

## РЕЦЕПТУРА

# Десерт "Сакура"

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



### ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

| Наименование полуфабриката     | Количество, г |
|--------------------------------|---------------|
| П/ф Бисквит "Сакура" Азиатский | 400           |
| Сливочно - ванильный крем      | 200           |
| Вишневая начинка               | 150           |
| <b>ИТОГО:</b>                  | <b>750</b>    |

### П/Ф АЗИАТСКИЙ БИСКВИТ САКУРА:

| Наименование сырья   | Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г | Расход сырья на 1 замес., г |
|--|-------------------------------|-----------------------------|
| Кондитерский плуфабрикат: Бисквитная Смесь Сакура, производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай | 380                           | 152                         |
| Яйцо куриное   | 410                           | 164                         |
| Масло растительное   | 110                           | 44                          |
| Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай  | 30                            | 12                          |
| Вода   | 102                           | 41                          |
| <b>ИТОГО сырья:</b>  | <b>1032</b>                   | <b>413</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 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 Т° : верх 160°С, низ 140°С. 60-80 мин. В конвектомате 160-150°С 60-70 мин.. Также можно выпекать без водяной бани, но на поверхности бисквита образуется колер. Изделия с меньшим весом (150гр) пекутся при более высокой Т° : верх 190°С, низ

### КРЕМ СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ:

| 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 | 130                           | 26                       |
| Молоко   | 390                           | 78                       |
| Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Суиссе РУС", производство ООО "Русский Бейклс", Россия               | 220                           | 44                       |
| Сливки животные  | 280                           | 56                       |
| <b>ИТОГО сырья:</b>  | <b>1020</b>                   | <b>204</b>               |
| <b>ВЫХОД:</b>  | <b>1000</b>                   | <b>200</b>               |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешать Бейклс Крем Ваниль и молоко до загустения. Сливки взбить с Основой Суиссе РУС и смешать с кремом до однородности.



**ВИШНЕВАЯ НАЧИНКА:**

| Наименование сырья                                   | Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г | Расход сырья на замес, г |
|--|-------------------------------|--------------------------|
| Вишня  | 567                           | 85                       |
| вода   | 115                           | 17                       |
| сахар белый  | 313                           | 47                       |
| Пищевая добавка E1422 «РБ Стабилизатор», пр-во Китай | 52                            | 8                        |
| <b>ИТОГО сырья:</b>                                  | <b>1047</b>                   | <b>157</b>               |
| <b>ВЫХОД:</b>  | <b>1000</b>                   | <b>150</b>               |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Вишню с водой нагреть. Смешать сахар с РБ Стабилизатором и высыпать в вишню с водой. Прокипятить 1 мин, при помешивании. Охладить. Можно использовать готовую термостабильную вишневую начинку пр-ва Бейклс - Ле Фрукт Черная Вишня.

**СБОРКА:**

Охлажденный Бисквит Сакура склеить Сливочно - Ванильным Кремом и Вишневой начинкой. Оформить по желанию.

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 сбыт 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 полностью оказывают содействие покупателям по необходимости и в силу обстоятельств. Ничто из выше означенного не является рекомендацией к нарушению чьих-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

## РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

### Азитский Бисквит Сакура

#### ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

| Наименование полуфабриката   | Количество на 1 торт, г |
|------------------------------|-------------------------|
| П/ф Азиатский бисквит Сакура | 400                     |
| Сливочно - ванильный крем    | 200                     |
| Вишневая начинка             | 150                     |
| <b>ИТОГО:</b>                | <b>750</b>              |

#### П/Ф АЗИАТСКИЙ БИСКВИТ САКУРА:

| Наименование сырья  | Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г | Цена, руб./кг | Себестоимость сырья, руб./кг |
|---|-------------------------------|---------------|------------------------------|
| Кондитерский полуфабрикат: Бисквитная Смесь Сакура Микс, производство BAKELS DALIAN CO.LTD, Китай | 380                           |               | 0.00                         |
| Яйцо куриное  | 410                           |               | 0.00                         |
| Масло растительное  | 110                           |               | 0.00                         |
| Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай     | 30                            |               | 0.00                         |
| Вода  | 102                           |               | 0.00                         |
| <b>ИТОГО сырья:</b>   | <b>1032</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 СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ:

| 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 | 130                           |               | 0.00                         |
| Молоко  | 390                           |               | 0.00                         |
| Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Сuisse РУС", производство ООО "Русский Бейклс", Россия        | 220                           |               | 0.00                         |
| Животные сливки   | 280                           |               | 0.00                         |
| <b>ИТОГО сырья:</b>   | <b>1020</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 Сакура                 | 400                         | 0.00                            |
| Сливочно - ванильный крем                    | 200                         | 0.00                            |
| Вишневая начинка                             | 150                         |                                 |
| <b>ИТОГО за 1 изд.:</b>                      | <b>750</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, так производитель не может контролировать условий перевозки, хранения и использования покупателем товара все рекомендации и следят за действительными при условии что производитель и продавец не несет ответственности за повреждение продукта полученные в процессе использования. Ни один представитель производителя не имеет полномочий уклоняться или изменять вышеозначенные условия, но наши технические специалисты готовы оказывать 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