

РЕЦЕПТУРА

Торт Китайский Розовый Персик

Азиатский Бисквит с влажной мелкопористой структурой, типа "парового" со вкусом и кусочками Персика. 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 "Розовый Персик" Азиатский	400
Сливочный крем с кусочками персика	200
ИТОГО:	600

П/Ф БИСКВИТ РОЗОВЫЙ ПЕРСИК АЗИАТСКИЙ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 замес., г
Кондитерский плуфабрикат: Бисквитная Смесь Персик Микс, производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	370	148
Яйцо куриное	437	175
Масло растительное	110	44
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	30	12
Вода	100	40
ИТОГО сырья:	1047	419
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 гр на 100мл), но время взбивания увеличится.

Выложить тесто (400гр.) в формы с дном. Выпекать на водяной бане при T° : верх 190°C, низ 150°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 20-35 мин.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С КУСОЧКАМИ ПЕРСИКА:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 изд., г
Концентрат пищевой для приготовления крема и начинок «Бейклс Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	65	13
Молоко	210	42
Маскарпоне	270	54
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Суиссе РУС", производство ООО "Русский Бейклс",	140	28
Животные сливки	200	40
Персик консервированный кусочками	120	24
ИТОГО сырья:	1005	201
ВЫХОД:	1000	200

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешать Бейклс Крем Ваниль и молоко до загустения. Добавить маскарпоне и перемешать. Сливки взбить с Основой Суиссе Рус и смешать с кремом до однородности. Добавить кусочки консервированного персика.

СБОРКА:

Охлажденный Персиковый Бисквит склеить Сливочным Кремом с персиком. Оформить по желанию.

РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

Бисквит Китайский Розовый Персик

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

Наименование полуфабриката	Количество на 1 торт d=22 см, г
П/ф Азиатский бисквит Розовый Персик	400
Сливочный крем с кусочками персика	200
	#REF!
ИТОГО:	600

П/Ф АЗИАТСКИЙ БИСКВИТ РОЗОВЫЙ ПЕРСИК:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Кондитерский полуфабрикат: Бисквитная Смесь Персик Микс, производство BAKELS DALIAN CO.LTD, Китай	370		0.00
Яйцо куриное	437		0.00
Масло растительное	110		0.00
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	30		0.00
Вода	100		0.00
ИТОГО сырья:	1047		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 КУСОЧКАМИ ПЕРСИКА:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Концентрат пищевой для приготовления крема и начинок «Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	65		0.00
Молоко	210		0.00
Маскарпоне	270		0.00
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Сунессе РУС", производство ООО "Русский Бейклс", Россия	140		0.00
Животные сливки	200		0.00
Персик консервированный кусочками	120		0.00
ИТОГО сырья:	1005		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 Розовый Персик	400	0.00
Сливочный крем с кусочками персика	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, т.к. производитель не может контролировать условий перевозки, хранения и использования покупателем товара. Все рекомендации и образы являются рекомендательными при условии что производитель и продавец не несет ответственности за повреждение продукта полученное в процессе использования. На один предоставленный производителем элемент невозможно указать или изменить вышеуказанные условия, но наши технические специалисты готовы оказать содействие покупателям по необходимости и в силу обстоятельств. Ничто из выше означенного не является рекомендацией к нарушению чьих-либо прав в настоящее 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