



ТОРТ «ЯБЛОЧНЫЙ»



РЕЦЕПТУРА ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья	Норма расхода, кг	
	на тонну п.ф	на 1 шт. г.п
П/ф «Бисквит светлый»	207,70	0,270
П/ф Сироп	80,80	0,105
П/ф «Крем Сметанно-яблочный»	419,23	0,545
Начинка «Арт-яблоко» (прослойка)	123,08	0,160
П/ф «Штрейзель овсяный» (отделка)	30,77	0,040
Начинка «Арт-яблоко» (отделка)	138,46	0,180
Пудра сахарная белоснежная (нетающая)	3,85	0,005
ИТОГО	1003,89	1,305
ВЫХОД	1000,00	1,300



П/Ф «БИСКВИТ СВЕТЛЫЙ»

Смесь «Лейту Бисквит 5%»	72,45	15,05
Сахар-песок	300,68	62,45
Мука пшеничная	351,40	72,96
Яйцо куриное	470,94	97,81
Вода (в тесто)	108,68	22,57
ИТОГО	1304,15	270,84
ВЫХОД	1000,00	207,70

П/Ф СИРОП

Сахар	476,19	38,48
Вода	634,92	51,30
ИТОГО	1111,10	89,78
ВЫХОД	1000,00	80,80

П/Ф «КРЕМ СМЕТАННО-ЯЛОЧНЫЙ»

Крем на растительных маслах	313,00	131,22
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	43,00	18,03
Вода (для разведения ЛеКремо)	145,00	60,79
Сметана 15-20% жирности	313,00	131,22
Начинка Арт-Яблоко	188,00	78,81
ИТОГО	1002,00	420,07
ВЫХОД	1000,00	419,23

П/Ф «ШТРЕЙЗЕЛЬ ОВСЯНЫЙ»

Мука пшеничная в/с	264,00	8,12
Сахар	220,00	6,77
Маргарин для выпечки	293,00	9,02
Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»	176,00	5,42
Хлопья овсяные 5750	147,00	4,52
ИТОГО	1100,00	33,85
ВЫХОД	1000,00	30,77



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление бисквитного теста

Все ингредиенты дозировать в дежу миксера, взбивать на средней скорости 10-13 мин (на высокой скорости не взбивать).

Температура теста

18-20 °C

Формование

Бисквитное тесто распределить в формы для выпечки (кольца, размазки или капсулы, например, кольцо диаметром 18 см – 0,35 кг теста), на противень 40x60 см – 0,9-1,0 кг теста.

Выпечка

Выпекать бисквит при температуре 170-180 °C (в кольцах), время выпечки 35-40 мин (температура и время выпечки могут изменяться в зависимости от вида печи). Размазки выпекать при 190-210 °C ок. 10-12 мин (в зависимости от массы т.з).

Приготовление сметанно-яблочного крема

Подготовить заварной крем: смесь «ЛеКремо Заварной» смешать с холодной питьевой водой в миксере не взбивая, при помощи венчика. Дать крему настояться ок. 20 мин. Растительные сливки взбить до полуготовности (до устойчивых пиков). В подготовленный заварной крем ввести сметану, начинку «Арт-Яблоко» (вмешивая ручным венчиком). В последнюю очередь, в несколько приемов аккуратно ввести предварительно взбитые растительные сливки.

Подготовка п/ф «Штрейзель овсяный»

Все сырье по рецептуре, кроме хлопьев, перемешать миксером лопаткой на медленной скорости до образования крупной крошки. Масло сливочное должно быть холодным и порезано на кусочки. Для получения крошки круглой формы и крупного размера, крошки пересыпать в емкость, добавить хлопья, накрыть крышкой и сделать несколько круговых движений. Мелкие кусочки крошки должны собраться в шарики диаметром 0,8-1,5 см. Разложить крошку на лист в один неплотный слой.

Выпекать при температуре 170 °C 8-10 минут.

Сборка изделия

Три слоя светлого бисквита пропитать сиропом, и склеить между собой сметанно-яблочным кремом. На 1-ый слой бисквита в крем дополнительно отсадить яблочную начинку (по диагонали полосками или по спирали полосками). На поверхность торта по диагонали полосками отсадить начинку «Арт-Яблоко», а между яблочными полосками уложить крупный штрейзель овсяный. Торт припудрить белоснежной нетающей сахарной пудрой.

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

Смесь для приготовления ХБИ и МКИ «ЛеКремо Заварной»

Смесь можно использовать как и для выпечных изделий, так и для изделий без выпечки (торты и пирожные, десерты).

Для выпечных изделий:

- В качестве добавки в начинку – придает начинке ванильный вкус и аромат, позволяет сохранять форму при выпечке, не растекаться, придает золотистый колер
- В качестве начинки для сдобы, бисквитных, песочных пирогов – как самостоятельную начинку, так и в сочетании с различными фруктовыми наполнителями