

Панакота с карамелью

Сливки Кьюзипак Шеф
Дели ирис



Количество на рецептуру:

Сливки Кьюзипак Шеф	0,250 кг
Сахарный песок	0,030 кг
Желатин	0,006 кг
Ванилин	0,001 кг

1 вариант. Карамель:

Сахарный песок	0,050 кг
Сливки Кьюзипак Шеф	0,060 кг
Дели Ирис	0,050 кг

2 вариант. Карамельный соус

Дели ирис	0,3 кг
Сливки «Кьюзипак Шеф»	0,3 кг
Желатин листовой	0,005 кг

Приготовление:

Желатин предварительно замочить в холодной воде. В сливки добавить сахарный песок и ванилин, довести до кипения. Затем в горячие сливки добавить замоченный желатин и перемешать.

1. Сахарный песок растопить на плите, затем в сахар добавить предварительно подогретые сливки (80°), перемешать до однородной структуры. Затем в полученный соус добавить Дели Ирис и перемешать при медленном подогреве на плите.

2 На дно подготовленной формы выложить небольшое количество карамельной начинки (3-4 мм), дать немного застыть и заполнить форму предварительно подготовленными сливками с желатином. Положить форму в холодильную камеру на 3 часа, для застывания.

3. Дели ирис, сливки Кьюзипак Шеф довести до кипения, добавить предварительно замоченный желатин, перемешать. Залить на дно подготовленной формы (стакана), охладить. На карамельный соус (застывший) вылить молочно-ванильную массу. Охладить.

Пирог «Амальфи»

Изи Вивакейк

Дели Лимон

Бейкин Супер

Кремико

Теграл Шифон Кейк

Кьюзипак Шеф

Карт Каверлюкс Дарк



Бисквитный п/ф: (150 г)

Изи Вивакейк	100 г
Мука пшенич. в/с	200 г
Сахар	200 г
Яйцо	200 г
Масло растительное	170 г
Вода	50 г
ИТОГО	920 г
ВЫХОД	780 г

Технология приготовления:

1. В дежу загрузить все ингредиенты. Перемешать лопаткой на средней скорости в течение 3-5 минут.

Песочный п/ф: (100 г)

Бейкин Супер	6 г
Соль	3 г
Мука пшенич в/с	512 г
Сахарная пудра	154 г
Яйцо	109 г
Маргарин 82%	256 г
ИТОГО	1040 г
ВЫХОД	1000 г

Технология приготовления:

1. В дежу загрузить все ингредиенты. Перемешать лопаткой на средней скорости в течение 2-4 минут.
2. Готовое тесто убрать в морозильную камеру на 1 час.

Выпечной п/ф Шифон : (50 г)

Теграл Шифон Кейк	1000 г
Яйцо	960 г
Масло растительное	320 г
Вода	144 г
ИТОГО	2424 г
ВЫХОД	2020 г

Технология приготовления:

1. Смешать Теграл Шифон Кейк, яйцо и воду. Замесить тесто на высокой скорости в течение 5 мин в миксере венчиком
2. Затем внести растительное масло и перемешивать в течение 1-2 мин. Часть бисквита подкрасить гелиевым красителем.
3. На силиконовый коврик нанести рисунок цветным бисквитом и заморозить в КШЗ.
4. Далее на замороженный рисунок нанести белый бисквит (или основной тон/цвет).
5. Выпекать при температуре 160-200°C в течение 6-10 мин в зависимости от массы тестовой заготовки и типа печи.

Начинка Лимонная п/ф: (400 г)

Кремико	124 г
Вода	409 г
Яйцо	174 г

Технология приготовления:

1. Кремико и воду взбить в миксере насадкой венчик 2-3 минуты до глянцевого однородного крема.

Сметана 15% Дели лимон ИТОГО 1120 г ВЫХОД 1098 г	313 г 80 г	2. Затем добавить яйцо и сметану и перемешать на средней скорости до однородной консистенции. В конце добавить Дели Лимон и перемешать.
<u>Заливка Лимонная п/ф: (100 г)</u> Кьюзипак Шеф Дели Лимон ИТОГО 200 г	100 г 100 г	<u>Технология приготовления:</u> 1. Кьюзипак Шеф и Дели Лимон перемешать.
<u>Отделка:(15 г)</u> Карат Каверлюкс Дарк (декор)	15 г	<u>Технология приготовления:</u> 1. Карат Каверлюкс Дарк разогреть на водяной бане/СВЧ до 45-50°C, приготовить декор. Охладить в ХК в течение 15 минут.
<u>Сборка изделия :</u>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовое бисквитное тесто выложить в форму. 2. На бисквитное тесто натереть подмороженное песочное тесто на терке. 3. На песочное тесто равномерно распределить начинку Лимонную. 4. Выпекать при t 150-160*С в течение 40-45 минут. 5. На остывший выпеченный п/ф нанести заливку лимонную. 6. Декорировать боковую часть пирога выпечным п/ф Шифон. 7. Пирог украшаем декором из Карат Каверлюкс Дарк. 		

Суп морковный

Къзипак



Суп:

Къюзипак Шеф	150 г
Морковь (отварная)	100 г
Карри	0,5 г
Соль	1 г
Чеснок	1 г
Лук пассерованный	20 г

Приготовление:

В чашу блендера загрузить все ингредиенты, пробить до однородной консистенции, переложить в сотейник, уварить. Перед подачей посыпать зеленью.

Тарт «Дары природы»

Теграл Глория Кейк
Дели Ирис
Кьюзипак Шеф
Брило нейтральный
Карат Каверлюкс Дарк



Песочный п/ф:

Теграл Глория Кейк	825 г
Маргарин	150 г
Яйцо	165 г
ИТОГО	1140 г
ВЫХОД	1000 г

Технология приготовления:

1. В дежу вносят все ингредиенты, перемешивают насадкой «лопата» на средних оборотах до однородной консистенции теста.
2. Тесто равномерно распределить по тартам – по 45г (форма 10x2см).
3. Выпекают при температуре 175-185 °С в течение 10-12 мин (параметры корректируются в зависимости от типа печи и массы тестовой заготовки).

Карамель п/ф:

Дели Ирис	578 г
Кьюзипак Шеф	385 г
Желатин	19 г
Вода	58 г
ИТОГО	1020 г
ВЫХОД	1000 г

Технология приготовления:

1. Дели Ирис и Кьюзипак Шеф перемешать венчиком до гомогенной структуры.
2. Желатин замачиваем, затем распускаем и добавляем в Карамельную массу, перемешиваем.

Чернослив с грецким орехом п/ф:

Чернослив	471 г
Грецкий орех	314 г
Брило нейтральный	235 г
ИТОГО	1020 г
ВЫХОД	1000 г

Технология приготовления:

1. Промыть чернослив и нарезать, в размер половинок грецкого орех.
2. Грецкий орех обжарить и перебрать.
3. Соединить Грецкий орех, чернослив и Брило нейтральный, аккуратно перемешать.

Сборка (тарт 10x2см):

Песочный п/ф	40 г
Карамель п/ф	100 г
Чернослив с грецким орехом п/ф	60 г
Карат Каверлюкс Дарк(прослойка)	2 г
Карат Каверлюкс Дарк(декор)	2 г
ИТОГО	204 г
ВЫХОД	200 г

Сборка:

1. Карат Каверлюкс Дарк разогреть на водяной бане/СВЧ до 45-50°С, приготовить декор. Готовый декор охладить в ХК в течение 15 минут.
2. Внутреннюю часть тарта промазать растопленной глазурью Карат Каверлюкс Дарк с помощью кисти.
3. Когда глазурь Карат в тарте схватится залить карамельный п/ф, убрать тарты в ХК на стабилизацию карамели.

- | | |
|--|--|
| | <p>4. Далее на стабильную поверхность карамели выложить начинку чернослив с грецким орехом и украсить готовым декором из глазури Карат Каверлюкс Дарк.</p> |
|--|--|

сс за 1шт 200г. - 52,54 руб.

сс за 1 кг изделия – 260,14 руб.

Тарт гастрономический Вива с ветчиной

Изи Вивакейк
Кремиаль Шеф Чеддер
Кьюзипак Шеф



Несладкий Песочный п/ф:

Изи Вивакейк	20 г
Маргарин	150 г
Мука пшеничная в/с	180 г
Вода	30 г
Яйцо	20 г
Сахар	10 г
Соль	

Приготовление:

Сахар и маргарин пробить в деже миксера лопаткой 5-6 мин до получения однородного крема. Затем постепенно добавить воду, яйцо и перемешать до однородной текстуры. В конце замеса добавить муку и Изи Вивакейк. Охладить. Раскатать. Выложить в нужную форму.

Наполнение:

Ветчина	60 г
Кремиаль Шеф Чеддер	30 г
Вода	40 г
Масло растительное	15 г
Зелень (Укроп)	2 г
Чеснок (свежий)	1 г

Приготовление начинки:

Ветчину порезать на кусочки. Приготовить Кремиаль Чеддер (Кремиаль Шеф Чеддер смешать с водой и растительным маслом) Зелень и чеснок порезать мелко. Все соединить с ветчиной.

Заливка:

Кьюзипак	142 г
Яйцо	110 г

Приготовление заливки:

Соединить сливки Кьюзипак Шеф с яйцом.

Сборка:

В сырой песочный п/ф выложить начинку с ветчины и сыра. Все залить заливкой на Кьюзипак Шеф. Поставить выпекать при t 160-170°C. в течение 25-30 минут.