

## РЕЦЕПТУРА

# Торт "Пармезан"

Азиатский Бисквит с влажной мелкопористой структурой, типа "парового" со вкусом сыра Пармезан. 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., г |
|----------------------------|-------------------------|
| П/ф Бисквит "Пармезан"     | 400                     |
| Творожно-сливочный крем    | 200                     |
| <b>ИТОГО:</b>              | <b>600</b>              |

### П/Ф БИСКВИТ ПАРМЕЗАН:

| Наименование сырья   | Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г | Расход сырья на 1 замес., г |
|--|-------------------------------|-----------------------------|
| Кондитерский полуфабрикат: Бисквитная Смесь Пармезан Микс, производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», | 345                           | 138                         |
| Яйцо куриное   | 147                           | 59                          |
| Желток куриный   | 256                           |                             |
| Масло растительное   | 103                           | 41                          |
| Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай    | 23                            | 9                           |
| Вода   | 172                           | 69                          |
| <b>ИТОГО сырья:</b>  | <b>1046</b>                   | <b>316</b>                  |
| <b>ВЫХОД:</b>  | <b>1000</b>                   | <b>400</b>                  |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Взбить все ингредиенты (кроме растительного масла) на низкой скорости в течении 1 минуты, затем на высокой скорости до плотности 38-42 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 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

### КРЕМ ТВОРОЖНО - СЛИВОЧНЫЙ

| Наименование сырья   | Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г | Расход сырья на 1 изд., г |
|--|-------------------------------|---------------------------|
| Сливки животные взбитые  | 222                           | 44                        |
| Творожный сыр  | 342                           | 68                        |
| Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Сuisse Рус", производство ООО "Русский Бейклс",                      | 74                            | 15                        |
| Молоко   | 296                           | 59                        |
| Концентрат пищевой для приготовления крема и начинок «Бейклс Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейклс», Россия | 92                            | 18                        |
| <b>ИТОГО сырья:</b>  | <b>1026</b>                   | <b>205</b>                |
| <b>ВЫХОД:</b>  | <b>1000</b>                   | <b>200</b>                |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тщательно перемешать Бейклс Крем Ваниль с молоком до загустения. Соединить с творожным сыром. Взбить сливки с фондом Suisse Рус. Перемешать обе массы до однородности. \* Можно вместо творожного сыра использовать плавленный сыр.

### СБОРКА:

Охлажденный Бисквит Пармезан склеить Творожно-Сливочным Кремом. Оформить по желанию.

## РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

### Азиатский Бисквит Пармезан

#### ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

| Наименование полуфабриката     | Количество, г |
|--------------------------------|---------------|
| П/ф Азиатский бисквит Пармезан | 400           |
| Творожно-сливочный крем        | 200           |
| <b>ИТОГО:</b>                  | <b>600</b>    |

#### П/Ф АЗИАТСКИЙ БИСКВИТ ПАРМЕЗАН:

| Наименование сырья  | Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г | Цена, руб./кг | Себестоимость сырья, руб./кг |
|---|-------------------------------|---------------|------------------------------|
| Кондитерский полуфабрикат: Бисквитная Смесь Пармезан Микс, производство BAKELS DALIAN CO.LTD, Китай | 345                           |               | 0.00                         |
| Яйцо куриное  | 147                           |               | 0.00                         |
| Желток куриный  | 256                           |               | 0.00                         |
| Масло растительное  | 103                           |               | 0.00                         |
| Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай       | 23                            |               | 0.00                         |
| Вода  | 172                           |               | 0.00                         |
| <b>ИТОГО сырья:</b>   | <b>1046</b>                   |               | <b>0.00</b>                  |
| <b>ВЫХОД:</b>   | <b>1000</b>                   |               | <b>0.00</b>                  |
| 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 ТВОРОЖНО - СЛИВОЧНЫЙ

| Наименование сырья  | Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г | Цена, руб./кг | Себестоимость сырья, руб./кг |
|---|-------------------------------|---------------|------------------------------|
| Сливки животные взбитые   | 222                           |               | 0.00                         |
| Творожный сыр   | 342                           |               | 0.00                         |
| Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Суиссе Рус", производство ООО "Русский Бейклс", Россия        | 74                            |               | 0.00                         |
| Молоко  | 296                           |               | 0.00                         |
| Концентрат пищевой для приготовления крема и начинок «Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейклс», Россия | 92                            |               | 0.00                         |
| <b>ИТОГО сырья:</b>   | <b>1026</b>                   |               | <b>0.00</b>                  |
| <b>ВЫХОД:</b>   | <b>1000</b>                   |               | <b>0.00</b>                  |
| 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 Пармезан               | 400                         | 0.00                            |
| Творожно-сливочный крем                      | 200                         | 0.00                            |
| <b>ИТОГО за 1 изд.:</b>                      | <b>600</b>                  | <b>0.00</b>                     |
| <b>Итого за 1 кг готового изделия, руб.:</b> |                             | <b>0.00</b>                     |

За 1 ШТ. 150 ГР.

0.00

Вся информация и рекомендации основаны на подтвержденных тестах и исследованиях. Не гарантируется получение точного результата, т.к. 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 готовы оказать 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