКВИТ С КАКАО» РАЗМАЗКА

|                        |              |                |
|------------------------|--------------|----------------|
| Смесь Лейту Бисквит 5% | 0,065        | 67,00          |
| Яйцо                   | 0,43         | 443,3          |
| Сахар                  | 0,276        | 284,54         |
| Мука пшеничная в/с     | 0,283        | 291,75         |
| Какао порошок          | 0,04         | 41,24          |
| Вода                   | 0,1          | 103,09         |
| <b>ИТОГО</b>           | <b>1,194</b> | <b>1230,92</b> |
| <b>ВЫХОД</b>           | <b>0,97</b>  | <b>1000,00</b> |

### П/Ф «КОФЕ»

|                         |              |                |
|-------------------------|--------------|----------------|
| Кофе молотый            | 0,007        | 178,57         |
| Вода очищенная питьевая | 0,053        | 1428,57        |
| <b>ИТОГО</b>            | <b>0,060</b> | <b>1607,14</b> |
| <b>ВЫХОД</b>            | <b>0,037</b> | <b>1000,00</b> |

### П/Ф «СИРОП С КОФЕ»

|              |              |                |
|--------------|--------------|----------------|
| Сахар        | 0,066        | 427,35         |
| Вода         | 0,066        | 427,35         |
| П/ф Кофе     | 0,037        | 239,17         |
| <b>ИТОГО</b> | <b>0,169</b> | <b>1009,61</b> |
| <b>ВЫХОД</b> | <b>0,155</b> | <b>1000,00</b> |

### П/Ф «КРЕМ ТИРАМИСУ»

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| Крем на растительных маслах «Завиток»                | 0,121        | 588,24         |
| Фонд «Тирамису»                                      | 0,024        | 117,65         |
| Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной» | 0,010        | 47,06          |
| Вода очищенная питьевая                              | 0,053        | 258,82         |
| <b>ИТОГО</b>   | <b>0,208</b> | <b>1011,77</b> |
| <b>ВЫХОД</b>   | <b>0,205</b> | <b>1000,00</b> |



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

### Приготовление п/ф «Бисквит с какао» размазка

Все ингредиенты дозировать в дежу миксера. Взбивать на средне-высокой скорости при помощи насадки «венчик». Время взбивания 8-12 минут. Противень 40x60 застелить пергаментом. На противень равномерно распределить 1,2 кг теста. Выпекать при температуре 210 °С, с подачей пара. Время выпечки 8 мин. Из полностью остывшей бисквитной размазки вырезать круги нужного диаметра.

### Приготовление п/ф «Сироп с кофе»

Сварить п/ф «Кофе». Дать настояться и охладить. Процедить. Кофе смешать с п/ф «Сироп».

### Приготовление п/ф «Крем Тирамису»

Крем на растительных маслах «Завиток» взбить до мягких пиков. Фонд «Тирамису» и смесь «ЛеКремо Заварной» смешать в сухом виде, затем смешать с очищенной питьевой водой и аккуратно вмешать в предварительно взбитые сливки.

### Сборка изделия

Из полностью остывшей бисквитной размазки вырезать круги нужного диаметра. Внутреннюю поверхность кольца для сборки торта проложить ацетатной плёнкой лентой.

На дно формы уложить слой бисквита, пропитать его сиропом с кофе, поверх распределить крем Тирамису.

Уложить 2-ой слой бисквита, пропитать сиропом и снова распределить крем Тирамису. Поверхность разровнять.

На поверхности торта написать «tiramisu» кремом.

Поверхность засыпать какао порошком и украсить декором из глазури Репид онденте.

## ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

### КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ «ЗАВИТОК»

Крем на растительных маслах, стерилизованный, расфасованный в асептических условиях. Представляет собой кремообразную эмульсию растительного жира и умягченной, очищенной воды с добавлением стабилизационного комплекса, сахара, соли и ароматизатора. Область применения: декорирование кондитерских изделий; прослойка тортов и пирожных; приготовление начиночных кремов; наполнение эклеров, профитролей, пончиков, вафельных трубочек и т.п.

### СМЕСЬ ЛЕЙТУ БИСКВИТ 5%

Смесь для приготовления МКИ, полуфабрикатов для кремовых КИ. Упрощает технологию замеса бисквитного полуфабриката (однофазный способ), бисквит не крошится, впитывает хорошо влагу при промочке, долго сохраняет мягкость. Бисквитное тесто не оседает даже при длительной выстойке в условиях цеха до выпечки.

### ФОНД «ТИРАМИСУ»

Сухая смесь для стабилизации сливок кусочками, вкусом и ароматом «Тирамису». Используется для придания кремам на основе растительных сливок оригинального постоянного вкуса и аромата, а также стабильности при разрезании в готовом изделии.

### ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ «РАПИД ФОНДЕНТЕ ДИСКИ»

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

### Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛЕКРЕМО ЗАВАРНОЙ»

Смесь для приготовления заварного крема холодным и горячим способом. Так же используется для приготовления песочного п/ф.