

РЕЦЕПТУРА

Десерт Фреш Грасс (Травяной)

Азиатский Бисквит с влажной мелкопористой структурой, типа "парового" со вкусом Ячменной Травы. 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 "Фреш Грасс"	400
Творожный крем	200
ИТОГО:	600

П/Ф БИСКВИТ ФРЕШ ГРАСС:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 замес., г
Кондитерский полуфабрикат: Бисквитная Смесь Фреш Грасс Микс, производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	377	151
Яйцо куриное	435	174
Масло растительное	112	45
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	30	12
Вода	98	39
ИТОГО сырья:	1052	421
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 38-42 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 ТВОРОЖНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 изд, г
Сливки растительные (животные)	246	49
Крем - Чиз	300	60
Сметана	400	80
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Суиссе РУС", производство ООО "Русский Бейклс",	120	24
ИТОГО сырья:	1066	213
ВЫХОД:	1000	200

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тщательно перемешать Крем-Чиз со сметаной. Взбить Основу Суиссе Рус со сливками. Соединить с крем-чизом до однородности.

СБОРКА:

Охлажденный Бисквит Фреш Грасс склеить Творожным Кремом. Оформить по желанию.

РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

Азиатский Бисквит Фрэш Грасс (Травяной)

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

Наименование полуфабриката	Количество на 1 торт, г
П/ф Азиатский бисквит Травяной	400
Творожный крем	200
ИТОГО:	600

П/Ф АЗИАТСКИЙ ТРАВЯНОЙ БИСКВИТ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Кондитерский полуфабрикат: Бисквитная Смесь Фрэш Грасс Микс, производство BAKELS DALIAN CO.LTD, Китай	377		0.00
Яйцо куриное	435		0.00
Масло растительное	112		0.00
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	30		0.00
Вода	98		0.00
ИТОГО сырья:	1052		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 ТВОРОЖНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Сливки растительные (животные)	246		0.00
Крим - Чиз	300		0.00
Сметана	400		0.00
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Сунессе РУС", производство ООО "Русский Бейклс", Россия	120		0.00
ИТОГО сырья:	1066		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 Травяной	400	0.00
Творожный крем	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 повреждение 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 и нарушением 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