Торт «Есения»

Хохлома — одна из самых узнаваемых декоративных росписей русского народного промысла, которая славится яркими узорами, выполненными традиционными красными и золотыми цветами на темном фоне. Торт с отделкой под хохлому соединил в себе бисквитно-масляный полуфабрикат с какао, брусничной начинкой и сливочное парфе с какао. Характерный декор считывается мгновенно и органично вписывается в стилистику а-ля рус.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг изделия	Рекомендации по приготовлению
Бисквитный масляный полуфабрикат с какао	200,00	230,15	В кольцо ø 18 см выложить слой бисквитного масляного полуфабриката с какао (100 г) и слой сливочного парфе с какао (180 г). В парфе по спирали отсадить начинку брусничную (80 г). Затем выложить еще один слой бисквитного масляного полуфабриката с какао (100 г) и сливочное парфе с какао (180 г). В парфе по спирали отсадить начинку брусничную (80 г). Поверхность выровнять. Убрать в холодильную камеру на 30 минут для стабилизации. После стабилизации покрыть заготовку растопленным кремом АСТРИ ШОКО КРЕМ. Поверхность отделать кремами (как на фото).
Сливочное парфе с какао	360,00	414,27	
Начинка брусничная	160,00	184,12	
АСТРИ ШОКО КРЕМ	110,00	126,58	
Крем масляный для отделки красный	15,00	17,26	
Крем масляный для отделки зеленый	12,00	13,81	
Крем масляный для отделки золотой	12,00	13,81	
Итого	869,00	1000,00	
Выход	869,00	1000,00	

Бисквитный масляный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
АСТРИ БРАУНИ 60 %	75,00	375,00	Загрузить в дежу сахар, яйца, воду, масло подсолнечное и перемешать до полного растворения сахара. Внести АСТРИ БРАУНИ 60% и перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить в 2 кольца ø 16 см по 120 г. Выпекать при t = 185 °С в течение 7 минут (для подовой печи)
Сахар	50,00	250,00	
Яйца куриные (меланж)	70,00	350,00	
Масло подсолнечное	25,00	125,00	
Вода	35,00	175,00	
Итого	255,00	1275,00	
Выход	200,00	1000,00	

Начинка брусничная

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Брусника с/м	140,00	668,94	Бруснику и воду пробить блендером. Массу протереть через сито. Ягодное пюре довести до кипения. В кипящую массу, при постоянном помешивании, тонкой струйкой всыпать смесь сахара и АСТРИ СТАБИЛ. Начинку уварить до загустения. Переложить в кондитерский мешок, охладить.
Сахар	105,00	501,71	
Вода	40,00	191,13	
АСТРИ СТАБИЛ	8,00	38,23	
Итого	293,00	1400,00	
Выход	160,00	1000,00	

Сливочное парфе с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
АЙБУМИН	7,50	20,81	Параллельно с варкой сахаро-агарового сиропа сбить АЙБУМИН с водой и соком лимона. Во взбитую белковую массу, на пониженных оборотах венчика, тонкой струйкой ввести сахаро-агаровый сироп и продолжить процесс сбивания на максимальной скорости до увеличения массы в объеме. В конце сбивания, на пониженных оборотах венчика, порциями внести крем масляный с какао.
Вода (t = 30 ºС)	85,00	235,80	
Сок лимона	0,50	1,39	
Сироп сахаро-агаровый	160,00	443,86	
Крем масляный с какао	125,00	346,76	
Итого	378,00	1048,61	
Выход	360,00	1000,00	

Сироп сахаро-агаровый

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Агар-агар (900)	3,00	18,03	Агар-агар замочить в воде на 2 часа. В замоченный агар-агар внести сахар и уварить сахаро-агаровый сироп на пробу "толстая нить".
Вода	100,00	600,84	
Сахар	135,00	811,13	
Итого	238,00	1430,00	
Выход	160,00	1000,00	

Крем масляный с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
АСТРИ ШОКО КРЕМ	72,00	570,67	Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущённое с сахаром и сбить до образования пышной массы. В готовый крем внести предварительно растопленный крем АСТРИ ШОКО КРЕМ. Перемешать.
Масло сливочное 82,5 %	42,00	332,89	
Молоко цельное сгущенное с сахаром	21,00	166,44	
Итого	135,00	1070,00	
Выход	125,00	1000,00	

Крем масляный для отделки красный

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное 82,5 %	11,00	691,43	Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущённое с сахаром и сбить до образования пышной массы. В готовый крем внести краситель гелевый красный. Перемешать.
Молоко цельное сгущенное с сахаром	6,00	377,14	
Краситель пищевой гелевый красный	0,50	31,43	
Итого	17,50	1068,57	
Выход	15,00	1000,00	

Крем масляный для отделки зеленый

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное 82,5 %	9,50	696,67	Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущенное с сахаром и сбить до образования пышной массы. В готовый крем внести краситель гелевый зеленый. Перемешать.
Молоко цельное сгущенное с сахаром	5,00	366,67	
Краситель пищевой гелевый зеленый	0,50	36,67	
Итого	15,00	1063,33	
Выход	12,00	1000,00	

Крем масляный для отделки золотой

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 6 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное 82,5 %	9,50	604,55	Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущенное с сахаром и сбить до образования пышной массы. В готовый крем внести краситель гелевый желтый. Перемешать. В кондитерский мешок, изнутри смазанный маслом подсолнечным, всыпать сухой краситель и равномерно распределить по всей поверхности. В окрашенный мешок выложить крем.
Молоко цельное сгущенное с сахаром	5,00	318,18	
Краситель пищевой гелевый желтый	0,50	31,82	
Масло подсолнечное	1,00	63,64	
Краситель пищевой сухой золото	0,50	31,82	
Итого	16,50	1050,00	
Выход	12,00	1000,00	



