
Харікейн.

КОХАННЯ ХАРИКЕЙН





Мелман

Рецептура:

Тісто 1:

0,388 кг Айворі Вельвет
0,510 кг яйця
0,102 кг олія соняшникова
0,083 кг вода
0,025 кг Квік 96

Тісто 2:

0,169 кг Айріш Вельвет
0,255 кг яйця
0,051 кг олія соняшникова
0,042 кг вода
0,013 кг Квік 96

Тісто 3:

0,169 кг Блек Вельвет
0,255 кг яйця
0,051 кг олія соняшникова
0,042 кг вода
0,013 кг Квік 96

Наповнювач:

0,175 кг Чоколіна Вайт
0,175 кг Сатіна Вайт
0,350 кг Крем Лайт Ананас
0,015 кг Квік 96

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см з бортом висотою 3 см.

Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста, полосками вздовж листа.

Тісто 3: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста, полосками вздовж листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 25-30 хв. Охолодити.

Наповнювач: розтопити Сатіну Вайт, додати Чоколіну Вайт та Крем Лайт Ананас з Квіком. Всі компоненти збити міксером до пишної маси.

Формування виробу: охолоджений бісквітний напівфабрикат розрізати на дві частини, на одну частину нанести наповнювач та накрити другою.

Охолодити та нарізати на порції (8x4 см).



Алекс

Рецептура:

Тісто 1:

0,388 кг Айріш Вельвет

0,510 кг яйця

0,102 кг олія соняшникова

0,083 кг вода

0,025 кг Квік 96

Тісто 2:

0,169 кг Блек Вельвет

0,510 кг яйця

0,102 кг олія соняшникова

0,083 кг вода

0,025 кг Квік 96

Наповнювач:

0,175 кг Чоколіна Фундук

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см з бортом висотою 3 см.

Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Охолодити.

Формування виробу: охолоджений бісквітний напівфабрикат розрізати на дві частини, на одну частину нанести Чоколіна фундук та накрити другою.

Охолодити та нарізати на порції (8x4 см).



Марті

Рецептура:

Тісто 1:

0,388 кг Айворі Вельвет

0,510 кг яйця

0,102 кг олія соняшникова

0,083 кг вода

0,025 кг Квік 96

Тісто 2:

0,169 кг Айріш Вельвет

0,255 кг яйця

0,051 кг олія соняшникова

0,042 кг вода

0,013 кг Квік 96

Тісто 3:

0,169 кг Блек Вельвет

0,255 кг яйця

0,051 кг олія соняшникова

0,042 кг вода

0,013 кг Квік 96

Фадж:

0,400 кг Чokolіна Фундук

0,200 кг Сатіна Вайт

0,160 кг Флорентіно мікс

0,040 кг фундук

0,040 кг арахіс бланшований

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см з бортом висотою 3 см.

Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Охолодити.

Формування виробу: охолоджений бісквітний напівфабрикат розрізати на дві частини, на одну частину нанести Чokolіна фундук та накрити другою.

Охолодити та нарізати на порції (8x4 см).



Глорія

Рецептура:

Тісто 1:

0,388 кг Айвори Вельвет
0,510 кг яйця
0,102 кг олія соняшникова
0,083 кг вода
0,025 кг Квік 96

Тісто 2:

0,169 кг Айріш Вельвет
0,255 кг яйця
0,051 кг олія соняшникова
0,042 кг вода
0,013 кг Квік 96

Наповнювач:

0,400 кг Чokolіна Арахісова
паста Термо

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см з бортом висотою 3 см.
Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Охолодити.
Формування виробу: охолоджений бісквітний напівфабрикат розрізати на дві частини, на одну частину нанести Чokolіна Арахісова паста Термо та накрити другою. Охолодити та нарізати на порції (8x4 см).



Джуліан

Рецептура:

Тісто 1:

0,388 кг Айвори Вельвет
0,510 кг яйця
0,102 кг олія соняшникова
0,083 кг вода
0,025 кг Квік 96

Наповнювач:

0,400 кг Чоколіна Вайт

Тісто 2:

0,388 кг Блек Вельвет
0,510 кг яйця
0,102 кг олія соняшникова
0,083 кг вода
0,025 кг Квік 96

Спосіб приготування:

Тісто 1: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. Вилити тісто на лист 40x60 см з бортом висотою 3 см.

Тісто 2: змішати всі компоненти та збивати протягом 4 хв. на великій швидкості. З кондитерського мішка обережно та рівномірно нанести тісто поверх першого тіста. За допомогою лопатки (шириною не менше 2 см) перпендикулярно тісту провести канавки для утворення малюнку по ширині, а потім по довжині листа.

Параметри випікання:

Випікати в подовій печі при температурі 190°C протягом 30 хв. Охолодити.

Формування виробу: охолоджений бісквітний напівфабрикат розрізати на дві частини, на одну частину нанести Чоколіну Вайт та накрити другою.

Охолодити та нарізати на порції (8x4 см).