



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Торт «Ядрица»

Заготовка

Состав	Количество
Полуфабрикат «Бисквит гречневый», 2 слоя (на основе бисквитной смеси Chief-cake 4B20601, рецептура прилагается)	300 г
Полуфабрикат «Крем со вкусом сметаны»	300 г
Полуфабрикат «Сироп сахарный»	150 г
МАССА ЗАГОТОВКИ	750 г

Декор

Состав	Количество
Гель холодный Dorte «Карамельный» 6G10510	80 г
Гель холодный Dorte «Шоколадный» 6G11304	10 г
Гель холодный Dorte «Белый» 6G10203	5 г
Глазурь шоколадная белая	5 г
Глазурь шоколадная тёмная	30 г
Посыпка декоративная белая и тёмная (вермишель)	5 г
МАССА ТОРТА	885 г

Рекомендации по приготовлению торта

Торт состоит из двух слоёв гречневого бисквита. Слои бисквита пропитывают сиропом, сверху выкладывают крем сметанный, выравнивают. Сверху выкладывают второй слой бисквита, слегка прижимают, пропитывают сиропом, сверху выкладывают крем сметанный, выравнивают.

Диаметр – 18 см Высота – 5 см

Поверхность торта покрывают холодным карамельным гелем, украшают шоколадным и белым гелем, шоколадным декором и декоративной посыпкой. Бок торта декорируют шоколадным декором.

Полуфабрикат «Крем со вкусом сметаны»

Состав	Количество	Количество
Смесь для стабилизации сливок Sherman «Со вкусом сметаны» 3F10206	500 г	64 г
Вода (холодная)	1000 г	128 г
Сливки растительные	1000 г	128 г
ИТОГО	2500 г	320 г

Рекомендации по приготовлению полуфабриката

Сливки растительные, охлаждённые до температуры 4-5 °С, взбивают в миксере сначала на низкой скорости и затем на высокой скорости до готовности. Добавляют в смесь для стабилизации сливок со вкусом сметаны воду 20-25 °С и хорошо перемешивают до однородного состояния. Данную смесь добавляют к сливкам и интенсивно перемешивают до однородности.

