

Тарт сливовый

Изи Патакрут
Топфил слива 60%
Кремико
Палома бланка



Выпеченный п/ф (250 г):

Изи Патакрут	250 г
Мука пшеничная в/с	250 г
Яйцо	95 г
Маргарин	130 г

Технология приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в миксере на средней скорости в течение 3-4 мин.
2. Раскатать пласт п/ф толщиной 5-6 мм, вложить в форму необходимого диаметра.
3. Выпекать при температуре 180-190 °C 20-25 минут.
4. Охладить.

Начинка сливовая (280 г):

Кремико (готовый)	100 г
Топфил слива 60%	300 г

Технология приготовления:

1. Смешать начинку Топфил слива 60% с заварным кремом Кремико.

Приготовление заварного крема:

Кремико	300 г
Вода	1000 г

Технология приготовления заварного крема:

1. В дежу миксера внести холодную воду и сухой порошок Кремико.
2. Сбить на высокой скорости в течение 4-5 минут.

Безе (60 г) :

Палома Бланка	100 г
Вода	100 г
Сахар	200 г
Вода	200 г

Технология приготовления безе:

1. Взбить Палома бланка с водой в деже миксера венчиком 5-8 минут.
2. Уварить сахарный сироп до температуры 118 °C, влить тонкой струйкой во взбитые белки, перемешивать на высокой скорости 3-4 минуты.

борка изделия:

1. На выпеченный песочный п/ф нанести начинку сливовую.
2. На охлажденный тарт нанести фигурной насадкой безе, обжечь газовой горелкой.

Печенье «Американер ванильный»

Изи Криспи Кейк



Тесто :

Изи Криспи кейк	50 г
Мука пшеничная в/с	200 г
Сахар - песок	100 г
Маргарин 82,5 %	100 г
Яйцо	80 г

Приготовление:

В дежу миксера загружают жидкие компоненты, затем сухие и перемешивают лопаткой на средней скорости в течение 8-10 минут. Готовое тесто отсаживают на отсадочной машине (чем выше заготовки – тем больше трещин на поверхности изделий).
Выпекают при температуре 170- 180°C в течение 17-25 минут.
Американеры ванильные можно делать как с шоколадными каплями, так и без них.

Шоколадный SACHER (концепт Постные торты)

Пурамаффин
Топфил абрикос
Пурафикс
Амбианте
Белколад нуар Селексьон



Ингредиенты для п/ф:

Вода (100°C)	100,0 г
Сахар-песок	80,0 г
Масло растительное	50,0 г
Мука в/с	140,0 г
Какао-порошок	15,0 г
Пурамаффин	10,0 г
Пурафикс	5,0 г
Грецкий орех крупно дробленный	50,0 г

Приготовление:

Все ингредиенты, кроме орехов, одновременно вносят в дежу и перемешивают лопаткой на средней скорости до консистенции однородного теста. Затем, добавляют орех (или др. сухофрукты), перемешивают. Полуфабрикат выпекают при температуре 180- 190 градусов в течение 20- 25 минут. В теплом виде вырезают формой коржи и охлаждают.

Крем:

Топфил абрикос	170 г
Кремфил Ультим Шоколадный	55 г

Приготовление:

На корж наносят тонким слоем фруктовую начинку и соединяют между собой. В зависимости от количества коржей, серединный корж прослаивают шоколадной начинкой Кремфил Ультим Шоколадный.

Ганаш на растительных сливках:

Белколад Нуар Селексьон	200 г
Амбианте	200 г
Глюкоза	30 г
Мируар нейтральный	60 г

Сливки довести до кипения, влить в шоколад с глюкозой. Когда шоколад немного расплавится, аккуратно перемешать лопаткой до однородной, гладкой текстуры. Добавить Мируар нейтральный и удалить лишние пузырьки воздуха с помощью погружного блендера.

Декорировать торт ганашом.

Печенье «Пышка»

Изи Софт Кейк
Лонг-фреш



Рецептура:

Изи Софт Кейк	90 г
Мука пшеничная в/с	350 г
Сахарная пудра	215 г
Яйцо	210 г
Маргарин	150 г
Вода	30г
Лонг-фреш	30г
Крахмал пшеничный	150 г
Ванилин	2 г

Технология приготовления:

1. В дежу загрузить все ингредиенты , кроме муки. Перемешать лопаткой на высокой скорости в течение 5 минут.
2. Внести муку и перемешать содержимое до однородной массы.
3. Полученное тесто отсадить на отсадочной машине Реон.
4. Заготовки обвалять в сахарной пудре.
5. Печенье выпекать в ротационной печи при температуре 190 - 200°C в течение 15 - 25 минут в зависимости от массы тестовой заготовки.

Примечание:

Возможно использование в рецептуре сахара - песка вместо сахарной пудры. При этом необходимо перемешивать ингредиенты на первой стадии до тех пор, пока сахар не растворится.