



## ЙОГУРТОВОЕ ПИРОЖНОЕ (ТОРТ) С КЛУБНИКОЙ

1 форма 60x40\ 3 торта диаметром 26см

Арт. №1468, №2893

1,100 кг	«Австрийский бисквит»
0,600кг	яйцо куриное
0,300 кг	вода (20°C)
<b>2,000 кг</b>	<b>Всего бисквитной массы</b>

### Способ приготовления пирожные:

**Время взбивания:** 8-10 минут  
**Масса бисквита:** 0,750 кг форма\0,500кг  
**Температура выпечки:** 220-230°C  
**Время выпечки:** 6-8 минут

### Способ приготовления торт:

**Время взбивания:** 8-10 минут  
**Масса бисквита:** 0,750 кг торт\0,500 кг  
**Температура выпечки:** 190-170°C  
**Время выпечки:** 30-40 минут

### Способ приготовления бисквитной массы:

Взбить на высокой скорости все ингредиенты в течении 8-10 минут. Выложить всю массу 1,500кг на 2 формы 60x40 и равномерно распределить. Для рулета выложить остаток бисквитной массы (0,500кг) на лист и равномерно распределить. Выпекать с открытой вытяжкой.

### Способ приготовления пирожных:

Остывший бисквитный корж, смазать тонким слоем клубничного джемом, нести 2\3 йогуртовых сливок с клубникой. Положить второй корж, смазать клубничным джемом и нанести остатки йогуртовых сливок с клубникой. Третий тонкий корж смазать клубничным джемом и свернуть в плотный рулет, разрезать рулет на ломтики толщиной 2 мм и декорировать ими корж. Пустоты заполнить свежей клубникой и залить клубничным гелем.

### Способ приготовления торт:

Охладить корж, вынуть из формы и разрезать горизонтально на 3 равные части. Торты изготавливаются, так же как и пирожные, по желанию их можно декорировать

### Йогуртовые сливки с клубникой:

1,500 кг Взбитые сливки

0,750 кг Йогурт

**0,375 кг «Саниссимо клубничный»**

**2,625 кг Йогуртовые сливки с клубникой**

Охлажденные сливки взбить (не полностью). Разбавить «Саниссимо» прохладной водой и затем постепенно ввести в сливки.