



## ШОКОЛАДНО-КЛУБНИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ (ТОРТ)

1 форма 60x40\ 3 торта диаметром 26см

**Шоколадно-бисквитная масса**

**Арт. №2486, №1468, №2894, №2893**

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

**Светлая бисквитная масса**

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

**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:** 30-40 минут

**Способ приготовления бисквитной (светлой\темной) массы:**

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

**Способ приготовления пирожных:**

Шоколадный бисквитный корж смазать клубничным джемом. Равномерно распределить по поверхности шоколадные сливки, уложить сверху светлый бисквитный корж. Нанести 2\3 клубничных сливок и охладить. Декорировать остатками клубничных сливок. По желанию декорировать гелем и шоколадной глазурью.

**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.

**Клубничные сливки**

1,500 кг Взбитые сливки

0,450 кг вода(20°C)

**0,375 кг «Саниссимо клубничный»**

**2,325 кг Клубничный крем**

**Шоколадные сливки**

0,800 кг Взбитые сливки

0,200 кг вода(20°C)

**0,200 кг «Саниссимо шоколадный»**

**1,200 кг Шоколадные сливки**

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

