



ТВОРОЖНО-АБРИКОСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ (ТОРТ)

1 форма 60x40\ 3 торта диаметром 26см

Арт. №1468, №2874

1,150 кг	«Австрийский бисквит»
0,600 кг	яйцо куриное
0,350 кг	вода (20°C)
2,100 кг	Всего бисквитной массы

Способ приготовления пирожные:

Время взбивания: 8-10 минут
Масса бисквита: 0,700 кг\форма
Температура выпечки: 220-230°C
Время выпечки: 6-8 минут

Способ приготовления торт:

Время взбивания: 8-10 минут
Масса бисквита: 0,700 кг\торт
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 на 3 формы и равномерно распределить. Выпекать с открытой вытяжкой.

Способ приготовления пирожных:

Остывший бисквитный корж, смазать абрикосовым джемом, уложить абрикосы (0,800 кг на каждый слой) нести примерно 1,400кг готовых творожных сливок. Положить второй корж, смазать абрикосовым джемом и уложить абрикосы. Нанести на абрикосы творожные сливки 1,400кг и положить третий корж. Нанести на поверхность тонкой слой абрикосового джема, декорировать абрикосами и абрикосовым 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

Творожные сливки:

1,500 кг Взбитые сливки
0,750 кг творог (жир. 18%)
0,300 кг Вода (20°C)

0,300 кг «Саниссимо нейтральный»

2,850 кг Творожный крем

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