



ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг	
	на 1 торт d 18, h 5 см	на тонну п.ф.
П/ф «Бисквит шоколадный»	0,115	157,53
П/ф «Сироп»	0,043	58,9
П/ф «Мусс Молочный шоколад»	0,25	342,47
П/ф «Мусс Белый шоколад»	0,25	342,47
Декор гель нейтральный Дон Фудс	0,06	82,19
Декор гель шоколадный	0,005	6,85
Глазурь Рапид фонденте	0,005	6,85
Сахар в гранулах Nib 2000	0,002	2,740
ИТОГО	0,73	1000,00
ВЫХОД	0,73	1000,00



П/Ф «БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ»

Смесь «Лейту Бисквит 5%»	0,021	59,1
Яйцо	0,134	379,1
Сахар	0,107	303,64
Мука пшеничная в/с	0,094	265,45
Масло растительное	0,054	151,82
Какао порошок	0,013	38,18
Вода	0,027	75,45
ИТОГО	0,450	1272,74
ВЫХОД	0,400	1000,00

П/Ф «МУСС МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД»

Крем на растительных маслах «Завиток» (в ганаш)	0,044	175,44
Шоколад Молочный Эконом Барима (в ганаш)	0,044	175,44
Крем на растительных маслах «Завиток»	0,088	350,88
П/ф Крем заварной	0,088	350,88
ИТОГО	0,264	1052,64
ВЫХОД	0,250	1000,00

П/Ф «КРЕМ ЗАВАРНОЙ»

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	0,025	288,46
Вода очищенная питьевая	0,063	721,15
ИТОГО	0,088	1009,61
ВЫХОД	0,088	1000,00

П/Ф «МУСС БЕЛЫЙ ШОКОЛАД»

Крем на растительных маслах «Завиток» (в ганаш)	0,044	175,44
Шоколад Белый Эконом Барима (в ганаш)	0,044	175,44
Крем на растительных маслах «Завиток»	0,088	350,88
П/ф Крем заварной	0,088	350,88
ИТОГО	0,264	1052,64
ВЫХОД	0,250	1000,00

П/Ф «СИРОП»

Сахар	0,020	476,19
Вода	0,027	634,92
ИТОГО	0,047	1111,11
ВЫХОД	0,043	1000,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление п/ф «Бисквит шоколадный»

Все ингредиенты дозировать в дежу миксера. Взбивать на средне-высокой скорости при помощи насадки «венчик». Время взбивания 8-12 минут. В кольца для выпечки бисквита d 18, h 5 см разлить по 0,45 кг теста. Выпекать при температуре 170-175 °С, время выпечки 35-40 мин.

Приготовление п/ф «Крем заварной»

В ёмкость налить холодную питьевую очищенную воду, добавить смесь «ЛеКремо Заварной», аккуратно перемешать при помощи венчика до однородного состояния, не взбивая массу.

Приготовление п/ф Мусс «Молочный шоколад»

Растительные сливки и молочный шоколад вместе разогреть в МКВ печи и перемешать до соединения массы. Охладить.

Крем на растительных маслах (растительные сливки) предварительно взбить до мягких пиков. В п/ф «Заварной крем» добавить частями ганаш из молочного шоколада, перемешивая ручным венчиком до соединения массы. В полученную массу ввести часть предварительно взбитых растительных сливок, смешать, затем соединить с оставшимися растительными сливками.

Приготовление п/ф «Мусс Белый шоколад»

Растительные сливки и белый шоколад вместе разогреть в МКВ печи и перемешать до соединения массы. Охладить.

Крем на растительных маслах (растительные сливки) предварительно взбить до устойчивых плотных пиков. В п/ф «Заварной крем» добавить частями ганаш из белого шоколада, перемешивая ручным венчиком до соединения массы. В полученную массу ввести часть предварительно взбитых растительных сливок, смешать, затем соединить с оставшимися растительными сливками.

Сборка и декорирование изделия

Кольцо для сборки торта изнутри проложить ацетатной лентой. На дно формы уложить слой шоколадного бисквита, пропитать сиропом. Поверх из кондитерского мешка отсадить мусс молочный шоколад, разровнять. Поверх мусса из молочного шоколада отсадить мусс из белого шоколада. Поверхность торта заровнять. Заготовку убрать в холодильную или морозильную камеру для стабилизации муссов. Поверхность заготовки покрыть нейтральным Декор Гелем и украсить декором из глазури «Рапид Фонденте» и сахара в гранулах Nib 2000.

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.

ШОКОЛАД БЕЛЫЙ ЭКОНОМ БАРИМА

Белый шоколад, с содержанием какао-масла не менее 24%.

ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ ЭКОНОМ БАРИМА

Молочный шоколад с содержанием какао продуктов не менее 31%.

Сахар в гранулах Nib 2000

Сахар в гранулах используется для украшения поверхности, наносится перед выпечкой. Во время выпечки не темнеет, не тает. На готовых изделиях не отмокает. Хорошо держится на поверхности. Имеет форму неправильных кристаллов.

ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ «РАПИД ФОНДЕНТЕ ДИСКИ»

Лауриновая кондитерская глазурь в форме дисков. Заменитель темного 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.

ДЕКОР ГЕЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Холодный гель, предназначенный для окончательного оформления и украшения десертов, пирожных и тортов. Гель имеет широкий круг применения: глазирование фруктов, зеркальный эффект, покрытие плоских поверхностей, глазирование выпеченных изделий, мраморный эффект.

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.