

РЕЦЕПТУРА

Бенто-торт "Йогурт"

Азиатский Бисквит с влажной белой мелкопористой структурой, типа "парового" со вкусом Йогурта. 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 Йогуртовый Азиатский	400
Йогуртовый крем	200
Черничная начинка	100
ИТОГО:	700

П/Ф ЙОГУРТОВЫЙ БИСКВИТ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 замес., г
Кондитерский плуфабрикат: Бисквитная Смесь Йогурт Микс, производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	400	160
Белок яичный	400	160
Масло растительное	88	35
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	32	13
Вода	96	38
ИТОГО сырья:	1016	406
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 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 140°C. 20-35 мин.

КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на 1 изд, г
Сливки растительные	192	38
Сливки 33%-жирн.	192	38
Вода	128	26
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Суиссе Рус", производство ООО "Русский Бейклс", Россия	224	45
Йогурт	320	64
ИТОГО сырья:	1056	211
ВЫХОД:	1000	200

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Взбить все ингредиенты до однородности.

НАЧИНКА ЧЕРНИЧНАЯ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Расход сырья на замес, г
Черника/Голубика	560	56
Вода	140	14
Сахар белый	280	28
Пищевая добавка E1422 «РБ Стабилизатор», пр-во Китай	42	4
ИТОГО сырья:	1022	102
ВЫХОД:	1000	100

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешать сахар с РБ Стабилизатором. Вскипятить ягоды с водой. Соединить с сахаром и Стабилизатором. И проварить 0,5 - 1 мин при помешивании. Охладить.

СБОРКА:

Охлажденный Йогуртовый Бисквит склеить Йогуртовым Кремом и Черничной начинкой. Оформить по желанию.

Москва тел: 8-(495) 589-11-18
info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com

Член Международной Группы BAKELS

РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

Йогуртовый Азиатский Бисквит

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ П/Ф

Наименование полуфабриката	Количество на 1 торт, г
П/ф Йогуртовый Азиатский бисквит	400
Йогуртовый крем	200
Черничная начинка	100
ИТОГО:	700

П/Ф ЙОГУРТОВЫЙ БИСКВИТ:

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Кондитерский плуфабрикат: Бисквитная Смесь Йогурт Микс, производство BAKELS DALIAN	400		0.00
Белок яичный	400		0.00
Масло растительное	88		0.00
Комплексная пищевая добавка «Бейклс Овалет 2000», производство «Бейклс Далиан Ко. ЛТД», Китай	32		0.00
Вода	96		0.00
ИТОГО сырья:	1016		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 ЙОГУРТОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1,0 кг п/ф, г	Цена, руб./кг	Себестоимость сырья, руб./кг
Сливки растительные	192		0.00
Сливки 33%-жирн.	192		0.00
Вода	128		0.00
Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская "Сунесе Рус", производство ООО "Русский Бейклс", Россия	224		0.00
Йогурт	320		0.00
ИТОГО сырья:	1056		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 Йогуртовый Азиатский бисквит	400	0.00
Йогуртовый крем	200	0.00
Черничная начинка	100	
ИТОГО за 1 изд:	700	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, так производитель не может контролировать условий перевозки, хранения и использования покупателем товара. Все рекомендации и советы являются действительными при условии что производитель и продавец не несет ответственности за порча продукта полученные в процессе использования. Ни один продавец/производитель не имеет полномочий изменять или изменять вышеотмеченные 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