



РУЛЕТЫ С «САНИССИМО»

Арт. №2874, №1468, №2893, №2894, №2230

1,100 кг	«Австрийский бисквит»
0,600кг	яйцо куриное
0,300 кг	вода (20°С)
2,000 кг	Всего бисквитной массы

Время взбивания: 8-10 минут

Температура выпечки: 220-230°С

Время выпечки: 6-8 минут

Способ приготовления:

Все выше перечисленные компоненты взбиваем на высокой скорости 8-12 минут. Готовую бисквитную массу выкладываем на листы для выпечки, застеленные бумагой, и равномерно распределяем. Выпекаем с открытой вытяжкой. Остывший бисквит скручиваем в плотный рулет с различными сливками. Декорируем сахарной пудрой «Свити»

Сливки нейтральные:

1,000 кг Взбитые сливки

0,200 кг Вода (20°С)

0,200 кг «Саниссимо нейтральный»

1,400 кг Сливки нейтральные

Сливки творожные:

1,000 кг Взбитые сливки

0,500 кг творог

0,200 кг Вода (20°С)

0,200 кг «Саниссимо нейтральный»

1,900 кг Сливки творожные

Сливки йогуртовые

1,000 кг Взбитые сливки

0,500 кг йогурт (3,6% жир.)

0,200 кг «Саниссимо нейтральный»

1,700 кг Сливки йогуртовые

Сливки клубничные:

1,000 кг Взбитые сливки

0,300 кг вода(20°С)

0,250 кг «Саниссимо клубничный»

1,550 кг Сливки клубничные

Сливки клубнично-йогуртовые

1,000 кг Взбитые сливки

0,500 кг йогурт (3,6% жир.)

0,250 кг «Саниссимо клубничный»

1,750 кг Сливки клубнично-йогуртовые

Сливки шоколадные

1,000 кг Взбитые сливки

0,250 кг вода(20°С)

0,250 кг «Саниссимо шоколадный»

1,550 кг Сливки шоколадные

Способ приготовления:

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