

РЕЦЕПТУРА

Рулет "Грейп" (виноградный)

Азиатский Бисквит с влажной мелкопористой структурой, типа "парового" со вкусом Мускатного Винограда. Для продления срока хранения рекомендуем добавить консервант "Пролонг Универсаль" в тесто (дозировка 2% к общей массе).



ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

Наименование полуфабриката	Количество на 1 изд. d=18 см, г
П/ф Бисквит рулетныйн виноградный	400
Сливочный крем с шоколадной крошкой	200
ИТОГО:	600



П/Ф БИСКВИТ РУЛЕТНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 замес., г
Кондитерский плуфабрикат: Бисквитная Смесь Грейп Микс, производство «Бейкле Далиан Ко. ЛТД», Китай	370	148
Яйцо куриное	435	174
Масло растительное	110	44
Комплексная пищевая добавка «Бейкле Овалет 2000», производство «Бейкле Далиан Ко. ЛТД», Китай	30	12
Вода	100	40
ИТОГО сырья:	1045	418
ВЫХОД:	1000	400

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Взбить все ингредиенты (кроме растительного масла) на низкой скорости в течении 1 минуты, затем на высокой скорости до плотности 42-48 гр на 100мл, затем медленно добавить растительное масло и взбивать в течении 1 минуты до однородности. * также можно взбивать все ингредиенты вместе (до плотности 40-48 гр на 100мл), но время взбивания увеличится.

Выложить тесто (400гр.) в формы с дном. Выпекать на водяной бане при T° : верх 160°C, низ 140°C. 60-80 мин. В конвектомате 160-150°C 60-70 мин.. Также можно выпекать без водяной бани, но на поверхности бисквита образуется колер. Изделия с меньшим весом (150гр) пекутся при более высокой T° : верх 190°C, низ 150°C. 20-35 мин. Рулетный бисквит при T° : верх 170°C, низ 150°C. 22 мин.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 изд, г
Сливки животные	280	56
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Сuisse РУС", производство "Русский Бейкле", Россия	100	20
Концентрат пищевой для приготовления кондитерского крема и начинок «Бейкле Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейкле», Россия	128	26
Молоко	440	88
Глазурь кондитерская "Нон Темп Дак", производство «Бейкле Свиден АБ», Швеция	64	13
ИТОГО сырья:	1012	202
ВЫХОД:	1000	200

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тщательно перемешать Бейкле Крем Ваниль с молоком до загустения. Взбить сливки с Основой Suisse Рус. Соединить обе массы до однородности. Добавить шоколадную крошку из глазури Нон Темп Дак.

СБОРКА:

Охлажденный Виноградный Бисквит склеить Сливочным Кремом. Оформить по желанию.

РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

Азиатский Бисквит Виноград

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

Наименование полуфабриката	Количество на 1 торт, г
П/ф Азиатский бисквит Виноград	400
Сливочный крем с шоколадной крошкой	200
ИТОГО:	600

П/Ф АЗИАТСКИЙ БИСКВИТ ВИНОГРАД:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Кондитерский полуфабрикат: Бисквитная Смесь Грейп Микс, производство BAKELS DALIAN CO.LTD, Китай	370		0.00
Яйцо куриное	435		0.00
Масло растительное	110		0.00
Комплексная пищевая добавка «Бейкле Овалет 2000», производство «Бейкле Далиан Ко. ЛТД», Китай	30		0.00
Вода	100		0.00
ИТОГО сырья:	1045		0.00
ВЫХОД:	1000		0.00
Масса п/ф, г		400	
Себестоимость 1 кг п/ф, руб/кг		0.00	
Себестоимость п/ф на 1 изд., руб./шт		0.00	

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Сливки животные	280		0.00
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Суссе РУС", производство "Русский Бейкле", Россия	100		0.00
Концентрат пищевой для приготовления кондитерского крема и начинок «Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейкле», Россия	128		0.00
Молоко	440		0.00
Глазурь кондитерская "Нон Темп Дак", производство «Бейкле Свиден АБ», Швеция	64		0.00
ИТОГО сырья:	1012		0.00
ВЫХОД:	1000		0.00
Масса п/ф, г		200	
Себестоимость 1 кг п/ф, руб/кг		0.00	
Себестоимость п/ф на 1 изд., руб./шт		0.00	

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование полуфабриката	Количество п/ф на 1 изд., г	Стоимость сырья на 1 изд., руб.
П/ф Азиатский бисквит Виноград	400	0.00
Сливочный крем с шоколадной крошкой	200	0.00
ИТОГО за 1 изд.:	600	0.00
Итого за 1 кг готового изделия, руб.:		0.00

За 1 ШТ. 150 ГР.

0.00

Вся информация и рекомендации основаны на подтвержденных тестах и исследованиях. Не гарантируется получение точного результата, так производитель не может контролировать условий перевозки, хранения и использования покупателем товара все рекомендации и сайт являются действительными при условии что производитель и продавец не несет ответственности за повреждения продукта полученные в процессе использования. Ни один представитель производителя не имеет полномочий уклоняться или изменять вышеозначенные условия, но наши технические специалисты оказывают содействие покупателям по необходимости и в силу обстоятельств. Ничто из выше означенного не является рекомендацией к нарушению каких-либо прав в настоящем и в будущем.

Санкт-Петербург тел. (812) 200-10-19

Москва тел: 8-(495) 589-11-18

info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com

Член Международной Группы BAKELS