Блинный торт

Блины всегда занимали особое место в русской кухне. Их пекли круглый год, но главным угощением они становились на Масленицу — праздник провода зимы, встречи весны и солнца.
Кто и когда впервые придумал складывать блины слоями, превращая их в торт, доподлинно неизвестно. Существует множество версий происхождения этого десерта. Блинный торт собирается из тонких блинов, уложенных друг на друга и прослоенных кремом или начинкой. Простота приготовления и разнообразие сочетаний открывает невероятный простор для экспериментов со вкусами.
Наш блинный торт собран из классических пшеничных блинов с добавлением сырного крема и малиновой начинки, которая придает десерту приятную ягодную кислинку.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия	Рекомендации по приготовлению
Блинный полуфабрикат	800,00	482,51	Половину каждого слоя блинного полуфабриката (24 штуки) прослоить кремом (26 г), вторую половину - малиновой подваркой (9 г). Сложить блины пополам кремом внутрь. Затем уложить сложенные блины внахлест и свернуть в виде рулета. Зафиксировать кольцом и убрать в холодильную камеру (t = 2 - 4 °С) для стабилизации. После стабилизации на поверхность заготовки отсадить капли АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ. Посыпать поверхность нетающей пудрой.
Крем	630,00	379,98	
Подварка малиновая	220,00	132,69	
АСТРИ ГЕЛЬ СОФТ	6,00	3,62	
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	2,00	1,21	
Итого	1658,00	1000,00	
Выход	1658,00	1000,00	

Блинный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ	307,69	384,61	Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Оставить тесто для набухания в течение 10 - 15 минут. Выпекать на сковороде классическим способом.
Молоко пастеризованное 3,2 %	799,99	999,99	
Масло подсолнечное	92,31	115,39	
Сахар	30,77	38,46	
Итого	1230,76	1538,45	
Выход	800,00	1000,00	

Крем

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Сыр творожный	398,73	632,90	Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить до образования пышной массы.
Сливки 33,0 %	159,49	253,16	
Пудра сахарная	95,70	151,90	
Итого	653,92	1037,97	
Выход	630,00	1000,00	

Подварка малиновая

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Малина с/м	150,00	681,82	Малину с/м и воду довести до кипения. Внести смесь сахара и АСТРИ-ФИКС, перемешать. Повторно довести до кипения. Охладить.
Сахар	50,00	227,27	
Вода питьевая	50,00	227,27	
АСТРИ-ФИКС	10,00	45,45	
Итого	260,00	1181,82	
Выход	220,00	1000,00	



