

# Венский Захер

S



backaldrin®

# Торт "Захер"

2 торта – диаметр 26 см

## Рецепт:

1,000 кг	<b>Захер Микс</b>
0,500 кг	яйцо (цельное)
0,200 кг	вода
0,350 кг	сливочное масло (растопленное)
0,250 кг	шоколад (растопленный)
<u>2,300 кг</u>	масса

## Глазурь "Захер"

около 1,000 кг	<b>Венская помадка</b>
около 0,220 кг	вода
<u>0,400 кг</u>	шоколад (растопленный)
<u>1,620 кг</u>	глазурь "Захер"

темперировать до 40 – 50°C

Время замеса:	2 – 4 минуты
Температура печи:	170 – 190°C
Время выпечки:	40 – 50 минут

## Способ приготовления:

Смешивать недолго цельное яйцо, воду, растопленное растительное масло и **Захер Микс**. Затем добавить подогретый растопленный шоколад и взбивать при средней скорости около 3-х минут. Массу разделить на два торта (диаметр: 26 см, высота: 5 см) и равномерно размазать. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Основание торта перевернуть и дать остыть. Затем разрезать в середине и смазать абрикосовым джемом. Поверхность наполненного основания торта залить горячим абрикосовым джемом. Глазурь "Захер" темперировать до 40 – 50°C и покрыть ее торт.

# Торт "Шоколадный"

2 торта – диаметр 26 см

## Рецепт:

1,000 кг	<b>Захер Микс</b>
0,500 кг	яйцо (цельное)
0,250 кг	вода
0,250 кг	растительное масло
0,250 кг	<b>глазурные чипсы</b> (растопленные)
<u>2,250 кг</u>	масса

## Глазурная масса

около 1,000 кг	<b>Венская помадка</b>
около 0,220 кг	вода
<u>0,400 кг</u>	<b>глазурные чипсы</b>
<u>1,620 кг</u>	глазурная масса

темперировать до 40 – 50°C

Время замеса:	2 – 4 минуты
Температура печи:	170 – 190°C
Время выпечки:	40 – 50 минут

## Способ приготовления:

Смешать цельное яйцо, воду, растительное масло и **Захер Микс**. Затем добавить растопленные **глазурные чипсы** и взбивать при средней скорости около 2 – 4 минут. Массу разделить на два торта (диаметр: 26 см, высота: 5 см) и равномерно размазать. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Основание торта перевернуть и дать остыть. Затем разрезать в середине и смазать абрикосовым джемом. Поверхность торта залить горячим абрикосовым джемом. Глазурную массу темперировать до 40 – 50°C и покрыть ее торт.



# Вишневый торт "Черный лес"

2 торта – диаметр 26 см

## Рецепт:

1,000 кг	<b>Захер Микс</b>
0,550 кг	яйцо (цельное)
0,250 кг	вода
<u>1,800 кг</u>	масса

Время взбивания:	2 – 4 минуты
Температура печи:	170 – 190°C
Время выпечки:	40 – 45 минут



## Приготовление основания торта:

Взбить цельное яйцо, воду и **Захер Микс** на максимальной скорости 2 – 4 минуты (в зависимости от системы взбивания). Массу разделить на два торта (диаметр: 26 см, высота: 5 см) и равномерно размазать. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Основание торта перевернуть и дать остыть.

## Приготовление вишневой начинки:

Вишни без косточек из 2 консервных банок (нетто-вес 0,660 кг) отбросить на сито. Разбавить стекший сок водой до 0,800 кг, добавить 0,100 кг сахара и довести до кипения. Развести 0,100 кукурузного крахмала с 0,200 кг холодной воды. Разведенный крахмал ввести в кипящую жидкость и довести до желеобразной массы (начинки). Вишни, без сока, а также 0,050 кг вишневой воды смешать с начинкой и остудить.

## Приготовление сбитых сливок:

Взбить 1,0 кг сбитых сливок и 0,100 кг сахарной пудры (**не перебить**). Размочить в холодной воде 4 – 5 листов желатина, дать стечь воде и нагреть. Приправить вишневой водой (около 50 мл) и ввести в сбитые сливки.

## Завершение торта

Охлажденный низ торта разрезать два раза. Вишневую начинку и сбитые сливки поместить в отсадочный мешок и нанести круги на основание торта. Немного разровнять и положить следующее основание, то же самое повторить и украсить верх по своему усмотрению.



# Торт "Трюфельный"

2 торта – диаметр 26 см

## Рецепт:

1,000 кг	<b>Захер Микс</b>
0,500 кг	яйцо (цельное)
0,250 кг	вода
<u>0,300 кг</u>	растительное / сливочное масло (растопленное)
<u>2,050 кг</u>	масса

## Трюфельный крем

1,100 кг	<b>сливки</b>
<u>0,900 кг</u>	<b>глазурные чипсы</b> (кувертюр)
2,000 кг	трюфельный крем

Время замеса:	2 – 4 минуты
Температура печи:	170 – 190°C
Время выпечки:	40 – 45 минут

## Приготовление трюфельного крема:

Сливки довести до кипения. Добавить **глазурные чипсы** (мелко нарезанный кувертюр) и размешать до исчезновения комков. Остудить, непрерывно помешивая.

## Приготовление торта:

Смешать все ингредиенты на средней скорости 2 – 4 минуты. Массу разделить на два торта (диаметр: 26 см, высота: 5 см) и равномерно размазать. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Основание торта перевернуть и дать остыть. Затем разрезать два раза, нижний корж тонко смазать джемом из красной смородины и заполнить плавно разведенным трюфельным кремом. Положить наверх следующий корж, то же самое повторить, украсить верх по своему усмотрению.



# Торт "Белое и черное"

4 торта – диаметр 26 см

## Рецепт:

1,000 кг **Захер Микс**  
0,500 кг яйцо (цельное)  
0,250 кг вода  
0,250 кг растительное масло  
2,000 кг шоколадная масса

## Рецепт бисквитной массы:

1,000 кг **Бисквит Микс фajn**  
0,500 кг яйцо (цельное)  
0,250 кг вода  
0,250 кг растительное масло  
2,000 кг бисквитная масса

## Сбитые сливки:

1,000 кг сливки для взбивания  
0,100 кг сахарная пудра  
1,100 кг сбитые сливки

4 – 5 листов желатина

## Приготовление оснований для торта:

Все ингредиенты шоколадной и бисквитной массы перемешать по отдельности на средней скорости. Обе массы разделить (диаметр: 26 см, высота: 5 см) и придать им мраморный рисунок. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Коржи перевернуть и дать остыть.

## Приготовление крема "Парижский"

Довести до кипения сливки для взбивания. Добавить мелко порезанный кувертюр и размешать до исчезновения комков. Остудить, непрерывно помешивая. Перед употреблением снова слегка помешать.

## Приготовление сбитых сливок:

Взбить сбитые сливки и сахарную пудру (**не перебить**). Размочить в воде 4 – 5 листов желатина, нагреть и добавить.

## Завершение торта:

Основание торта разрезать два раза. Наполнить, чередуя, кремом "Парижским" и взбитыми сливками. Смазать торт кремом "Парижским" и украсить по желанию.



## Темный крем "Парижский"

2,000 кг сливки для взбивания  
1,600 кг кувертюр темный  
3,600 кг крем "Парижский"

  
backaldrin®

# Мраморный пирог "Премиум"

7 штук по 640 г

## Рецепт шоколадной массы:

1,000 кг **Захер Микс**  
0,500 кг яйцо (цельное)  
0,200 кг вода  
0,300 кг растительное масло / сливочное масло (растопленное)  
0,250 кг кувертюр (растопленный)  
2,250 кг шоколадная масса

## Рецепт бисквитной массы:

1,000 кг **Бисквит Микс фajn**  
0,500 кг яйцо (цельное)  
0,200 кг вода  
0,300 кг растительное масло / сливочное масло (растопленное)  
0,250 кг белый кувертюр (растопленный)  
2,250 кг бисквитная масса

Время замеса: 2 – 4 минуты  
Вес порции: 640 г (1,5 л форма)  
Температура печи: 170 – 190°C  
Время выпечки: 40 – 45 минут

## Способ приготовления:

Слегка перемешать цельное яйцо, воду, растительное масло или растопленное сливочное масло, а также смесь для соответствующей массы. После этого добавить растопленную шоколадную или белую глазурь и смешать на средней скорости около 3-х минут. Затем поочередно добавить их в форму и украсить по своему желанию. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Дать остыть и декорировать по своему усмотрению.



  
backaldrin®

# Венский шоколадный кубик

1 форма 60 x 40 см

## Рецепт:

1,500 кг	<b>Захер Микс</b>
0,750 кг	яйцо (цельное)
0,500 кг	растительное масло
0,200 кг	вода
<u>0,350 кг</u>	<b>глазурные чипсы / кувертюр</b>
<u>3,300 кг</u>	масса

Время замеса:	1 – 2 минуты
Температура печи:	170 – 190°C
Время выпечки:	30 – 35 минут

## Глазурь "Захер"

1,000 кг	<b>Венская помадка</b>
около 0,260 кг	вода
<u>0,500 кг</u>	кувертюр (растопленный)
<u>1,760 кг</u>	глазурь "Захер"

темперировать до 40 – 50°C

## Способ приготовления:

Слегка перемешать цельное яйцо, воду, растительное масло и **Микс Захер**. Затем добавить растопленные шоколадные глазурные чипсы / кувертюр и смешивать при средней скорости около 1 – 2 минут. Форму покрыть бумагой для выпечки и равномерно распределить массу. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. После выпекания разрезать вдоль края формы, перевернуть и дать остыть. Один раз разрезать посередине, покрыть абрикосовым джемом и снова соединить. Разрезать кубики желаемого размера и окунуть в горячий абрикосовый джем. Сухие кубики окунуть в темперированную (40 – 50°C) глазурь "Захер".



# Шоколадно-банановый торт

1 форма 60 x 40 см

## Рецепт:

1,200 кг	<b>Захер Микс</b>
0,600 кг	яйцо (цельное)
0,300 кг	вода
<u>0,200 кг</u>	растительное масло / сливочное масло (растопленное)
<u>2,300 кг</u>	масса

## Крем-пудинг

0,750 кг	молоко (холодное)
<u>0,275 кг</u>	крем " <b>Монако</b> " (" <b>Ла Ола</b> ")
<u>1,025 кг</u>	крем-пудинг

взбивать 2 – 4 минуты

Время замеса:	2 – 4 минуты
Температура печи:	170 – 190°C
Время выпечки:	30 – 35 минут

## Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты на средней скорости около 2 – 4 минут. Ввести в массу около 0,500 кг порезанных бананов. Массу равномерно распределить по форме и выпекать при средней температуре и открытом шибере. Остывшее основание смазать тонким слоем смородинового джема, выложить около 2,000 кг порезанных кружками бананов и равномерно смазать кремом-пудингом. Поверхность покрыть растопленными **глазурными чипсами** (40°C) и посыпать поджаренным миндалем.



# Ананасово-кокосовые полоски

1 форма 60 x 40 см

## Рецепт:

1,500 кг **Захер Микс**  
0,750 кг яйцо (цельное)  
0,200 кг вода  
0,400 кг сливочное масло (растопленное)  
0,200 кг кокосовая стружка  
3,050 кг масса

## Желе:

0,500 кг **фруттигель "Нейтральный"**  
0,250 кг вода  
0,750 кг желе

**Довести желе до кипения при 90 - 95°C**

Время замеса: 2 – 4 минуты  
Температура печи: 170 – 190°C  
Время выпечки: 40 – 45 минут

## Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты на средней скорости около 2 – 4 минут. Массу равномерно распределить по форме, посыпать около 1,000 кг нарезанных небольшими кусочками ананасов. Выпекать при средней температуре и открытом шибере. Остывший пирог желировать подогретым **фруттигелем "Нейтральный"** и посыпать кокосовой стружкой.



# Пирожное "Брауни"

1 форма 60 x 40 см

## Рецепт:

1,200 кг **Захер Микс**  
0,500 кг яйцо (цельное)  
0,300 кг вода  
0,300 кг сливочное масло (жидкое)  
0,200 кг **глазурные чипсы** (жидкие)  
0,200 кг шоколадное драже  
0,250 кг глюкозный сироп  
2,950 кг масса

Время замеса: 1 – 2 минуты  
Температура печи: 170 – 190°C  
Время выпечки: 25 – 30 минут

## Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты на средней скорости около 1 – 2 минут. Выложить форму бумагой для выпекания и равномерно распределить массу. Выпекать при среднем жару и открытом шибере. После выпекания перевернуть форму и дать остыть. Поверхность покрыть глазурной массой и посыпать строганной шоколадной стружкой.

Совет: Для рафинирования массы рекомендуем добавить 0,300 кг крупно порезанных грецких орехов.

