

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

## 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):**

<b>Армони Айс Глейз</b>	<b>100 г</b>
Вода	30 г
<b>Дели мак</b>	<b>30 г</b>

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

## 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><b><u>Начинка чизкейк (700 г):</u></b> Дели Чизкейк <span style="float: right;"><b>750 г</b></span></p>	<p><b><u>Технология приготовления:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перемешать начинку Дели Чизкейк до получения однородной консистенции</li> </ol>
<p><b><u>Декор (60г):</u></b> Сахар 30 г</p>	<p><b><u>Технология приготовления:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Посыпать чизкейк сахаром.</li> <li>2. Обжечь до появления черного оттенка.</li> </ol>
<p><b><u>Сборка изделия:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В смазанное кольцо выложить массу «Краст».</li> <li>2. На «Краст» выложить начинку Дели Чизкейк</li> <li>3. Выровнять поверхность</li> <li>4. Выпекать 50-80 мин при температуре 140-160°C</li> <li>5. Остудить при комнатной температуре</li> <li>6. Удалить из формы</li> <li>7. Посыпать сахаром. Обжечь.</li> <li>8. Поместить в холодильник (2-7°C) для стабилизации структуры</li> <li>9. Упаковать, заморозить</li> </ol>	