Мега Чизкейк

Самое нежное в каждом кусочке....

СДЕЛАНО В РОССИИ

смесь для приготовления тортов и пирожных.







IREKS
ТРИЭР

Торт «Солнечный персик»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	100,00	100,00
КОНФИТЮР АБРИКОС Т	40,00	40,00
Бисквитный полуфабрикат	50,00	50,00
Мусс сметанный	650,00	650,00
Персики из компота	100,00	100,00
Персиковое пюре	60,00	60,00
Итого	1000,00	1000,00
Выход	1000,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В кольцо ø 18 см выложить слой песочного п/ф, покрыть его конфитюром, сверху выложить слой бисквитного п/ф (ø 16 см) и 1/3 от рецептурного количества мусса сметанного. Сверху выложить персики из компота, нарезанные кубиком и оставшееся количество мусса сметанного. Поверхность торта отделать персиковым пюре.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МОДЕНА	77,70	777,03
Яйца куриные (меланж)	7,77	77,70
Маргарин 82,0 %	31,08	310,81
Итого	116,55	1165,54
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Сформовать круглую заготовку, наколоть ее. Выпекать при t = 200–210 °С в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
БИСКВИЗИТ	33,89	677,79
Яйца куриные (меланж)	20,33	406,68
Вода	6,78	135,56
Итого	61,00	1220,03
Выход	50,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить в кольцо ø 18 см. Выпекать при t = 180–190 °С в течение 25–30 минут (для подовой печи).

Мусс сметанный

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	178,57	274,72
Сметана 20,0 %	306,12	470,95
Вода (t = 80–90 °С)	178,57	274,72
Итого	663,26	1020,39
Выход	650,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

Персиковое пюре

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ	4,08	68,03
Персики из компота	47,96	799,34
МЕЛЛА ФИКС	2,04	34,01
Сахар	7,14	119,05
Итого	61,22	1020,43
Выход	60,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Персики из компота измельчить до состояния пюре. Масса должна быть гомогенной, без кусочков. Внести сахар, МЕЛЛА ФИКС, ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ и перемешать.

Торт «Чиа-персик»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	95,00	88,79
КОНФИТЮР АБРИКОС	40,00	37,38
Бисквитный полуфабрикат	50,00	46,73
Мусс «Персик-Маракуйя-Чиа»	750,00	700,93
КРИСТАЛИН	50,00	46,73
Персики из компота	50,00	46,73
Декор из белого шоколада	30,00	28,04
Листья мяты	5,00	4,67
Итого	1070,00	1000,00
Выход	1070,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В кольцо ø 18 см выложить слой песочного п/ф, покрыть его конфитюром. Сверху выложить слой бисквитного п/ф, все рецептурное количество мусса «Персик-Маракуйя-Чиа». Заготовку охладить. После стабилизации покрыть поверхность изделия гелем КРИСТАЛИН и отделать дольками персиков из компота, листьями мяты и декором из белого шоколада.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МОДЕНА	73,82	777,03
Яйца куриные (меланж)	7,38	77,70
Маргарин 82,0 %	29,53	310,81
Итого	110,73	1165,54
Выход	95,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Сформовать круглую заготовку, наколоть ее. Выпекать при t = 200–210 °С в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Бисквитный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
БИСКВИЗИТ	33,89	677,79
Яйца куриные (меланж)	20,33	406,68
Вода	6,78	135,56
Итого	61,00	1220,03
Выход	50,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить в кольцо ø 18 см. Выпекать при t = 180–190 °С в течение 25–30 минут (для подовой печи).

Мусс «Персик-Маракуйя-Чиа»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	189,82	253,09
ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ	39,80	53,07
Семена чиа	21,43	28,57
Сметана 20,0 %	324,53	432,70
Вода (t = 80–90 °С)	189,82	253,09
Итого	765,40	1020,52
Выход	750,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ, семена чиа и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.



Торт «Дольче Карамелло»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	100,00	86,21
Мусс „Карамель“	525,00	452,59
Мусс с декором ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	350,00	301,72
Покрытие „Карамель“	150,00	129,31
ШОКОБЕЛЛА	15,00	12,93
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	20,00	17,24
Итого	1160,00	1000,00
Выход	1160,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В кольцо ø 18 см выложить слой песочного п/ф, все рецептурное количество мусса «Карамель». Охладить заготовку. Сверху выложить все рецептурное количество мусса с декором ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ. После стабилизации залить изделие покрытием «Карамель» и отделать ШОКОЛАДНЫМИ ЧИПСАМИ и растопленным кремом ШОКОБЕЛЛА.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МОДЕНА	77,70	777,03
Яйца куриные (меланж)	7,77	77,70
Маргарин 82,0 %	31,08	310,81
Итого	116,55	1165,54
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Сформовать круглую заготовку, наколоть ее. Выпекать при t = 200–210 °С в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Мусс «Карамель»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	122,46	233,25
МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М	74,50	141,90
Сметана 20,0 %	209,20	398,48
АРОМАПАСТА КАРАМЕЛЬ	7,15	13,61
Вода (t = 80–90 °С)	122,46	233,25
Итого	535,77	1020,49
Выход	525,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М, АРОМАПАСТА КАРАМЕЛЬ и сбить на максимальной скорости в течение 4-6 минут.

Мусс с декором ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	91,83	262,37
Сметана 20,0 %	156,11	446,03
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	17,35	49,56
Вода (t = 80–90 °С)	91,83	262,37
Итого	357,12	1020,33
Выход	350,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану и сбить на максимальной скорости в течение 4-6 минут. В конце внести ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ и перемешать.

Персиковое пюре

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М	109,18	727,89
АЭ 666	7,14	47,62
Вода (t = 90 °С)	36,74	244,90
Итого	153,06	1020,41
Выход	150,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Разогреть МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М до t = 50 °С. Внести предварительно растворенный в горячей воде (t = 90 °С) АЭ 666. Перемешать. Охладить массу до t = 30–35 °С.



Торт «Чиа-тропик»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	100,00	60,86
КОНФИТЮР АБРИКОС Т	45,00	27,39
Бисквитный полуфабрикат	100,00	60,86
Мусс сметанный	550,00	334,76
Пюре «Персик-Маракуйя»	200,00	121,73
Мусс «Персик-Маракуйя-Чиа»	250,00	152,16
Гель-покрытие	353,00	214,85
Персики из компота	30,00	18,26
Физалис	10,00	6,09
Семена чиа	5,00	3,04
Итого	1643,00	1000,00
Выход	1643,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В кольцо ø 20 см выложить слой песочного п/ф, покрыть его конфитюром. Сверху поставить кольцо ø 18 см. В кольцо выложить слой бисквитного п/ф, мусс сметанный (100 г), пюре «Персик-Маракуйя», слой бисквитного п/ф, все рецептурное количество мусса «Персик-Маракуйя-Чиа». Заготовку охладить. Затем снять кольцо меньшего диаметра и заполнить форму оставшимся количеством мусса сметанного. После стабилизации залить изделие гель-покрытием и отделать персиками из компота, семенами чиа и физалисом.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МОДЕНА	77,70	777,03
Яйца куриные (меланж)	7,77	77,70
Маргарин 82,0 %	31,08	310,81
Итого	116,55	1165,54
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Сформовать круглую заготовку, наколоть ее. Выпекать при t = 200–210 °С в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
БИСКВИЗИТ	67,78	677,79
Яйца куриные (меланж)	40,67	406,68
Вода	13,56	135,56
Итого	122,01	1220,03
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить в кольцо ø 18 см. Выпекать при t = 180–190 °С в течение 25–30 минут (для подовой печи).

Мусс сметанный

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	151,10	274,72
Сметана 20,0 %	259,02	470,95
Вода (t = 80–90 °С)	151,10	274,72
Итого	561,22	1020,39
Выход	550,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

Пюре «Персик-Маракуйя»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ	12,24	61,22
Персики из компота	146,93	734,67
АЭ 666	8,16	40,81
Вода	16,33	81,63
Сахар	20,41	102,04
Итого	204,07	1020,37
Выход	200,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Персики из компота измельчить до состояния пюре. Масса должна быть гомогенной, без кусочков. Внести сахар, предварительно растворенный в горячей воде (t = 90 °С) АЭ 666 и перемешать. В последнюю очередь внести ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ и перемешать.

Мусс «Персик-Маракуйя-Чиа»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	63,27	253,09
ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ	13,27	53,07
Сметана 20,0 %	108,18	432,70
Вода (t = 80–90 °С)	63,27	253,09
Семена чиа	7,14	28,57
Итого	255,13	1020,52
Выход	250,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ, семена чиа и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

Гель-покрытие

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ	15,31	43,36
Вода	240,82	682,21
Сахар	82,65	234,15
КЛАРО	7,14	20,24
МЕЛЛА ФИКС	11,23	31,80
Краситель желтый	3,06	8,67
Итого	360,21	1020,43
Выход	353,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению
Воду довести до кипения. Внести сахар, КЛАРО, МЕЛЛА ФИКС и перемешать. В последнюю очередь внести ПАСТА ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ, краситель желтый и перемешать. Охладить массу до t = 30–35 °С.



Торт «Берри дель шоко»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат с какао	100,00	85,11
КОНФИТЮР МАЛИНА К	40,00	34,04
Рулетный полуфабрикат с какао	130,00	110,64
Мусс малиновый	400,00	340,43
«Шоко-мусс»	380,00	323,40
Гель-покрытие с какао	90,00	76,60
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	15,00	12,76
Свежие ягоды малины	15,00	12,76
Листья мяты	5,00	4,26
Итого	1175,00	1000,00
Выход	1175,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В кольцо ø 20 см выложить слой песочного п/ф с какао, покрыть его конфитюром, сверху выложить слой рулетного п/ф с какао. Сверху поставить кольцо ø 16 см. По всей внутренней поверхности кольца выложить полоску рулетного п/ф с какао высотой 2 см. Заполнить кольцо муссом малиновым. Сверху выложить слой рулетного п/ф с какао. Охладить заготовку. Снять кольцо меньшего диаметра и заполнить форму «шоко-муссом». После стабилизации залить изделие гель-покрытием с какао и отделать ШОКОЛАДНЫМИ ЧИПСАМИ, свежими ягодами малины и листьями мяты.

Песочный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЮРБКВИК	6,86	68,62
Мука пшеничная высшего сорта	45,18	451,76
Яйца куриные (меланж)	6,86	68,62
Маргарин 82,0 %	27,45	274,49
Сахар	17,16	171,55
КАОКРЕМ	10,87	108,65
Итого	114,37	1143,69
Выход	100,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Сформовать круглую заготовку, наколоть ее. Выпекать при t = 200–210 °С в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Рулетный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО	94,54	727,24
Яйца куриные (меланж)	66,18	509,07
Вода	28,36	218,17
Итого	189,08	1454,48
Выход	130,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Тесто выложить на лист и разровнять паллетой до толщины слоя 5 мм. Выпекать при t = 200–210 °С в течение 6–7 минут (для подовой печи).

Мусс малиновый

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	83,68	209,20
Сметана 20,0 %	186,75	466,88
Ягоды малины с/м	83,68	209,20
ПАСТА ДЖЕЛАТОП МАЛИНА	17,35	43,37
Вода (t = 80–90 °С)	36,74	91,85
Итого	408,20	1020,50
Выход	400,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Ягоды малины разморозить и измельчить до состояния пюре. Масса должна быть гомогенной, без кусочков. Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С), малиновое пюре и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, ПАСТА ДЖЕЛАТОП МАЛИНА и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

«Шоко-мусс»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	80,61	212,12
Сметана 20,0 %	162,23	426,92
ШОКОБЕЛЛА	64,28	169,16
Вода (t = 90 °С)	80,61	212,12
Итого	387,73	1020,32
Выход	380,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, предварительно растопленный крем ШОКОБЕЛЛА и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

Гель-покрытие с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
ШОКОБЕЛЛА	59,19	657,62
АЭ 666	5,10	56,69
Вода	27,55	306,13
Итого	91,84	1020,44
Выход	90,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Воду довести до кипения. Внести АЭ 666, перемешать. Внести крем ШОКОБЕЛЛА и перемешать. Охладить массу до t = 30–35 °С.



Торт «Эспрессо дель чиз»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный масляный полуфабрикат с какао	240,00	195,12
Мусс «Эспрессо»	350,00	284,55
Мусс белый	300,00	243,90
Гель-покрытие «Эспрессо»	300,00	243,90
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	25,00	20,33
Шоколадный декор	15,00	12,20
Итого	1230,00	1000,00
Выход	1230,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

В кольцо ø 18 см последовательно выложить слой бисквитного масляного п/ф с какао (ø 18 см), все рецептурное количество мусса «Эспрессо», слой бисквитного масляного п/ф с какао (ø 16 см). Охладить заготовку. Сверху выложить все рецептурное количество мусса белого. После стабилизации поверхность заготовки залить гель-покрытием «Эспрессо» и отделать ШОКОЛАДНЫМИ ЧИПСАМИ и шоколадным декором.

Бисквитный масляный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА БРАУНИС	88,02	366,77
Яйца куриные (меланж)	79,22	330,07
Сахар	58,68	244,52
Масло подсолнечное	26,41	110,04
Вода	46,95	195,61
Итого	299,28	1247,01
Выход	240,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в кольцо ø 18 см. Выпекать при t = 180–190 °С в течение 20–25 минут (для подовой печи).

Мусс «Эспрессо»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	85,72	244,91
АРОМАПАСТА МОККО	9,18	26,24
Сметана 20,0 %	144,91	414,02
АСТРИ® БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	31,63	90,38
Вода (t = 80–90 °С)	85,72	244,91
Итого	357,16	1020,46
Выход	350,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, предварительно растопленный АСТРИ® БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, АРОМАПАСТА МОККО и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

Мусс белый

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	73,47	244,89
Сметана 20,0 %	125,51	418,35
АСТРИ® БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	33,67	112,24
Вода (t = 80–90 °С)	73,47	244,89
Итого	306,12	1020,37
Выход	300,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80–90 °С) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану, предварительно растопленный АСТРИ® БЕЛЫЙ ШОКОЛАД и сбить на максимальной скорости в течение 4–6 минут.

Гель-покрытие «Эспрессо»

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
АСТРИ® БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	63,27	210,89
Глюкозный сироп	63,27	210,89
Молоко цельное сгущенное с сахаром	63,27	210,89
Сахар	63,27	210,89
Вода	31,64	105,45
АЭ 666	6,12	20,41
Вода (t = 90 °C)	12,25	40,82
АРОМАПАСТА МОККО	3,06	10,20
Итого	306,15	1020,44
Выход	300,00	1000,00

Рекомендации по приготовлению

Сахар, глюкозный сироп, воду нагреть до полного растворения сахара. Внести предварительно растворенный в горячей воде (t = 90 °C) АЭ 666 и перемешать. В растопленный АСТРИ® БЕЛЫЙ ШОКОЛАД внести молоко цельное сгущенное с сахаром, АРОМАПАСТА МОККО, тонкой струйкой ввести сироп. Полученную массу перемешать с помощью погружного блендера.



Чизкейк — излюбленный во всем мире десерт. Многие считают, что родиной чизкейка является Нью-Йорк, однако история его происхождения уходит далеко в прошлое, в Древнюю Грецию. В Греции чизкейк считался отличным источником энергии, известно, что чизкейк подавался атлетам во время Олимпийских игр в 776 году до н. э. Греческие женихи и невесты использовали чизкейк в качестве свадебного торта.

Первый рецепт чизкейка был написан в 230 году н. э. греческим писателем Афинеем. Рецепт был очень простым — растереть сыр до тестообразной массы, смешать с медом и мукой, запечь, перед подачей дать остыть. После того как римляне захватили Грецию, они внесли некоторые изменения в рецептуру — добавили яйца и стали подавать его горячим.

Римская империя расширялась, неизбежно оказывая влияние на соседние европейские страны, которые переняли от римлян рецепт чизкейка. Каждая страна вносила свои изменения в рецепт в связи с культурными особенностями, используя ингредиенты, характерные для каждого региона.

Только к VIII веку чизкейк стал напоминать известный нам сегодня знаменитый пирог. К этому времени европейцы начали использовать взбитые яйца вместо дрожжей, чтобы придать выпечке пышность. Европейцы, иммигрировавшие в Америку, привезли с собой рецепт чизкейка. Добавлять сливочный сыр в пирог начали американцы, с тех пор данный ингредиент стал основным элементом классического американского чизкейка — одного из любимых лакомств истинных сладкоежек.

Мы создали уникальный продукт МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, при использовании которого процесс стабилизации готовых изделий происходит непосредственно в холодильнике. Десерт может быть приготовлен на основе различных молочных продуктов (сметана, мягкий творог, йогурт, кефир, ряженка, сливочный сыр и т. д.).

Десерты на основе МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК — это восхитительные лакомства с удивительными вкусами и необычайно нежной текстурой. Рассыпчатый песочный корж с подушкой из воздушной йогуртовой массы на основе МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК во всем многообразии разработанных нашими технологами рецептур придется по вкусу даже самому взыскательному потребителю.

Классический и йогуртовый, кофейный и карамельный, с кусочками персика и даже семенами чиа — легкий чизкейк в различных вариантах исполнения!













06.24 | RUS

IREKS ТРИЭР

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79