



## ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ (ТОРТ)

1 форма 60x40\ 3 торта диаметром 26см

Арт. №2486, №2874, №2894

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

### Способ приготовления пирожное:

**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 пирожное:

Остывший корж, вынуть из формы, смазать смородиновым джемом, нанести 2\3 шоколадных сливок и положить второй корж. Снова смазать корж смородиновым джемом, нанести нейтральные сливки. Положить третий корж и нанеси смородиновый джем, затем нанести и разровнять остатки шоколадных сливок, поставить охлаждать. В конце глазировать подготовленным ганашем. По желанию торт декорируют и разрезают на порции.

### 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

### Приготовление ганаша:

Разогреть 0,400 кг сливок, перемешать и растворить 0,400 кг глазури.

### Сливки нейтральные

0,750 кг Взбитые сливки  
0,150 кг Вода (20°C)  
**0,150 кг «Саниссимо нейтральный»**  
**1,050 кг** Всего сливок нейтральных

### Шоколадные сливки

1,000 кг Взбитые сливки  
0,250 кг вода(20°C)  
**0,250 кг «Саниссимо шоколадный»**  
**1,500 кг** Шоколадных сливок

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