



ПИРОЖНОЕ (ТОРТ) С ЙОГУРТОМ И ЯГОДАМИ

1 форма 60x40\ 3 торта диаметром 26см

Шоколадно-бисквитная масса

Арт. №1468, №2486, №2874

0,500 к	«Микс Захер»
0,350 кг	яйцо куриное
0,150 кг	вода
1,000 кг	Всего бисквитной массы

Светлая бисквитная масса

0,470 к	«Австрийский бисквит»
0,255 кг	яйцо куриное
0,125 кг	вода (20°C)
0,850 кг	Всего бисквитной массы

Способ приготовления пирожных:

Время взбивания: 8-10 минут

Масса бисквита: 1,000 кг шок бисквит
0,850 кг светлый бисквит

Температура выпечки: 220-230°C

Время выпечки: 6-8 минут

Способ приготовления тортов:

Время взбивания: 8-10 минут

Масса бисквита: 0,800 кг шок бисквит
0,700 кг светлый бисквит

Температура выпечки: 190-170°C

Время выпечки: 35-40 минут

Способ приготовления бисквитной (светлой\темной) массы:

Взбить на высокой скорости все ингредиенты в течении 8-10 минут. Выложить всю массу в 1 форму (60x40) и равномерно распределить. Выпекать с открытой вытяжкой.

Способ приготовления пирожных:

Шоколадный бисквитный корж смазать тонким слоем фруктового джема(0,200кг) и йогуртовыми сливками 1,500кг и уложить сверху светлый бисквитный корж. Смазать светлый бисквит тонким слоем джема. Нанести и разровнять йогуртовые сливки 1,200 кг. Декорировать оставшимися йогуртовыми сливками, свежими ягодами и фруктовым 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

2,000 кг Взбитые сливки

1,000 кг Йогурт

0,400 кг «Саниссимо нейтральный»

3,400 кг Йогуртовые сливки

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