Торт «Глафира»

Высокий белоснежный торт с ярким цветочным декором, петушком на палочке, нарядными бусинами и тонкими струящимися ленточками. Символы веселой ярмарки и праздничных гуляний. В этом изделии бисквитный масляный полуфабрикат с какао соединен с двумя видами крема — изысканным, с черносливом и грецким орехом, и нежным сырным. Богатое внешнее убранство словно предвосхищает насыщенность вкуса, скрытую за отделкой.

Наименование полуфабрикатов	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 7 см	Кол-во, г на 1 кг изделия	Рекомендации по приготовлению
Бисквитный масляный полуфабрикат с какао	380,00	290,08	В кольцо ø 18 см выложить слой бисквитного масляного полуфабриката с какао ø 17 см. Затем, отступив 1,5 см от борта, отсадить слой крема с черносливом и грецким орехом (140 г). Вдоль борта отсадить крем сырный (150 г). Повторить операцию. Затем выложить третий слой бисквитного масляного полуфабриката с какао и слой крема сырного (150 г). Снять кольцо и выровнять поверхности. После стабилизации отделать поверхности заготовки кремом на отделку (красный) и декором из крема (розы и листья).
Крем сырный	450,00	343,51	
Крем с черносливом и грецким орехом	280,00	213,74	
Крем на отделку (красный)	50,00	38,17	
Крем на отделку (розы)	100,00	76,34	
Крем на отделку (листья)	50,00	38,17	
Итого	1310,00	1000,00	
Выход	1310,00	1000,00	

Бисквитный масляный полуфабрикат с какао

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 7 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
АСТРИ БРАУНИ 60 %	139,70	347,40	Загрузить в дежу масло подсолнечное, яйца, воду, сахар и перемешать до полного растворения сахара. Затем внести АСТРИ БРАУНИ 60% и перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить в кольцо ø 18 см. Выпекать при t = 170 - 180 °С в течение 25 - 35 минут (для подовой печи).
Яйца куриные (меланж)	125,73	312,66	
Сахар	93,13	245,08	
Вода	74,51	185,29	
Масло подсолнечное	41,91	104,22	
Итого	474,98	1181,16	
Выход	380,00	1000,00	

Крем с черносливом и грецким орехом

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 7 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
АСТРИ ШОКО КРЕМ	148,34	529,79	В растопленный крем АСТРИ ШОКО КРЕМ внести предварительно взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы. Внести АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ, ядро ореха грецкого и мелконарезанный чернослив. Перемешать до образования однородной массы.
ВИП КРЕМ	74,17	264,89	
Чернослив	31,52	112,57	
Ядро ореха грецкого жареное дробленое	31,52	112,57	
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	1,43	5,11	
Итого	286,98	1024,93	
Выход	280,00	1000,00	

Крем сырный

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 7 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Сыр Маскарпоне Pretto	188,05	417,89	В растопленный КРЕМ АСТРИ БЛАНКА внести предварительно взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы. Затем внести предварительно взбитый сыр маскарпоне и перемешать до образования однородной массы.
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	179,94	399,87	
ВИП КРЕМ	90,77	201,71	
Итого	458,76	1019,47	
Выход	450,00	1000,00	

Крем на отделку (красный)

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 7 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Сыр Маскарпоне Pretto	20,89	417,80	В растопленный КРЕМ АСТРИ БЛАНКА внести предварительно взбитый крем ВИП КРЕМ и перемешать до образования однородной массы. Затем внести предварительно взбитый сыр маскарпоне, краситель гелевый красный и перемешать до образования однородной массы.
КРЕМ АСТРИ БЛАНКА	19,93	398,60	
ВИП КРЕМ	10,09	201,80	
Краситель гелевый (красный)	1,00	20,00	

Итого	51,91	1038,20	
Выход	50,00	1000,00	

Крем на отделку (розы)

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 7 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное 82,5%	52,00	520,00	Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущёенное с сахаром, краситель и сбить лопаткой до образования пышной массы.
Молоко цельное сгущенное с сахаром	52,00	520,00	
Краситель гелевый красный	0,50	5,00	
Итого	104,50	1045,00	
Выход	100,00	1000,00	

Крем на отделку (листья)

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18 см, h = 7 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Масло сливочное 82,5 %	26,00	520,00	Загрузить в дежу масло сливочное, молоко цельное сгущенное с сахаром, краситель и сбить лопаткой до образования пышной массы.
Молоко цельное сгущенное с сахаром	26,00	520,00	
Краситель гелевый зеленый	0,25	5,00	
Итого	52,25	1045,00	
Выход	50,00	1000,00	

