



ТОРТ «ФРАНЦУЗСКИЙ СТИЛЬ»№2

РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг	
	на тонну п.ф	на тонну г.п.
П/ф «Бисквит Даккуаз»	335,00	335,00
П/ф «Крем с миндальным вкусом»	520,00	520,00
П/ф «Глазурь молочная»	42,00	42,00
ФЯН Вишня	94,00	94,00
Сахар в гранулах хрустящий «Nib Sugar 2000»	4,00	4,00
Шоколадный декор	5,00	5,00
ИТОГО	1000,00	1000,00
ВЫХОД	1000,00	1000,00



П/Ф «БИСКВИТ ДАККУАЗ»

Смесь для приготовления кондитерских п/ф «Лейту Белковая концентрат»	24,25	0,039
Вода	327,50	0,524
Сахар	492,50	0,788
Крошка песочного или слоеного п/ф	317,50	0,508
Мука пшеничная в/с	60,00	0,096
Смесь «ЛеКремо Заварной»	30,00	0,048
ИТОГО	1251,75	2,003
ВЫХОД	1000,00	1,600

П/Ф «КРЕМ С МИНДАЛЬНЫМ ВКУСОМ»

Крем на растительных маслах	505,06	262,63
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	72,14	37,51
Вода (в ЛеКремо)	180,38	93,80
Начинка сахарная «Арт-марципан»	252,53	131,32
ИТОГО	1010,11	252,26
ВЫХОД	1000,00	520,00

П/Ф «ГЛАЗУРЬ МОЛОЧНАЯ»

Глазурь кондитерская «Профи-Глейз молочная»	930,24	39,07
Масло растительное	69,76	2,93
ИТОГО	1000,00	42,00
ВЫХОД	1000,00	42,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление п/ф «Бисквит Даккуаз»

В дежу миксера залить холодную воду (18-20 °С), насыпать смесь «Лейту Белковая концентрат», взбить в миксере венчиком, постепенно добавляя сахар (сначала на средней скорости, затем на высокой) до образования пышной стабильной массы. Затем ввести крошку песочного п/ф, смешанную с мукой, аккуратно перемешивая скребком или силиконовой лопаткой снизу вверх.

Формование

Тесто распределить в кольца для выпечки бисквитов (на 1/3 высоты кольца). Масса тестовой заготовки для кольца диаметром 18 см – 0,138 кг. Перед тем, как распределять тесто в кольца для выпечки, обязательно смазать внутреннюю поверхность специальным жиром для смазки или растительным маслом.

Выпечка

180 °С, 15-18 минут.

Приготовление П/ф «Крем с миндальным вкусом»

Растительные сливки предварительно взбить до полуготовности (до мягких пиков). Смесь «ЛеКремо Заварной» смешать с холодной водой в деже миксера при помощи венчика (не взбивая!) и оставить для стабилизации на 20 мин, затем в заварной крем ввести сахарную начинку «Арт-марципан», в последнюю очередь в 2-3 приема ввести растительные сливки.

Приготовление П/ф «Глазурь молочная»

Глазурь «Профи-Глейз молочная» растопить и смешать с растительным маслом. Из полученного п/ф подготовить ажурный декор по диаметру торта, и на еще не застывшую глазурь посыпать сахар в гранулах для декорирования.

Сборка изделия

На бисквит «Даккуаз» из кондитерского мешка по спирали отсадить вишневый конфитюр. Затем из кондитерского мешка с гладким наконечником отсадить крем, на крем уложить ажурный декор из молочной глазури и шоколадный декор.

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛЕКРЕМО ЗАВАРНОЙ»

Смесь для приготовления ванильного крема. Подходит для выпечки начинки и для приготовления крема для тортов, пирожных, десертов.

МАРГАРИН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ «CRUSTO PROFI» (30)

Эмульсионный жировой продукт, предназначен для выпечки ХБИ и МКИ, в качестве ингредиента при замесе теста.

НАЧИНКА САХАРНАЯ АРТ-МАРЦИПАН

Начинка термостабильная для хлебобулочных и кондитерских изделий со вкусом и ароматом марципана.

ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ «РАПИД ФОНДЕНТЕ»

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

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК «UNI BACKPULVER»

Пекарский порошок используется в качестве разрыхлителя для бисквитов, печенья, пряников, кексов и других кондитерских изделий, а также для высокорецептурных сдобных хлебобулочных изделий.

КОНФИТЮР ВИШНЕВЫЙ

Предназначен для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Термостойкий.

КОНФИТЮР ВИШНЕВЫЙ

Сухая смесь для приготовления классического бэзе и меренг, а также суфле «Птичье молоко»

Удобное и быстрое приготовление

Отличная взбиваемость

Взбитая масса устойчива при хранении

Возможность разнообразить рецептуры путём добавления орехов, сухофруктов и т.п.

САХАР В ГРАНУЛАХ ХРУСТЯЩИЙ «NIB SUGAR 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 ПРОФИ-ГЛЕЙЗ МОЛОЧНАЯ

Кондитерская глазурь молочного цвета с молочным вкусом, отформованная в виде монеты или плит.

Область применения: глазирование кондитерских и хлебобулочных изделий, изготовление объемных декоров и плиточного шоколада.