

Тарт «Лимонный»

Вивафил лимон
Дели лимон
Изи Патакрут
Фабулосо



Песочное тесто: (90 г)

| | |
|--------------------|-------|
| Изи Патакрут | 250 г |
| Мука пшеничная в/с | 250 г |
| Яйцо(меланж) | 95 г |
| Маргарин | 120 г |

Технология приготовления:

1. Смешать все компоненты в миксере лопаткой на средней скорости до однородной массы 5-7 минут.
2. Убрать в холодильник для охлаждения.

Прослойка: (20г)

| | |
|---------------|-------|
| Вивафил лимон | 100 г |
|---------------|-------|

Технология приготовления:

1. Глазурь Карат Каверлюкс дарк разогреть до температуры 38-40С.
2. Нанести с помощью кисти на дно тарталетки.
3. Охладить.

Заливка:(55г)

| | |
|--------------|-------|
| Яйцо | 100 г |
| Фабулосо | 200 г |
| Дели лимон | 120 г |
| Цедра лимона | 1 г |

Технология приготовления:

1. Смешать все ингредиенты до однородной массы.

Отделка: (25 г)

| | |
|----------------------|-------|
| Меренга итальянская: | |
| Палома Бланка | 100 г |
| Вода | 100 г |

Технология приготовления:

1. Сироп уварить до температуры 115 градусов и влить тонкой стружкой во взбитую смесь Палома Бланка с водой.
2. Ставить взбиваться нужно сразу после того, как поставили на плиту сироп, чтобы обе фазы были подготовлены

| | |
|----------------|-------|
| <u>Сироп :</u> | |
| Сахар | 200 г |

| | | |
|------|-------|---------------|
| Вода | 200 г | одновременно. |
|------|-------|---------------|

Сборка изделия:

1. Песочным тестом заполнить необходимую форму и запечь до полуготовности в течение 7-10 минут.
2. Тарт вынуть из печи.
3. Прослоить на дно начинку Вивафил лимон.
4. На начинку отсадить заливку.
5. Поместить обратно в печь.
6. Отпекать до готовности в течение 25-30 минут.
7. Изделие охладить.
8. Декорировать Итальянской меренгой и кусочком лайма.

Торт «Красный бархат»

Белколад Какао порошок
Дели творожный сыр
Пассионата
Топфил клубника
Эверкейк Рико



Выпеченный п/ф (120 г):

| | |
|------------------------|--------|
| Эверкейк Рико | 1000 г |
| Яйцо | 500 г |
| Масло растительное | 425 г |
| Краситель красный | 1 г |
| Белколад Какао порошок | 10 г |

Технология приготовления:

1. Поместить все ингредиенты в дежу миксера.
2. Перемешать до однородной консистенции.
3. Добавить краситель.
4. Выпекать в кольце при температуре 170-180°C в течение 25-30 мин.

Крем (200 г):

| | |
|--------------------|-------|
| Дели творожный сыр | 100 г |
| Сливочный сыр | 100 г |
| Пассионата | 70 г |

Технология приготовления:

1. Пассионату взбивают до мягких «пик»,
2. Дели перемешать с творожным сыром.
3. Тщательно перемешать со сливками.

Прослойка (40 г):

Топфил клубника

Технология приготовления:

1. Начинку перемешать.

Сборка:

1. Прослоить бисквитные коржи Топфил клубника и отсадить на каждый слой кремовые «пики»
2. Декорировать ягодой.

Брауни «Шоколадный кофе»

Теграл Мойст Шоколад Кейк
Белколад Лэ Селексьон
Дели кофе
Карат Декоркрем Шоко



Шоколадно-ореховый кекс: (4425г)

| | |
|---------------------------|--------|
| Теграл Мойст Шоколад Кейк | 1500 г |
| Масло растительное | 600 г |
| Яйцо | 450 г |
| Желток | 150 г |
| Мед (ГФС/Патока) | 150 г |
| Маргарин | 75 г |
| Грецкий орех | 900 г |
| Белколад Лэ Селексьон | 200 г |
| Дели Кофе | 400 г |

Технология приготовления:

1. Смешать растопленный маргарин с растительным маслом, желтком, яйцами и подогретым шоколадом (38-45°C).
2. Добавить Теграл Мойст Шоколад Кейк и смешать плоской лопаткой до получения однородной массы в течение 6-8 мин.
3. В конце замеса добавить дробленый, обжаренный грецкий орех и Дели кофе.
4. Распределив полученную массу в форму.
5. Выпекать при 160-170°C в течение 25- 35 мин в зависимости от особенности печи.

Декор: (300 г)

| | |
|----------------------|-------|
| Карат Декоркрем Дарк | 300 г |
|----------------------|-------|

Технология приготовления:

1. Нагреть Карат Декоркрем Дарк до температуры 35°C .
2. Перемешать до однородной консистенции

Сборка изделия:

1. Глазировать кекс предварительно подготовленной глазурью Карат Декоркрем Дарк.
2. Порезать изделие на порции.

Торт «Сникерс»

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Белколад Нуар Селексьон Дели Ирис Изи патакрут Сноупак Теграл Альмандо Фабулосо Шантипак</p> |  |
| <p>Песочный п/ф (370 г): Теграл Альмандо 120 г Яйцо 90 г Сливочное масло 130 г Изи Патакрут 130 г</p> | <p>Технология приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместить все ингредиенты в дежу миксера. 2. Перемешать до однородной консистенции. 3. Раскатать тесто в пласт толщиной 5-6 мм. 4. Вырезать заготовку необходимого размера. 5. Выпекать при температуре 170-180°C в течение 15-20 мин. |
| <p>Мусс шоколадный (200 г): Фабулосо 150 г Белколад нуар селексьон 250 г Сноупак 200 г Желатин 7 г</p> | <p>Технология приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сноупак взбивают до мягких «пик», Белколад нуар селексьон подогреть до температуры 38-40С. 2. добавить Фабулосо и желатин. 3. тщательно перемешать со сливками. |
| <p>Прослойка (120 г): Дели Ирис 150 г Арахис жаренный соленый 90 г</p> | <p>Технология приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дели Ирис подогреть до температуры 40-45 °С. 2. Перемешать с орехом. |
| <p>Ганаш (60 г): Белколад Нуар Селексьен 200 г Шантипак 200 г</p> | <p>Технология приготовления :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шантипак разогреть до 80° С. 2. Перемешать с Белколад Нуар Селексьен. |
| <p>Сборка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прослоить песочные коржи карамельно-ореховой начинкой и шоколадным муссом. 2. Тщательно выровнять. 3. Торт заморозить. 4. Декорировать охлажденный торт ганашом. | |

Торт «Миндально – ирисовый»

Кремико
Палома Бланка
Теграл Альмандо



Белковые коржи пф:

Палома бланка 250 г
Сахар песок 500 г
Вода 337 г
Теграл Альмандо 350 г

Приготовление :

1. Смешать все ингредиенты в миксере на высокой скорости в течение 15 мин. Взбивать до образования следов от венчика.
2. Продолжительность взбивания зависит от особенности миксера. В конце взбивания добавляется Теграл Альмандо, перемешивается аккуратно лопаткой.
3. Массу распределить небольшим слоем из кондитерского мешка толщиной 3-4 мм. Выпекать в течении 25 мин при 160 граусах.

Крем:

Сливки 35% 200 г
Дели Ирис 100 г
Кремико 70 г

Приготовление:

1. Сливки перемешать с Кремико венчиком до однородной текстуры.
2. Затем в массу вмешать Дели Ирис и перемешать до однородной консистенции.

Ганаш Белый шоколад:

Белколад Бланш Селексьон 170 г
Шантипак 100 г
Мируар белый 30 г

Приготовление:

1. Нагреть Шантипак до 80-85°C
 2. Вылить на белый шоколад
 3. Массу вымешать до однородной консистенции
 4. Добавить Мируар белый
 5. Перемешать до однородной консистенции
- Рабочая температура глазури 30-35°C.

Сборка изделия:

1. Торт собирается кольце, каждый корж промазывается карамельным кремом. После сборки охлаждается и покрывается готовым ганашом.
2. Отделяется миндальными лепестками и свежими ягодами.

Тарт «Йогуртовый десерт»

Изи Патакрут
Кьюзипак
Шантипак



Песочный пф :

| | |
|-------------------|-------|
| Изи Патакрут | 250 г |
| Мука пшеничная вс | 250 г |
| Маргарин | 130 г |
| Яйцо | 90 г |

Приготовление :

1. Все ингредиенты выложить в дежу и перемешать лопаткой на средней скорости до однородной консистенции.
2. Раскатать готовое тесто толщиной 3-5 мм и выпекать при температуре 180 градусов 15-20 мин.
3. Выпеченный п/ф измельчить до крошки.

Песочная основа: (350 г)

| | |
|------------------|-------|
| Песочная крошка | 230 г |
| Масло сливочное | 80 г |
| Яйцо | 60 г |
| Мед (ГФС/Патока) | 60 г |
| Орех грецкий | 60 г |

Приготовление:

1. Орехи измельчить, смешать с песочной крошкой , яйцом , растопленным сливочным маслом и перемешать(масса должна получится однородной и пластиной), массу выкладываем в кольцо диаметром 16-18 см , с помощью ложки формуем дно и боковую поверхность высотой 3 см.
2. Ставим выпекать при температуре 190 градусов в подовой печи на 10 мин.

Йогуртовая начинка : (300г)

| | |
|---------------------------|-------|
| Дели йогурт | 80 г |
| Шантипак (слегка взбитый) | 70 г |
| Кьюзипак | 250 г |
| Свежие ягоды | 80 г |
| Желатин | 10 г |

Приготовление:

1. Дели Йогурт смешать с Кьюзипаком , добавить предварительно замоченный и растопленный желатин.
2. Слегка взбитые сливки смешать с полученной йогуртовой массой.
3. Ягоды можно аккуратно вмешать в массу или выложить на дно песочного тарта и залить сверху йогуртовой массой .
4. Поверхность разровнять и охладить.

Торт «Ладога»

Армони Айс Глейз
Дели Мак
Теграл Сатин Крим Кейк
Шантипак



Блинный полуфабрикат (663 г):

| | |
|------------------------|-------|
| Теграл Сатин Крим Кейк | 450 г |
| Яйцо | 225 г |
| Вода | 450 г |
| Молоко сухое цельное | 82 г |
| Масло растительное | 135 г |

Технология приготовления:

1. Смешать сухое молоко с водой.
2. Теграл Сатин Крим Кейк, яйцо, смесь воды и сухого молока взбить венчиком на средней скорости 2 мин.
3. Продолжая сбивание, ввести тонкой струйкой растительное масло .
4. Взбивать 10 мин.
5. Дать постоять 10 мин.
6. Выпечь тонкие блинчики на сковороде диаметром 18-22 см (масса одного блинчика 60-70 г)

Крем йогуртовый (304 г):

| | |
|----------|-------|
| Фабулосо | 80 г |
| Йогурт | 100 г |
| Шантипак | 200 г |

Технология приготовления:

1. Шантипак предварительно охладить до температуры 4-8 °С.
2. Взбить крем на средней скорости до сметанообразной консистенции.
3. Соединить Фабулосо с Йогуртом.
4. Перемешать сбитый Шантипак со смесью до однородной консистенции.

Прослойка (130 г):

| | |
|----------|-------|
| Дели мак | 130 г |
|----------|-------|

Технология приготовления:

1. Перемешать.
2. Начинка готова к применению.

Гель Армони Айс Глейз (31 г):

| | |
|-------------------------|--------------|
| Армони Айс Глейз | 100 г |
| Вода | 30 г |
| Дели мак | 30 г |

Технология приготовления:

1. Перемешать глазурь
2. Добавить воду
3. Нагреть глазурь до 70 – 90 °С.
4. Перемешать с Дели мак.
5. Нанести глазурь на охлажденное изделие.

Сборка изделия:

1. В форму кольцо вложить 4-5 блинчиков на боковую поверхность, таким образом, чтобы они выступали сверху кольца более, чем на 1/2.
2. В форму кольцо вложить блинные полуфабрикаты, прослаивая начинкой Дели мак и йогуртовым кремом (50-60 г крема на слой)
3. Верхний слой покрыть этим же кремом.
4. Завернуть выступающие по бокам 4-5 блинчиков в виде «узелка»
5. Охладить
6. Снять кольцо
7. Поверхность торта декорировать гелем Армони Айс Глейз в виде штрихов-подтеков.

Торт «Яффский»

Белолад Нуар селексьон
Белколад Бланш Селексьон
Вивафил Лимон
Дели Марципан
Кьюзипак
Теграл Шифон Кейк



Выпечной пф : (184 г)

| | |
|--------------------|--------|
| Теграл Шифон Кейк | 1000 г |
| Яйцо | 960 г |
| Вода | 100 г |
| Масло растительное | 320 г |

Приготовление:

1. Смешать Шифон кейк с яйцом и водой , взбить венчиком на высокой скорости 5 мин , затем добавить растительное масло и перемешать на медленной 1 мин.
2. Сделать размаку, и выпекать при температуре 180-190 градусов в подовой печи 10 мин .

Ганаш для прослойки: (120 г)

| | |
|-------------------------|-------|
| Белколад Нуар Селексьон | 200 г |
| Масло сливочное | 60 г |

Приготовление:

1. Шоколад растопит в микроволновой печи вместе со сливочным маслом до однородной консистенции.

Фруктовая прослойка: (200 г)

| | |
|---------------|-------|
| Вивафил Лимон | 100 г |
| Дели марципан | 100 г |

Приготовление:

1. Вивафил Лимон смешать с Дели Марципаном.

Ганаш для отделки:

| | |
|--------------------------|-------|
| Белколад Бланш Селексьон | 170 г |
| Кьюзипак Шеф | 100 г |

Приготовление:

1. Сливки Шантипак довести до кипения и внести в глазурь, перемешать до однородной консистенции.

Сборка изделия:

Каждый слой бисквита прослаивается лимонно - марципановой начинкой , поверх наносится шоколадный ганаш, и в такой последовательности чередуются 3 бисквита. Торт охлаждается и отделяется белым ганашом на глазури. Так же на отделку используется вафельная крошка и свежие ягоды.

Чизкейк «Дарк»

Дели Чизкейк
Изи Патакрут
Балтия Дарк



Песочный полуфабрикат (175 г):

| | |
|--------------------|-------|
| Изи Патакрут | 150 г |
| Яйца куриные | 30 г |
| Маргарин 82% | 120 г |
| Мука пшеничная в/с | 150 г |

Технология приготовления:

1. Маргарин (82 % жир), яйцо, **Изи Патакрут** взбить на высокой скорости 2-3 минуты до получения пышной белой массы
2. Добавить муку и перемешать на средней скорости 1-3 минуты до получения однородного теста
3. Сформовать пласт
4. Выпекать при температуре 180-190°C в течение 15-30 минут

Краст (225 г):

| | |
|-----------------|-------|
| Песочный п/ф | 175 г |
| Масло сливочное | 63 г |

Технология приготовления:

1. Измельчить выпеченный песочный полуфабрикат
2. Сливочное масло растопить
3. Перемешать крошку песочного полуфабриката с растопленным сливочным маслом
4. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо для чизкейка

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>Начинка чизкейк (700 г):</u> Дели Чизкейк 750 г</p> | <p><u>Технология приготовления:</u> 1. Перемешать начинку Дели Чизкейк до получения однородной консистенции</p> |
| <p><u>Декор (60г):</u> Балтия Дарк 30 г Дели Чизкейк 30 г</p> | <p><u>Технология приготовления:</u> 1. Заварку Балтия Дарк смешать с Дели чизкейк. 2. Нанести на Дели Чизкейк.</p> |
| <p><u>Сборка изделия:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В смазанное кольцо выложить массу «Краст». 2. На «Краст» выложить начинку Дели Чизкейк 3. Выровнять поверхность 4. Нанести декор. 5. Выпекать 50-80 мин при температуре 140-160°C 6. Остудить при комнатной температуре 7. Удалить из формы 8. Поместить в холодильник (2-7°C) для стабилизации структуры 9. Упаковать, заморозить | |

Чизкейк с карамельным покрытием

Дели Чизкейк
Изи Патакрут



Песочный полуфабрикат (175 г):

| | |
|--------------------|-------|
| Изи Патакрут | 150 г |
| Яйца куриные | 30 г |
| Маргарин 82% | 120 г |
| Мука пшеничная в/с | 150 г |

Технология приготовления:

1. Маргарин (82 % жир), яйцо, **Изи Патакрут** взбить на высокой скорости 2-3 минуты до получения пышной белой массы
2. Добавить муку и перемешать на средней скорости 1-3 минуты до получения однородного теста
3. Сформовать пласт
4. Выпекать при температуре 180-190°C в течение 15-30 минут

Краст (225 г):

| | |
|-----------------|-------|
| Песочный п/ф | 175 г |
| Масло сливочное | 63 г |

Технология приготовления:

1. Измельчить выпеченный песочный полуфабрикат
2. Сливочное масло растопить
3. Перемешать крошку песочного полуфабриката с растопленным сливочным маслом
4. Выложить полученную массу в предварительно смазанное кольцо для чизкейка

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>Начинка чизкейк (700 г):</u> Дели Чизкейк 750 г</p> | <p><u>Технология приготовления:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Перемешать начинку Дели Чизкейк до получения однородной консистенции |
| <p><u>Декор (60г):</u> Сахар 30 г</p> | <p><u>Технология приготовления:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Посыпать чизкейк сахаром.2. Обжечь до появления черного оттенка. |
| <p><u>Сборка изделия:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. В смазанное кольцо выложить массу «Краст».2. На «Краст» выложить начинку Дели Чизкейк3. Выровнять поверхность4. Выпекать 50-80 мин при температуре 140-160°C5. Остудить при комнатной температуре6. Удалить из формы7. Посыпать сахаром. Обжечь.8. Поместить в холодильник (2-7°C) для стабилизации структуры9. Упаковать, заморозить | |