

РЕЦЕПТУРА

Десерт "Молочный Шифон"

Азиатский Бисквит с влажной мелкопористой структурой, типа "парового" 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 "Шифоновый" Азиатский	400
Крем Сливочно-заварной	250
ИТОГО:	650

П/Ф ШИФОНОВЫЙ БИСКВИТ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 замес., г
Кондитерский плуфабрикат: Бисквитная Смесь Шифон Кейк Микс, производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД»,	376	150
Яйцо столовое	452	181
Масло растительное	106	42
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	11	4
Вода	106	42
ИТОГО сырья:	1051	420
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 38-46 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 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 140°C. 20-35 мин.

КРЕМ СЛИВОЧНО-ЗАВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на замес, г
Сливки растительные	230	58
Сливки 33%-жирн.	230	58
Молоко 2,5%-жирн.	414	104
Смесь для крема «Бейклс Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	138	35
ИТОГО сырья:	1012	253
ВЫХОД:	1000	250

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сливки взбить до мягких пиков. Молоко и смесь "Крем Ваниль" взбить до однородности. Взбить все ингредиенты до однородного крема. Охладить.

СБОРКА: Бисквит порезать на 2 коржа, прослоить кремом. Охладить. Посыпать сахарной пудрой. (можно обжечь газовой горелкой). Также можно без прослаивания промочить медовым сиропом.

РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

Шифоновый Бисквит

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

Наименование полуфабриката	Количество на 1 торт, г
П/ф Шифоновый Азиатский бисквит	400
Крем сливочно-заварной	200
	0
ИТОГО:	600

П/Ф ШИФОНОВЫЙ БИСКВИТ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Кондитерский плуфабрикат: Бисквитная Смесь Шифон Кейк, производство BAKELS DALIAN	376		0.00
Яйцо столовое	452		0.00
Масло растительное	106		0.00
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	11		0.00
Вода	106		0.00
ИТОГО сырья:	1051		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 СЛИВОЧНО-ЗАВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Сливки растительные	230		0.00
Сливки 33%-жирн.	230		0.00
Молоко 2,5%-жирн.	414		0.00
Смесь для крема «Бейклс Крем Ваниль», производство ООО «Русский Бейклс», Россия	138		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 Шифоновый Азиатский бисквит	400	0.00
Крем сливочно-заварной	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 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 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