
Кекс **Фісташковий.**





Кекс **Фісташковий.**



ніжна тонкостінна
текстура та
унікальна
соковитість м'якуша
з вмістом
подрібненої
фісташки.

Для основ тортів, тістечок, пирогів, кексів,
мафінів, мадленок, рулетів, печива.



З якими продуктами поєднується фісташка?

Малина, абрикос, вишня, чорниця, лісова ягода, полуниця, груша, слива, фізаліс, апельсин, лимон, лайм, кокос, гранат.

Мед, сіль, ваніль, кардамон, шафран, троянда, кава, спеції.

Крем-сир, заварний крем, тірамісу, маскарпоне, масляний крем, білий та молочний шоколад.



Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Вилити тісто в дві форми діаметром 20 см (по 0,450 кг) та випікати.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 180°C.

Ротаційна піч: температура 175°C.

Тривалість випікання: 25-30 хв. залежності від маси тістової заготовки.

Крем: Крем-сир змішати з цукровою пудрою, додати вершки та збити на високій швидкості до однорідної, стійкої консистенції.

Формування виробу: випечений бісквіт розрізати на чотири коржі. Зрізати нерівну поверхню коржів та зробити з обрізків крихту. Кремом прошарувати коржі, поверхню та бік торта. Поверхню та бік торта обсипати крихтою з фісташкового н/ф. Оздобити торт подрібненим горіхом фісташки та шматочками фістакового н/ф.

Торт

Фісташка крем-сир

Рецептура:

Тісто:

0,500 кг Кекс Фісташковий

0,210 кг яйця

0,180 кг олія соняшникова

0,050 кг вода

Крем:

0,390 кг крем-сир

0,130 кг цукрова пудра

0,390 кг Крем Патісеррі несолодкі

Декор:

0,010 кг фісташка





Декор:

0,020 кг Фрутбері Малина

0,002 кг фісташка

Спосіб приготування:

Тісто 1: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Вилити тісто в дві форми діаметром 19-20 см (по 0,370 кг) та випікати.

Параметри випікання:

Подова піч: 180°C. Ротаційна піч: 175°C.

Тривалість випікання: 20-25 хв. в залежності від маси тістової заготовки.

Тісто 2: всі інгредієнти збити міксером протягом 5-8 хв. на високій швидкості до стійкої маси, густиною тіста 0,320-0,340 кг/л. Вилити бісквітне тісто в дві форми діаметром 19-20 см (по 0,200 кг) та випікати.

Параметри випікання:

Подова піч: 185°C. Ротаційна піч: 175°C.

Тривалість випікання: 15-17 хв.

Торт

Фісташка з малиною

Рецептура:

Тісто 1:

0,400 кг Кекс Фісташковий

0,168 кг яйця

0,144 кг олія соняшникова

0,040 кг вода

Тісто 2:

0,225 кг Москамікс

0,192 кг білок яйця

Наповнювач:

0,320 кг Фрутбері Малина

Крем:

0,720 кг Чоколіна Вайт шоколад



Крем:

Чоколіну Вайт шоколад збити на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції.

Формування виробу:

готовий фісташковий н/ф розрізати на два пласти (по 0,150 кг). Один пласт промастити Фрутбері Малина (0,080 кг), поверх нанести крем (0,090 кг), накрити бісквітним н/ф (0,150 кг), нанести знову крем (0,090 кг), промастити Фрутбері Малина (0,080 кг), накрити другим пластом фісташкового н/ф. На поверхню та бік торту нанести крем (0,180 кг), бік торту обсипати крихтою з фісташкового н/ф. Оздобити торт Фрутбері Малина, подрібненим горіхом фісташки та шматочками фістакового н/ф.



Рецептура:

Тісто:

0,356 кг Кекс Фісташковий

0,128 кг олія соняшникова

0,150 кг яйця

0,036 кг вода

Кюлі абрикос-манго:

0,250 кг Фрутбері Абрикос

0,100 кг пюре манго

0,030 кг пюре БЕРГАМОТ

0,300 кг Палетта Нейтральна



Торт

Абрикос-Маракуйя

Крем-чіз фісташковий:

0,150 кг Тринідад Вайт

0,150 кг Чokolіна Вайт шоколад

0,050 кг паста Фісташка

0,300 кг крем-сир

0,300 кг Крем Патіссері несолодкі

Крустилан:

0,050 кг Чokolіна Вайт шоколад

0,050 кг Тринідад Вайт

0,050 кг паста Фісташка

0,050 кг вафельна крихта Роялтин

0,030 кг насіння гарбуза

Покриття:

0,150 кг Міралюкс Маракуйя





Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Вилити тісто в дві форми діаметром 20 см (по 0,330 кг) та випікати.

Торт

Абрикос-Маракуйя

Параметри випікання:

Подова піч: температура 180°C, ротаційна піч: температура 175°C. Тривалість випікання: 25-30 хв., в залежності від маси тістової заготовки.

Крустилан: розтопити Тринідад Вайт шоколад та додати по черзі Чоколіну Вайт, Фісташкову пасту та вафельну крихту Роялтін. Вкінці додати подрібнене підсушене насіння гарбуза.

Кюлі абрикос-манго: розтопити до повного розчинення Палетту Нейтральну з Фрутбері Абрикос, пюре манго та пюре Бергамоту (можна замінити на сік лайму або лимону). Розлити у дві форми діаметром 18 см та заморозити.

Крем: розтопити Тринідад Вайт, додати Чоколіну Вайт шоколад та Фісташкову пасту. В отриману масу додати у крем-сир та збити пласким бітером до пишної маси. Додати збиті вершки і обережно перемішати до стійкої консистенції.

Формування виробу: формування виробу робити у формі діаметром 20 см. Випечені бісквіти розрізати на два коржі. На нижній корж нанести Крустилан (по 0,115 кг) та охолодити протягом 15 хв. Викласти заморожену заготовку кюлі Абрикос-Манго (по 0,300), по краю зробити бортик з Фісташкового крем-чізу. Нанести тонкий шар крему по всій поверхні, накрити другим шаром фісташкового н/ф та вирівняти поверхню виробу залишком крему. Охолоджувати торт не менш ніж 3 год.

Перед використанням Міралюкс Маракуйя необхідно підігріти в мікрохвильовій печі або на водяній бані до температури 55°C. Обережно перемішувати при нагріванні, уникаючи проникнення повітря в гель. Залити гелем готовий охолоджений торт та швидко розрівняти по поверхні і бокам. Декорувати за бажанням.



Торт

Малиновий мохіто

Рецептура:

Тісто:

- 0,145 кг Кекс Фісташковий
- 0,007 кг Квік 96
- 0,145 кг яйця
- 0,029 кг олія соняшникова
- 0,026 кг борошно пшеничне в/г
- 0,026 кг цукор
- 0,022 кг вода

Лимонне кремо:

- 0,090 кг Преста Лимон
- 0,027 кг жовтки
- 0,040 кг яйця
- 0,030 кг цукор
- 0,003 кг желатин
- 0,020 кг вода
- 0,004 кг м'ята
- 0,030 кг масло вершкове 82,5%

Малинове конфі:

- 0,145 кг Фрутбері Малина
- 0,030 кг вода
- 0,004 кг желатин
- 0,024 кг вода

Крем-брюле:

- 0,021 кг жовтки
- 0,040 кг молоко пастеризоване
- 0,090 кг Крем Патіссері несолодкі
- 0,025 кг цукор
- 0,001 кг ванільний цукор
- 0,003 кг желатин
- 0,018 кг вода

Крем:

- 0,410 кг Крем Патіссері несолодкі
- 0,150 кг Преста Лимон
- 0,220 кг Зеесан Сирний
- 0,322 кг вода

Декор:

- 0,150 кг лайм
- 0,015 кг м'ята





Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти крім олії збити на високій швидкості 3-4 хв. Додати олію та перемішати на першій швидкості 1 хв. Тісто вилити у форму діаметром 18 см і випекти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 180°C протягом 30-35 хв.

Подова піч: температура 190°C протягом 30-35 хв.



Торт

Малиновий мохіто

Лимонне Кремо: яйця, жовтки та цукор ретельно перемішати, додати Престу Лимон та довести до кипіння. Додати замочений желатин, листя м'яти, масло та пробити блендером. Готову масу викласти у форму d 18 см по 0,240 кг та заморозити.

Малинове Конфі: Фрутбері Малину змішати з водою та довести до кипіння. Додати замочений желатин, перемішати. Готову масу вилити у форму d 15 см та заморозити.

Крем-брюле: жовтки перетерти з цукром, розмішати з молоком, вершками і довести до кипіння. Додати замочений желатин та перемішати. Готову масу вилити в форму d 15 см та заморозити.

Крем: збиті вершки з'єднати з Престою Лимон та Зеесаном Сирним, розведеним з водою.

Формування виробу: випечений бісквіт розрізати на 3 частини. Виріб формувати в такій послідовності: бісквітний н/ф, крем, крем-брюле, малинове конфі, крем, бісквітний н/ф, крем, лимонне кремю, крем, бісквітний н/ф. Боки та поверхню покрити кремом і декорувати.





Мус фісташковий на білому шоколаді:

- 0,120 кг Тринідад Вайт
- 0,035 кг масло вершкове 82,5%
- 0,035 кг паста Фісташка
- 0,005 кг желатин
- 0,030 кг вода
- 0,150 кг Крем Патіссері несолодкі

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Вилити тісто в дві форми діаметром 20 см (по 0,220 кг) та випікати. Охолоджений н/ф розрізати на 2 коржі.

Мус на молочному шоколаді:

замочити желати у холодній воді на 15-20 хв. Розтопити Тринідад Мілк з маслом та половиною вершків, Додати розтоплений желатин та обережно внести другу частину збитих вершків. Вилити у форму на охолоджену випечену основу. Поставити в холодильник або морозильну камеру до повної стабілізації мусу.

Торт

Фісташка з шоколадом

Рецептура:

Тісто:

- 0,128 кг Кекс Фісташковий
- 0,054 кг яйця
- 0,046 кг олія соняшникова
- 0,013 кг вода

Мус на молочному шоколаді:

- 0,140 кг Тринідад Мілк
- 0,040 кг масло вершкове 82,5%
- 0,005 кг желатин
- 0,030 кг вода
- 0,200 кг Крем Патіссері несолодкі

Мус на білому шоколаді:

- 0,120 кг Тринідад Вайт
- 0,035 кг масло вершкове 82,5%
- 0,005 кг желатин
- 0,030 кг вода
- 0,150 кг Крем Патіссері несолодкі

Параметри випікання:

- Подова піч: температура 180°C.
- Ротаційна піч: температура 175°C.
- Тривалість випікання: 25-30 хв. залежності від маси тістової заготовки.





Торт

Фісташка з шоколадом

Спосіб приготування:

Мус фісташковий на білому шоколаді: замочити желати у холодній воді на 15-20 хв. Розтопити Тринідад Вайт з маслом та половиною вершків, додати фісташкову пасту. В шоколадно-фісташкову масу додати розтопленний желатин і обережно внести другу частину збитих вершків. Вилити у форму на охолоджений мус (перший шар з мусу на молочному шоколаді). Поставити в холодильник або морозильну камеру до повної стабілізації мусу.

Мус на білому шоколаді: замочити желати у холодній воді на 15-20 хв. Розтопити Тринідад Вайт з маслом та половиною вершків. В шоколадну масу додати розтопленний желатин і обережно вмішати другу частину збитих вершків. Вилити у форму на охолоджений мус (другий шар з фісташкового мусу). Поставити в холодильник або морозильну камеру до повної стабілізації мусу. Декорувати за бажанням.





Рецептура:

Тісто:

0,375 кг Кекс Фісташковий

0,157 кг яйця

0,135 кг олія соняшникова

0,037 кг вода

Наповнювач:

0,200 кг Фрутбері Вишня

0,200 кг Палетта Нейтральна

0,100 кг вода

Тістечко

Сакура

Крем:

0,300 кг Крем Патіссері несолодкі

0,265 кг крем-сир

0,085 кг цукрова пудра

0,030 кг паста Фісташка

Покриття:

0,080 кг Палетта Нейтральна

0,001 кг барвник сухий "Смарагд"





Тістечко Сакура

Спосіб приготування:

Тісто: збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції. Тісто вилити в 2 форми 20x20 см та випекти.

Параметри випікання:

Подова піч: 170°C. Ротаційна піч: 160°C.

Тривалість випікання: 25-30 хв.

в залежності від маси тістової заготовки.

Наповнювач:

Палетту Нейтральну проварити з водою 2-3 хв. до повного її розчинення, додати Фрутбері Вишню та проварити ще 1 хв.

Крем: всі інгредієнти змішати та збити 1-2 хв. на високій швидкості.

Покриття: Палетту КолдДжел змішати з барвником та покрити виріб.

Формування виробу: випечений п/ф розрізати на дві частини. На один шар бісквіту вилити гарячий наповнювач та заморозити.

Виріб формувати в такій послідовності: на бісквіт нанести крем, покрити замороженим бісквітом з наповнювачем, потім покрити тонким шаром крему і знову покласти бісквіт, крем, бісквіт. Поверхню бісквіту покрити кремом, вирівняти та охолодити. Охолодженний виріб покрити Палеттою КолдДжел, порізати на тістечка та декорувати.





Спосіб приготування:

Тісто:
збити всі рецептурні компоненти на середній швидкості протягом 5 хв. за допомогою плоского бітера до однородної консистенції.

Параметри випікання:
Подова піч: 180°C.
Ротаційна піч: 160-170°C.
Тривалість випікання: 50-60 хв.

Рецептура:

1,000 кг Кекс Фісташковий
0,360 кг олія соняшникова
0,420 кг яйця
0,100 кг вода

Кекс

Фісташковий





Спосіб приготування:

Тісто: збити складові протягом 5 хв. на середній швидкості з використанням бітера (робочого органа плоскої форми). Викласти тісто у два листи з бортом 60х40 см.

Параметри випікання:

Випікати при 185°C протягом 15-18 хв. Час випікання залежить від ваги тістової заготовки та конструктивних особливостей печі. Охолодити.

Крем: Зеесан Йогурт розмішати у воді, додати Престу Лимон, а потім збити вершки. Перемішати до однорідної маси.

Формування виробу: два коржі фісташкового напівфабриката прошарувати Фрутбері Малина, а потім кремом між собою та зверху.

Охолодити. Бокові сторони можна обсипати крихтою. Зверху покрити Палеттою КолдДжел та декорувати Престою Лимон, фісташками.

Тістечко

Фісташка-лимон

Рецептура:

Тісто:

1,500 кг Кекс Фісташковий

0,630 кг яйця

0,540 кг олія соняшникова

0,150 кг вода

Наповнювач:

1,000 кг Фрутбері Малина

Крем:

0,582 кг Зеесан Йогурт

0,865 кг вода

0,482 кг Преста Лимон

1,200 кг Крем Патіссері несолодкі

Покриття:

0,400 кг Палетта КолдДжел



keep **exploring.**

 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

 **zeelandiaukraine**

+38044 592 28 83

www.zeelandia.ua



Zeelandia