



ШВАРЦВАЛЬДСКОЕ ПИРОЖНОЕ\ТОРТ

1 форма 60x40\ 3 торта диаметром 26см

Арт. №2486, №2874

1,200 к	Микс Захер
0,700 кг	яйцо куриное
0,300 кг	вода
2,200 кг	Всего шоколадно-бисквитной массы

Способ приготовления пирожные:

Время взбивания: 8-10 минут

Масса бисквита: 0,725 кг\форма

Температура выпечки: 220-230°C

Время выпечки: 6-8 минут

Способ приготовления торт:

Время взбивания: 8-10 минут

Масса бисквита: 0,725 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:

На охлажденный бисквитный корж, нанести полосами вишневую начинку затем вишневые сливки (на каждый слой примерно 0,800кг). Положить второй корж, нанести вишневую начинку и сверху вишневые сливки. Уложить последний корж и смазать вишневыми сливками и обсыпать шоколадной крошкой. По желанию декорировать поверхность.

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.

Вишневые сливки:

2,500 кг Взбитые сливки

0,375 кг Вода (20°C)

0,500 кг «Саниссимо нейтральный»

0,125 кг Вишневая наливка

3,500 кг Вишневые сливки

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

Вишневая начинка:

Слить сок с консервированной вишни (чистая масса вишни приблизительно 0,600кг), разбавить сок водой 1,200кг и проварить с 0,150 кг сахара. Смешать 0,150кг кукурузного крахмала с холодной водой 0,300кг. Добавить смешанный крахмал в кипящий сок и варить до получения желеобразной массы. Соединить с начинкой вишню без сока, добавить сок приблизительно 0,100кг, охладить.